

ROUEN

fête du ventre

W

E

battles de chefs

D

petit-déjeuner

O

visiterouen.com

A

T

rallye gastronomique

V

B

cours de cuisine

L

goûter

M

dégustation

12-13 OCTOBRE 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
déléguee en charge
du Tourisme
Présidente de Rouen
Tourisme

Abdelkrim Marchani
Président Directeur
Général du MIN
Vice-Président de
la Métropole Rouen
Normandie en charge de
l'économie, l'attractivité,
l'enseignement supérieur
et la recherche, la vie
étudiante, le numérique -
L'Europe et l'international

Sileymane Sow
Adjoint au Maire de Rouen
en charge du commerce,
de l'économie,
de l'attractivité,
des relations
internationales,
de l'Armada
et des manifestations
publiques

Rouen couronnée par l'UNESCO

Objectifs et ambitions de Rouen à Table!



Gilles Tournadre parrain de la première édition 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 ROUEN MARITIME antenne de Grand-Quevilly, le P'tit Plat (restaurant pédagogique), de l'IFA Campus Marcel Sauvage et du BTS Tourisme du lycée Camille Saint-Saëns contribueront au succès de la manifestation.

Programme

Le week-end du 11 au 13 octobre 2024 sera rythmé par 8 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 19h à 23h

**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 Suzanne Waymel, cheffe du restaurant étoilé l'Odas proposeront leur interprétation culinaire du chef-d'œuvre, *Un repas de Noces* à Yport d'Albert Fourié, représentant un grand repas de mariage. Dans une logique de transmission et de valorisation des savoir-faire, Suzanne Waymel et Olivier Da Silva s'appuieront sur les instituts de formation du territoire et sur des partenaires d'exception.

Des partenaires d'exception :

Dans leur restaurant **l'Odas**, les chefs **Olivier Da Silva** et **Suzanne Waymel** offrent une expérience gastronomique d'exception autour d'une cuisine créative et audacieuse. Produits locaux ou rares et associations de saveurs inédites sont la promesse d'un moment exquis dans un cadre idyllique à deux pas de la Cathédrale.

L'**Orfèverie Christofle** 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.

Promocash, expert et fournisseur des métiers de la restauration, Promocash est le marché de proximité des professionnels du secteur, partout en France.

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, garantissant ainsi une qualité et une traçabilité irréprochables pour les plus fins gourmets.

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.

La **Fromagerie François Olivier** sélectionne méticuleusement ses fermiers et ses producteurs afin de proposer les meilleurs fromages.

Les **Caves Pierre Noble** Une aventure humaine basée sur « le plaisir du vin », considérée comme la référence sur le territoire rouennais, en matière de vins et spiritueux.

Anne Caron, Meilleure Ouvrier 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 périodes. Chaque grain est soigneusement choisi et torrifié pour sublimer son potentiel aromatique.

Le **Marché d'Intérêt National**, marché de gros de produits alimentaires le plus important du quart Nord-Ouest de la France favorise les productions et la distribution locale d'une grande diversité de produits en circuits courts en passant des fruits, légumes aux viandes et fleurs.

METRO, au service des professionnels de la restauration et des commerçants indépendants, il offre des produits de qualité et des conseils d'experts tout en ayant une relation de proximité avec ses clients.

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 hôtelier 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'hospitalité.

L'**IFA Campus 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.

L'**Institut Mesnières**, dans le cadre d'exception du Château de Mesnières-en-Bray, les futurs chefs et maîtres d'hôtels mettent à l'honneur l'enseignement de la gastronomie à la française.

Le **CMA Formation 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 apprentis prépareront les compositions florales de la table.



Suzanne Waymel et Olivier Da Silva, restaurant l'Odas, Rouen

Le **Musée des Beaux-Arts de Rouen** abrite l'une des plus riches collections publiques de France en peinture, sculpture et arts décoratifs du XV^e au XX^e siècle. Le jardin des sculptures, particulièrement vaste et lumineux et rénové par l'architecte Andrée Putman, accueillera ce dîner d'exception.

