

DOSSIER DE PRESSE



R
&
U
E
N
TOURISME

La gourmandise en partage

Au pays du cidre, du fromage et de la coquille Saint-Jacques, la générosité culinaire est une fête. Nous la célébrons du panier à l'assiette, depuis les vergers normands jusqu'aux grandes tables du monde puisque Rouen appartient au réseau Ville Créative UNESCO pour la gastronomie.



LE RÉSEAU VILLE CRÉATIVE UNESCO

Rouen est l'unique ville française à être distinguée par le réseau Ville Créative dans le domaine de la gastronomie par l'Unesco. Obtenu en 2021, ce label reconnaît ses actions pour privilégier une gastronomie d'excellence et une agriculture biologique, dans une démarche de développement durable.

LE CLUB DES TOQUES ROUENNAISES

Le Club des toques 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.**

LA ROUTE DES FRUITS

Blotti dans une boucle de la Seine, **ce parcours de 30 km** vous emmène au cœur des vergers normands, à la rencontre des producteurs locaux.

C'est dans le creux d'un méandre du fleuve et grâce au climat si spécifique de sa vallée que les vergers normands donnent le meilleur de leurs fruits. Découvrir cette mythique route, entre Notre-Dame-de-Bliquetuit et Duclair, est une bien belle idée pour ceux qui aiment les promenades nature et savoureuses. Car certains producteurs proposent leurs fruits en vente à la barrière. On ne peut faire plus court et local! Faites un arrêt chez les producteurs qui jalonnent le parcours pour une petite discussion et une agréable cueillette. À chaque saison, ses délices! Fruits rouges à la fin du printemps, cerises et prunes en été, pommes et poires en automne.

C'est aussi l'occasion d'en apprendre davantage sur le **savoir-faire arboricole**, transmis de génération en génération. Pommiers et poiriers sont implantés ici depuis le XVII^e siècle grâce aux moines qui vivaient dans les abbayes ponctuant les rives. Les pruniers et cerisiers sont venus plus tardivement et, aujourd'hui, fraisiers, cassisiers, groseilliers et framboisiers s'épanouissent le long des chemins. Les faibles précipitations de la zone et la réverbération de la chaleur par la présence des falaises de craie blanche créent un climat océanique insoupçonné qui permet des floraisons printanières splendides de mars à mai et l'épanouissement de fruits juteux.

La Route des Fruits donne l'occasion de prendre le bac pour traverser la Seine et atteindre la mythique **abbaye de Jumièges**. Saviez-vous qu'au Moyen Âge, les moines cultivaient ici des vignes? La production était telle que des bateaux chargés de raisins partaient vers l'Angleterre pour vendre leur cargaison. Plusieurs refroidissements climatiques ont eu raison des vignes qui ont laissé leur place aux poiriers et pommiers. Prenez le temps de visiter ce joyau historique dont les ruines envoûtantes racontent plus de 1000 ans d'Histoire de la Normandie.



Capitale gastronomique normande

Une table rouennaise est une expérience en soi. Gourmande et généreuse, elle a la saveur des bocages normands, la couleur des fruits de la Vallée de Seine et la tiédeur du lait récolté dans les fermes aux alentours. Les chefs rouennais ont su apporter à ces délices normands toute la fraîcheur de leur créativité et la ville célèbre chaque année la richesse de son patrimoine gastronomique lors de la Fête du ventre, joyeuse et familiale. Préparez vos papilles, c'est Rouen qui régale !

LES SPÉCIALITÉS ROUENNAISES

Le canard à la rouennaise: Inspiré de la célèbre recette du Père Denise, un ancien aubergiste de Duclair, votre caneton sera entièrement préparé devant vous par le chef maître Canardier. **L'ordre des Canardiers** est une association, créée en 1986, qui a pour objectif de maintenir les traditions culinaires rouennaises et l'un des fleurons de sa gastronomie: le canard au sang.

Après avoir été moutardés, rôtis et grillés, les filets, pattes et ailerons du canard seront levés afin d'extraire les sucres essentiels de la carcasse à l'aide d'une presse à canard en argent, fabriquée chez **Christofle**, à Yainville, dans la métropole rouennaise. Nappé de sa sauce « rouennaise » (fond sauce à base de vin de bordeaux et d'échalotes) puis flambé, votre caneton vous sera servi avec un flan de céleri et une pomme caramélisée cuite au four. Appelé plus communément « **canard au sang** », la particularité de cette recette est la cuisson rosée du caneton.



