

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE 6 OCTOBRE 2025



**Le 7<sup>e</sup> art sera à l'honneur à travers les différents concepts de la deuxième édition de Rouen à Table! du 8 au 12 octobre 2025. Dans une approche pluridisciplinaire, le cinéma inspirera les chefs cette année. Films acclamés par la critique, répliques savoureuses, images cultes seront autant d'ingrédients sublimés par le talent des chefs restaurateurs.**

*« Cette année Rouen à Table! fait son cinéma! C'est dans le cadre prestigieux de la place de la Cathédrale que seront orchestrés trois dîners inédits qui mettront la gastronomie, les produits locaux et l'accent sur la transmission entre Chefs et élèves en apprentissage. Ce sont les valeurs mêmes du Réseau UNESCO qui sont mises en avant grâce à la créativité de toutes et tous. Rouen, unique Ville créative Française du réseau UNESCO, sera sous les feux des projecteurs. »*

**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



# Un événement pour célébrer la gastronomie

Après le succès de la 1<sup>re</sup> édition, Rouen à Table ! remet le couvert et invite à célébrer, Rouen, Ville créative UNESCO en matière de gastronomie, une reconnaissance internationale. Rouen Tourisme s'associe à la Ville de Rouen et aux Vitrines de Rouen pour promouvoir la gastronomie en développant de nombreuses offres et expériences touristiques et en accompagnant le développement de la Fête du Ventre.

## NOUVEAUTÉS 2025 ROUEN À TABLE ! FAIT SON CINÉMA

Rouen à Table ! va célébrer l'art culinaire de Rouen, la Capitale de la Normandie. Cet événement gastronomique incontournable vient agrémenter la traditionnelle Fête du Ventre, de concepts créatifs.

Il se déroulera **du mercredi 8 au dimanche 12 octobre 2025**, offrant une expérience gastronomique authentique à travers divers lieux de la ville. Du rallye gourmand au Grand Petit-Déjeuner en passant par les battles et ateliers et dîners de chefs, chaque moment est conçu pour mettre en valeur les talents et produits locaux dans un cadre d'exception.



## DÎNERS : LES CHEFS FONT LEUR CINÉMA

Les 8, 9 et 10 octobre à 19 h

Place de la Cathédrale

### Des dîners directement inspirés des séquences de films :

*Cuisine et dépendances* (Philippe Muyl – 1993), *Les recettes du bonheur* (Lasse Hallström – 2014), *La Soupe aux choux* (Jean Girault – 1981) ou *Le Parrain 3* (Francis Ford Coppola – 1990)...

La sélection de films a été réalisée, en dialogue avec les chefs rouennais, par Bruno Bertheuil, enseignant cinéma au Lycée Corneille de Rouen et féru de gastronomie.

Les menus, de l'entrée au dessert, mettront les convives en appétit **du 8 au 10 octobre**.

Cette année, **Rouen à Table !** démarre en beauté dès le mercredi soir avec une série de dîners inédits, orchestrés par les talentueux chefs du Club des Toques et de la jeune garde culinaire rouennaise, en collaboration avec les écoles de formation en hôtellerie-restauration.

Chaque soir, des menus inspirés de scènes culte du cinéma seront proposés : Un cocktail digne de James Bond, une ambiance Hollywood façon cérémonie des Oscars, des mets inspirés du Parrain, un clin d'œil élégant au Grand Budapest Hôtel, ou encore un hommage revisité à Vingt Dieux...

Un programme gourmand où les inspirations derrière chaque plat se devineront au fil des assiettes, animé par Bruno Bertheuil et une sélection fine d'extraits vidéo.

### Mercredi 8 octobre

En ouverture, les étudiants de l'**IFA Marcel Sauvage** plongeront les convives dans les univers du *Parrain* et de *Pirates des Caraïbes*, pour une mise en ambiance haute en couleur.

