

ROUEN À TABLE

GASTRONOMIE ET MUSIQUE

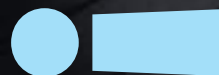
- 1 - FÊTE DU VENTRE
- 2 - DÉMONSTRATIONS
- 3 - PETITS-DÉJEUNERS
- 4 - ATELIERS
- 5 - RALLYES GOURMANDS
- 6 - COURS DE CUISINE
- 7 - GOÛTERS
- 8 - DINERS

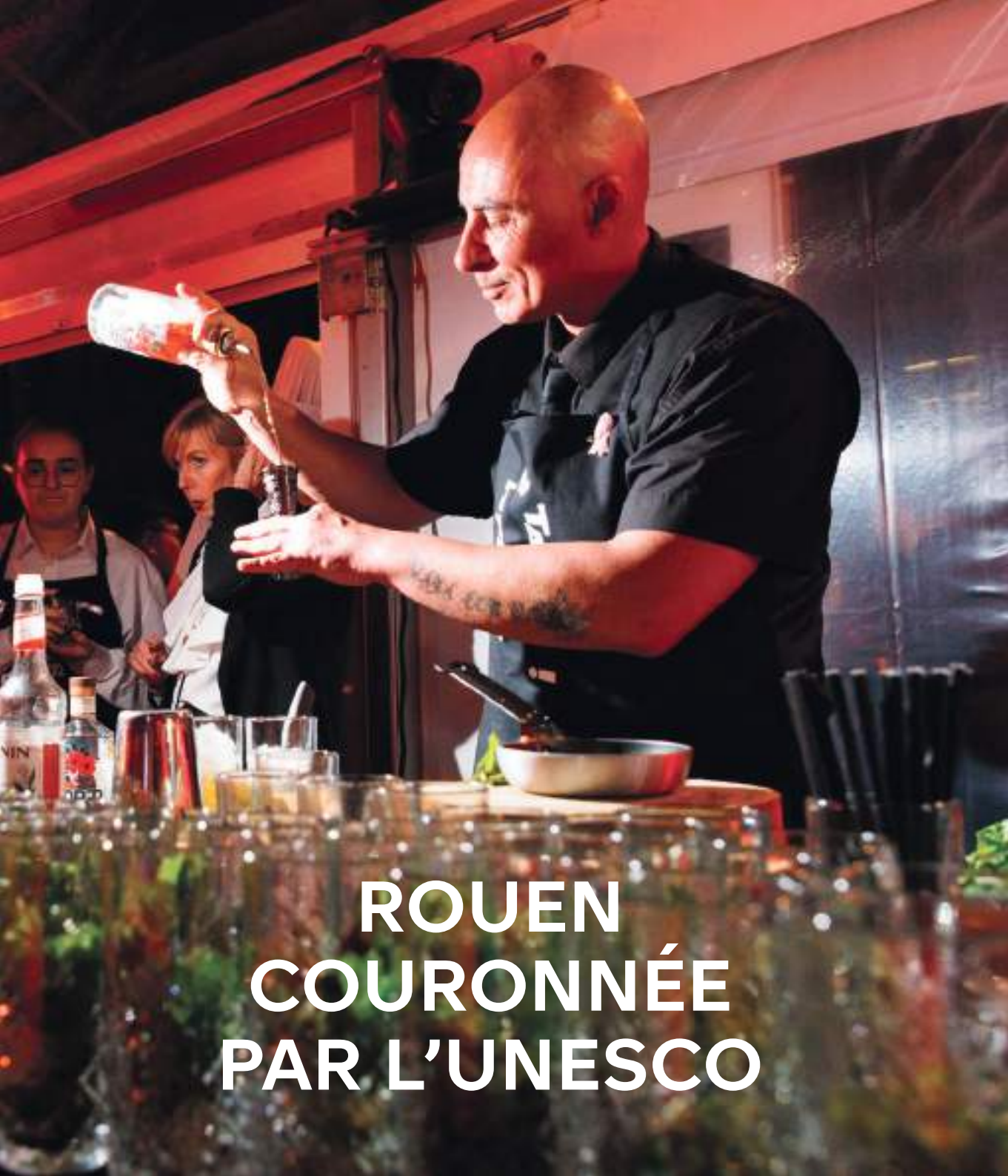


Rouen Ville créative

visiterouen.com

7-11 OCTOBRE 2026
3^E ÉDITION





**ROUEN
COURONNÉE
PAR L'UNESCO**

ROUEN À TABLE! UNE 3^e ÉDITION 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, célèbreront la richesse gastronomique exceptionnelle de la ville à travers la troisième édition de Rouen à Table!