Presse à canard

LE SUCRE DE POMME DES CONFISEURS

Au nord de Rouen, à Notre-Dame-de-Bondeville, derrière les magnifiques façades de briques et l'imposante cheminée, se cache un **atelier de confiseries** aux recettes normandes traditionnelles. Cette friandise « **Le sucre de Rouen** » faite de sucre blanc, de glucose, d'arôme de pomme, citron et caramel date du XVI^e siècle. Elle est vendue, à l'époque, sous forme de pastille chez les apothicaires pour soigner des maux de gorge ou de la mélancolie. L'abondance des pommes en Normandie et le sucre qui transite par le port de Rouen permettent à ce « médicament » de l'époque de se populariser et de devenir petit à petit une confiserie incontournable. Les échevins de la ville offrent même aux rois et souverains qui séjournent à Rouen des paniers de douceurs avec le fameux sucre de pomme.

Il ne faut pas moins de **12 personnes et 3h** pour préparer une tournée de 500 sucres de pomme de 60g. Chaque année, ce sont **3 tonnes de sucres** de Rouen qui sortent de cet atelier où une vingtaine d'artisans handicapés s'activent pour le plaisir des petits et des grands. Ils travaillent au sein de l'établissement et service d'aide par le travail (ESAT) du Pré de la Bataille et vous expliquent, sur place, les différentes étapes de cette fabrication artisanale lors de visites documentées.

LE MIRLITON

Une tartelette à déguster tiède ou froide, garnie d'une crème parfumée à la vanille, à la fleur d'oranger et aux amandes est remise à l'honneur par le MOF Christophe Cressent.

ET LES 4 FROMAGES NORMANDS AOC

Le Camembert, le Neufchâtel, le Livarot et le Pont l'Évêque.



Nos offres gastronomiques

Rouen gourmande

Une savoureuse balade entre gastronomie et patrimoine. Épicuriens, gourmets ou gourmands, cette visite est faite pour vous! Elle vous emmène à la découverte de l'histoire gastronomique de la ville et de ses emblèmes culinaires avec, cerise sur le gâteau, cinq dégustations au coin des rues!

1 à 2 samedis par mois toute l'année à 15 h 30.

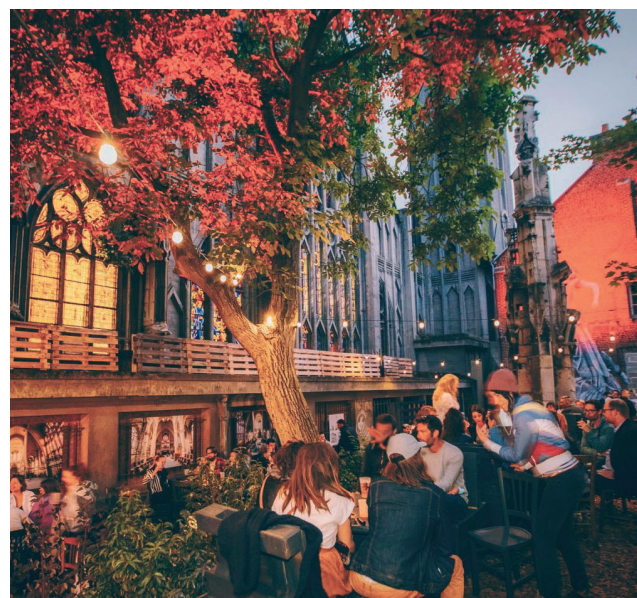
20 €

Le goût du panier, marché Saint-Marc

On vous emmène au marché avec un passionné de gastronomie normande qui vous guide et vous conseille parmi les étals. Produits locaux et saveurs gourmandes sont au programme! Avec cette visite haute en saveurs, le gourmet Bruno Bertheuil vous ouvre les portes du marché de la Place Saint-Marc à la rencontre des producteurs locaux. L'histoire de cette place sera aussi à l'honneur. Il partagera ses connaissances sur les produits normands et distille ses conseils culinaires pour profiter de la Normandie jusqu'au bout des papilles. Vous remplirez avec lui le panier de différents produits salés et sucrés, que vous irez ensuite déguster à l'Aître Saint-Maclou. Dégustation accompagnée de cidre normand.

1 samedi par mois toute l'année de 10 h à 12 h 30.

25 €



Vikings, bières et légendes

Des premières incursions vikings sur la Seine jusqu'à la création du duché de Normandie, découvrez le rôle central des Vikings, mais aussi de Rouen, dans la naissance d'un territoire qui deviendra l'un des plus puissants du royaume de France. Ce parcours dans la ville est aussi l'occasion de briser les idées reçues sur un peuple dont l'influence est encore bien présente aujourd'hui.

Rendez-vous devant la statue des Vikings sur le pont Boieldieu rive droite.

Certains jeudis, vendredis et samedis de mai à septembre de 17 h 30 à 19 h 30.

20 € par adulte / 10 € par enfant de - de 18 ans

Déjeuner et dîner croisière sur la Seine

Pour le bonheur des yeux et des papilles...

