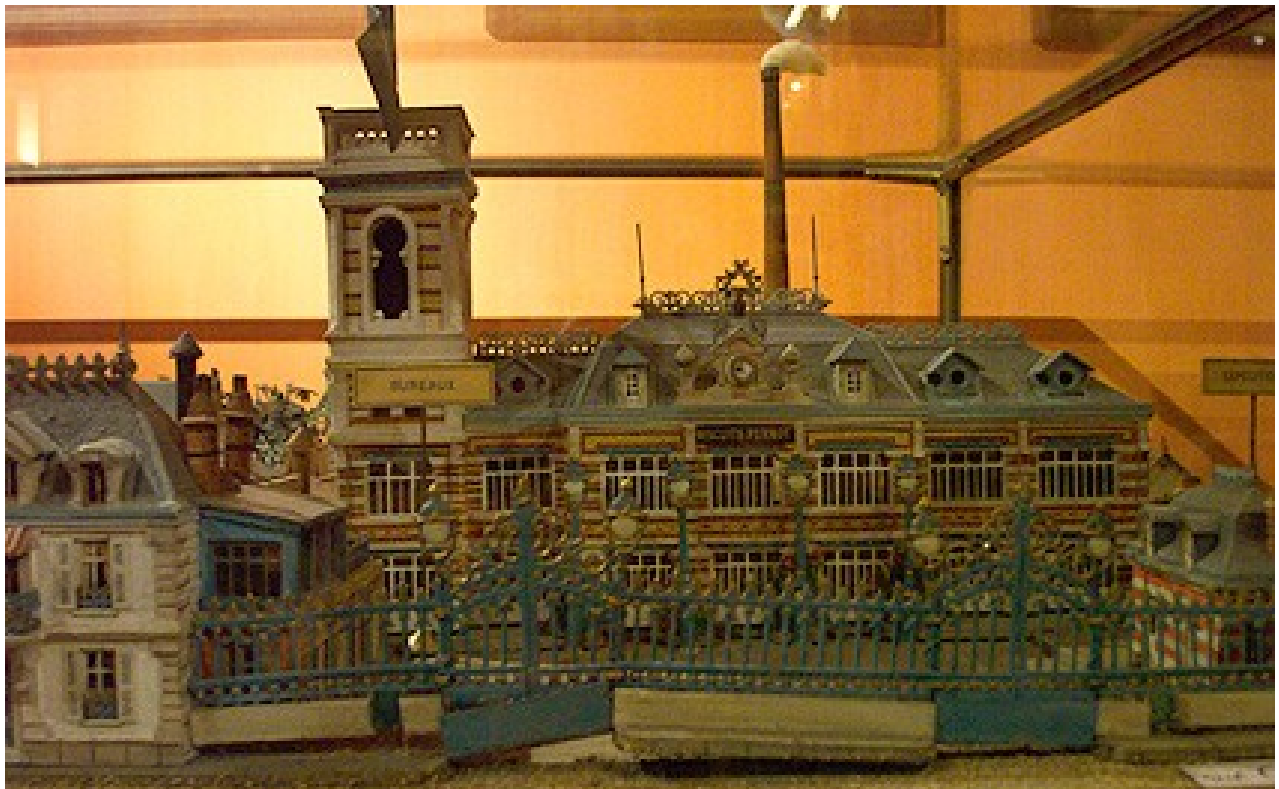




**musée
DE LA VIE
BOURGUIGNONNE**
PERRIN DE PUYCOUSIN
**musée
D'ART SACRÉ**

LA BISCUITERIE PERNOT



LIVRET ENSEIGNANT

Le musée de la Vie bourguignonne propose de découvrir une célèbre entreprise dijonnaise née à la fin du XIX° s, la biscuiterie PERNOT, à travers l'analyse de la maquette de l'entreprise, des affiches publicitaires et du tableau de G. CHAPUIS.



