

ROU
visiterouen.com

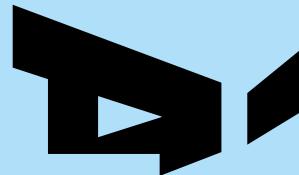
fête du ventre

battles

ateliers

petit-déjeuner

7-11 OCTOBRE 2026
3^e ÉDITION



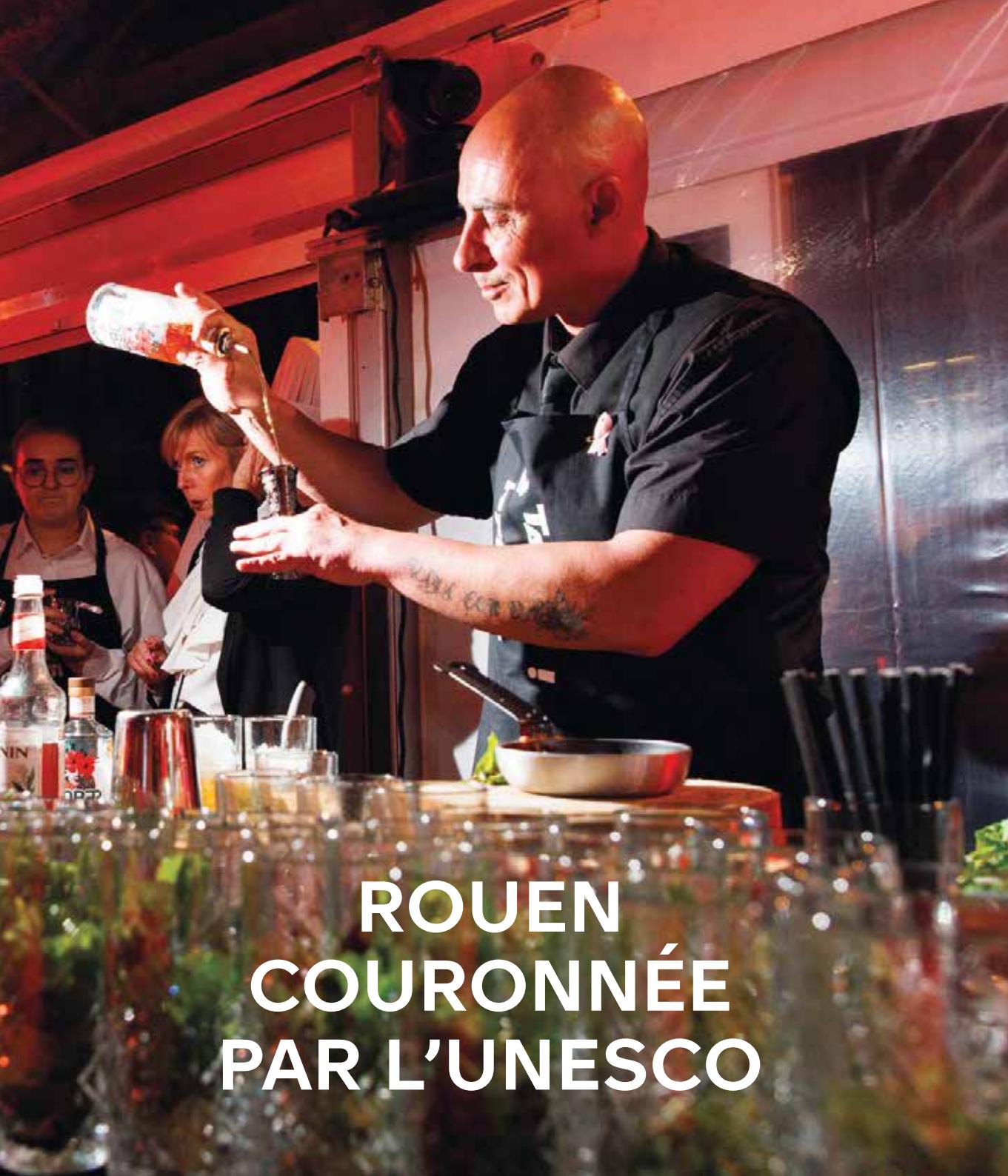
rallye gourmand

cours de cuisine

goûter

dîner





ROUEN COURONNÉE PAR L'UNESCO

UN ÉVÉNEMENT POUR CÉLÉBRER LA GASTRONOMIE

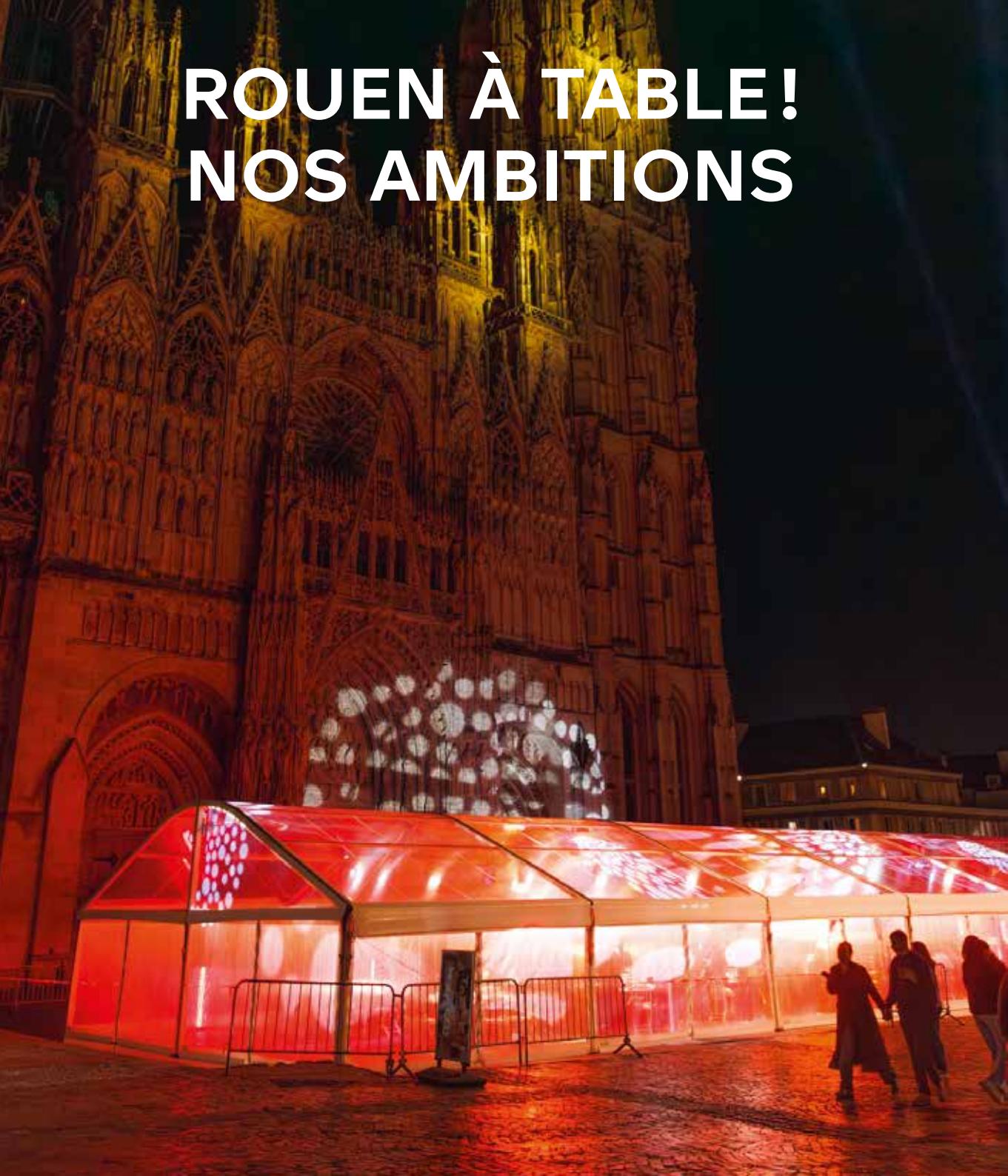
La 2^e édition de **Rouen à table!** a connu un énorme succès et demande une suite. Nous vous proposons donc de continuer la fête avec nous pour célébrer Rouen, ville créative UNESCO en matière de gastronomie avec une 3^e édition placée sous le signe de la musique et de la gastronomie.

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 7 au dimanche 11 octobre 2026, offrant une expérience gastronomique authentique à travers divers lieux de la ville. Des dîners gastronomiques au Grand Petit déjeuner en passant par les rallyes, les démonstrations culinaires et le Studio des petits gourmands, chaque moment sera conçu pour mettre en valeur les talents et produits locaux dans un cadre d'exception. Et les idées ne manquent pas pour l'édition 2026.



