

fête du ventre

rallies gourmands

battles de chefs

cours de cuisine

petit-déjeuner

goûter

dîners

visiterouen.com

8-12 OCTOBRE 2025



ROUEN COURONNÉE PAR L'UNESCO



ROUEN À TABLE! UNE 2^e ÉDITION POUR CÉLÉBRER LA GASTRONOMIE

La ville de Rouen, la Métropole Rouen Normandie, Rouen Tourisme et les Vitrites de Rouen, l'association des commerçants et artisans, célèbreront la richesse gastronomique exceptionnelle de la ville à travers la deuxième édition de Rouen à Table! Le 7^e art sera à l'honneur à travers les différents concepts. Dans son approche pluridisciplinaire, le cinéma inspirera les chefs cette année. Films acclamés par la critique, répliques savoureuses, images culte seront autant d'ingrédients sublimés par le talent des chefs restaurateurs.

« La première édition de **Rouen à Table!** a été une réussite avec des concepts à guichets fermés, plus de 120 000 convives répartis dans toute la ville, 80 partenaires et 7 écoles du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Avec la venue des Chefs du réseau UNESCO Villes créatives en matière de gastronomie, Rouen s'ouvre sur le monde et fait rayonner le territoire. De nouvelles offres viennent enrichir la programmation 2025 et réservent bien des surprises!
Cette année Rouen Tourisme fait son cinéma ! »

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

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 Ville créative
Unesco dans le domaine
de la gastronomie



UN ÉVÉNEMENT POUR CÉLÉBRER LA GASTRONOMIE

Après le succès de la 1^{re} édition, **Rouen à Table!** remet le couvert et vous invite à célébrer, Rouen, Ville créative UNESCO en matière de gastronomie, une reconnaissance internationale.

Rouen à Table! s'apprête à 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 de chefs, chaque moment est conçu pour mettre en valeur les talents et produits locaux dans un cadre d'exception.



ROUEN À TABLE! NOS AMBITIONS



NOUVELLE DIMENSION

Après le succès de la 1^{re} édition en 2024, nous préparons cette 2^e année que nous voulons encore plus innovante et surprenante. 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. Les visiteurs ont eu l'occasion de découvrir une programmation diversifiée, mettant en valeur la créativité et l'excellence gastronomique de la Région Normandie grâce à des manifestations dans toute la ville.

RAYONNEMENT NATIONAL ET INTERNATIONAL

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

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 et de la région.



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.

PROMOTION DU RÉSEAU VILLES CRÉATIVES UNESCO

L'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. En mettant en avant ces valeurs, l'événement renforce 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.

SENSIBILISATION À L'ÉDUCATION AU BIEN MANGER

En proposant des activités pédagogiques, des démonstrations culinaires et des ateliers de dégustation, l'événement 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.

TRANSMISSION

Les institutions d'enseignement et les programmes de formations sur le territoire sont nombreux. Elles soutiennent la démarche en étant partie prenante de l'ensemble des concepts qui seront proposés durant la prochaine édition de **Rouen à Table!**

Nous remercions les professeurs et apprenants de l'**École Fauchon**, du **Lycée Hôtelier Georges Baptiste**, de l'**Institut Mesnières**, du **CMA formation Simone Veil**, du **GRETA de Grand-Quevilly**, de l'**IFA Marcel Sauvage** et de l'**École de production le P'tit Plat** d'être à nos côtés lors de cet événement qui célèbre la gastronomie.



LA CRÈME DE LA CRÈME

**L'ADN DE ROUEN À TABLE!,
C'EST AVANT TOUT
UN ENGAGEMENT COMMUN
POUR LA GASTRONOMIE,
PORTÉ PAR DES ACTEURS
D'HORIZONS VARIÉS.**

Rouen à Table! s'est entouré d'un réseau de partenaires à fortes valeurs, tous **ambassadeurs de l'excellence gastronomique** sur le territoire. Cet événement d'envergure illustre brillamment la force du collectif, l'excellence du savoir-faire et la richesse des échanges entre professionnels passionnés.

LES GRANDS NOMS DE LA RESTAURATION

Le Club des Toques Rouennaises, créé à l'initiative de l'Office de Tourisme, 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.

La **jeune garde culinaire rouennaise** regroupe une nouvelle génération de talents en pointe à Rouen, formée en collaboration avec les écoles hôtelières de la région réunissant **Suzanne et Olivier Da Silva** (du restaurant **L'Odas**), **Justin Berment** (chef de **Tempo**) et **Quentin Le Deunff** (chef de **L'Épicurius**).



UN RÉSEAU DE PARTENAIRES ENGAGÉS



Éric Autin est l'un des créateurs de l'Auberge du bec fin, qui a obtenu trois couverts au guide Michelin. En 2014 il crée une nouvelle adresse, le **Rest'Authentique** à Quincampoix, puis en 2022, il ouvre son second restaurant sur la place du vieux Marché, l'Incontournable. Membre du Club des Toques, il valorise la gastronomie et le savoir-faire local.

Hakim Benallal, chef du restaurant **Le 6° sens**, propose une cuisine contemporaine, pleine de sensations, réalisée exclusivement à partir de produits frais.