Ce livret destiné aux enseignants apporte des réponses aux questions posées dans le livret élève sur le même sujet. Il peut donc être utilisé en regard du livret élève, soit pendant la visite soit, en classe après la visite.

Il propose également des compléments d'informations et quelques pistes pédagogiques pour des cours d'histoire ou d'histoire des arts.

L'architecture industrielle

Pour caractériser l'architecture industrielle, on peut faire émerger les représentations des élèves sur l'usine.

☞ *proposition pédagogique*

- *Demander aux élèves ce qu'est une usine. Selon leur âge, ils en donneront une réponse orale, sous la forme d'un petit texte rédigé, ou en faisant un dessin.*
- *Dans un deuxième temps, les élèves comparent leurs réponses avec le tableau de G. Chapuis au 1er étage du musée, ou, en classe avec d'autres tableaux du XIX° siècle ou du début du XX° siècle.*

L'objectif de cette comparaison est

- *de faire repérer des constantes pour caractériser ce nouveau lieu de travail,*
- *de dégager des invariants dans la représentation architecturale.*

Quels éléments communs retrouve t-on dans ces différentes peintures ?

Dans les différentes peintures, on repère des éléments communs qui « typent » l'usine aux yeux de tous:

- des bâtiments allongés et de grande taille
- des toits à *sheds*
- une ou des cheminées
- de la fumée, généralement noire.

Ces éléments sont caractéristiques de la représentation de l'usine au XIX^e siècle au point que le logo d'une usine est reconnaissable par tous .

Ci-dessous le logo d'une usine synthétise ces éléments par un graphisme simplifié.



L'usine, ce nouveau lieu de travail , née de la révolution industrielle, se caractérise par une architecture nouvelle **déterminée par l'usage du lieu.**

Présents sur le tableau de G. CHAPUIS, les bâtiments sont allongés et de **grande taille** et la toiture est vitrée pour un **éclairage zénithal régulier**.

Les **cheminées** s'expliquent par l'usage de l'énergie au charbon, énergie que la mécanisation rend nécessaire jusqu'à l'utilisation de l'électricité.

L'architecture métallique est l'une des nouveautés de la révolution industrielle.

L'emploi du métal dans les matériaux de construction permet de réaliser des **poutres** d'une plus **grande portée** ce qui autorise des ateliers beaucoup plus vastes.

Cette innovation importante répond à la nécessité de loger des **machines** de grande taille.

Toutefois si cette architecture métallique est visible à l'intérieur des ateliers, elle est masquée à l'extérieur par des murs en briques. L'architecture métallique sert à la structure du bâtiment, elle ne s'affiche pas.

L'exemple de l'usine PERNOT ne déroge pas à la règle. Le tableau de G. CHAPUIS montre une usine installée en ville, juste à la périphérie du centre. Le nombre et la taille des bâtiments qui occupent presque tout l'espace du tableau, donnent l'image d'une très grosse entreprise.

Ce tableau, accroché dans les bureaux du siège social de l'entreprise, avait pour but de mettre en valeur la puissance des unités de production de l'entreprise.

On fera remarquer aux élèves la permanence des formes de l'architecture de l'usine PERNOT pendant un siècle.

La croissance de l'entreprise se marque dans le paysage par la multiplication du nombre d'ateliers et l'embellissement du siège social, bâtiment de prestige qui accompagne les différentes époques de modernisation.

Historique de l'entreprise

Officiellement **fondée en 1869** par Auguste PERNOT, la prospérité de l'entreprise est lisible dans la maison de son fondateur, une construction « bourgeoise », rue Courtépée, près de son usine.

Au fronton classique sont sculptées les armoiries de la ville de Dijon avec l'enseigne de la maison et sa date de fondation.

La biscuiterie est **rachetée en 1883** par les frères RICHARD qui créent la « Manufacture dijonnaise des Biscuits PERNOT ».