« Le succès de **Rouen à Table!** confirme, une nouvelle fois, la place essentielle qu'occupe la gastronomie dans l'identité et l'attractivité de notre territoire. Cet événement a su rassembler habitants, visiteurs, professionnels et passionnés autour de valeurs de partage, de convivialité et d'excellence qui font la richesse de notre patrimoine culinaire. Cette dynamique s'inscrit pleinement dans l'ambition portée par Rouen au sein du réseau des villes créatives de l'UNESCO, une reconnaissance qui valorise notre engagement en faveur de la créativité, de l'innovation et de la transmission des savoir-faire gastronomiques. C'est un levier majeur pour renforcer le rayonnement de notre destination et soutenir l'ensemble des acteurs qui contribuent à son excellence.

Le succès de **Rouen à Table!** n'aurait pas été possible sans l'adhésion et la mobilisation exemplaires des commerçants, restaurateurs, producteurs et partenaires engagés dans cette aventure collective. Leur enthousiasme, leur créativité et leur volonté de faire découvrir les richesses de notre terroir ont largement contribué à faire de **Rouen à Table!** un rendez-vous fédérateur et apprécié de tous.

Ensemble, nous poursuivons cette ambition : faire de Rouen une référence gastronomique reconnue, ouverte, innovante et profondément ancrée dans son territoire ».

Nicolas Mayer-Rossignol,

Président de la Métropole
Rouen Normandie
Maire de Rouen

Mathieu de Montchalin

Président de Rouen
Tourisme
Conseiller métropolitain
délégué en charge
du Tourisme

Abdelkrim Marchani

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

Hélène Michot

Adjointe 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



Vitrines
de Rouen

UN ÉVÉNEMENT POUR CÉLÉBRER LA GASTRONOMIE

La 2^e édition de **Rouen à table!** a connu un énorme succès. 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 honorer de nouveau 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.



ROUEN À TABLE! NOS AMBITIONS



CRÉATIVITÉ ET EXCELLENCE

Avec deux millésimes réussis, de nouveaux défis sont fixés pour une troisième édition encore plus innovante et surprenante.

Cet événement vient 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!** ambitionne de devenir un rendez-vous incontournable pour les amateurs de gastronomie.

ANIMATIONS 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 sont proposés.

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.

Grâce à **165 partenaires** issus de tous les horizons de la gastronomie, en plus de la subvention de la Métropole Rouen Normandie, la manifestation est un succès pour tous.

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 des ambassadeurs de notre destination au-delà des frontières de Rouen, de la vallée de Seine et de la Normandie.

La **nouvelle 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**) et **Quentin Le Deunff** (chef de **L'Épicurios**).



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.

Rafaella Bragga est à la tête du restaurant gastronomique **L'Aumale à l'Hôtel de Bourgtheroulde**, elle incarne une nouvelle génération de cheffes 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.

Gustave Jourdain sublime, au Cœur de Rouen, les saveurs normandes au restaurant **Le Jehanne de l'Hôtel Radisson Blu**. Formé à l'institut Paul Bocuse, il propose une cuisine bistro-mique, mêlant tradition et produits locaux bio.

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 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 exprime aujourd'hui une cuisine bistro-mique raffinée, créative et tournée vers les produits locaux.

Christophe Mauduit, parrain de la 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.

Le **Café Victor 1880**, adresse gastronomique incontournable à Rouen, propose une cuisine inspirée par la nature et son terroir, en sublimant les produits locaux avec créativité et précision.

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.

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.

Benjamin Stubbe, chef de l'**Hôtel Hyatt Place ******, ancien chef de la **Brasserie Canopée** à Nantes, se distingue par une cuisine créative et une approche vivante et moderne des produits locaux et de saison.





Et aussi des restaurants et bars partenaires:

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


LES HÔTELS

Hyatt Place****, Novotel Rouen Centre Cathédrale****, Hôtel littéraire Gustave Flaubert****, Hôtel de Bourgheroulde *****, Hôtel de Dieppe ****.