Le **Musée Départemental des Traditions et Arts normands - Château de Martainville**, la reconstitution de l'œuvre d'Albert Fourié n'aurait pu être possible sans le prêt de l'exceptionnelle collection de mobilier haut-normand datant du XIX^e siècle du musée départemental et de collections particulières.

Le **Conservatoire de Rouen**, classé à rayonnement régional, il se distingue par la qualité et l'ouverture de son enseignement artistique, alliant engagement, créativité, et partage. Les élèves contribueront à l'aspect immersif de la reconstitution de l'œuvre. Le **Ferme de la Mare des Rufaux** Membre du Club des Toques, symbole de l'excellence culinaire rouennaise, ce verger-maraîcher cultive ses fruits et légumes par la pratique agroécologique favorisant ainsi le développement de la faune et la flore.

Goupe Lanef, expert reconnu en équipements de haute performance pour les professionnels de la gastronomie. C'est le partenaire privilégié des chefs exigeants et des établissements culinaires d'exception. **Bultel**, pionnier de la location de matériel de réception depuis 40 ans sur le territoire normand, Bultel fait vivre nos idées pour en faire un événement à succès.

Événement de lancement sur invitation nominative.

GRAND PETIT-DÉJEUNER

Samedi 12 octobre à 8 h 30 ou 9 h 45
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. Benoît Vatelier s'associe pour l'occasion au lycée hôtelier Georges Baptiste.

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 Ouvrier 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 torrifié pour sublimer son potentiel aromatique. 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**, ESAT gardien d'un patrimoine gustatif exceptionnel, perpétue avec rigueur la tradition séculaire du sucre de pomme dans leur atelier historique, où une vingtaine d'artisans passionnés fabriquent artisanalement cette confiserie emblématique, cet ESAT 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.

La **Maison Le Meur**, installée au Mesnil-sous-Jumièges depuis 1989, elle est une référence. Nicolas Le Meur cuisine tout aussi bien les coulis, compotes et pâtes de fruits en utilisant les récoltes des vergers de la Route des Fruits.

Ce service sera réalisé à l'aide du lycée hôtelier Georges Baptiste, l'école de formation et du restaurant pédagogique le P'tit Plat

Tarifs : 13 € adulte - 9 € enfant - 12 ans
Réservation sur visiterouen.com



Christophe Cressent de Ma Boulangerie

FÊTE DU VENTRE

**Du samedi 12 au dimanche
13 octobre de 10h à 19h**

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

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 de l'association Rouen Conquérant avant que son organisation ne soit reprise récemment par les Vitrites de Rouen.

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



DU TABLEAU À L'ASSIETTE

**Un tableau du musée des Beaux-Arts
à la table d'un étoilé**

Samedi 12 octobre à 11h ou 11h45

**Musée des Beaux-Arts
puis restaurant étoilé l'Odas**

Les chefs **Olivier Da Silva** et **Suzanne Waymel** du restaurant étoilé **l'Odas** ont imaginé une interprétation culinaire du chef-d'œuvre, *Un repas de Noces à Yport* d'Albert Fourié, représentant un grand repas de mariage. Rendez-vous avec notre guide au musée des Beaux-Arts pour une présentation commentée du tableau, avant la dégustation de ce menu inédit dans l'intimité du restaurant **l'Odas**.

Tarif unique: 125 €

Réservation sur visiterouen.com





RALLYE GASTRONOMIQUE

Samedi 12 octobre de 11 h 30 à 15 h
35 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

Poursuivez l'expérience en allant découvrir les spécialités de nos partenaires, restaurateurs et commerçants de bouche.