Justin Berment, chef du restaurant **Tempo** à Rouen, a construit son expérience au sein de grandes tables avant de créer sa propre adresse. Il y propose une cuisine moderne, inventive et tournée vers les produits locaux et de saison.

Rafaella Bragga est à la tête du restaurant gastronomique **L'Aumale à l'Hôtel de Bourgheroude**, elle incarne une nouvelle génération de cheffe alliant rigueur culinaire, créativité moderne et respect des produits de saison.

Les chefs **Olivier et Suzanne Da Silva** offrent, dans leur restaurant **L'Odas*** 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.

Benoît David, chef du restaurant **L'Hermitage**, a repris les cuisines familiales après une formation en hôtellerie et plusieurs expériences en France et à l'étranger. Il y propose une cuisine généreuse et créative, alliant tradition et produits locaux de saison.

Thierry Demoget, chef du restaurant **Les Capucines** à Le Petit-Quevilly, perpétue une tradition familiale culinaire transmise de père en fils. Depuis 2000, il revisite les classiques de la gastronomie française avec créativité et respect des produits locaux.

Damien Duquesne ou chef Damien, cofondateur du blog de cuisine 750g, est un chef passionné, professeur engagé et entrepreneur inspirant. Il incarne une cuisine moderne alliant transmission, accessibilité et responsabilité. Son bistrot **750g La Table**, labellisé Écotable, prouve que gourmandise rime avec durabilité.

Camille Hervé sublime, au cœur de Rouen, les saveurs normandes au restaurant **Le Jehanne** de l'**Hôtel Radisson Blu**. Formée à l'institut Paul Bocuse, elle propose une cuisine bistronomique inventive, mêlant tradition, produits locaux et touches asiatiques ou italiennes.

Lynda Jumel, cheffe du restaurant **Lé Là** à Rouen, met à l'honneur ses racines réunionnaises en les mariant aux produits normands. Sa cuisine reflète son parcours à l'école Ferrandi et son goût pour la créativité culinaire.

Thomas Lemelle, chef du **Rotomagus** à Rouen, a forgé son parcours entre tables gastronomiques et bistrot de qualité. Il y propose aujourd'hui une cuisine créative et conviviale, centrée sur les produits locaux et de saison.

Quentin Le Deunff, chef du restaurant **L'Épicurios** à Rouen, s'est formé dans la gastronomie française avant de créer sa propre table. Il y exprime aujourd'hui une cuisine bistronomique raffinée, créative et tournée vers les produits locaux.

Christophe Mauduit, parrain de cette 2^e édition de **Rouen à Table!** et chef de **L'Auberge des Ruines** à Jumièges, est reconnu pour sa cuisine inspirée par la nature normande et le terroir local.

Philippe Molinié, chef du restaurant **Chez Philippe, cuisine de père en fils** à Rouen, a transmis sa passion culinaire à son fils **Mathis**, avec qui il dirige désormais l'établissement. Leur cuisine fusionne tradition française et influences asiatiques, offrant une expérience gastronomique unique dans une ambiance bistrot conviviale.

Le Chef rouennais **Rodolphe Pottier**, a obtenu une étoile Michelin en 2017 à seulement 25 ans, devenant ainsi le plus jeune étoilé de France. Aujourd'hui, il retrouve le plaisir de cuisiner pour tous en proposant une cuisine gourmande et accessible à la **Brasserie Paul**, face à la cathédrale de Rouen.

Florian Relland est le chef du restaurant **Quindici trattoria** au **Novotel Rouen Centre Cathédrale**. Il y propose une cuisine italienne moderne et généreuse, élaborée avec des produits frais. Sa cuisine met à l'honneur les saveurs authentiques de l'Italie, avec une touche de créativité et un grand soin porté à la qualité des ingrédients.

Watcharapong Sorndee, originaire de Thaïlande, a peaufiné son savoir-faire auprès du chef Gilles Tournadre, ancien étoilé Michelin, avant de prendre la direction du **Gill Côté Bistro** à Rouen en 2021.





Vincent Vidal défend une cuisine responsable et créative, mettant en lumière les produits locaux et de saison. Son approche culinaire allie technique, respect des produits et audace, offrant une expérience gustative unique.

Chef de l'**Hôtel Hyatt Place ******

Et aussi des restaurants et bars partenaires:

Auberge Saint-Maclou, Au Flaméron, Bibelot, Bistro de la Cathédrale, Boma, Café Hamlet, Café populaire, Café Victor, Charleston, Emji, Goupil, In Fine, La boîte à bières, La crêperie Rouennaise, La Maison d'Emma, La Table de Flore, Le bec gourmand, Le Boma, Le XXI, Les explorateurs, L'écuyer, L'Oka, Louissette, Madame, Markette, Mojo, Okto, Paul Arthur, Prego, Terroir Cave à Manger, Un grain de....





DES CHEFS INTERNATIONAUX DU RÉSEAU UNESCO VILLES CRÉATIVES

Isabel Álvarez, venant tout droit d'Espagne, cuisine avec passion, curiosité et un profond respect pour les produits de sa terre. À la tête du gastro-bar **En Tiempos de Maricastaña**, elle mêle cuisine traditionnelle, créativité et touches venues d'ailleurs.