DES CHEFS INTERNATIONAUX DU RÉSEAU UNESCO VILLES CRÉATIVES

 Fort de plus de 20 ans d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie haut de gamme, **Anderson Quevedo** est à la tête du restaurant **Nuvo Gastronomy** à Florianópolis au Brésil. Quand le goût rencontre l'art, le Chef propose des cocktails maison, des plats de saison, des ingrédients frais et une sélection de saveurs qui évolue au fil des saisons.

 **Franck Damianovitch**, Maître Cuisinier de France, est depuis 2025 le chef du restaurant du groupe hôtelier américain **Wynn Resorts hotels Group** à Macao en Chine. Il propose une cuisine du monde, à la découverte des épices et des saveurs, mais privilégie les plats de sa région natale du sud de la France. Sa spécialité est le Canon d'agneau des Prés-Salés - Embeurré Normand, sauté de vert de blette et son jus court à l'ail, un vrai clin d'œil à la Normandie !

 **Teerasak Phonngarm**, Président du Club gastronomique de **Phuket** en Thaïlande possède plusieurs adresses...

 Avec plus de trente-trois ans d'expérience dans les arts culinaires, dans six pays, puis quatre ans au **Culinary Institute of America** et cinq ans chez **Four Seasons**, **Geronimo Lopez** propose des expériences gastronomiques haut de gamme dans le sud du Texas. Le chef, engagé, est responsable du programme culinaire de la Banque alimentaire de San Antonio, une organisation à but non lucratif qui lutte contre la faim.

 En attente du nom du chef de la ville créative Unesco **Zahlé** au Liban.

LES GRANDS NOMS DE L'ARTISANAT

À la tête de la **Brûlerie Caron** de Rouen, **Anne Caron**, Meilleure Ouvrière de France torréfactrice 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.

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.

Depuis plus de 30 ans, installée sur les quais de Seine, la **Centrale Des Vins** propose une vaste gamme de vins et spiritueux du monde et également de jolies bières et autres spécialités locales sélectionnés par Frédéric Grorud. Attachée au territoire, la Centrale des vins est impliquée dans de nombreuses associations locales.

Les **Francs-Tireurs** est une distillerie artisanale normande de Whisky, Gin, Rhum et Pastis à base de produits locaux, 100 % bio et artisanaux. La vision de Franc-Tireur est simple : créer des spiritueux à la personnalité unique grâce à leurs matières premières locales de grande qualité distillées selon des méthodes ancestrales.

Le **Domaine du Coquerel**, fondée en 1937, la distillerie les calvados Coquerel s'installent dans le Manoir du Coquerel, à Milly, dans le département de la Manche à quelques kilomètres du Mont-Saint-Michel. Une quarantaine de variétés de pommes et de poires à cidre de Normandie, toutes certifiées AOC calvados, font la renommée de ce produit artisanal normand incontournable.

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 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.

Et aussi d'autres artisans partenaires :

Caves Pierre Noble, Chocolaterie Hautot, Clos des Citots, Ferme de la Mare des Rufaux, Fromagerie François Olivier, Galettes du Val de Seine, Pâtisserie Jullien, Torréfacteurs Normands, la Maison Le Meur, les Normandes du p'tit Tougard.

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 INSTITUTIONNELS

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

LES MÉCÈNES EN NATURE

Café Caron, Le Domaine du Coquerel, Les Francs-Tireurs, Le MIN, MÉTRO, Promocash, Grosdoit.

LES MÉCÈNES FINANCIERS

Atawa, Cargill, Crédit Agricole Normandie Seine, Options Rouen.

AUTRES PARTENAIRES

Bono Distribution, Groupe Lanef, Sirest, Créativ Events, Interfel, PromAction, Lab Normandie, Le Kalif, La Maison Illuminée.

PARTENAIRES MUSICAUX

La Maison Illuminée, association de création, placée sous la direction du chef d'orchestre autrichien, lui-même artiste violoniste, Oswald Sallaberger, qui présentera lors des dîners sous chapiteau, un répertoire musical en résonance avec son territoire, la Normandie et la gastronomie. À l'origine de la création de l'Orchestre de l'Opéra de Rouen, dont il a été directeur musical de 1998 à juin 2010, le chef d'orchestre accorde une attention particulière à la transmission et au partage, en éveillant notamment les plus jeunes à la musique et aux émotions qu'elle procure.

Depuis 30 ans, l'**association Le kalif** soutient et valorise les musiques actuelles, propose des cours de musique et loue des espaces de répétition. Programmateur de concerts, Le Kalif accompagne l'événement des Terrasses du Jeudi à Rouen en soutenant la scène musicale locale.