ROUEN À TABLE! NOS AMBITIONS



NOUVELLE DIMENSION

Avec deux millésimes qui ont connu un succès au-delà de nos attentes, nous nous fixons de nouveaux défis pour une nouvelle édition encore plus innovante et surprenante.

Cet événement vient de nouveau enrichir la traditionnelle Fête du Ventre en apportant une touche d'innovation. Les visiteurs découvrent 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!** est devenu 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!** aide 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.

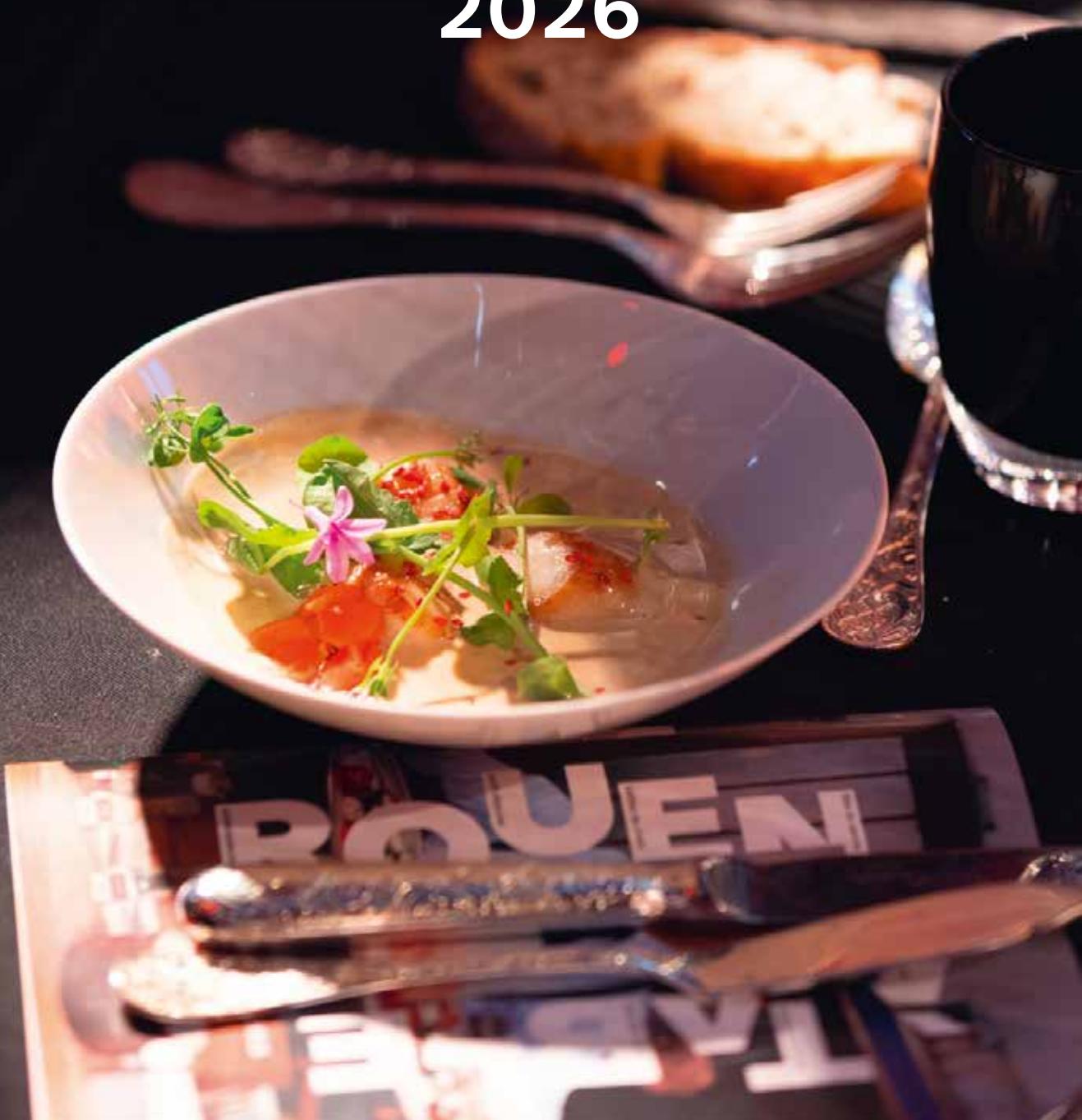
TRANSMISSION

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** et de l'**IFA Marcel Sauvage** d'être à nos côtés lors de cet événement qui célèbre la gastronomie.