Michaël Fessler, chef, mais aussi consultant culinaire basé à Fribourg (Suisse), est cofondateur de **Fud Låb**. Il propose une cuisine créative et immersive à travers des expériences multisensorielles, des pop-ups et des événements sur mesure afin de rassembler et susciter l'échange. Il intervient notamment sur des projets comme le Montreux Jazz Festival.

Diana-Marlyse Johnson, originaire du Bénin, est à la tête du restaurant **Signature by Lady D**, elle y sublime des produits locaux avec créativité tout en valorisant les recettes traditionnelles. Elle a participé à de nombreux festivals gastronomiques. Militante de la durabilité, elle incarne une cuisine responsable, ancrée dans le terroir et tournée vers l'avenir.

Alex Méndez, originaire de Mérida, Yucatán au Mexique, s'est formé à l'Institut Paul Bocuse à Lyon. Son restaurant **Astro** reflète une cuisine personnelle, inspirée par ses voyages et guidée par l'amour du produit.

Yiannis Seperas, originaire de Thessalonique en Grèce, s'est formé à l'Institut privé Delta avant de parfaire ses compétences à travers diverses expériences en Grèce, à Dubaï et à Londres. Chef de cuisine au sein du **Mia Feta**, le premier bar à feta au monde, il se distingue par sa maîtrise des cuisines méditerranéenne, française et asiatique, ainsi que par son goût pour l'innovation.

Ken Watanabe, chef japonais primé, est le fondateur de **Nihon Ryori Watanabe** à Tsuruoka. Diplômé du Hattori Nutrition College à Tokyo, il cumule plus de 20 ans d'expériences en cuisine kaiseki (rassemblement de plusieurs mets). Certifié en nutrition, cuisine japonaise et gestion alimentaire, il valorise les produits locaux issus de sa ferme familiale. Lauréat du Grand Prix du Chef de Nouvelle Génération 2021, il est aussi formateur et ambassadeur culinaire de sa région.



LES GRANDS NOMS DE L'ARTISANAT

À la tête de la **Brûlerie Caron** de Rouen, **Anne Caron**, Meilleure Ouvrière de France torrèfactrice 2023 et première femme titrée en 2017, est une référence incontournable du café de spécialité. Elle sublime chaque grain pour en révéler les arômes purs, avec un engagement fort pour des cafés éthiques et raffinés.

Le chef du **Café Victor 1880**, **Nicolas Serra**, évolue dans la restauration depuis 2007 guidé par sa passion pour la cuisine. Inspiré par la nature et son terroir, il sublime les produits locaux avec créativité et précision.

Le **Clos des Citots**, verger cidricole depuis 1992, cultive de manière biologique une quinzaine de variétés de pommes à cidre et de poires sur plus de 20 hectares en bord de Seine.

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.

Arômes et Passions partage son plaisir de dégustation et de connaissances autour des vins et du cidre normand.

Les **Pâtisseries de Gill**, créées par Gilles Tournadre et Philippe Coudy, prônent une pâtisserie plus fruitée, moins sucrée et ancrée dans le terroir normand.

À travers **Ma Boulangerie**, **Christophe Cressent**, boulanger, sacré Meilleur Ouvrier de France en 2000, incarne l'excellence boulangère. Il propose des pains au levain authentiques, élaborés avec des matières premières biologiques et un savoir-faire alliant tradition et innovation.

La **Maison Le Meur**, installée au Mesnil-sous-Jumièges depuis 1989, 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.

La **Maison Jollit**, fromagerie installée à Rouen depuis 1976, propose une sélection de fromages fermiers normands et affine sur place avec à sa tête **Daniel Bourgeois**.

La **Maison Vatelier**, avec à sa direction **Benoît Vatelier**, champion de France de la brioche 1997, perpétue un savoir-faire unique à travers ses brioches et viennoiseries d'exception.

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 **Normandes du p'tit Tougard**, une ferme artisanale où le lait de vaches est transformé 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.

L'**Orfèvrerie Christoffe** incarne l'élégance et l'excellence de l'art de la table à la française depuis 1830. Grâce à ses Maîtres Orfèvres et Meilleurs Ouvriers de France, elle perpétue un savoir-faire d'exception à travers le monde.

La **Pâtisserie Masako** associe l'élégance de la tradition française à l'inspiration japonaise et propose une gamme de créations gourmandes qui reflètent ce double savoir-faire.

Et aussi d'autres artisans partenaires :

Caves Pierre Noble, Chocolaterie Hautot, Ferme de la Mare des Rufaux, Fromagerie François Olivier, Galettes du Val de Seine, Pâtisserie Jullien, Torrèfacteurs Normands.

LES HÔTELS

Hôtel Littéraire Gustave Flaubert****, Hyatt Place****, Novotel Rouen Centre Cathédrale****, Radisson Blu****, Hôtel de Bourgtheroulde *****, Hôtel de Dieppe ****.

LES ÉCOLES ET CENTRES DE FORMATION

Le **CMA Formation Simone Veil**, acteur reconnu de la formation aux métiers de la gastronomie, accompagne les futurs professionnels des arts culinaires et du service.

