NOVEMBRE GOURMAND

Croquez normand !

PROGRAMME
2019

© Patrick Rougereau

CAEN.FR

CAEN NORMANDIE

Sommaire

EXPOSITION
Patrick Rougereau : Regarde comme c'est bon !
p.4 & 5

CROQ' GOURMAND
Les bouchées normandes
p.6

CROQ' CINÉ
p.15

CANTINES BORÉALES
p.17

AMERICAN' CROQ
L'instant américain
p.18 & 19

AUTOUR DE NOVEMBRE GOURMAND
p.20 à 23

ÉDITO
Croquez normand !

© Ville de Caen - F. Decaëns

Novembre Gourmand, le rendez-vous de la gastronomie

Novembre Gourmand *remet le couvert place Saint-Sauveur pour une 4e édition toujours placée sous le signe de la promotion de notre gastronomie et de nos savoir-faire locaux.*

Cette année, le talentueux photographe caennais Patrick Rougereau s'invite à l'Hôtel de Ville du 9 au 30 novembre pour une exposition inspirée de son ouvrage Regarde comme c'est bon. *L'occasion de (re)découvrir le travail de cet artiste qui rend hommage aux grands chefs français et sublime nos produits normands, bruts ou travaillés. Je le remercie sincèrement pour cette collaboration et pour sa grande disponibilité. Mis à l'honneur au Grand Palais pour les 50 ans du marché de Rungis - à l'occasion desquels l'exposition caennaise sera reproduite - il nous fait l'honneur d'animer des ateliers photo auprès de nos écoles.*

Au menu également, les traditionnelles journées de dégustation de Croq' Gourmand. *Du 15 au 17 novembre, plus de 30 chefs locaux investiront le chapiteau de la place pour vous concocter de savoureuses bouchées normandes. Comme l'an passé, les commerçants de Caen ont également répondu présent à notre invitation et vous proposeront sous leur halle gourmande éphémère des produits frais, locaux et de saison, à consommer sur place ou à emporter.*

La gastronomie américaine sera au rendez-vous le temps d'un week-end convivial, organisé grâce au soutien de nos associations de jumelage avec Nashville et Alexandria. Concerts, démonstrations culinaires ou initiations à la country rythmeront cet American' Croq.

Enfin, Novembre Gourmand *c'est aussi, comme chaque année, des animations rassemblant petits et grands, mais aussi de nombreux ateliers et séances de cinéma proposés durant tout le mois aux écoles et MJC de la ville.*

Je tiens à remercier toutes celles et ceux sans qui cet événement annuel ne pourrait exister : restaurateurs, producteurs, commerçants, associations, structures culturelles, équipes municipales ... et, bien sûr, tous les gourmands de passage !

Très bon Novembre Gourmand *et excellentes dégustations à toutes et à tous.*

Joël Bruneau
Maire de Caen

du 9 au 30 NOV.

EXPO

Regarde comme c'est bon !

de Patrick Rougereau

Hôtel de Ville, Salle du scriptorium

4 € • Gratuit pour les Caennais sur présentation d'un justificatif

© P. Rougereau - La soupe VGE

Après avoir fait voyager l'exposition *Regarde comme c'est bon* entre Paris, Megève et Londres, Patrick Rougereau, photographe culinaire mondialement reconnu, revient dans sa ville.

> *« Caen est le point de départ de mon histoire professionnelle, y exposer garde une saveur toute particulière pour l'enfant du pays que je suis. »*

D'abord photographe reporter, il est devenu, aujourd'hui, l'un des spécialistes internationaux de la photographie culinaire de grand talent, reconnu des plus grands chefs comme des plus grandes marques. Depuis toujours, une double passion anime ce photographe audacieux, qui associe photographie et gastronomie dans la plus grande créativité.

Du photoreportage à la photographie culinaire, Patrick Rougereau nous raconte, dans cette exposition, sa passion du beau et du bon.

© P. Rougereau - Envolée de choux

Dans la salle du scriptorium sont présentées une cinquantaine de photographies en très grand format. Les visiteurs plongent ainsi dans les matières, les textures, des jeux d'ombres et de transparences.