Le bateau quitte doucement les quais rouennais pour vous transporter vers le port et le charmant bourg de La Bouille ou vers les falaises de Belbeuf et leur cadre verdoyant. Dans la grande salle panoramique, un menu gastronomique vous est servi pour un moment inoubliable sur les flots.

Formule déjeuner croisière les dimanches toute l'année de 12 h 30 à 15 h 15.

Formule dîner croisière 1 samedi par mois toute l'année de 20 h 30 à 23 h.

À partir de 99 € par adulte



Cours de cuisine à l'école Fauchon

Découvrez, le temps d'un atelier de quelques heures, les techniques professionnelles des grands chefs, en cuisine ou en pâtisserie. Vous serez encadrés par une équipe de formateurs professionnels, vous participerez à l'élaboration de recettes travaillées dans le respect des produits de saison et avec du matériel professionnel. Vous pourrez ensuite déguster vos réalisations!

Cours d'une durée de 3 heures sans oublier les 30 minutes de dégustation, la remise d'un diplôme et quelques photos pour immortaliser le moment...!

À partir de 55 €

Promenons-nous dans les vignes

Du vin au pays du cidre? Mais oui! Cette visite guidée vous emmène à la rencontre de vignerons passionnés sur les hauteurs de Rouen. L'occasion de profiter d'une vue imprenable sur la ville, de découvrir l'histoire singulière du vin en Normandie et de goûter à de délicieux produits locaux.

3 avril, 4 mai, 29 mai, 8 juin, 28 août, 28 septembre et 12 octobre 2024.

À partir de 26 €



Dégustation fromages et vins

Accompagné d'un fromager passionné, découvrez les meilleurs fromages de Normandie et d'ailleurs. À chaque fromage une anecdote historique et un accord gustatif pour éveiller vos papilles!

Tous les jeudis et vendredis de 18h30 à 20h.

À partir de 25 € par personne

Le Rungis de Rouen

Et si vous vous glissiez dans les coulisses des Halles de Normandie MIN, le marché de gros de l'alimentaire rouennais? D'habitude fermée au public, cette ruhe d'activités vous ouvre ses portes. Avec un guide, découvrez la diversité des circuits de distribution des légumes, fruits et fleurs, qui fait de ce Marché d'Intérêt National de la Métropole, le plus important du nord-ouest de la France.

1 fois par mois en semaine toute l'année de 9h30 à 11h.

12 €



Jumièges, les secrets d'un chef et d'une abbaye

Déjeuner, visite de l'abbaye et cueillette avec le chef Christophe Mauduit. À la suite d'un déjeuner à l'Auberge des Ruines, suivez votre guide dans la fascinante abbaye de Jumièges, fleuron de l'architecture romane normande, et retrouvez le chef, référence de la cuisine à base de plantes sauvages, dans le parc du domaine pour une cueillette des plus bucoliques.

Chaque dernier samedi du mois d'avril à octobre à 12h30.

38 € par adulte / 25 € par enfant (- 12 ans)

Option randonnée de 10h à 12h autour de Jumièges: 27 avril, 25 mai, 29 juin, 27 juillet et 28 septembre 2024

49 € par adulte / 34 € par enfant (- 12 ans)

Les événements gastronomiques

En avant l'Impressionnisme ! Il y a tout juste 150 ans, ce courant artistique a révolutionné le monde de l'art. La 5e édition de Normandie Impressionniste célèbre cet esprit novateur. Expositions et événements festifs animent la Métropole rouennaise, terre de Monet et Pissarro, jusqu'au 22 septembre.

La fête du ventre et de la gastronomie

Joyeuse et familiale, elle débarque les **12 et 13 octobre** dans le quartier du Vieux-Marché à Rouen. En plein centre-ville, entre les bottes de paille et les bêlements de moutons, **plus de 140 exposants** présentent leurs produits. Du frais et du local ! Animation, musique, barbecue géant ou concours culinaire sont au programme. Cette grande messe de la gastronomie normande est toujours très attendue et fréquentée par près de **150 000 visiteurs**.

La fête du Canard

Dimanche 1^{er} septembre, Duclair célèbre la gastronomie normande et met à l'honneur le fameux canard de Duclair.

Saveurs impressionnistes

Bienvenue à la table de Monet, dans la plus vieille auberge de France, La Couronne, qui concocte, pour l'occasion, un menu inspiré du carnet de recettes du maître impressionniste. Avant de vous régaler, profitez d'une visite guidée dans les rues de Rouen à la découverte des sites qui ont inspiré les peintres du plein air.

6 avril, 18 mai, 15 juin et 7 septembre. 56 €.