L'**École Fauchon**, référence dans la formation des talents de la gastronomie et héritière du savoir-faire d'une maison emblématique du luxe culinaire français.

Le **GRETA Rouen Maritime** forme aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Grâce à des parcours adaptés aux besoins du secteur, il allie savoir-faire technique et accompagnement personnalisé pour favoriser l'insertion et l'évolution professionnelle.

L'**IFA Marcel Sauvage** est depuis plus de 40 ans un acteur majeur de la formation dédié au développement des compétences avec plusieurs filières en hôtellerie et restauration.

L'**Institut Mesnières**, fort d'une expérience de plus de 150 ans, a à cœur d'accompagner chaque jeune dans son parcours scolaire et professionnel, notamment dans les filières de l'hôtellerie et restauration.

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.

Le **BTS Tourisme du lycée Camille Saint-Saëns** forme les futurs professionnels de l'accueil, du conseil et de la valorisation des destinations. Grâce à une pédagogie ancrée dans la pratique et une ouverture sur le monde, il prépare ses étudiants à devenir des acteurs clés de l'accompagnement et de la mise en valeur du patrimoine culturel, naturel et gastronomique.

Le **Collège Fontenelle** accompagne ses élèves dans la découverte et l'ouverture culturelle, en favorisant curiosité, engagement et réussite scolaire. À travers ses projets éducatifs et partenariats, il contribue à éveiller les talents et à développer les compétences des jeunes générations.

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.



LES MEMBRES DES JURYS

Circuit court – appel à courts-métrages

Alexandre Dino, fondateur et responsable du Nikon Film Festival, met en lumière la jeune création cinématographique à travers ce rendez-vous incontournable du court-métrage.

Allison Chassagne, comédienne française formée au Conservatoire Jacques Ibert, se distingue au théâtre, au cinéma et à la télévision, où elle enchaîne les rôles dans des productions contemporaines.

Bruno Bertheuil, enseignant, chroniqueur gastronomique et auteur, explore les liens entre culture, cuisine et cinéma. Sa double expertise permet de tisser un véritable dialogue entre gastronomie et cinéma, enrichissant l'expérience par l'alliance des saveurs, des récits et des émotions visuelles.

Mathis Molinié est à la tête du bistrot familial **Chez Philippe** à Rouen, il y perpétue une cuisine « de père en fils » aux côtés de son père. Alliant tradition et créativité, il propose une cuisine française généreuse, faite maison avec des produits frais et de saison.

Battles de chefs

Christophe Maudit, chef de **L'Auberge des Ruines** à Jumièges, parrain de la seconde édition de **Rouen à Table!**

Annie Le Fléouter, journaliste de la radio ICI Normandie, anime quotidiennement des émissions sur les questions de société et de consommation.

Michel Bruneau est un chef étoilé normand reconnu pour sa cuisine audacieuse et inventive, notamment au restaurant **La Bourride**, situé à Cagnes-sur-Mer dans les Alpes-Maritimes, salué par le Guide Michelin.

LES INSTITUTIONNELS

Métropole Rouen Normandie, Ville de Rouen, Vitrines de Rouen, Rouen Tourisme.

LES MÉCÈNES EN NATURE

Le MIN, MÉTRO, Promocash, Grosdoit.

LES MÉCÈNES FINANCIERS

Atawa, Cargill, Crédit Agricole Normandie Seine.

LES MÉCÈNES DE COMPÉTENCES

Options Rouen, Groupe Silam, SMEG.

AUTRES PARTENAIRES

Bono Distribution, Groupe Lanef, Sirest, Opéra de Rouen Normandie, Créativ Events, Cuisine sucrée, Interfel, PromAction.

ROUEN À TABLE! FAIT SON CINÉMA PROGRAMME 2025

La semaine
du 8 au 12 octobre
2025 sera rythmée par
des concepts créatifs
dans des lieux
patrimoniaux
pour des publics
et des âges différents,
il y en aura pour
tous les goûts.

Pour cette 2^e édition,
c'est le cinéma qui sera
à l'honneur!





NOUVEAUTÉ 2025 ROUEN À TABLE FAIT SON CINÉMA

Dans son approche pluridisciplinaire, le 7^e art inspirera les chefs cette année. Films acclamés par la critique, répliques savoureuses, images culte seront autant d'ingrédients sublimes par le talent des chefs restaurateurs.

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

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

Cette année 3 produits locaux sont à l'honneur :

- la **Saint-Jacques**, trésor des côtes normandes, offre une saveur fine et raffinée ;
- la **poire**, gorgée de soleil et récoltée à maturité, incarne la richesse fruitière de la région ;
- le **cidre***, pétillant et parfumé, célèbre le savoir-faire ancestral des vergers normands.

CHRISTOPHE MAUDUIT, PARRAIN DE ROUEN À TABLE !