Conjuguant compétence et esprit d'entreprise, ils transforment l'usine à vapeur d'Auguste PERNOT en une **grande unité industrielle de renommée nationale puis internationale** en participant, par exemple, aux comités d'organisation et aux jurys des expositions universelles.

En **1903** est inaugurée **l'Usine de Jouvence** (la rue de Jouvence est visible sur la maquette) avec un pavillon administratif flanqué d'une tour rectangulaire pavoisée.

Ainsi en 30 ans l'entreprise n'a cessé de s'étendre et de prendre de l'importance dans l'urbanisme dijonnais.

Cette croissance est unique à Dijon. Parmi les sept fabriques de biscuits de la ville, la manufacture PERNOT se distingue par son **étendue remarquable**, couvrant au début du XX^e siècle tout le quartier nord de la ville sur 40.000m².

Le **pavillon central**, inauguré en 1899 est le siège social de la Maison.

Architecture ostentatoire, il est un repère visible dans la ville avec sa tour évoquant un « style » mauresque d'inspiration libre.

Il s'agit de donner **une image de modernité et d'élégance** à une manufacture qui ambitionne une renommée mondiale. Cette réussite est illustrée par le texte ci-dessous.

« Une tour rectangulaire de 27 mètres articule en équerre le nouveau bâtiment avec celui érigé en 1879 par Auguste PERNOT : au sommet flotte le fanion avec le monogramme de la Société. Cette architecture ostentatoire masque les sheds des ateliers et donne une façade sur rue digne d'une manufacture qui ambitionne une renommée mondiale . La tour recèle en ses flancs 30,000 litres d'eau sous pression pour le service d'incendie. »

Les visiteurs sont d'ailleurs éblouis : « Nous entrons dans la cour d'honneur, et, de prime abord, nous sommes ravis de l'harmonie qui se dégage de cette architecture sobre, élégante et pratique, dont le pavillon central offre un bel exemple. Grandes baies par lesquelles l'air et la lumière viennent assainir et égayer les ateliers. Joli campanile au-dessus de l'horloge, lampadaire et grilles vert clair et or, donnant leur note joyeuse à l'ensemble. »

Catalogue PERNOT , p. 28,29.

Un lieu de travail

👉 proposition pédagogique

Face à la maquette, faire repérer les différents espaces de travail.

Le site, immense s'est constitué en deux étapes.

La manufacture comprend deux unités de production

- les Usines Centrales comprises entre les rues Coutépée, Sambin, Gagnereaux et Devosge qui enserrent la rue Ferdinand de Lesseps sous laquelle court un tunnel,
- les Usines de Jouvence comprises entre les rues de Jouvence, des Buttes, de la Houblonnière et Jean-Jean Cornu.

Entre ces deux espaces proches circule un chemin de fer intérieur.

On peut distinguer **les lieux de production et les espaces de services**. Sur la maquette on repère :

- plusieurs bâtiments d'usine où l'on produit des biscuits différenciés comme la **gaufretterie**, par exemple
- des **entrepôts** où l'on stocke les matières premières
- des ateliers où l'on fabrique des boîtes en fer , la **ferblanterie**
- des **espaces d'expéditions** où l'on emballe les produits
- des **bureaux** situés dans le pavillon central
 - où l'on reçoit des commandes,
 - où l'on rédige des factures
 - où l'on reçoit des fournisseurs

- où l'on gère le personnel
- où l'on réfléchit aux stratégies commerciales.....

Le fanion représente le sigle de l'entreprise Pernot :
B.P. = Biscuits PERNOT.

Le **toit à sheds**, caractéristique de ce nouveau lieu de travail industriel permet un éclairage naturel constant dans les ateliers, à une époque où l'électricité n'est pas encore largement utilisée.

L'observation du vaste espace occupé par l'entreprise PERNOT permet de remarquer le **nombre et la diversité des ateliers** consacrés à des biscuits dont la fabrication varie suivant les pâtes utilisées.

