



COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
29 AOÛT 2024



Rouen à Table! un nouveau rendez-vous pour célébrer la gastronomie

La ville de Rouen, la Métropole Rouen Normandie, Rouen Tourisme et les Vitrines de Rouen, l'association des commerçants et artisans, s'apprêtent à célébrer la richesse gastronomique exceptionnelle de la ville à travers un nouvel événement: Rouen à Table!

« Cette manifestation s'inscrit dans la lignée prestigieuse de la reconnaissance internationale de Rouen en tant que première ville française du réseau des Villes Créatives UNESCO en matière de gastronomie.

Cet événement gourmand se déroulera du vendredi 11 au dimanche 13 octobre 2024, offrant ainsi une dimension contemporaine à la 25^e édition de la Fête du Ventre, et une expérience gastronomique inédite à travers divers lieux de la ville. Du rallye gastronomique au grand petit-déjeuner en passant par les battles entre chefs étoilés nationaux et chefs internationaux du réseau Villes Créatives UNESCO, chaque moment est conçu pour mettre en valeur les talents et les savoir-faire dans un cadre patrimonial d'exception. »

Nicolas Mayer-Rossignol,
Président de la Métropole Rouen
Normandie
Maire de Rouen

Christine de Cintré,
Conseillère métropolitaine déléguée
en charge du Tourisme
Présidente de Rouen Tourisme

Rouen couronnée par l'UNESCO

Objectifs et ambitions de Rouen à Table!



NOUVELLE DIMENSION

En cette 25^e édition de la Fête du Ventre, un nouveau concept naît, celui de **Rouen à Table!** Cet événement vient agrémenter la traditionnelle Fête du Ventre en apportant une touche d'innovation. Cette année, les visiteurs auront l'occasion de découvrir une programmation diversifiée, mettant en valeur la créativité et l'excellence gastronomique de la région grâce à des manifestations dans toute la ville.

RAYONNEMENT NATIONAL

Le défi majeur est de faire de la Fête du Ventre un événement dont le rayonnement dépasse les frontières locales et régionales pour devenir national et à terme international. En attirant l'attention des médias nationaux, en invitant des chefs renommés et en proposant une programmation variée et attrayante, **Rouen à Table!** ambitionne de faire de la Fête du Ventre un rendez-vous incontournable pour les amateurs de gastronomie de tout le pays.

ANIMATION DANS LA VILLE

En présentant des activités et des événements dans différents quartiers de la ville, **Rouen à Table!** encourage les visiteurs à découvrir les richesses et les charmes de Rouen au-delà du centre historique. En dynamisant l'ensemble du territoire urbain, l'événement contribue à revitaliser les quartiers périphériques et à renforcer l'attractivité de la ville dans son ensemble.

DIMENSION CRÉATIVE ET CONCEPTS INNOVANTS

En offrant un concept innovant et spécifique, l'événement cherche à se démarquer par son caractère unique et sa capacité à surprendre les visiteurs. En intégrant des éléments artistiques, culturels et culinaires, **Rouen à Table!** vise à faire vivre une expérience immersive et mémorable aux participants, tout en contribuant à dynamiser la scène gastronomique locale.

SENSIBILISATION À L'ÉDUCATION AU BIEN MANGER

En proposant des activités pédagogiques, des démonstrations culinaires et des ateliers de dégustation, la manifestation encourage le public à adopter des habitudes alimentaires saines et durables. **Rouen à Table!** aspire à promouvoir une alimentation équilibrée et respectueuse de l'environnement en mettant l'accent sur la qualité des produits locaux et la diversité des saveurs normandes.

PROMOTION DU RÉSEAU VILLES CRÉATIVES UNESCO

Un autre enjeu important est la promotion du réseau Villes Créatives UNESCO et de ses critères d'intégration. **Rouen à Table!** s'engage à mettre en valeur l'excellence culinaire, le patrimoine gastronomique, les circuits courts, l'éducation et la formation, ainsi que l'inclusion sociale. L'événement renforce ainsi l'image de Rouen en tant que ville créative et innovante dans le domaine de la gastronomie, tout en contribuant à promouvoir les objectifs du réseau Villes Créatives UNESCO.