PRÉ-PROGRAMME 2026



**La semaine du
7 au 11 octobre 2026
sera rythmée par
des concepts créatifs
dans différents lieux
patrimoniaux pour
des publics de tout âge,
il y en aura pour tous
les goûts.**

**Pour cette 3^e édition,
c'est la musique
qui sera à l'honneur.**

**Lors d'un voyage
presse, des journalistes
spécialisés gastronomie
et tourisme culinaire,
seront invités
au printemps à vivre
une expérience
gustative sur
le territoire et avoir
un avant-goût de
Rouen à Table ! 2026.**

L'événement **Rouen à Table !** vous réserve d'autres surprises dans la semaine : des concepts innovants et surprenants, conçus pour éveiller vos sens et vous offrir une expérience gastronomique hors du commun.



GRAND PETIT-DÉJEUNER **Les 10 et 11 octobre** **(lieu à déterminer)**

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

Réservation sur visiterouen.com

DINERS AU PIED DE LA CATHÉDRALE

Vivez un dîner dans un lieu insolite et laissez-vous séduire par des plats élaborés par des chefs et artisans locaux, préparés en collaboration avec des étudiants en hôtellerie et restauration.

Réservation sur visiterouen.com

FÊTE DU VENTRE **Du samedi 10** **au dimanche 11 octobre,** **de 10 h à 19 h** **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. 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



RALLYES GOURMANDS ET GASTRONOMIQUE

Samedi 10 octobre

Les participants seront amenés à découvrir l'histoire de la ville tout en dégustant les spécialités locales au sein des commerces de bouche. Ce rallye culinaire s'adapte à l'heure du repas et invite les participants à parcourir Rouen, à la découverte des spécificités de divers restaurateurs. Ce rallye est organisé autour de 7 étapes à travers la ville, de l'entrée au café !

Réservation sur visiterouen.com

DÉMONSTRATIONS DE CHEFS

Samedi 10 octobre
(lieu à déterminer)

Nous vous invitons à un voyage gustatif inoubliable. Nos battles et ateliers, animés par des chefs renommés, vous dévoileront les secrets d'une cuisine raffinée et créative, mettant à l'honneur les produits d'excellence de la Normandie. Une expérience immersive où plaisir des papilles et découverte culturelle se conjuguent à merveille.

Gratuit et ouvert à tous

COURS DE CUISINE

Samedi 10 octobre
Halle aux Toiles

Pour terminer la journée en beauté, un cours de cuisine géant vous sera proposé. À vos toques !

Réservation sur visiterouen.com

LE STUDIO DES PETITS GOURMANDS

Dimanche 11 octobre
(lieu à déterminer)

Préparez vos papilles à une explosion de saveurs sucrées ! Nous vous invitons à un goûter exceptionnel en famille, où les pâtisseries maison et les produits de qualité seront à l'honneur. Les petits chefs en herbe pourront s'initier à la pâtisserie lors d'ateliers ludiques et se laisser emporter par un spectacle enchanteur sur le bien manger. Un moment de partage et de gourmandise pour toute la famille !

Réservation sur visiterouen.com

Et de nouveaux concepts seront bientôt dévoilés...



ROUFFI
à TABLE !

ROUFFI
à TABLE !

ROUFFI
à TABLE !

ROUFFI
à TABLE !

CHIFFRES CLÉS

6 chefs de renommée internationale membres du réseau des Villes créatives UNESCO

Cheffe Isabel Álvarez Ribes
Chef Yiannis Seperas
Chef Watanabe Ken
Cheffe Diana-Marlyse Johnson
Chef Manuel Alejandro Mendez Campos
Chef Michaël Fessler



Des concepts créatifs à guichets fermés

★★★★★
4,7/5 satisfaction clients



TOP 4 DES NATIONALITÉS DES VISITEURS ÉTRANGERS



Canada 25 %



États-Unis 25 %



Royaume-Uni 22 %



Suède 17 %

100 élèves de 8 écoles
du secteur de l'hôtellerie-restauration



129 partenaires reflétant l'excellence de la Normandie

4 masterclass de chefs
dans les écoles partenaires

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.

Grâce à **129 partenaires** issus de tous les horizons de la gastronomie, plus de **96 000 € d'aides** ont été mobilisés, en plus de la subvention de la Métropole Rouen Normandie, permettant la création d'une manifestation d'exception.



UN RÉSEAU DE PARTENAIRES ENGAGÉS



MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

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

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

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).

ENTREPRISE DE RENOMMÉE MONDIALE

L'Orfèvrerie Christofle 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.