Artefact [instagram.com/artefact.rouen](https://www.instagram.com/artefact.rouen)

Auberge Saint Maclou [facebook.com/aubergesaintmaclou](https://www.facebook.com/aubergesaintmaclou)

Beyer Chocolat beyerchocolatier.fr

Blotti blotti.fr

Café Caron cafecaron.com/fr

Café Victor Brasserie hotel-dieppe.fr/victor-cafe-brasserie-bar-1880

Chocolaterie Hautot chocolatshautot.com

EMJI emjicafe.fr

Fromagerie François Olivier fromagerie-olivier.com

Hôtel littéraire Gustave Flaubert hotelgustaveflaubert.com/fr

In Fine infinerouen.com

La Table de Flore latabledeflore.com

Le 6^e sens le-sixiemesens.fr

Le Boma leboma-restaurant-rouen.fr

Le Jehanne le-jehanne.com/fr

Lé Là lela-restaurant.fr

Le Mojo [facebook.com/p/Le-mojo-rouen](https://www.facebook.com/p/Le-mojo-rouen)

Le Rouf le-rouf.com

L'entrepôt Food Hall entrepot-foodhall.fr

Les Pâtisseries de Gill lespatisseriesdegill.fr

Les Torréfacteurs Français lestorrefacteurs.cafe

Le XXI restaurantle21.fr

L'incontournable lincontournable-rouen.fr

L'Odas lodas.fr

Ma Boulangerie christophecressent.com

Madame restaurant-madame.fr

Maison Jollit ollca.com/rouen/boutiques/maison-jollit

Maison Vatelier maison-vatelier.com

Markette marketterouen.fr

Pagani pagani.pizza

Pâtisserie Jullien jullien-patisserie.fr

Prego | Focacia & Aperitivo [instagram.com/prego_rouen](https://www.instagram.com/prego_rouen)

Pintxos pintxos-restaurant.com

Rotomagus rotomagus.eu

Tempo temporestaurant.fr

Terroir Cave à Manger ollca.com/rouen/boutiques/terroir-caveamanger

Social Perk [facebook.com/SocialPerkRouen](https://www.facebook.com/SocialPerkRouen)

BATTLES DE CHEFS

Samedi 12 octobre

de 14 h 30 à 17 h 30

Place de la Cathédrale

Un spectacle culinaire époustouflant 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. Présidé par **Gilles Tournadre**, chef étoilé au Michelin pendant 36 ans et parrain de cette première édition, un jury composé du grand chroniqueur gastronomique **Périco Légasse** et de **Lynda Jumel**, cheffe du restaurant Lé Là, ambassadrice de Ferrandi Alumni viendront départager les participants au même titre que des goûteurs issus du public.

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, garantissant ainsi une qualité et une traçabilité irréprochables pour les plus fins gourmets.

SMEG, reconnue pour son esthétique distinctive allie design rétro et technologie de pointe, SMEG transforme chaque cuisine en un espace sophistiqué et fonctionnel.

Novotel Rouen Centre Cathédrale**** Dans un cadre remarquable à l'architecture audacieuse des années art déco, les murs du Palais des Consuls, ont laissé place à l'hôtel 4 étoiles Novotel, offrant de nombreux services et une vue prestigieuse sur la Seine.

Marché d'Intérêt National

Le marché de gros de produits alimentaires le plus important du quart Nord-Ouest de la France favorise les productions et la distribution locale d'une grande diversité de produits en circuits courts en passant des fruits, légumes aux viandes et fleurs.

Des chefs prodigieux seront présents :

La cheffe **Naiara Faria** de Belo Horizonte (Brésil) et la cheffe **Lotta Olsson** de Bergen (Norvège), toutes deux, cheffes du Réseau des Villes Créatives UNESCO. La ville de Parme (Italie) du réseau UNESCO sera également représentée par **Andrea Pesci**.

Les chefs de restaurants étoilés Normands accompagnent leurs apprentis.

Suzanne Waymel, cheffe du restaurant étoilé **L'Odas** à Rouen, a toujours été passionnée par la cuisine, qu'elle pratiquait dès son enfance pour ses parents. Après un bac S et une formation au lycée hôtelier du Touquet, elle a perfectionné ses compétences auprès de grands chefs, notamment Emmanuel Renaut et Éric Pras. En 2016, elle rejoint son conjoint **Olivier Da Silva** à l'Odas, où elle s'impose rapidement. En 2022, son talent est reconnu par le trophée Jeune Talent Gault&Millau. **Yvan** est apprenti à l'école Ferrandi, grande école hôtelière formant l'élite de la gastronomie en France et à l'international.