FÉDÉRATION DE L'ÉCOSYSTÈME DU RÉSEAU VILLES CRÉATIVES UNESCO

Rouen à Table! vise également à fédérer l'écosystème du réseau Villes Créatives UNESCO en matière de gastronomie. En impliquant les restaurateurs, les producteurs locaux, les artisans et les chefs cuisiniers, l'événement crée un véritable réseau de partenaires engagés dans la promotion de la gastronomie rouennaise. En favorisant les échanges et la collaboration entre les différents acteurs, **Rouen à Table!** contribue à renforcer la cohésion et la dynamique de l'écosystème gastronomique local.

TRANSMISSION

Les institutions d'enseignement et les programmes de formations sur le territoire sont nombreux et soutiennent la démarche en étant partie prenante de l'ensemble des concepts qui seront proposés durant le week-end festif. Les professeurs et apprenants de l'École Fauchon, du Lycée Hôtelier Georges Baptiste, du CMA formation Simone Veil, du GRETA de Grand-Quevilly, le P'tit Plat (restaurant pédagogique) et de l'IFA Marcel Sauvage contribueront au succès de la manifestation.

Programme

Le week-end du 11 au 13 octobre 2024 sera rythmé par 6 concepts répartis dans toute la ville pour des publics et des âges différents, il y en aura pour tous les goûts!



DÎNER D'EXCEPTION

Vendredi 11 octobre,
de 19 h à 23 h

Jardin des sculptures du Musée des Beaux-Arts

Rouen à Table! sera lancé avec un événement dédié à la presse, aux chefs internationaux participants et aux acteurs du label UNESCO Villes Créatives en matière de gastronomie. Au sein du Jardin des sculptures du Musée des Beaux-Arts, le chef étoilé Olivier Da Silva et sa compagne Suzanne Waymel imagineront une interprétation culinaire du chef-d'œuvre, *Un repas de Noces à Yport* d'Albert Fourié, représentant un grand repas de mariage.

Des partenaires d'exception :

Le restaurant **L'Odas**, sous la direction du talentueux chef étoilé **Olivier Da Silva** et de sa compagne **Suzanne Waymel**, offre une expérience gastronomique d'exception, récompensée d'une étoile Michelin pour sa cuisine créative et audacieuse, alliant finesse des saveurs et notes d'agrumes surprenantes dans un cadre idyllique à deux pas de la cathédrale. L'**Orfèverie Christofie** incarne l'élégance et l'excellence de l'art de la table à la française. Grâce à ses Maîtres Orfèvres et Meilleurs Ouvriers de France, la maison perpétue un savoir-faire artisanal unique, créant des pièces d'orfèverie d'une qualité inégalée.

La **Maison Beyer** est dirigée par Maxime Fessard, un jeune maître artisan chocolatier passionné. Cette chocolaterie d'exception perpétue la tradition du fait maison, créant avec passion une gamme exquise de pralinés, ganaches, mendiants et autres gourmandises chocolatées. Le **lycée Georges Baptiste**, référence d'excellence dans la formation aux métiers de bouche et de services, façonne les futurs talents de la gastronomie française. Ses programmes rigoureux et son corps enseignant d'élite préparent les étudiants aux plus hauts standards de l'industrie. L'**IFA Marcel Sauvage**, un institut de référence dans la formation en alternance, propose une expérience culinaire unique grâce à son restaurant d'application où les apprentis cuisiniers et serveurs perfectionnent leur art sous la supervision de professionnels chevronnés, offrant aux convives des repas de qualité à des prix abordables tout en contribuant à former la prochaine génération de talents gastronomiques.