Elle permet également de remarquer qu'une manufacture ne comporte pas que des unités de production mais aussi de **nombreux services annexes** comme l'atelier de fabrication des boîtes en fer ou les services administratifs nécessaires aux commandes et à leurs expéditions.

L'observation de la maquette met en lumière la puissance de production de cette entreprise qui la place à l'un des premiers rangs de la biscuiterie française, aux côtés de l'autre grand nom, l'entreprise Lu (Lefèvre-Utile).

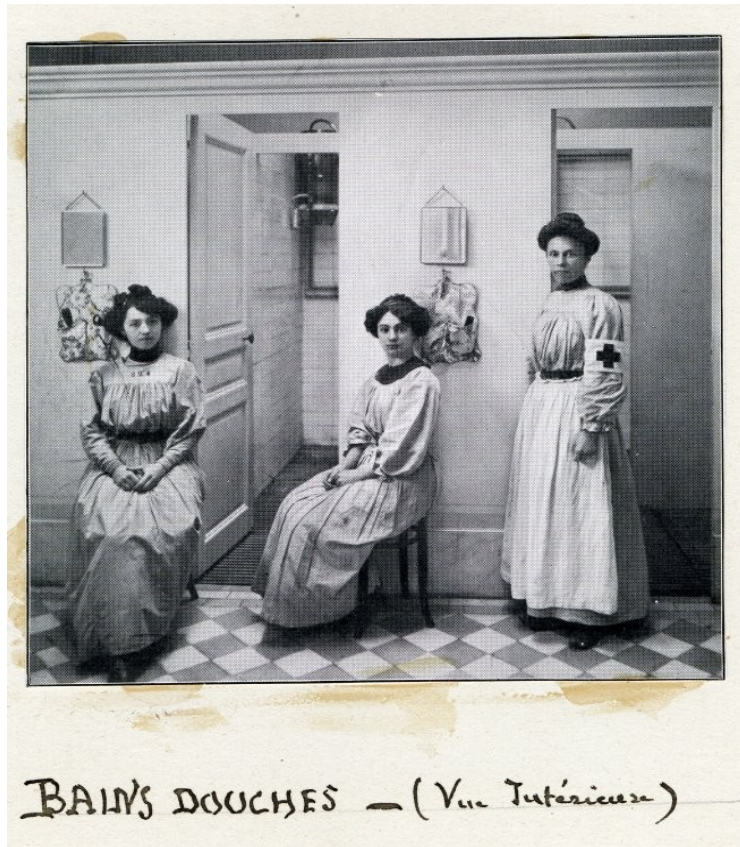
Les conditions de travail dans l'usine

Le musée ne présente pas de documents permettant de connaître leurs conditions de travail, mais il possède plusieurs photographies dans ses réserves et ses archives.

L'enseignant peut compléter sa visite du musée en présentant en classe quelques photographies et textes appartenant au fond du musée, comme celles proposées ci-dessous.



Doc 1: mise en boîte des pâtes mécaniques, 1909



Doc 3: Vue intérieure des bains douches pour les femmes



Doc 4: vue extérieure des bains douches pour les femmes

👉 proposition pédagogique en classe

*Observation des photographies. A partir de ces documents, l'élève peut rédiger un texte **expliquant les conditions de travail** dans cette usine .*

Il précisera la taille des ateliers, le nombre d'ouvriers, leurs sexes.

A quoi reconnaît-on que l'on est dans une usine ?

Les ouvriers sont-ils assis ? Si non pourquoi ?

Que font-ils ?

Comparer les tâches des hommes et des femmes.

Pourquoi l'entreprise PERNOT a-t-elle installé des « bains-douches »? . A quelle préoccupation de l'époque répond cette installation ?

Réponses aux questions posées

A quoi voit-on que l'on est dans une usine ?