Le **Conservatoire à Rayonnement Régional de Rouen** est un lieu de formation, de création et de diffusion artistique dans les domaines de la musique, de la danse et du théâtre. Avec près de 1 300 élèves et 100 professeurs, le Conservatoire rayonne sur le territoire et participe à plus de 200 événements annuels.



ROUEN À TABLE! PRÉ-PROGRAMME 2026



Du 7 au 11 octobre 2026, Rouen, première ville française du réseau des Villes créatives UNESCO en gastronomie affirmera son goût pour les plaisirs culinaires avec la 3^e édition de Rouen à Table! qui associera la gastronomie à la musique.

Orchestration, mesure à la baguette, les chefs investiront leurs pianos et accorderont leurs plats aux plus belles partitions, choisies et mixées pour l'occasion à la sauce des musiques actuelles ou des notes du répertoire classique.



CHRISTOPHE CRESSENT, PARRAIN DE ROUEN À TABLE!

Sacré **Meilleur Ouvrier de France en 2000**, Christophe Cressent imprègne ses pains et ses pâtisseries de tout son savoir-faire et toute sa bonhomie dans ses trois boutiques. Arrière-petit-fils de boulanger et formateur pendant dix ans, il travaille son pain au levain naturel, en farine biologique et de tradition française. On trouve, chez lui, **des tourtes de seigle à l'ancienne, des pains aux noix, des pavés rustiques et sa fameuse baguette « signature »** dont les Rouennais raffolent, sans parler des brioches feuilletées, viennoiseries et pâtisseries toutes aussi savoureuses. Cet artisan dans l'âme aime garder la tradition boulangère mais aussi expérimenter, en jouant sur les textures et les arômes. Ainsi remet-il à l'honneur **le mirliton de Rouen**, cette petite tartelette composée de sucre, de vanille et de beurre fondu, qu'il dynamise tout en gardant la texture crémeuse.



ATELIER DE SENSIBILISATION AU BIEN-MANGER

Les 7, 8, 9 octobre

Place de la Cathédrale, jardin des Plantes

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 Interfel 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.



KARAOKÉ GOURMAND

mercredi 7 octobre à 19 h

La Bohème, place Saint-Amand

La Bohème, située au cœur de Rouen, fait danser les rouennaises et les rouennais depuis 1923. Installée dans une ancienne abbaye, **la Bohème** est la plus vieille discothèque de France. C'est une soirée Karaoké dédiée à la chanson française et internationale. L'occasion de réviser ses classiques du *Banana split* de **Lio** à la *salade de Fruits* de **Bourvil** sans oublier **Lady Marmelade** ou **Ketchup Song**!

Tarif unique

Réservation sur visiterouen.com



D'UN VERRE À L'AUTRE

Les 8, 9 et 10 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

Réservation sur visiterouen.com







LES CHEFS À LA BAGUETTE

Les 7, 8 et 9 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 nouvelle garde culinaire rouennaise**, en collaboration avec les écoles de formation en hôtellerie-restauration. Chaque soir, des menus inspirés des plus grands classiques de la variété française et internationale, des standards de jazz et des partitions de la musique classique seront servis aux convives. Un programme musical et gourmand où les inspirations derrière chaque plat se devineront au fil des assiettes, animé par Bruno Bertheuil.

Bruno Bertheuil, enseignant, chroniqueur gastronomique et auteur, tissera un véritable dialogue entre gastronomie et musique, enrichissant l'expérience par l'alliance des saveurs, des récits et des émotions sonores.

Mercredi 7 octobre SOIRÉE VARIÉTÉS

En ouverture, les étudiants de l'**IFA Marcel Sauvage** proposeront un cocktail avec ou sans alcool, pour une mise en ambiance haute en couleur. La soirée se poursuit par un voyage culinaire où chaque étape est inspirée d'une œuvre musicale : aux baguettes, les chefs suivants : **Thierry Demoget**, chef du restaurant **Les Capucines**, suivi par **Gustave Jourdain**, chef du **Jehanne**, tandis que **Benoît David**, chef de l'**Hermitage**, travaillera un canard. Les artisans de bouche viendront eux aussi apporter leur touche à cette partition gourmande : la **Fromagerie Jollit** et **Ma Boulangerie**, signée **Christophe Cressent**, Meilleur Ouvrier de France. Pour le dessert, le chef de **Gill Côté Bistro**, **Watcharapong Sorndee**. Les accords mets et vins seront présentés par l'**IFA Marcel Sauvage**. La soirée sera animée par le trio vocal **Garçons s'il vous plaît** qui est un trio vocal. Véritables « serveurs vocaux » a cappella, ce trio se balade au cœur du public muni d'une ardoise de chansons à la demande. Ils évoluent au milieu des convives chantant pour un ou plusieurs spectateurs en traversant le répertoire classique de la chanson française et internationale.