Événement de lancement sur invitation nominative.

GRAND PETIT-DÉJEUNER

Samedi 12 octobre, de 8 h 30 à 11 h

Place de la Cathédrale

Pour promouvoir le bien manger auprès des jeunes générations, un petit-déjeuner sera organisé sur la prestigieuse place de la Cathédrale. Petits et grands pourront déguster des produits locaux tout en découvrant les métiers artisanaux de la boulangerie et de l'agriculture. Les meilleurs artisans du territoire seront mis à l'honneur.

Des partenaires d'exception:

La **Maison Vatelier**, dirigée par **Benoît Vatelier**, champion de France de la brioche 1997, enchante les gourmands depuis 1993. Reconnue pour son excellence, elle s'est distinguée dans « La meilleure boulangerie de France » en 2013.

Ma Boulangerie de Christophe

Cressent, Meilleur Ouvrier de France, allie savoir-faire artisanal, ingrédients biologiques soigneusement sélectionnés et levain naturel ancestral, offrant des créations authentiques et raffinées.

Anne Caron, Meilleure Ouvrière de France torrèfactrice 2023 et première femme à remporter le concours de Meilleure Torrèfactrice de France en 2017, sublime l'art du café de spécialité. Riche de ses nombreux voyages en Éthiopie, au Brésil et au Guatemala, elle partage à travers ses assemblages de cafés de spécialité, tous les paysages et visages qui les ont façonnés durant ses périples. Chaque grain est soigneusement choisi et torrèfié pour offrir des arômes uniques et éthiques. À l'occasion du grand petit-déjeuner, découvrez le Latte Art qui vous en mettra pleins les yeux !

Les techniques de dessins en mousse de lait sur votre cappuccino, latte et macchiato vous seront dévoilées.

Les Normandes du p'tit Tougard

est une ferme artisanale où Stéphane transforme avec passion le lait de ses vaches en délices crémeux, des yaourts brassés aux fromages blancs, en passant par le beurre et le Skyr, offrant une gamme gourmande qui incarne la qualité et la tradition normande.

Le Marché d'Intérêt National (MIN)

de Rouen est le marché de gros de produits alimentaires le plus important du quart nord-ouest de la France. Fraîcheur des produits grâce aux circuits courts, la diversité des produits favorise les productions et la distribution locale. Fruits, légumes, fleurs, viandes et volailles sont déployés sur 20 hectares. Les **Confiseurs de Rouen**, gardiens d'un patrimoine gustatif exceptionnel, perpétuent avec rigueur la tradition séculaire du sucre de pomme dans leur atelier historique, où une vingtaine d'artisans passionnés fabriquent artisanalement cette confiserie emblématique, reconnue pour sa qualité et son authenticité, comme en témoigne leur distinction aux Trophées de l'Attractivité touristique dans la catégorie Valorisation du Patrimoine. Le **Clos des Citôts**, spécialiste dans la fabrication de cidre et de jus de pommes biologiques est situé à Heurteville, au cœur du Parc Naturel régional des Boucles de la Seine Normande. Sur la route des fruits, le long de la Seine, le climat est propice à la récolte des différentes variétés de pommes, produit phare de la Normandie.

Tarifs: 13 € adulte • 9 € enfants
- 12 ans

Réservation sur visiterouen.com





FÊTE DU VENTRE

**Du samedi 12
au dimanche 13 octobre,
de 11 h à 19 h**

**Place du Vieux Marché,
place de la Pucelle, rue Rollon,
rue Guillaume le Conquérant,
rue Jeanne d'Arc**

Ils sont déjà partants : L'histoire de la Fête du Ventre remonte aux années trente, initialement lancée en 1929, elle disparaît pendant de nombreuses années puis elle est remise au goût du jour en 2000 par des commerçants locaux et des passionnés de cuisine. Cette célébration a su évoluer au fil du temps pour devenir aujourd'hui un rendez-vous incontournable pour les amateurs de nourriture. Inspirée des festivités populaires du passé, la Fête du Ventre met en avant les hommes et les femmes de la gastronomie ainsi que les produits du terroir normand, tels que le camembert, le cidre, les fruits de mer, et bien d'autres produits.