Déjeuner sur l'herbe en bord de seine

Ambiance bucolique des années 20 en bords de Seine, au château d'Hautot-sur-Seine, durant lequel un pique-nique champêtre animé de musiques, ateliers impressionnistes et balade a poney feront de cette journée un moment hors du temps. Nous sommes dans les jardins verdoyants d'un somptueux château du XVIII^e siècle. Des nappes blanches et vichy sont dressées sur des palettes au sol, entourées de ballots de paille et de coussins, elles vous invitent à vous installer pour déguster un pique-nique fraîchement préparé à base de produits locaux. Une guinguette aux couleurs du Festival Normandie Impressionniste, partenaire de l'événement, vous servira des boissons artisanales toute la journée.

5 mai. Tarif adulte : 30 € / enfant : 16 €.

En option, balade commentée à vélo, de Rouen à la Bouille (18 € adulte).

LES MARCHÉS :

Marché Saint-Marc, place Saint-Marc
Mardi, vendredi, samedi 6 h - 18 h • Dimanche 6 h - 13 h 30

Marché du Vieux-Marché, place du Vieux-Marché
Mardi, mercredi, jeudi, dimanche 7 h - 13 h •
Vendredi, samedi 7 h - 18 h

Marché des saveurs, rue Eugène Boudin
Samedi 9 h - 18 h

Marché des Emmurées, place des Emmurées
Mardi, samedi 6 h 30 - 18 h • Jeudi 7 h - 18 h

Marché de Duclair, place du Général de Gaulle
Mardi 8 h - 12 h

Marchés d'Elbeuf
Mardis et jeudis, place Lécallier, 7 h - 13 h
Samedis, place de la Libération, 7 h - 13 h

Marchés de La Bouille
Mercredi, place du Bateau 8 h - 12 h 30
Vendredi, parking du bac 16 h - 20 h

Marché de Jumièges
Samedi 14 h - 18 h

Rouen à table

Notre programme touristique mettant à l'honneur notre gastronomie est sorti ! Découvrez diverses expériences culinaires et les talents présents sur la Métropole Rouen Normandie.

Disponible gratuitement à l'Office de Tourisme, esplanade Marcel Duchamp.



La boutique Rouen Tourisme

Les artisans et producteurs rouennais sont créatifs, retrouvez-les sur tout le territoire et dans nos boutiques.



BIÈRE RAGNAR

Issue de la brasserie artisanale normande aux recettes d'inspiration viking.

3,50 € (33 cl)

PANIER GOURMANDS

Sélection de produits du terroir : confitures, caramel de pomme dieppoise, thés...

À partir de 6,60 €



À LA TABLE DES IMPRESSIONNISTES

Valérie Duclos

Recettes, tableaux et sites impressionnistes où les couleurs et les ambiances se mélangent.

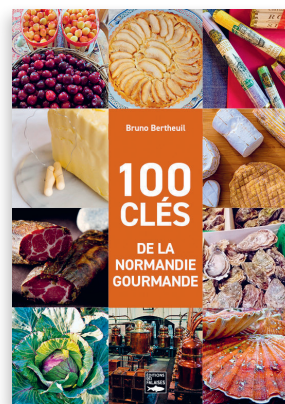
26 €

100 CLÉS DE LA NORMANDIE GOURMANDE

Bruno Bertheuil

La Normandie, la région où la gastronomie a une place importante.

15 €



PALETS GOURMANDS

Création de Catherine Bréard, de fabrication artisanale au bon goût de Normandie.

Le sachet de 6 : 5,50 €

La boîte de 4 : 3,90 €



RANDOS GOURMANDES

25 balades familiales ou sportives pour explorer la Normandie et ses nombreux terroirs.

15,90 €



SUCRES DE ROUEN

La spécialité rouennaise par excellence, fabriquée au cœur de l'atelier Les Confiseurs.

À partir de 1,20 €

LES LARMES DE JEANNE D'ARC

Création de Jean-Marie Auzou, une amande grillée à cœur, nougatine, enrobée de chocolat et roulée dans le cacao.

Le sachet de 120 g : 9,60 €



À LA TABLE DE ROUEN

Valérie Duclos

Promenade gourmande et touristique à la rencontre des restaurateurs et artisans de bouche...

25 €

Tarifs à prix indicatifs sous réserve de modification.

La boutique Rouen Tourisme vous accueille toute l'année, esplanade Marcel Duchamp, en rez-de-jardin du musée des Beaux-Arts de Rouen et à Jumièges, de mars à octobre, rue Guillaume le Conquérant. Tél. 02 32 08 32 40

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 (10 h 30 le mardi).
Les dimanches des vacances scolaires de 10 h à 18 h.

Mai à septembre: du lundi au samedi de 9 h 30 à 18 h 30 (10 h 30 le mardi).
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

De 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 (10 h 30 le mardi).
Fermé dimanche et lundi.
Juillet à septembre: ouvert 7 / 7 de 9 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h (10 h 30 le mardi).

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

Suivez-nous

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.