L'exposition permet de découvrir d'abord les univers de chefs de renoms, tels que Pierre Hermé, Anne-Sophie Pic, Christophe Michalak, Philippe Conticini, Régis Marcon... pour s'immerger, ensuite, dans la partie consacrée à la création photographique pure. L'artiste, au parcours atypique, laisse libre court à sa créativité et invente des *« images singulières, explosives et gourmandes pour en faire des œuvres d'art à part entière »*.

« J'ai trouvé dans l'art culinaire, un challenge à relever : des produits vivants, une technicité précise et surtout un échange extraordinaire avec celles et ceux qui partagent avec moi cette passion commune de la cuisine et sans qui je ne pourrai exercer ce métier ».

Patrick Rougereau
photographe culinaire

© P. Rougereau - Porte aiguilles

15 au 17 NOV.

CROQ' GOURMAND
les bouchées normandes

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 NOV. de 10h à 21h
DIMANCHE 17 NOV. de 11h à 17h

Produits de la mer, viandes, fromages, fruits et légumes, produits cidricoles, la gastronomie normande rayonne.

Pour sa 7ème édition, « Croq' Gourmand, les bouchées normandes » vous propose 3 nouvelles journées de dégustations, de plaisirs culinaires et de gastronomie. Le chapiteau, place Saint-Sauveur, accueille de nouveau cette année une halle gourmande. Commerçants et producteurs locaux vous feront découvrir et déguster leurs produits. De belles découvertes en perspective.

*Bouchée à 2€

Viens shaker ton cocktail !

VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 NOV.

de 18h à 21h

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

Savez-vous que le Calvados fait merveille en cocktail ? Venez le découvrir dans cet atelier dédié : dégustation ... voire réalisation !

Yannick, barman émérite, vous propose en effet de passer derrière le bar pour apprendre comment concocter de multiples cocktails à base de Calvados !

Cette animation est proposée par l'IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

© V. Meigné

La Cuisine après le boulot : rapide, facile et très bon... !

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

Pas beaucoup de temps à passer dans la cuisine, mais toujours envie de bien manger ?

Avec un zeste d'imagination et quelques ingrédients bien choisis, les chefs caennais vous donnent trucs et astuces pour des recettes simples, originales et délicieuses...

SAMEDI 16 NOV.

De 10h00 à 11h00 Tristan PETIAUX
› *Le Zinneke*

De 11h30 à 12h30 Yohann LEMONNIER
› *l'Initial*

De 13h à 14h Zoé LHOMME
› *Pâtisserie Alban Guilmet*

De 14h30 à 15h30 François BLESTEL
› *L'Avenue 21*

De 16h à 17h Olivier BRIAND
› *le Gibus*

Les rendez-vous des chefs

Pendant 2 jours, les chefs vous donnent rendez-vous pour déguster leurs créations, sur place ou à emporter !

*Bouchée à 2€

VENDREDI 15 NOV.

	PRODUITS LAITIERS	VIANDES	FRUITS ET LÉGUMES	PRODUITS DE LA MER
DÉJEUNER 12h à 14h	**Anthony CAILLOT** *À contre sens*	**Lorena LOZA RIVERA** *Mazorca*	**Jean-Christian THOMAS** *Le Mancel Restaurant du Château*	**Ivan VAUTIER** *Restaurant Ivan Vautier*
GOÛTER 16h à 18h	**Stéphane PUGNAT** *Le Dauphin Best Western*	**Finale du rallye culinaire interquartiers** *	**Benoît MAJOREL** *Le goût des autres*	*Vente de pâtisseries par* **les élèves du Lycée hôtelier F.Rabelais**
APÉRO DÎNATOIRE 18h à 21h	**Victor VIGNAUD** *La Fabrique*	**Rachid BENABOURA** *La Table du Vaugueux*	**Caroline LOISY & Patrick GUICHARD** *Pas de Fraise à Noël*	**Daniel LEDAUPHIN** *Maison Stiffler*

› *Animation musicale lors de l'apéro dînatoire par Alexandra Dufeu Trio*

** À l'initiative des 3 conseils de quartier du Nord-Est de la ville de Caen, 3 concours culinaires destinés aux habitants de Saint Jean Eudes, Saint Gilles - Calmette, du Calvaire Saint Pierre – Université - Saint Julien et de la Pierre-Heuzé ont été organisés. Les gagnants se retrouvent en finale le 15 novembre à 17h00, sur le thème « plat normand ».*

LYCÉE FRANÇOIS RABELAIS IPS

Allez aussi à la rencontre des élèves du Lycée hôtelier François Rabelais, présents pendant 2 jours. Découvrez des formations et des métiers de passion.
rabelais.etab.ac-caen.fr

SAMEDI 16 NOV.