Christophe Mauduit, chef de L'Auberge des Ruines à Jumièges, est reconnu pour sa cuisine inspirée par la nature normande et le terroir local. Formé auprès de grands chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France, il est également membre du Club des Toques de Rouen. Son approche mêle savoir-faire traditionnel, créativité et respect des saisons, lui ayant valu une étoile verte Michelin, décernée en mars 2025, pour son engagement écoresponsable. Installé face aux ruines de l'abbaye de Jumièges, il propose une expérience gastronomique authentique, entre terre et mer, tradition et modernité.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



EUROPEAN FRAICH'FORCE

Les 8, 9 et 10 octobre
Place de la Cathédrale

Coloré, ludique et savoureux, Frutti et Veggi invitent les établissements scolaires et centres de loisirs à plonger dans l'univers des fruits et légumes frais. À travers des activités interactives et sensorielles pour enfants, le programme vise à renforcer leur connaissance des produits, à les faire apprécier autrement, et à encourager leur consommation au quotidien. Entre quizz, jeux ou cuisine, les enfants découvrent les trésors du potager en s'amusant, car apprentissage rime aussi avec plaisir, curiosité et gourmandise.



LE GRAND REPAS

Jeudi 9 octobre

Le même jour, le même menu sera partagé par tous les citoyens du territoire Seine-Maritime-Eure. Notre partenaire **SIREST** s'associe à l'événement parrainé par les grands noms de la cuisine française dont Thierry Marx.

CIRCUIT COURT APPEL NATIONAL À COURTS-MÉTRAGES

Mercredi 8 octobre à 19 h
Remise des prix
Place de la Cathédrale

Cet été, le public a été invité à laisser libre cours à son imagination à travers un concours de court-métrage autour de la poire, de la Saint-Jacques ou du cidre. La remise des prix, portée par un jury composé d'Allison Chassagne, Alexandre Dino et Mathis Molinié, récompensera les lauréats.

DÎNERS : LES CHEFS FONT LEUR CINÉMA

Les 8, 9 et 10 octobre à 19 h
Place de la Cathédrale

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^e art : **Thierry Demogt**, 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

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^e 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

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



DEUX MONDES, UN MENU

**Week-end Rouen à Table! –
Hôtel et dîner à 4 mains
Vendredi 10
et samedi 11 octobre**

Lors de ce week-end festif, certains hôtels de la ville ouvriront leurs cuisines aux dîners à quatre mains où la créativité sera sans frontières. Les chefs des hôtels accueilleront des chefs issus des **Villes créatives UNESCO. Mexique, Japon, Bénin, Grèce, Espagne et Suisse** sont au rendez-vous. Ces destinations du monde entier sont reconnues pour l'excellence et la diversité de leurs traditions culinaires. À Rouen, ces rencontres culinaires donneront lieu à des dialogues gastronomiques entre deux chefs, deux univers gastronomiques, où se mêleront traditions locales et inspirations venues d'ailleurs. Ensemble, ils marient produits du terroir et créativité, savoir-faire d'hier et audace contemporaine, pour donner naissance à des menus inédits qui racontent chacun une histoire et invitent au voyage des sens.

**Best Western, Hôtel Littéraire
Gustave Flaubert ****
Chef Michaël Fessler
et Chef Éric Autin**

Un chef français, inspiré par le terroir et la saisonnalité, rencontre un chef suisse passionné de cuisine raffinée. Ensemble, ils imaginent un dîner à quatre mains, unique, où modernité et perfection se rejoignent. Lors de ce week-end d'exception où la gastronomie est à l'honneur, l'offre spéciale « Deux mondes, un menu » propose une expérience culinaire inédite, orchestrée par ces deux chefs talentueux qui unissent leur créativité le temps d'une soirée. Ce moment magique sera prolongé avec une nuit dans l'Hôtel Gustave Flaubert.

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
le vendredi 10 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 255 €**

Hôtel de Bourgtheroulde **
Chef Yiannis Seperas
et Cheffe Rafaella Bragga**

Entre la gastronomie française moderne et les spécialités grecques, une parenthèse unique prendra place à Rouen avec un séjour où le dîner occupe le devant de la scène. Grâce à cette offre, deux chefs passionnés uniront leur univers culinaire le temps d'un repas d'exception. Après cette soirée pleine de saveurs, la nuit se poursuivra dans le confort de l'Hôtel de Bourgtheroulde, pour un moment inoubliable entre haute cuisine et patrimoine Renaissance.

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
le samedi 11 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 429 €**

**Novotel Rouen
Centre Cathédrale ******

**Cheffe Diana-Marlyse Johnson
et Chef Florian Relland**

Entre l'Italie et le Bénin, l'Hôtel Novotel Centre Cathédrale ouvre ses portes pour un séjour hors du commun ! Une aventure culinaire inédite prendra place avec deux chefs talentueux qui conjugueront leur créativité pour éveiller les papilles. Cette expérience se poursuivra par une nuit dans le Novotel Rouen Centre Cathédrale qui propose une escapade unique, en bord de Seine.

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
le vendredi 10 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 279 €**

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
le samedi 11 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 325 €**

**Radisson Blu,
Hôtel Rouen Centre ****
Chef Ken Watanabe
et Cheffe Camille Hervé**

Lors de ce week-end spécial, les saveurs se rencontrent : France et Japon font fusion dans la ville. Ce dîner à 4 mains réunit deux chefs inspirés qui conjuguent leurs savoir-faire pour une soirée gastronomique mémorable. À la suite de ce dîner, la magie se poursuit avec une nuit sereine à l'Hôtel Radisson Blu.