On voit que l'on est dans une usine car le lieu est spacieux, lumineux. Des femmes (plus d'une cinquantaine sur la photo) sont alignées le long de comptoirs où elles remplissent des boîtes à gâteaux cubiques, toutes identiques. Derrière elles, les boîtes à remplir sont gerbées rigoureusement. On reconnaît les ateliers de travail à leur architecture métallique de fins poteaux et de grosses poutres, à leurs parois vitrées, et à leur éclairage homogène.

Les ouvriers sont-ils assis ? Si non pourquoi ? Que sont-ils en train de faire ?

Les ouvriers ne sont pas assis car ils bougent sans cesse devant les fours. Les femmes vont régulièrement chercher les biscuits qui leur sont nécessaires pour remplir leurs boîtes, puis elles apportent leur boîte remplie, à la pesée, pour le contrôle de leur poids.

Comparer les tâches des hommes et des femmes.

Les hommes sont plutôt employés aux tâches rudes nécessitant de la force physique : chargement des sacs de matière première, travail devant les fours.

Les femmes sont employées à des tâches plus fines comme le remplissage des boîtes qui doit se faire délicatement pour ne pas briser les biscuits .

Pourquoi l'entreprise PERNOT a-t-elle installé des « bains-douches » ? . A quelle préoccupation de l'époque répond cette installation ?

L'entreprise PERNOT a installé des bains-douches parce qu'il s'agit d'une usine alimentaire où une hygiène stricte doit être respectée.

Les ouvriers recevaient des bons pour profiter de ces installations et leur utilisation était surveillée.

Les ouvriers et ouvrières recevaient également des vêtements de travail qu'ils ne pouvaient enfiler qu'une fois à l'usine.

Ainsi ils sortaient de chez eux en vêtement de ville, sans être identifiables, et portaient au travail des vêtements spécifiques et lavés régulièrement.

Des vestiaires leur permettaient de se changer.

Cette discipline répondait aux préoccupations hygiénistes de la fin du XIX e siècle, préoccupations qui s'étaient répandues aussi bien dans l'urbanisme, dans l'architecture que pour les soins du corps.

proposition pédagogique en classe

On peut également proposer aux élèves de rédiger un texte d'imagination où il décriront les conditions sensorielles de ce lieu de travail à l'activité incessante .

Il s'agira de décrire ce que l'on perçoit avec les 5 « sens » à l'intérieur d'une unité de fabrication de biscuits: les conditions de température, d'humidité, de bruits, les

mouvements à l'intérieur des ateliers, la lumière et les ombres, les allées et venues des ouvriers et ouvrières ... les odeurs de biscuits chauds.

Un lieu de production de biscuits

La visite à la boutique PERNOT du musée permet de mettre en lumière les spécificités du produit et les **contraintes propres à une usine agro-alimentaire.**

à Qu'est-ce qu'un biscuit ?

Quelles sont les différentes sortes de biscuits, les matières premières nécessaires, les procédés de fabrication, les contraintes de fabrication ?

Un Biscuit est un pain en forme de galette ayant subi 2 cuissons (bis-cuit = deux fois cuit) pour en améliorer la conservation.

Le terme biscuit renvoie à des produits à base de farine, graisse et sucre à pâte sèche et dure mais on l'emploie aussi pour désigner des pâtisseries à pâte légère avec des œufs (ex. le biscuit de Savoie).

La pâtisserie « sèche » est née en Angleterre vers 1815.

Cette innovation permet une **fabrication industrielle**, ce qui n'était pas possible avec les pâtisseries fraîches.

Il existe plusieurs variétés de biscuits : gaufrettes, petit beurre, galette, tuile aux amandes, madeleine, macaron, biscuit à la cuillère, langues de chat, sablés...

La fabrication des biscuits nécessite plusieurs étapes depuis le broyage des ingrédients, leur pesée, leur mélange et enfin leur cuisson.

Pour le mélange des ingrédients on utilise à l'usine d'énormes pétrins.