	PRODUITS LAITIERS	VIANDES	FRUITS ET LÉGUMES	PRODUITS DE LA MER
BRUNCH 10h à 12h	**Matthieu EVRARD** *La Vraie Vie*	**Julien SABOT** *Boucherie Sabot*	**Benoît GUILLAUMIN** *Aux Casseroles qui chantent*	**Théophile JOUAUX** *Chez François l'Appéticerie*
DÉJEUNER 12h à 14h	**Benoît PORCHERON** *L'Embroche*	**Julien RAULT** *Café Mango*	**Alexis MAHEUX** *Le clou de girofle*	**Tristan PETIAUX** *Le Zinneke*
CAFÉ GOURMAND 14h à 16h	**Stéphane CARBONE** *Restaurant Stéphane Carbone*	**Grégoire RITZENTHALER** *Bœuf and Cow*	**Alban GUILMET** *Pâtisserie Alban Guilmet*	**Frédéric DEVY** *Monsieur Louis*
GOÛTER 16h à 18h	**Anthony LE RHUN** *C & Choux*	**Lucie PATOUREL et Jaana NIIT** *Popotes*	**Sandrine DACCACHE** *Vert Framboise*	*Yoann* **CHAPRON** *L'Espérance*
APÉRO DÎNATOIRE 18h à 21h	**Nicolas BARBIER** *Loison Traiteur*	**Benoît GUILLAUMIN** *La Table des Matières*	**Olivier BRIAND** *Le Gibus*	**Benoît MAUPAS** *Bistrot Basque*

› *Animation musicale lors du déjeuner et de l'apéro dînatoire par La bande à Jojo*

© F. Decaëns

35 chefs caennais pour vous régaler

- **Rachid BENABOURA**
  La Table du Vaugueux
  14, rue Porte au Berger
- **François BLESTEL**
  L'Avenue 21
  21, rue du Vaugueux
- **Olivier BRIAND**
  Le Gibus
  17 bis, rue des Tilleuls
- **Anthony CAILLOT**
  À Contre Sens
  8-10, rue des Croisiers
- **Stéphane CARBONE**
  Stéphane Carbone
  Restaurant
  14, rue de Courtonne
- **Clément CHARLOT**
  Fragments
  2, rue Léon Lecornu
- **Yoann CHAPRON**
  L'Espérance Stéphane Carbone
  14, rue de Courtonne
- **Sandrine DACCACHE**
  Vert Framboise
  1, venelle du Jardin des plantes
- **Frédéric DEVY**
  Monsieur Louis
  11, place Saint-Sauveur
- **Diana DJEDIDI**
  Greedy Guts
  15, rue de Bras
- **Matthieu EVRARD**
  La Vraie Vie
  102, rue Saint Martin
- **Benoît GUILLAUMIN**
  Aux Casseroles qui chantent
  11, rond-Point de l'Orne
- **Alban GUILMET**
  Pâtisserie Alban Guilmet
  80-82, boulevard Yves Guillou
- **Alexis MAHEUX**
  Le Clou de Girofle
  12, rue du Vaugueux
- **Daniel LEDAUPHIN**
  Maison Stiffler
  72, rue Saint-Jean
- **Yohann LEMONNIER**
  L'Initial
  24, rue Saint-Manvieu
- **Anthony LE RHUN**
  C & Choux
  2, rue Léon Lecornu
- **Caroline LOISY**
  & Patrick GUICHARD
  Pas de Fraise à Noël
  9, rue Raymonde Bail
- **Lorena LOZA RIVERA**
  Mazorca
  43, rue Saint-Sauveur
- **Benoît MAJOREL**
  Le Goût des Autres
  17, rue des Equipes d'urgence
- **Benoît MAUPAS**
  Le Bistrot Basque
  24, quai Vendeuvre
- **Lucie PATOUREL**
  et Jaana NIIT
  Popotes
  18, rue Montoir Poissonnerie
- **Benoît PORCHERON**
  L'Embroche
  17, rue Porte au Berger
- **Stéphane PUGNAT**
  Le Dauphin Best Western
  29, rue Gémare
- **Julien RAULT**
  Le Café Mango
  21, place Saint-Sauveur
- **Grégoire RITZENTHALER**
  Boeuf & Cow
  6, boulevard des alliés
- **Julien et Sylvie SABOT**
  La Boucherie Sabot
  25, boulevard des Alliés
- **Jean-Christian THOMAS**
  Le Mancel
  Le restaurant du Château
- **Théophile JOUAUX**
  Chez François, l'Appéticerie
  19, rue Ecuyère
- **Ivan VAUTIER**
  Restaurant Ivan Vautier
  3, avenue Henry Chéron
- **Victor VIGNAUD**
  La Fabrique - Côté Terre
  29, place Saint-Sauveur
- **Nicolas BARBIER**
  Loison Traiteur
  19, place Saint Sauveur
- ***La Maison Florent***
  104, boulevard
  Maréchal Leclerc

VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 NOV.
de 10h à 21h
DIMANCHE 17 NOV. de 11h à 17h

Place Saint- Sauveur

Marché Gourmand

Venez à leur rencontre :

- **LA TRIPIÈRE D'OR**
- **UIBIE APICULTURE**
- **GAEC BISSON**
- **PÂTÉ EN CROÛTE SOKOLOFF**
- **LE SAFRAN DE NORMANDIE**
- **NORMANDIE NOIX**
- **L'ODG BEURRE ET CRÈME D'ISIGNY**
- **SYVEDAC**
- **TUTTI PLANTI**
- **LES SABOTS D'EUGÉNIE**

SAMEDI 16 NOV. de 9h à 18h

Parvis du Vieux-Saint-Sauveur

Marché au foie gras

Des producteurs normands vous proposent la vente de foie gras de canard frais et cuisinés.

DIMANCHE 17 NOV.

Place Saint-Sauveur – sous le chapiteau

Brunch

De 11h à 14h

Les chefs caennais et les producteurs normands jouent la carte du brunch ! De 11h à 14h, ils s'amusent à décliner des propositions sucrées, salées, originales ou traditionnelles. Retrouvez-les derrière le buffet pour un moment de partage gourmand, riche en découvertes savoureuses inspirées des meilleurs petits déjeuners français et anglo-saxons. À ne pas manquer ! Portions toujours à 2 €. (sans réservation)

› Avec la participation de : Pas de Fraise à Noël, Greedy Guts, Boucherie Sabot, Le Bistrot Basque, Fragments, La Table du Vaugueux, Vert Framboise, l'Initial

Thé dansant & Place au goûter

De 14h à 17h

À partir de 14h, prolongez la journée en chansons et en musique avec Minor Swing.

› Avec la participation de : C & Choux, Stéphane Carbone restaurant, L'Avenue 21, Maison Florent

Halle gourmande

Place Saint-Sauveur

VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 NOV. de 10h à 21h
DIMANCHE 17 NOV. de 11h à 17h

Croq'Gourmand vous propose une halle gourmande au cœur de la place Saint-Sauveur. Véritable temple de la gastronomie locale, vous y trouverez des produits frais, locaux et de saison, à consommer sur place ou à emporter.

Les commerçants de la Halle :

- **C & CHOUX**
- **TORRÉFACTEUR DAURÉ FRÈRES**
- **CHARCUTERIE TOURNEUX**
- **LES METS CHAI**
- **CHOCOLATERIE YVER**
- **BOULANGERIE DE L'HIPPODROME**
- **LA CRÈMERIE DES BARATINEURS**
- **OH MY CHEF**
- **HUÎTRES LIRON**
- **LE COMPTOIR DE L'APÉRO**

- **FERME DE BILLY** à Rots (cidre du Pays de Caen)
- **SCEA DOMAINE DE LA FLAGUERIE** à Ducy Sainte-Marguerite (cidre du Bessin)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Ateliers pour petits et grands

VENDREDI 15 NOV.