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
le vendredi 10 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 260 €**

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
le samedi 11 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 280 €**

**Best Western,
Hôtel de Dieppe ****
Chef Alex Mendez
et Chef Nicolas Serra**

Lors de ce week-end gourmand rouennais, deux chefs se donnent rendez-vous pour un voyage à travers un dîner à 4 mains, entre cuisine bistronomique française et mexicaine. Les deux chefs proposent un menu d'exception qui marie leurs talents le temps d'une soirée. La magie se poursuivra avec une nuit dans le cadre douillet de l'Hôtel De Dieppe.

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
le vendredi 10 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 250 €**

Hôtel Hyatt Place **
Cheffe Isabel Álvarez
et Chef de l'hôtel Hyatt
Place Rouen**

Le temps d'un week-end, la gastronomie espagnole fait son arrivée dans les cuisines de l'hôtel Hyatt Place. Une expérience culinaire unique qui mettra en commun la créativité de deux chefs. Cette escapade inoubliable alliant haute cuisine et détente se prolongera avec une nuit dans l'hôtel Hyatt Place.

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
e vendredi 10 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 250 €**

**Tarif pour 2 personnes (inclus
1 nuit en chambre double
le samedi 11 octobre, 2 petits
déjeuners et 2 dîners) : 280 €**

Réservation sur visiterouen.com



GRAND PETIT-DÉJEUNER

Samedi 11 octobre
entre 8 h 30 et 11 h
Place de la Cathédrale

Comment débuter sa journée sans un bon petit-déjeuner équilibré ? Les meilleurs artisans du territoire normand vous feront déguster une ribambelle de produits locaux tout en expliquant leurs métiers artisanaux de la boulangerie et de l'agriculture. Un moment convivial pour toutes les générations !

Tarifs : 15 € adulte ·
10 € enfant - 12 ans
Réservation sur visiterouen.com



FÊTE DU VENTRE

Du samedi 11
au dimanche 12 octobre,
de 10h à 19h
Place du Vieux Marché,
place de la Pucelle, rue Rollon,
rue Guillaume le Conquérant
et 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. 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



ATELIER CRÉATION DE MOCKTAILS ANIMÉ PAR CHEF DAMIEN

Samedi 11 et dimanche 12
octobre à 11 h
Atelier Claude Monet,
place de la Cathédrale

Le célèbre **Chef Damien**, chroniqueur culinaire et cofondateur du site incontournable 750g proposera un atelier de création de boissons maison – tonic, cola, limonade – sublimes par les ingrédients naturels et élégants de sa marque **Nécense**, redécouverte rafraîchissante et inventive de ces grands classiques. Le cadre est tout aussi exceptionnel : face à la majestueuse **Cathédrale de Rouen**, là même où Claude Monet posa son chevalet, un lieu habituellement fermé au public empreint d'histoire et de beauté.

Tarif unique : 25 €
Réservation sur visiterouen.com



RALLYES GOURMANDS ET GASTRONOMIQUE

Samedi 11 octobre

de 11 h 30 à 15 h

42 restaurants à travers la ville

En deux heures, il sera possible de **découvrir 7 restaurants et commerçants différents**. Carte en main, avec des questions patrimoniales et gustatives à l'appui, la ville de Rouen se traversera au rythme de **dégustations en 7 étapes de l'entrée au café**, du restaurant bistrannique, en passant par le traditionnel ou encore les spécialités du monde et les artisans de bouche. Une expérience riche en saveurs et en histoires que à vivre entre ami(e)s ou en famille.

Du quartier des Antiquaires, à la place Saint-Marc, en passant par le centre-ville, la gare et le quartier du Vieux-Marché, **6 parcours** sont disponibles, chacun invitant au partage, à la découverte et à l'explosion de saveurs. Une occasion de

découvrir de nouvelles adresses et de soutenir les restaurateurs qui font de la ville de Rouen, une fierté en matière de gastronomie.

Nouveauté 2025 :

un rallye 100% gastronomique

Cette année, un rallye exclusivement gastronomique vient sublimer l'aventure. Au menu : cuisine raffinée, dressages élégants, associations de saveurs audacieuses et **une immersion dans l'univers de talents qui réinventent la gastronomie moderne**. Sept tables d'exception, sept haltes mémorables, pour un voyage gustatif unique au cœur de Rouen.

Tarifs : 39 € rallyes gourmands ·

49 € rallye gastronomique

Réservation sur visiterouen.com

D'UN VERRE À L'AUTRE

Les 9, 10 et 11 octobre

à partir de 18 h 30

Divers bars à travers la ville

Le temps d'une soirée, partez à la découverte de Rouen autrement en explorant trois établissements partenaires. Chacun proposera un cocktail (avec ou sans alcool), créé pour l'occasion, s'inspirant de films. Dans l'un des trois lieux, une sélection de tapas ou une planche viendront compléter cette expérience gourmande. Une occasion unique de savourer des créations originales, bar après bar, dans une ambiance conviviale et festive.