Gratuit et ouvert à tous

RALLYE GASTRONOMIQUE

**Samedi 12 octobre,
de 11 h 30 à 15 h**

Divers restaurants à travers la ville

Inspiré par la visite guidée « Rouen Gourmande » proposée par Rouen Tourisme où les participants sont amenés à découvrir l'histoire de la ville tout en dégustant les spécialités locales au sein des commerces de bouche, ce rallye gastronomique s'adapte à l'heure du repas et invite les participants à parcourir la ville, à la découverte des spécificités culinaires de divers restaurateurs. Ce rallye est organisé autour de 7 étapes à travers la ville, de l'entrée au café !

Tarif unique : 39 €

Réservation sur visiterouen.com





BATTLES DE CHEFS

**Samedi 12 octobre,
de 14 h 30 à 17 h 30**

Place de la Cathédrale

Un spectacle culinaire époustoufflant attend les visiteurs avec une compétition entre chefs internationaux des villes créatives UNESCO et locaux, chefs de cantine et commis, grands-parents et petits-enfants.

Sous un grand chapiteau dressé sur la place de la Cathédrale, des battles et des interviews seront animées par Chef Damien célèbre chef cuisinier, enseignant et cofondateur du site internet 750g.com.

Les produits à travailler cette année ? Le bœuf, le Neufchâtel et... la pomme bien sûr ! Dégustations des créations des chefs et DJ set viendront ambiancer cette belle après-midi.

Des partenaires d'exception :

Grosdoit, propose un éventail de produits d'excellence : du bœuf de race normande au porc élevé à la farine d'orge sur paille, en passant par l'agneau de pré-salé et la volaille Label Rouge des fermiers de Loué, garantissant ainsi une qualité et une traçabilité irréprochables pour les plus fins gourmets.

Le **CFA Simone Veil**, référence d'excellence en formation artisanale, accueille chaque année plus de 350 apprentis et les prépare aux métiers de bouche et de service grâce à un réseau de plus de 13 000 entreprises artisanales, garantissant un apprentissage de qualité et un développement optimal des compétences. Les apprenants composeront un magnifique décor de légumes sculptés.

Des chefs prodigieux seront présents :

La cheffe **Naiara Fairas** de Belo Horizonte (Brésil) et la cheffe **Lotta Olsson** de Bergen (Norvège), toutes deux, cheffes du Réseau des Villes Créatives UNESCO. Les villes de Fribourg (Suisse) et Parme (Italie) du réseau UNESCO sont également annoncées et représentées par leurs chefs prestigieux.

Le **Club des Toques rouennaises**, représenté par **Éric Autin** des restaurants **L'Incontournable** et **Rest'authentique** et **Hakim Benallal** du restaurant **Le 6^e sens**, rassemble les plus grands chefs et artisans rouennais, à la fois expérimentés et désireux de faire découvrir l'art de déguster à la française. Créé à l'initiative de l'Office de Tourisme, le Club des Toques de Rouen vallée de Seine invite les meilleurs restaurateurs ayant au moins 7 ans d'expérience, à préserver le patrimoine gastronomique et à devenir des ambassadeurs de notre destination au-delà des frontières de Rouen, de la vallée de Seine et de la Normandie.

Gabin Bouguet chef étoilé qui a notamment investi durant quelques années les cuisines du Donjon d'Étretat. **Suzanne Waymel** du restaurant étoilé **l'Odas** à Rouen.

Les Chefs de cantine, commis, apprenants apporteront leur enthousiasme et leur créativité à cette compétition. Leur dévouement et leur passion promettent un avenir savoureux pour nos assiettes.