Tarif : 125 €

Réservation sur visiterouen.com



Jeudi 8 octobre **SOIRÉE JAZZ**

L'école **Georges Baptiste** ouvrira le bal avec un cocktail digne de ceux servis par les clubs de jazz les plus réputés. **L'Hermitage, Benoît David**, posera ensuite la première pierre de ce festin avec une mise en bouche raffinée, avant de laisser place à **Éric Autin** chef du restaurant **L'Incontournable** pour une première entrée inspirée. **Lynda Jumel**, cheffe du restaurant **Lé Là**, emmènera ensuite les convives vers les parfums envoûtants et colorés de sa Réunion natale pour une entrée chaude. Le chef **Thomas Lemelle** sublimerà les papilles avec une belle pièce de viande. Les complices artisans viendront sublimer ce programme gastronomique : la **Fromagerie Jollit** et **Ma Boulangerie**, signée Christophe Cressent, Meilleur Ouvrier de France. En guise d'orchestration finale, **Hakim Benallal (Le 6° Sens)** offrira un dessert. Les accords mets et vins seront présentés par l'école **Georges Baptiste**. **Swing Bakery** est un quintet rouennais composé de batterie, contrebasse, clarinette/chant, guitare. Leur répertoire est constitué de standards de la musique jazz swing ainsi que des morceaux plus récents (pop, rock) toujours sous le signe du swing.

Tarif: 125 €
Réservation sur visiterouen.com



Vendredi 9 octobre **SOIRÉE MUSIQUE CLASSIQUE**

Pour ce troisième rendez-vous, la **nouvelle garde culinaire rouennaise** s'associe de nouveau à l'événement ! Deux maisons d'exception – **L'Odas***, **L'Épicurius** – 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. S'ensuivra un enchaînement de **huit créations** où les notes de musique classique magnifieront subtilement les assiettes. **Suzanne Da Silva**, cheffe du restaurant **L'Odas***, signera plusieurs propositions, 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. Les accords mets et vins seront présentés par **L'Institut Mesnières**. Le programme musical « millénaires », sous la direction artistique de **Oswald Sallaberger**, présentera 1 000 ans de musique classique et de swing avec la chanteuse mezzo-soprano **Albane Carrère** accompagnée d'une harpe et d'un quatuor à cordes.

Tarif: 140 €
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. Brésil, Chine, USA, Liban et Thaïlande** 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.

Réservation sur visiterouen.com

Hôtel de Bourgtheroulde *****

Cheffe Raffaella Bragga

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)

Novotel Rouen Centre Cathédrale ****

Chef Florian Relland

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 samedi 11 octobre, 2 petits-déjeuners et 2 dîners)





**Best Western, Hôtel Littéraire
Gustave Flaubert ****
Restaurant L'Incontournable
Chef Éric Autin**

Quand un chef français, inspiré par le terroir et la saisonnalité, rencontre un autre chef 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 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 samedi 11 octobre, 2 petits-déjeuners et 2 dîners)



Best Western Hôtel de Dieppe ****

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 bistrannique. 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)

Hôtel Hyatt Place **
Chef Benjamin Stubbe**

Une expérience culinaire unique 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 le samedi 11 octobre, 2 petits-déjeuners et 2 dîners)



GRAND PETIT-DÉJEUNER

**Samedi 10 et dimanche 11 octobre
entre 8 h 30 et 11 h**

Place de la Cathédrale

Comment débiter 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 animé par les choix musicaux des participants sur un **authentique jukebox!**

Tarifs: 25 € adulte • 14 € enfant – 12 ans

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. 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 10 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 – sublimées 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 : 30 €

Réservez sur visiterouen.com

RALLYES GOURMANDS ET GASTRONOMIQUE

Samedi 10 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 bistronomique, en passant par le traditionnel ou encore les spécialités du monde et les artisans de bouche. Une expérience riche en saveurs et en histoires 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.