Les matières premières nécessaires proviennent des campagnes environnantes :

Pour préparer la pâte à biscuits	Pour faire lever la pâte	Pour aromatiser
farine	Blanc d'œuf battu en neige	chocolat
œufs	Levure chimique	fruits
sel		Vanille en gousse
Beurre, margarine		Amendes, noisettes
lait		miel
sucre		Parfums, arômes
eau		

Une entreprise comme les Biscuits PERNOT produit chaque jour une très grande quantité de biscuits. Elle a donc besoin de très grosses quantités de matières premières. Le tableau ci-dessous donne les quantités consommées annuellement en 1910.

Farine	27,500 quintaux
Sucre	12,000 quintaux
beurre, saindoux, margarine, végétaline	280,000 kg
œufs	240,000 douzaines
amandes cassées, noisettes	75,000 kg
Miel	120,000 kg
Lait	500,000 litres
vanille en gousses	2000 kg

L'industrie agroalimentaire a des contraintes particulières liées au fait qu'il s'agit d'aliments périssables.

La fabrication des biscuits a , en plus , des contraintes spécifiques liées à la nature du produit : friable, craignant l'humidité.

Les contraintes de l'industrie alimentaires sont nombreuses.

- **L'hygiène et la qualité des produits** sont la première préoccupation. Il faut donc des zones où les employés peuvent se laver les mains, se changer pour mettre des blouses et des chaussures adaptées. Les mélanges sont régulièrement vérifiés en laboratoire pour éliminer tout risque sanitaire.
- **Les conditions atmosphériques** sont draconiennes : il faut moins de 30° d'humidité et une température inférieure à 18°, car la chaleur accélère le rancissement oxydatif .
- Le choix des matériaux utilisés pour le **conditionnement** est aussi important: papier paraffiné, sulfurisé, cellophane, carton gaufré pour caler les biscuits, boîtes métalliques, tout est mis en œuvre pour éviter l'humidité qui ramollit les biscuits et risque de les faire moisir.

Le conditionnement est très important pour la conservation des biscuits comme pour leur transport . L'usine Pernot achète en 1906 un **brevet américain**, pour le conditionnement « PAC » Pratique, Avantageux, Conservation assurée, hermétique et hygiénique.

Quand toutes les conditions sont réunies - bons produits, bonnes proportions de matières grasses, fabrication dans

une atmosphère fraîche et sèche - les biscuits peuvent se conserver plus d'une année .

Commande, vente en direct et expédition

Les commandes en grosse quantité et les envois en France ou à l'étranger sont traités par le service des commandes, dans les bâtiments administratifs de l'usine.

L'entreprise PERNOT avait aussi un magasin de vente situé en centre ville, sur la place Darcy, lieu qui faisait le lien entre l'ancien centre et la gare.

Les petits meubles avec des tiroirs, qui se trouvent dans la boutique du musée, servaient à présenter l'étendue du savoir faire de l'entreprise, à travers la variété de ses biscuits.

En présentant des biscuits anglais ou ceux de ses concurrents, l'entreprise PERNOT montre que ses produits n'ont rien à envier aux autres.

En dehors de ce magasin de détail de Dijon, destiné aux clients locaux, aux touristes de passage, à son personnel et à celui de ses filiales, la manufacture ne vendra pratiquement jamais sa production autrement que par l'intermédiaire de son vaste réseau de grossistes et de détaillants de l'alimentation.

Aussi pour entreposer ses produits, il lui est nécessaire d'installer partout des relais commerciaux.

Les biscuits Pernot étaient diffusés dans toutes les bonnes épicerie de Paris et de province comme dans certaines épicerie de luxe.

L'entreprise Pernot a eu également un immeuble parisien qui lui servait de dépôt dans le quartier de la Bastille.

A côté des dépôts parisiens, dès 1900, furent également mis en place un dépôt, à Lyon, Marseille, Bordeaux, Rouen, Toulouse, Annemasse, à la frontière suisse.