ARTISANS ET PRODUCTEURS D'EXCEPTION

Maison Vatelier, menée par Benoît Vatelier, champion de France de la brioche 1997, perpétue un savoir-faire unique à travers ses brioches et viennoiseries d'exception.

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

Grosdoit, référence en boucherie d'exception, met en avant des viandes de qualité supérieure, garantissant traçabilité et goût incomparable.

UNE DIMENSION INTERNATIONALE



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 Läb**. 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.





ROUEN
À TABLE !

Le conseil
d'ameublement
de Rouen

ILS ONT PARTICIPÉ !

LES MÉCÈNES

Arômes et Passions,
Atawa,
Brûlerie Caron,
Cargill,
Christofle,
Crédit Agricole Normandie Seine,
Grosdoit,
Groupe Lanef,
MIN,
MÉTRO,
Options Rouen,
Promocash,
SMEG.

LES INSTITUTIONNELS

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

LES MEMBRES DES JURYS

Alexandre Dino (fondateur et responsable du Nikon Film Festival),
Allison Chassagne (comédienne française),
Bruno Bertheuil (enseignant, chroniqueur gastronomique et auteur),
Mathis Molinié (Chez Philippe),
Christophe Mauduit (L'Auberge des Ruines),
Annie Le Fléouter (journaliste de la radio ICI Normandie),
Michel Bruneau (La Bourride).

LES CHEFS INTERNATIONAUX DU RÉSEAU UNESCO VILLES CRÉATIVES

Isabel Álvarez (Espagne, En Tiempos de Maricastaña),
Michaël Fessler (Suisse, Fud Läb),
Diana-Marlyse Johnson (Bénin, Signature by Lady D),
Alex Méndez (Mexique, Astro),
Yiannis Seperas (Grèce, Mia Feta),
Ken Watanabe (Japon, Nihon Ryori Watanabe).

LES PARTENAIRES

Bono Distribution,
Sirest,
Opéra de Rouen Normandie,
Créativ Events,
Interfel,
PromAction,
Rêves Bleus,
Groupe Silam.

LES ÉCOLES ET CENTRES DE FORMATION

BTS Tourisme du lycée Camille Saint-Saëns,
CMA Formation Simone Veil,
Collège Fontenelle,
École Fauchon,
GRETA Rouen Maritime,
IFA Marcel Sauvage,
Institut Mesnières,
Lycée Hôtelier Georges Baptiste.

LES ARTISANS

Arpents du soleil,
Chocolaterie Beyer,
Chocolaterie Hautot,
Ferme de la Mare des Rufaux,
Fromagerie François Olivier,
La Ferme de Billy,
Le Clos des Citots,
Les Confiseurs de Rouen,
La Galette du Val de Seine,
Les Pâtisseries de Gill (Christophe Lecourt),
Ma Boulangerie (Christophe Cressent),
Maison Le Meur (Nicolas Le Meur),
Maison Jollit (Daniel Bourgeois),
Maison Vatelier (Benoît Vatelier),
Normandes du p'tit Tougard,
Pâtisserie Jullien,
Torréfacteurs Français (Grégoire Meurice).

LES HÔTELS

Best Western Plus Hôtel de Dieppe 1880****,
Hôtel Littéraire Gustave Flaubert****,
Hyatt Place Rouen****,
Mercure Rouen Centre Cathédrale****,
Novotel Rouen Centre Cathédrale****,
Radisson Blu****,
Hôtel de Bourgtheroulde *****.

LES BARS

La Boîte à Bières,
L'Absinthe,
L'Alchimie,
Le Charleston,
L'Écuyer,
Le N'Zo bar,
Le Prêchoir,
Les Explorateurs,
Le Son du Cor,
L'O'Kallaghan's.



LES RESTAURATEURS

Le Club des Toques Rouennaises,
La jeune garde culinaire
rouennaise,
Éric Autin (L'Incontournable),
Hakim Benallal (Le 6° sens),
Justin Berment (Tempo),
Laurent Blanchard (In Fine,
In Situ),
Rafaella Bragga (L'Aumale),
Olivier et Suzanne Da Silva
(L'Odas),
Benoit David (L'Hermitage),
Thierry Demoget (Les Capucines),
Damien Duquesne (750g La
Table),
Camille Hervé (Le Jehanne),
Lynda Jumel (Lé Là),
Thomas Lemelle (Rotomagus),
Quentin Le Deunff (L'Épicurius),
Christophe Mauduit
(L'Auberge des Ruines),
Philippe Molinié (Chez Philippe),
Rodolphe Pottier (Brasserie Paul),
Florian Relland (Quindici
Trattoria),
Nicolas Serra (Café Victor),
Watcharapong Sorndee