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 : 41 € rallyes gourmands ·

61 € rallye gastronomique

Réservez sur visiterouen.com





SOIRÉE DJ SET MOCKTAILS

Samedi 10 octobre de 20 h à minuit
Place de la Cathédrale

Laissez-vous tenter par une expérience sensorielle unique où la haute mixologie rencontre la culture clubbing. Venez savourer des créations sans alcool tout en vibrant au rythme d'un DJ set pointu et hypnotique. Une ambiance festive, des rythmes entraînants et des saveurs audacieuses à partager.

Tarif unique

Réservation sur visiterouen.com



DÉMONSTRATIONS ET ATELIERS DES CHEFS

Samedi 10 octobre de 14 h à 18 h
Place de la Cathédrale

Un spectacle culinaire époustoufflant attend les visiteurs avec des **démonstrations des chefs internationaux des Villes Créatives UNESCO** ponctuées de **celles proposées par des chefs locaux et étoilés** de la région! Sous un grand chapiteau dressé sur la place de la Cathédrale, les démonstrations et dégustations seront animées par Chef Damien célèbre chef cuisinier, enseignant et cofondateur du site internet 750g.com. Des **démonstrations de cuisine** partageront leurs secrets culinaires et offriront des dégustations aux visiteurs: La cheffe **Lynda Jumel** (restaurant **Lé Là**) et le chef **Thierry Demoget** feront une démonstration du fameux Canard à la Rouennaise. Des **ateliers antigaspillages** seront proposés. La musique sera toujours au rendez-vous grâce aux **vélos Smoothie...**

Gratuit et ouvert à tous
Sans réservation



COURS FAUCHON SUCRÉ OU SALÉ

Samedi 10 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.
- À 17 h 30 : Un cours de cuisine.

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 : 55 € Réservation
sur visiterouen.com



BOUM GOURMANDE

Samedi 10 octobre à 14 h
Jardin des Plantes

Ce samedi après-midi 100 % dédié aux familles animera les allées du Jardin des plantes ! Jeux, maquillage paillettes, photo call, animation musicale et karaoké... et un dance floor réservé aux enfants ! Sans oublier un goûter pour les gourmands !

Tarifs : 10 € adulte • 15 € enfant
Réservation sur visiterouen.com



DISCO-SOUBE

Dimanche 11 octobre de 11 h à 15 h
Place des Emmurées

Les familles sont conviées à concocter une soupe en toute convivialité et en musique, sous l'œil bienveillant de **Chef Damien** animateur de cette disco-soupe exceptionnelle. Une **Disco Soupe** c'est transformer des légumes moches, destinés à être jetés, en un festin solidaire. Épluchage et découpage en musique, cuisine, distribution de soupe à tout le monde. Légumes bio (invendus, moches) en circuit local en collaboration avec les Amaps, producteurs bio locaux, revendeurs Bio) seront utilisés. Les chefs des villes créatives UNESCO sont invités à proposer chacun une soupe de leur pays. Tous les participants partageront le fruit de leur travail sur place ou à emporter.

Tarif unique: 12 €

Réservation sur visiterouen.com



STUDIO DES PETITS GOURMANDS

Dimanche 11 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, 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: 15 € adulte • 10 € enfant

Réservation sur visiterouen.com





CHIFFRES CLÉS 2025

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

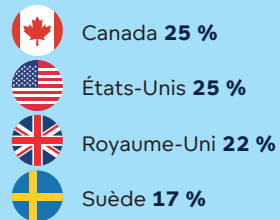


Des concepts créatifs à guichets fermés

★★★★★
4,7/5 satisfaction clients



TOP 4 DES NATIONALITÉS DES VISITEURS ÉTRANGERS



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



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. »



ATELIER MOCKTAILS

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

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. »





RALLYES GOURMANDS ET GASTRONOMIQUES

« 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 super 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

PROVÈNÇAL

L'ombre du grand buisson

Passer un fris-son

fête du ventre

rallies gourmands

Pendant que mille é

les Dans les cieux s

lent Pendant qu

démonstrations

ateliers

cours de cuisine

goûters

petits-déjeuners

M le sa chan - son

Et e là bas s'en - dort

dîners

visiterouen.com

7-11 OCTOBRE 2026

Lap laine aux épis d'or

Je guette ton re - tour

A. za-léem



Revivez la 2^e édition
en images!

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



Vitrines
de Rouen

ROUEN
TOURISME

visiterouen.com