La soirée se poursuit par un voyage culinaire où chaque étape est inspirée d'une œuvre du 7<sup>e</sup> art :

**Thierry Demoget**, chef du restaurant **Les Capucines**, rend hommage au raffinement de *La Grande Cuisine*, suivi par **Christophe Mauduit**, chef de **L'Auberge des Ruines**, qui célèbre la délicatesse et la sincérité des *Recettes du Bonheur*. Le chef de **Gill Côté Bistro**, **Watcharapong Sorndee**, fera revivre l'atmosphère savoureuse de *Cuisine et Dépendances*, tandis que **Thomas Lemelle**, chef du **Rotomagus**, plongera les amateurs de cinéma et de gastronomie dans une scène culte des *Affranchis*.

Les artisans de bouche viendront eux aussi apporter leur touche à ce scénario gourmand :

la **Fromagerie Jollit** avec un clin d'œil à *Vingt Dieux*, et **Ma Boulangerie**, signée Christophe Cressent, Meilleur Ouvrier de France, avec une création inspirée de *La Femme du Boulanger*.

Pour le grand final, **Benoît David**, chef de L'Hermitage, évoquera l'univers envoûtant et sucré de *Le Chocolat*. Les accords mets et vins seront présentés par l'IFA Marcel Sauvage.

**Tarif: 100 €**

Réservation sur [visiterouen.com](http://visiterouen.com)





#### Jeudi 9 octobre

L'école **Georges Baptiste** ouvrira le bal avec un cocktail digne des plus grandes missions de *James Bond*, alliant élégance et audace.

Le chef du restaurant **L'Hermitage**, **Benoît David**, posera ensuite la première pierre de ce festin avec une mise en bouche raffinée, avant de laisser place à un duo de chefs : **Philippe Molinié** (**Restaurant Philippe, cuisine de père en fils**) et **Camille Hervé** (**Le Jehanne**). Ils revisiteront l'Italie familiale et chaleureuse du *Parrain*.

**Lynda Jumel**, cheffe du restaurant **Lé Là**, emmènera ensuite les convives vers les parfums envoûtants et colorés de *Les Recettes du Bonheur*, avant qu'**Éric Autin**, chef de **L'Incontournable**, ne réinvente un classique français à la manière de *Julie & Julia*, en y glissant une touche résolument normande.

Les complices artisans viendront sublimer cette intrigue gastronomique : la **Fromagerie Jollit** et son hommage à *Vingt Dieux*, et **Ma Boulangerie**, signée Christophe Cressent, Meilleur Ouvrier de France, avec sa création en forme de cœur, clin d'œil à *La Femme du Boulanger*.

En guise de scène finale,

**Hakim Benallal** (**Le 6<sup>e</sup> Sens**) offrira un dessert aussi élégant que fantaisiste, inspiré du singulier *Grand Budapest Hotel*. Les accords mets et vins seront présentés par l'école **Georges Baptiste**.

**Tarif : 100 €**

Réservation sur [visiterouen.com](http://visiterouen.com)



## Vendredi 10 octobre

Pour ce troisième rendez-vous, la **jeune garde culinaire rouennaise** s'associe pour la première fois à l'événement ! Trois maisons d'exception – **L'Odas\***, **L'Épicurius** et **Tempo** – s'unissent pour imaginer un dîner unique, qui mariera créativité, audace et savoir-faire d'exception.

L'Institut Mesnières ouvrira la soirée avec un cocktail inspiré d'un film encore tenu secret. S'ensuivra un enchaînement de **huit créations** où le cinéma français se glisse subtilement dans l'assiette.

**Suzanne Da Silva**, cheffe du restaurant **L'Odas\***, signera plusieurs propositions, dont une revisite audacieuse du film *Le Tatoué* et un final poétique inspiré du *Fabuleux Destin d'Amélie Poulain*.

**Justin Berment**, chef du restaurant **Tempo**, apportera sa touche iodée avec une création inspirée de *Le Rouge est mis*, tandis que le chef de **L'Épicurius**, **Quentin Le Deunff**, garde encore le mystère sur ses deux inspirations.