La publicité

Pour se faire connaître et augmenter les ventes, il est indispensable de faire de la publicité sur les produits fabriqués. On parlait alors de « réclame ».

L'histoire de la Manufacture Dijonnaise des Biscuits Pernot est liée à la publicité sous des formes multiples pendant plus d'un siècle.

Dès l'origine la publicité vante la modernité des usines et de leur organisation sociale. Face à une concurrence acharnée, notamment anglaise, il fallait donner de l'entreprise une image de grandeur et de prospérité qui renvoie au consommateur une image de qualité et de choix.

Pour cela il fallait que l'image soit de qualité alors que Léfèvre-Utile travaillait avec des graphistes célèbres comme Mucha. De la même façon les frères Richard firent appel à des artistes réputés : Capiello, Gex, Rabier, Auzolle ...

Art et biscuit sont indissociables car le biscuit est destiné à une clientèle cultivée, raffinée sensible à la beauté.

La publicité s'est intéressée ensuite davantage au produit, avec pour objectif de séduire la clientèle et de la fidéliser.

Cette publicité est visible sur des supports très variés comme des affiches mais aussi de nombreux objets « commerciaux »: petites boîtes, cendriers, assiettes, tôles peintes, stands d'expositions etc ...

L'entreprise n'hésite pas à s'entourer des plus grands graphistes pour l'habillage des boîtes, la production des affiches ou des tôles peintes.

Il n'y a pas eu de publicité audiovisuelles à l'exception cependant d'un **film en 16 mm** datant du début des années 20 et qui explique les étapes de la fabrication d'un biscuit .

Ce document était utilisé par la manufacture lors de ses participations à des manifestations promotionnelles comme des foires, expositions et visites guidées de ses ateliers.

Réalisée sur des documents et des objets très divers, la publicité était majoritairement réalisée à destination des points de vente des revendeurs et détaillants .

Pour la clientèle, des cadeaux étaient distribués lors d'événements divers: cartes postales, buvards, bons points, ardoises publicitaires en carton, almanachs, calendriers, porte-clefs, agendas, signets, carnets et miroirs de poche, éventails , articles pour fumeurs, stylos, porte mines, menus, jouets, vaisselle, objets divers en faïence et nombreuses boîtes d'échantillons dont quelques exemplaires sont présentés par le musée.

La publicité s'adresse majoritairement aux femmes réputées plus gourmandes et symboles de « douceur » ainsi qu' aux enfants, qui avec les progrès de la scolarisation deviennent un marché nouveau dont les industriels ont vite mesuré l'intérêt. Sous l'impulsion de Victor Duruy, ministre de l'Instruction publique se

développe une pédagogie par l'image « voir c'est savoir » dans laquelle s'inscrivent les industriels par la diffusion de chromos, bons points, protège-cahiers, buvards publicitaires

Elle cible également le « piou-piou », surnom affectueux donné aux jeunes fantassins depuis le milieu du XIX^e siècle et soldat dont l'image est « joyeuse ».

Créé début 1900, le « piou piou » est l'un des produits phares de la maison PERNOT et la guerre de 14-18 assura son succès.

Ce soldat porte un pantalon « garance » (rouge) selon les codes de l'uniforme des fantassins jusqu'au début de la 1^{ère} Guerre Mondiale, avant que l'état majeur ne se rende compte que cet uniforme voyant faisait des soldats de véritable « cible » vivante.

Avec l'image du soldat se développe les symboles de la France, couleurs tricolores, adjectif « national » et cocarde.

Le message devant être clair pour être immédiatement reconnaissable, les dessins sont simplifiés, stylisés, avec des couleurs contrastées qui les détachent nettement du fond où s'individualise le nom de l'entreprise PERNOT.

L'empire PERNOT

L'entreprise PERNOT illustre la grande industrie à plus d'un titre.