Tarif unique : 33 €

Réservation sur visiterouen.com



BATTLES DE CHEFS ET DÉMONSTRATIONS

**Samedi 11 octobre
de 14 h à 19 h 30**

Place de la Cathédrale

Un spectacle culinaire époustoufflant attend les visiteurs avec une **compétition entre les chefs internationaux des Villes Créatives UNESCO** ponctuées de **démonstrations proposées par des chefs locaux et étoilés** de la région !

Sous un grand chapiteau dressé sur la place de la Cathédrale, les battles rythmées de démonstrations et dégustations seront animées par Chef Damien célèbre chef cuisinier, enseignant et cofondateur du site internet 750g.com. Les produits à travailler cette année ? La Saint-Jacques, le cidre et la poire ! Le public, accompagné d'un jury d'exception composé de Christophe Mauduit, Annie Le Fléouter et Michel Bruneau, départagera les chefs dans une ambiance festive et conviviale.

Les duels programmés pour cette édition :

- > Cheffe Isabel Álvarez Ribes (En Tiempos De Maricastaña, Espagne) contre Cheffe Diana-Marlyse Johnson (Signature by Lady D, Bohicon, Bénin).
- > Chef Yiannis Seperas (Mia Feta Bar, Grèce) contre Chef Watanabe Ken (Watanabe Ryouri-mise, Japon)
- > Chef Manuel Alejandro Mendez Campos (Astro, Mexique) contre Chef Michaël Fessler (Fud Lâb Sarl, Suisse).
- > Chef Vincent Vidal (ancien chef du restaurant Mancel) contre chef Rodolphe Pottier (Brasserie Paul).

Après les battles, les chefs locaux prendront le relais pour des **démonstrations de cuisine** partageront leurs secrets culinaires et offriront des dégustations aux visiteurs : Cheffe **Lynda Jumel** (restaurant **Lé Là**) et Chef **Watcharapong Sorndee** (**Gill Côté Bistro**)

La journée se clôturera sur une note rafraîchissante avec une **démonstration de cocktails** par une école spécialisée, suivie d'une **création de mocktail** par Chef **Damien**, à savourer sur place pour le public. Une expérience complète où gastronomie, créativité et convivialité se rencontrent au cœur de Rouen.

**Gratuit et ouvert à tous
Sans réservation**



COURS DE CUISINE SUCRÉ OU SALÉ

**Samedi 11 octobre
à 14 h 30 et 17 h 30
Halle aux Toiles**

L'école Fauchon, référence d'excellence dans le secteur de la gastronomie, animera un grand cours de pâtisserie puis de cuisine salée sous l'impressionnante hauteur sous plafond de la grande salle atypique de la Halle aux Toiles, suivi d'un moment convivial autour d'une dégustation.

Au menu :

- À 14 h 30 : Un cours de pâtisserie inspiré du film *Le Chocolat* de Lasse Hallström.
- À 17 h 30 : Un cours de cuisine inspiré du film *La soupe aux choux* de Jean Girault.

Ces cours de cuisine proposent **une expérience immersive, alliant tradition et innovation**. Pour débutant ou cuisinier expérimenté, il est conçu pour tous les niveaux et promet de ravir vos papilles, une chance exceptionnelle de perfectionner ses compétences culinaires dans un cadre historique et prestigieux !

Tarif unique : 50 €
Réservation sur visiterouen.com



LE STUDIO DES PETITS GOURMANDS

**Dimanche 12 octobre
à 14 h et 16 h**

Place de la Cathédrale

En clôture de **Rouen à Table!** les familles sont conviées à un après-midi gourmand autour d'ateliers de pâtisseries pour petits et grands : une explosion de saveurs sucrées pour les papilles.

Lors de ce goûter exceptionnel en famille animé par les Rêves Bleus et les princesses Disney, les enfants réaliseront un atelier créatif et les parents pourront profiter de douceurs sucrées et boissons chaudes avec une vue spectaculaire sur la Cathédrale.

**Tarifs : Adultes 12 € adulte •
9 € enfants**

CINÉ-GOÛTER

**Dimanche 12 octobre à 14 h
Place des Emmurées**

Confortablement installés sur la grande place, les enfants (re)découvriront le film culte des années 2000 *Charlie et la Chocolaterie* de Tim Burton avec Johnny Depp, projeté sur grand écran.

À la fin de la projection, un goûter gourmand a.endra les petits spectateurs pour prolonger la douceur de l'après-midi.

Gratuit



UNE PREMIÈRE ÉDITION À GUICHETS FERMÉS



CHIFFRES CLÉS 2024

**3 chefs
de renommée
internationale
membres du réseau des
villes créatives UNESCO**

Cheffe Naiara Faira
Chef Andrea Pesci
Cheffe Lotta Olsson



**3 chefs
de restaurants étoilés**

Olivier Da Silva ★

Gabin Bouguet ★

Gilles Tournadre ★★

**7
concepts
créatifs
à guichets
fermés**



**LES ÉTRANGERS
AU RENDEZ-VOUS**



Américains 27 %



Allemands 15 %



Anglais 5 %



**80
partenaires reflétant
l'excellence
de la Normandie**

**Plus de
40 000
touristes**
sur le week-end
(+ 16 % VS 2023)

**100 élèves de 7 écoles
du secteur de l'hôtellerie-restauration**



Plus de 120 000 visiteurs sur le week-end!