(Gill Côté Bistro),
Vincent Vidal (chef caennais),
Benjamin Stubbe
(Zoom by Hyatt Place Rouen),
Au Flaméron,
Biblot,
Bistro de la Cathédrale,
Blotti,
Café Hamlet,
Charleston,
Emji,
Goupil,
La Crêperie Rouennaise,
La Maison d'Emma,
La Table de Flore,
Le Bec Gourmand,
Le Boma,
Le XXI,
Louisette,
Ma Fromagerie,
Madame,
Mojo,
Okto,
Paul Arthur,
Prego,
Foccacia & Aperitivo,
Terroir Cave à Manger,
Un grain de...





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. »



DÎNERS DES CHEFS

« Une très belle expérience dans un lieu hors du commun, au pied de la cathédrale! »

« Nous avons passé un très agréable moment en nous délectant des plats proposés et composés avec une extrême finesse. La composition du menu en s'inspirant du cinéma et de films connus ou moins connus nous a paru très originale. »



ATELIER MOCKTAILS

« Activité originale, animée par un chef Damien très accessible très simple qui transmet ses valeurs avec conviction. »



RALLYES GOURMANDS ET GASTRONOMIQUE

« Le questionnaire était ludique et nous a permis de découvrir certains aspects de Rouen sur lesquels nous ne nous étions jamais attardés. »

« La prestation gastronomique était vraiment de grande qualité avec un accueil toujours très chaleureux et arrangeant. »

STUDIO DES PETITS GOURMANDS

« Nous avons simplement adoré, les équipes étaient au top et je trouve ça super d'avoir organisé ça. »

« Les enfants ont autant aimé l'atelier que les gourmandises. »



D'UN VERRE À L'AUTRE

« Nous avons découvert de nouveaux endroits pour déguster des cocktails à la fois délicieux et originaux. »

COURS DE CUISINE

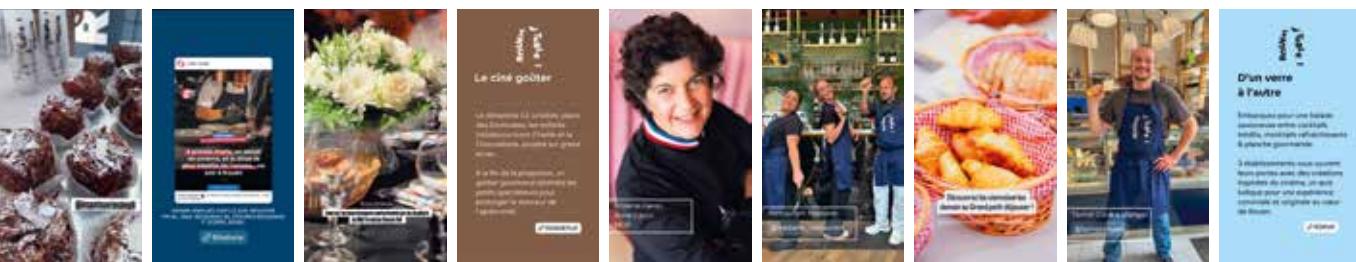
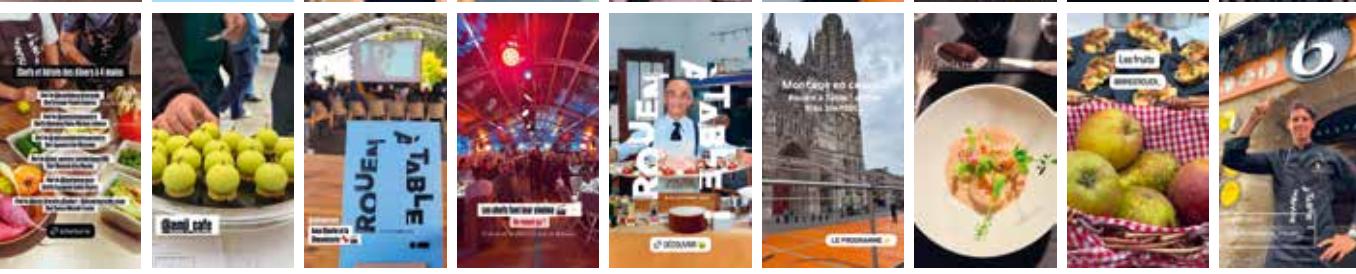
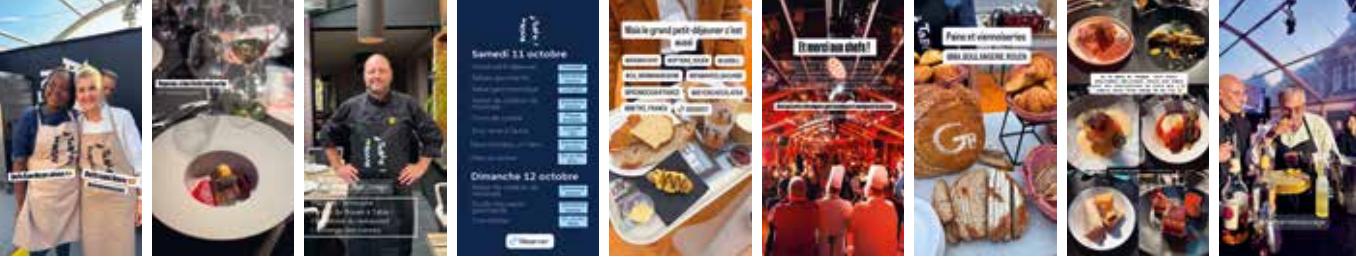
« Une super expérience dans un endroit majestueux, un chef cuisinier qui nous a prodigué de supers conseils, un plat très facile à réaliser en temps réel, et très agréable de pouvoir déguster à la fin de la session ! Les produits étaient très beaux, très bons, bien calibrés, l'assistance des étudiants était très appréciée. »