D'une part par sa taille, puisqu'elle se compose de 3 sites:

- une usine à Genève,
- des usines à l'Isle-sur-la Sorgue (Vaucluse) sur deux sites,

- les trois usines de Dijon qui couvrent 15.000 m² réparties sur deux sites.

D'autre par

- par ses productions importantes en quantité et en qualité,
- par la modernité de ses installations,
- par les innovations continues qu'elle a opérées, comme en témoigne ce rapport de l'Exposition Universelle et Internationale de 1904 :

« La Manufacture des Biscuits Pernot est une maison de tout premier ordre, fondée à Dijon en 1869. Son développement continu et croissant est dû à la qualité supérieure de ses produits, universellement appréciés et d'une organisation hors ligne. Elle a donné une impulsion considérable à la biscuiterie de luxe par ses innovations et créations très personnelles. Sa production a nécessité, depuis 10 ans, la création de quatre usines nouvelles installées avec les derniers développements scientifiques, ce qui porte à cinq, le nombre des biscuiteries Pernot ».

Comme aujourd'hui le lien entre industrie et innovations scientifiques de pointe sont mis en avant car ils sont essentiels pour rester concurrentiels.

L'entreprise PERNOT, comme toutes les entreprises, doit se **moderniser constamment** pour

- répondre aux goûts changeants des consommateurs
- faire face à l'augmentation du nombre de clients
- garder de l'avance face à ses concurrents.

Aussi, les ateliers se mécanisent avec :

- des **pétrins mécaniques**, qui permettent de mélanger de plus grosses quantités d'ingrédients en un minimum de temps,
- des **laminoirs** pour aplatir les pâtes entre deux rouleaux mécaniques, permettant de faire cette opération plus rapidement, compte tenu des quantités, et d'avoir toujours la même finesse de pâte,
- des **tapis roulants** qui transportent les biscuits sans risquer de les briser par de multiples manipulations
- des **fours** toujours plus grands et plus performants, permettant une chaleur constante et adaptée aux différentes cuissons.

L'entreprise Pernet a donc été un lieu d'innovations techniques mettant au point des fours multiples.

L'entreprise PERNOT devient également un **lieu d'innovations sociales**.

Du fait de sa production alimentaire, elle réfléchit à l'hygiène dans le contexte du mouvement « hygiéniste » de la deuxième moitié du XIX^e s.

Ainsi fait-elle installer des sanitaires pour ses ouvriers, nouveauté que seules les grosses entreprises peuvent se permettre.

Elle mène également une réflexion en faveur de ses ouvriers pour améliorer leurs conditions de travail et de vie. Cette réflexion aboutit à des actions « paternalistes » : des kermesses, des fêtes annuelles, la création d'un orchestre, des clubs sportifs qui créent un esprit d'équipe entre les ouvriers et entretiennent des liens de fidélité entre le patron et ses salariés.

L'usine est l'expression matérielle de la grande transformation que connaissent la société et l'économie au XIX^e siècle, passant d'une société et d'une économie agricoles à une économie et une société organisées par l'industrie.

L'architecture et l'organisation du nouveau lieu de travail qu'est l'usine témoignent de cette transformation majeure dont l'entreprise PERNOT est un exemple remarquable.

BIBLIOGRAPHIE

M. BLONDEL, dir., *Biscuits Pernot; Une manufacture dijonnaise, 1863-1963*, catalogue d'exposition du Musée de la Vie bourguignonne, Dijon, Imprimerie Darantière, 1991.

A. RICOIS, *Les Biscuits Pernot, Histoire d'une grande manufacture dijonnaise*; Editions Raison et passions, Collection Patrimoines, Dijon, avril 2007.

Horaires d'ouverture du musée

de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Fermé les mardis,

le 1^{er} janvier, les 1^{er} et 8 mai, le 14 juillet,
les 1^{er} et 11 novembre et le 25 décembre.

Réservations

03 80 74 53 59

reservationsmusees@ville-dijon.fr



**musées
et patrimoine
de Dijon**