En accompagnement, **Ma Boulangerie**, signée Christophe Cressent, Meilleur Ouvrier de France, apportera sa signature avec son pain emblématique inspiré de *La Femme du Boulanger*, clin d'œil complice à la thématique cinéma de cette année. Le menu complet et les inspirations cinématographiques restent partiellement tenus secrets... Les accords mets et vins seront présentés par **L'Institut Mesnières** en partenariats avec **Les Arpents du soleil** et **La Ferme de Billy**.

**Tarif: 125 €**

Réservation sur [visiterouen.com](http://visiterouen.com)





## PARTICIPEZ AUX MASTERCLASSES DE ROUEN À TABLE !

À l'occasion de **Rouen à Table!**, Rouen Tourisme vous emmène dans les coulisses des dîners « Les chefs font leur cinéma » grâce à des masterclasses exceptionnelles avec les chefs et les élèves du Lycée Hôtelier Georges Baptiste, **les 8, 9 et 10 octobre 2025**.

### Au programme :

- **8 et 9 octobre, 13 h 30 – 15 h 30** : Masterclass avec Christophe Cressent dans son laboratoire Ma Boulangerie, à Bois-Guillaume.
- **9 octobre (matin) et 10 octobre (journée)** : Masterclass avec Benoît Vatelier au lycée Georges Baptiste.

Ces sessions permettront de préparer les recettes des dîners ; partager techniques et savoir-faire culinaires et favoriser échanges et transmission entre chefs et élèves.

Sur inscription auprès de Marion Rabiller :  
[m.rabiller@rouentourisme.com](mailto:m.rabiller@rouentourisme.com)

# Contacts

## OFFICE DE TOURISME DE ROUEN

Musée des Beaux-Arts  
Esplanade Marcel Duchamp  
76000 Rouen  
Tél. + 33 (0)2 32 08 32 40  
accueil@rouentourisme.com  
visiterouen.com

### HORAIRES D'OUVERTURE

#### Octobre à avril

Du lundi au samedi de 9 h 30 à 18 h  
(le mardi 10 h 30).  
Pendant les vacances scolaires,  
ouvert le dimanche de 10 h à 18 h.

#### Mai à septembre

Du lundi au samedi de 9 h à 19 h  
(le mardi 10 h 30).  
Dimanche et jours fériés  
de 10 h à 18 h.

## OFFICE DE TOURISME DE JUMIÈGES

Rue Guillaume Le Conquérant  
76480 Jumièges  
Tél. + 33 (0)2 35 37 28 97  
jumieges@rouentourisme.com  
visiterouen.com

### HORAIRES D'OUVERTURE

#### Mars à juin et octobre

Du mardi au samedi de 9 h 30  
à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h  
(le mardi 10 h 30).  
Fermé dimanche et lundi.

#### Juin à septembre

Ouvert 7/7 de 9 h 30 à 12 h 30  
et de 13 h 30 à 18 h  
(le mardi 10 h 30).

## POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE D'ELBEUF

La Fabrique des savoirs  
7, cours Gambetta  
76500 Elbeuf  
Tél. + 33 (0)2 32 96 30 40

## POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE DE DUCLAIR

Mairie  
Place de Général de Gaulle  
76480 Duclair  
Tél. + 33 (0)2 35 05 91 50

## POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE DE LA BOUILLE

Mairie  
1 rue de la République  
76530 La Bouille  
tél.+ 33(0)2 35 18 01 48  
labouille.mairie@orange.fr

# Suivez-nous

[visiterouen.com](http://visiterouen.com)



Rouen Tourisme a pour but de promouvoir le territoire de la Métropole. Il accueille les touristes du monde entier pour les informer et les guider à travers leurs voyages en Normandie.

Rouen Tourisme a reçu la marque QUALITÉ TOURISME™ conformément à la démarche qualité Référentiel des Offices de Tourisme de France. Notre objectif est d'améliorer en permanence la satisfaction de nos visiteurs pour mieux répondre aux critères d'un Office de Tourisme de catégorie I.



Rouen Ville créative  
Unesco dans le domaine  
de la gastronomie