DEUX MONDES, UN MENU

« Le dîner à 4 mains était délicieux et ce fut très sympathique d'avoir cette variété de saveur en bouche. »

Source : avis client plateforme de réservation visiterouen.com



UNE COMMUNICATION 360° IMPACTANTE

RETOMBÉES PRESSE UN ÉCHO MÉDIATIQUE PUISSANT

- 1 voyage presse réunissant 8 journalistes.
- 1 dossier de presse général.
- 2 communiqués de presse thématiques.
- 2 conférences de presse locales : Circuit Court en juin et Rouen à Table ! en septembre.
- 6 newsletters presse.
- 30 assistances presse et photothèque.
- 2 accueils de presse nationale pendant la manifestation : Émission Papilles TV5 Monde et Magazine Saveurs.

ici Normandie



france.tv

BeauxArts



marmiton

TV5 MONDE



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

- Sur le site web : 14 articles, 26 billetteries et la homepage.
- 44 newsletters ciblées envoyées.
- 118 000 followers sur Facebook, Instagram, Linkedin, tiktok et X touchés par un total de 603 contenus créés, cumulant un total de **2 508 091 impressions**.
- 5 vidéos promotionnelles immersives.
- 25 drapeaux potence.
- 4 affiche stop-rue.
- 8 influenceurs locaux répartis sur les concepts.
- 3 influenceurs Dieppois.
- Audience cumulée touchée : 800 240 followers sur Instagram.
- 47 contenus créés et partagés à leur communauté.



COMMUNICATION PRINT UN IMPACT MASSIF

- Une campagne dans le métro parisien vue plus de 22 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.
- 20 000 cartes postales distribuées.
- 5 insertions publicitaires dans la PQR.
- 8 totems installés dans toute la ville.







REJOIGNEZ
L'AVENTURE
ROUEN À TABLE!

Imaginez un carrefour de saveurs, un lieu où la passion culinaire rencontre l'innovation, où les traditions se mêlent aux créations audacieuses. Cet événement gastronomique unique, Rouen à Table! promet de ravir les papilles et d'éveiller les sens.



1. AFFIRMATION DE VOTRE IDENTITÉ NORMANDE

Associez votre image à un événement qui célèbre la richesse du terroir et de la gastronomie, renforçant votre ancrage territorial.



2. RAYONNEMENT DE ROUEN

Soutenez un événement qui attire un public varié, contribuant ainsi à l'attractivité de Rouen et de la Normandie.

3. MULTIPLES OPPORTUNITÉS DE VISIBILITÉ

Bénéficiez d'une visibilité à travers les supports de communication de Rouen à Table!

4. DYNAMISATION CULTURELLE ET FESTIVE

Contribuez à l'animation de Rouen et à l'offre festive et conviviale pour les habitants et les touristes.