TOP 3 ORIGINES NATIONALES



Seine-Maritime **43 %**



Île-de-France **23 %**
dont 24,2 % du 75
(contre 5,2 % en 2023)



Eure **7 %**



Les 7 concepts créatifs ont connu un réel succès avec un taux de remplissage de 100 %.
Le week-end de Rouen à Table! et de la Fête du Ventre a attiré près de 42 000 touristes, soit une augmentation de 16 % par rapport à 2023.



Revivez la 1^{re} édition en images!



PROFITEZ DES EXPOS

FÊTE DU VENTRE
samedi 12 et dimanche 13 octobre
à la Cathédrale
de Meulanaux
à 10h de France
pour les enfants
et les adultes normands
et les familles
de la région
à 25€

RAILYÉ
à la Cathédrale
de Meulanaux
à 10h de France
pour les enfants
et les adultes normands
et les familles
de la région
à 25€

**COURS DE CUISINE
À FAISON**
pour les enfants
à 10h de France
pour les enfants
et les adultes normands
et les familles
de la région
à 25€

www.musee.com

PAROLES DE GOURMANDS

GRAND PETIT-DÉJEUNER

« Un décor magnifique, au pied de la cathédrale qu'on pouvait admirer par le toit transparent de la grande tente! Ensuite l'opportunité de goûter à une multitude de produits locaux. Tout était excellent et en quantité généreuse. »

« Grand événement, nous avons passé un bon moment et découvert d'excellents artisans de notre région. »



BRUNCH GOURMAND

« Super idée ce brunch dans un chapiteau avec un plafond transparent donnant sur la majestueuse cathédrale! Les plats proposés étaient délicieux. »

DU TABLEAU À L'ASSIETTE

« Tout était très bien. Le guide conférencier, très agréable à écouter, intéressant dans son approche du tableau. Le repas était excellent, et on a apprécié être dans la petite salle surplombant le parvis de la cathédrale. »

« Analyse très professionnelle du tableau. »





RALLYE GASTRONOMIQUE

« Pour une première... c'était super!!! Le parcours nous a fait découvrir certains endroits de Rouen que nous ne connaissions pas... Les dégustations étaient du haut niveau... belles découvertes gustatives et accueil chaleureux à chaque étape. Nous conseillons vivement cette activité à ceux qui ne connaissent pas. »

« Toute la famille des grands-parents aux petits enfants s'est prise au jeu carte après carte et plat après plat nous avons découvert Rouen sous un autre jour. Nous avons hâte de pouvoir l'an prochain découvrir un nouveau parcours. »

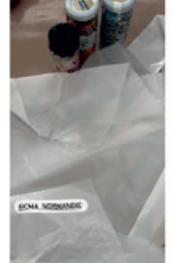
GRAND GOÛTER

« L'initiative d'organiser un atelier de pâtisserie pour enfant est top et le lieu était bien pensé, enfin une belle animation sur la rive gauche de Rouen. »

« Goûter avec d'excellents produits et en quantité, bravo ! »



Source : avis client plateforme de réservation visiterouen.com



UNE COMMUNICATION 360° IMPACTANTE

RETOMBÉES PRESSE UN ÉCHO MÉDIATIQUE PUISSANT

- Une édition spéciale délocalisée du ICI 19/20 de France 3 Normandie sur la Fête du Ventre - Rouen à Table! avec deux directs.
- 1 dossier dédié dans le magazine Cuisine Actuelle.
- 1 interview Europe 1 et 1 interview BFM TV Normandie relayées par le Gault & Millau.
- Une quinzaine d'articles dans la presse nationale, internationale, spécialisée et locale.



COMMUNICATION DIGITALE UNE FORTE PRÉSENCE SUR LE WEB ET LES RÉSEAUX SOCIAUX

- 108 000 vues cumulées sur les pages de visiterouen.com, dédiées à l'événement, soit 9 articles, 7 billetteries et la homepage.
- 92 000 contacts touchés par le biais de 17 newsletters ciblées envoyées.
- 118 000 followers sur Facebook, Instagram, LinkedIn et X touchés par un total de 274 contenus créés, cumulant un total de 520 000 impressions.
- Une campagne digitale ciblée sur la région parisienne, vue 766 500 fois.



COMMUNICATION PRINT UN IMPACT MASSIF

- Une campagne dans le métro parisien vue plus de 25 millions de fois.
- Une campagne d'affichage dans toute la ville de Rouen.
- La force du réseau de 400 partenaires de Rouen Tourisme, véritable relais de communication sur tout le territoire.
- 9 000 cartes postales distribuées.
- 5 insertions publicitaires dans la PQR.
- 8 totems installés dans toute la ville.





Contact presse

MARION RABILLER

m.rabiller@rouentourisme.com

+33 (0)2 32 08 36 55 / 06 03 34 41 45

visiterouen.com



Rouen Ville créative
Unesco dans le domaine
de la gastronomie



ROUEN
TOURISME

visiterouen.com