3 produits à l'honneur :

Le bœuf normand, réputé pour sa viande tendre et savoureuse, incarne l'excellence de l'élevage régional.

Le Neufchâtel, fromage symbolique en forme de cœur, séduit par son goût subtil et sa texture crémeuse.

La pomme de Normandie, croquante et parfumée, est le fruit emblématique de la région, utilisé dans de nombreuses spécialités culinaires.

Gratuit et ouvert à tous



COURS DE CUISINE X FAUCHON

**Samedi 12 octobre,
de 18 h 30 à 20 h**

Place de la Cathédrale

Pour terminer la journée en beauté, l'école Fauchon animera un cours de cuisine géant pour 100 personnes sur le thème de l'apéritif autour des produits phares de la saison automnale : la coquille Saint-Jacques et le champignon. Au menu, *Saint-Jacques des côtes normandes et champignons de la vallée de la Seine en tartare, vinaigrette à la gelée de foin, grenade et boutons de rose.* Ce sera aussi l'occasion de déguster des boissons locales au coucher du soleil.

GRAND GOÛTER

**Dimanche 13 octobre,
de 15 h 30 à 17 h 30**

Place des Emmurées

En clôture de l'événement, les familles sont conviées à un grand goûter sur la place des Emmurées. Les artisans pâtisseries locaux présenteront leurs créations tandis que les enfants mettront la main à la pâte en créant leur goûter en ateliers et profiteront du spectacle divertissant « Ratatouille » proposé en partenariat avec l'Atelier 231. Cet événement solidaire et social vise à renforcer les liens communautaires et à célébrer la convivialité.

Des partenaires inédits :

Chef étoilé Michelin pendant 36 ans, **Gilles Tournadre**, secondé par **Christophe Lecourt**, mettent la Normandie et ses produits à l'honneur à travers des pâtisseries fines au goût et à l'aspect réinventés. **Sirest**, expert en restauration d'entreprise, allie savoir-faire culinaire et fraîcheur des ingrédients pour proposer une cuisine de qualité. Leurs délicieux 4/4, gâteau chocolat-banane et far breton promettent une pause gourmande d'excellence, satisfaisant tous les palais exigeants.

Un partenaire remarquable :

L'**École Fauchon**, référence d'excellence dans le secteur de la gastronomie, forme les futurs managers et artisans des métiers de bouche en alliant savoir-faire traditionnel et innovation, préparant ainsi la nouvelle génération à réinventer la gastronomie française face aux défis contemporains du digital, des circuits courts et des nouveaux modes de consommation.

Tarif unique : 39 €

Réservation sur visiterouen.com



Le **CFA Simone Veil**, animera des ateliers de préparation de cookies pour les enfants et leurs parents et le **Greta** des ateliers de fabrication de macarons.

La Galette du Val de Seine se distingue par son engagement envers l'excellence gastronomique, proposant des crêpes et galettes ultra-fraîches, fabriquées artisanalement avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés. Le spectacle *Ratatouille Rhapsody*, en collaboration avec l'**Atelier 231** et Vivacité, premier festival des arts de la rue de France, offre une expérience théâtrale et musicale captivante. Cette création ludique de la Compagnie Ça S'peut Pas sensibilise avec humour au gaspillage alimentaire et la consommation de saison et de proximité.

L'école de formation **le P'tit Plat** se distingue par son approche innovante « Faire pour apprendre », offrant une formation d'excellence dans les métiers de la restauration. Grâce à son restaurant pédagogique, les élèves acquièrent une expérience pratique en servant de vrais clients, tout en étant encadrés par des maîtres professionnels passionnés.

Tarifs : 9 € adulte • 7 € enfants - 12 ans
Réservation sur visiterouen.com

Contact presse

MARION RABILLER
m.rabiller@rouentourisme.com
02 32 08 36 55 – 06 03 34 41 45
www.visiterouen.com



Rouen Ville créative
Unesco dans le domaine
de la gastronomie