Lynda Jumel, cheffe du restaurant Lé Là



Gabin Bouguet, chef qui a officié au restaurant étoilé le **Donjon** à Étretat. Après 3 ans à briller sous l'étoile décrochée au Donjon, Gabin Bouguet ouvre son propre restaurant en août 2024 près de Fécamp : l'Auberge de la Source. Le chef Gabin Bouguet sera accompagné d'un ancien apprenti durant sa battle. Les **professeurs et apprenants** du **Lycée Hôtelier Georges Baptiste** et du **GRETA Rouen Maritime** antenne de Grand-Quevilly apporteront aussi leur enthousiasme et leur créativité à cette compétition. Leur dévouement et leur passion promettent un avenir savoureux pour nos assiettes.

Le **Club des Toques rouennaises**, représenté par **Éric Autin** des restaurants **L'Incontournable** et **Rest'authentique**, **Philippe Molinié** du restaurant **Chez Philippe** 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 fédère les meilleurs restaurateurs ayant au moins 7 ans d'expérience autour de la préservation du 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.

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



BRUNCH GOURMAND

Dimanche 13 octobre

à 11 h 30 ou 13 h 30

Place de la Cathédrale

Rouen Tourisme et le Rouf Traiteur s'associent pour vous offrir un grand brunch festif et gourmand. Venez savourer des produits frais, locaux et raffinés sur la place de la Cathédrale. De délicieuses spécialités normandes, des viennoiseries croustillantes, des fruits de saison, du sucré, du salé, du chaud, du froid, chacun composera son menu. Rendez-vous pour un déjeuner convivial!

Tarif unique: 39 €

Réservation sur visiterouen.com

Des partenaires de choix:

Basé à Rouen, **Le Rouf Traiteur** est un artisan du plaisir culinaire qui transforme chaque occasion en une célébration gastronomique unique.

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France avec une offre en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, de l'équipement aux services.

Avec 20 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 150 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours aux producteurs, restaurateurs ou artisans la plus grande offre sur le marché.



COURS DE CUISINE X ÉCOLE 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.

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



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 doublement étoilé Michelin pendant plus de 30 ans, **Gilles Tournadre**, secondé par **Christophe Lecourt**, mettent la Normandie et ses produits à l'honneur à travers **Les Pâtisseries de Gill**. Le **Sirest**, LA cuisine centrale des villes de Rouen et Bois Guillaume, fournit les repas des enfants dans les restaurants scolaires. Il vous offre une pause savoureuse, grâce au savoir-faire culinaire de ses équipes et à l'utilisation de produits frais, locaux et bio. Leurs délicieux 4/4, gâteau chocolat-banane et far breton promettent une pause gourmande d'excellence, satisfaisant tous les palais exigeants. Le **CMA Formation Simone Veil**, animera des ateliers de préparation de cookies pour les enfants et leurs parents et le **Greta Grand-Quevilly** des ateliers de fabrication de macarons. **La Galette du Val de Seine** se distingue par son engagement envers la fraîcheur et la qualité des produits, proposant des crêpes et galettes ultra-fraîches, fabriquées artisanalement avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés.

Le spectacle *Ratatouille Rhapsody*, avec le conseil artistique de l'**Atelier 231**, Centre national des arts de la rue et de l'espace public à Sotteville-lès-Rouen, 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 Production **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.

Bono Distribution est un acteur majeur de la distribution de boissons sur la région Normandie avec plus de 3 000 références et 200 points de livraison quotidiens.

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

Contact presse

YANNICK BUGEON
y.bugeon@rouentourisme.com
02 32 08 36 57 - 06 03 34 41 32
www.visiterouen.com



Rouen Ville créative
Unesco dans le domaine
de la gastronomie



Vitrines
de Rouen

ROUEN
TOURISME

visiterouen.com