5. RENCONTRES PRIVILÉGIÉES

Échangez avec d'autres acteurs locaux, restaurateurs, producteurs et personnalités dans un cadre convivial et stimulant.

DEVENIR PARTENAIRE

6. EXPÉRIENCES UNIQUES

Offrez à vos partenaires, clients et employés des moments privilégiés tout le long de l'événement.

8. RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

Participez à la promotion des valeurs du réseau des Villes créatives UNESCO telles que l'excellence, la transmission, l'inclusion et le manger local.



7. RENFORCEMENT DE VOS LIENS

Créez des liens durables avec les acteurs clés du territoire et fidélisez vos parties prenantes en leur offrant une expérience mémorable.

9. ASSOCIATION A UNE IMAGE POSITIVE

Votre marque sera associée aux valeurs de plaisir, de convivialité, de qualité et de découverte culinaire véhiculées par Rouen à Table!



10. SOUTIEN À L'ÉCONOMIE LOCALE

Contribuer au dynamisme économique du territoire, en soutenant un événement qui met en lumière les savoir-faire locaux.



LE MÉCÉNAT D'ENTREPRISE, UN SOUTIEN POUR UNE ACTION D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Le mécénat englobe également la créativité et l'engagement envers la promotion de la gastronomie, des savoir-faire locaux et de la transmission.

Vos idées et votre soutien sont essentiels pour enrichir l'expérience de nos visiteurs et renforcer nos actions positives.

Mécénat financier: permet de consolider et développer l'événement.

Mécénat en nature: permet de donner ou prêter du matériel, des matières premières, prestations de services... (valorisation du coût de revient HT ou valeur de stock).

Mécénat de compétence: permet de mettre à disposition des ressources humaines sur leur temps de travail.

Ce soutien est important pour les actions de **Rouen à Table!**

Depuis la loi du 1^{er} août 2003 relative au mécénat, la France propose un dispositif incitatif pour les entreprises :

Les dons des entreprises sont déductibles de l'impôt sur les sociétés ou de l'impôt sur le revenu à hauteur de 60 % du montant du don dans la limite de 5 % du chiffres d'affaires hors taxe ou dans la limite de 20 000 €. En cas d'excédent, les sommes restantes peuvent être reportées sur les 5 exercices fiscaux suivants.

Des contreparties en nature vous seront également proposées.



NOTRE COLLABORATION



3 niveaux d'engagements

DES CONTREPARTIES SUR-MESURE

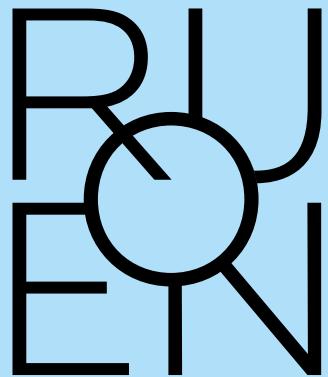
Nous proposons des contreparties sur-mesure, adaptées selon votre projet et la nature de votre engagement.

MÉCÈNE GOURMAND	MÉCÈNE GOURMET	MÉCÈNE ÉPICURIEN
Participation initiale 4 000 € Défiscalisation 2 400 € Coût après défiscalisation de 1 600 €	Participation initiale 8 000 € Défiscalisation 4 800 € Coût après défiscalisation de 3 200 €	Participation initiale 16 000 € Défiscalisation 9 600 € Coût après défiscalisation de 6 400 €
Mention sur le cube de signalétique	Contreparties du mécénat « GOURMAND »	Contreparties du mécénat « GOURMET »
	+	+
Mise à disposition d'un kit média		Présence sur le site: logo sur le cube de signalétique
Visibilité digitale: sur notre site internet visiterouen.com et les RS de Rouen Tourisme	Invitation à la conférence de presse pour la signature de la convention	Visibilité sur les supports presse
Invitation à la soirée de remerciements	Vidéo dédiée à l'activité du mécène	Citation dans les discours de remerciements + intervention lors d'un des événements
4 accès VIP et tabliers à l'effigie de Rouen à Table!	10 accès VIP	20 accès VIP

Rejoignez l'aventure !

Vous souhaitez faire partie des partenaires qui font rayonner la gastronomie ?
Rejoignez-nous pour la prochaine édition de **Rouen à Table !**
et contribuez à écrire la suite de cette belle histoire culinaire !

Pour discuter d'un partenariat ou devenir mécène, contactez:
Yannick BUGEON (Mme)
02 32 08 36 57 - 06 03 34 41 32
y.bugeon@rouentourisme.com



TOURISME

visiterouen.com