Atelier viande

Par INTERBEV Normandie

La filière Elevage et Viande de Normandie propose aux plus jeunes une animation ludique construite autour des métiers de l'élevage herbivore.

« Bons plans des poissons normands » !

Par Normandie Fraîcheur Mer

Diététique, facile à cuisiner, apprécié des petits comme des grands, le poisson a tout pour plaire...

L'éducation alimentaire commence dès le plus jeune âge. C'est pourquoi, Normandie Fraîcheur Mer, groupement qualité des professionnels de la pêche normande, a le plaisir de faire découvrir aux enfants la diversité et les attraits de ces poissons pêchés en Normandie.

› Plus d'infos et de recettes sur : www.normandiefraicheurmer.fr

Ateliers culinaires « anti gaspillage alimentaire»

Par « Bien dans son assiette »

Un cycle d'ateliers culinaires axés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire permet de démontrer aux participants que les fruits et légumes non commercialisables et destinés à être jetés (abîmés, fanés, déformés, etc.) restent comestibles, goûteux et même appétissants grâce à une transformation culinaire et une présentation valorisante du plat.

› BDSA 25, rue Pierre Girard à Caen 06 62 04 75 00

Les fromages normands

Par la filière des associations ODG Laitiers Normands

Présentation des 4 fromages phares de notre région, de leur histoire, et dégustations.

INTERPROFESSIONS

Savez-vous que la Normandie est la 2e région de pêche maritime française ?

La Normandie excelle en particulier pour ses coquillages de pêche (coquille Saint-Jacques, bulot, pétoncle, moule...) pour lesquels elle est la 1ère région avec plus de 60% de la production nationale.

Pas moins de 50 espèces de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes sont péchés quotidiennement, par une flottille de pêche artisanale de plus de 600 bateaux. L'attractivité des produits de la pêche de Normandie tient à la qualité des produits et l'engagement des pêcheurs pour une pêche durable.

Plus d'infos, recettes et conseils sur : *normandiefraicheurmer.fr*

Mangez des fromages locaux et profitez de l'excellence normande

L'Association de Gestion des ODG Laitiers Normands regroupe les producteurs de lait et les transformateurs de fromage des filières AOP Camembert de Normandie, Pont-l'Evêque, Neufchâtel et Livarot. Les hommes et les femmes de ces filières œuvrent collectivement pour maintenir des savoir-faire durables ancrés dans leur territoire, et offrir des produits d'excellence.

Plus d'infos sur : *fromages-aop.fr*

La viande de Normandie des professionnels engagés de l'étable à la table

Interbev Normandie est l'Association régionale de la Filière élevage et viande, qui réunit, tous les maillons professionnels de l'élevage aux consommateurs. Son rôle est de valoriser les produits ainsi que les pratiques et savoir-faire de l'ensemble des professionnels de la filière.

Plus d'infos sur : *interbev.fr*

Pourquoi acheter vos légumes aux Jardins d'Arlette ?

Acheter ces produits, c'est avoir la garantie d'un circuit court de production et de commercialisation. C'est également une démarche solidaire vis-à-vis des personnes éloignées de l'emploi. Vous sont proposés des produits de saison, de qualité, cultivés sans pesticides ni engrais chimiques, ramassés à la main.

Sites de production : *Falaise, Mondeville et l'Institut Lemonnier à Caen.*

4 et 20 NOV.

CROQ' CINÉ

Auditorium du Château de Caen

Une programmation proposée par le Cinéma LUX

LUNDI 4 NOV. - 20h | Auditorium du Château de Caen

WINE CALLING

de BRUNO SAUVARD – 1h20 – Documentaire 2018

Un peu partout en France et plus particulièrement en Occitanie, de joyeux rebelles ont investi nos terroirs pour inventer le vin qu'ils aiment : naturel et sans artifice. Bien plus qu'un vin bio, c'est un vin d'émotion et de réaction, un vin qu'aucun label ne régit, un vin libre. *Wine Calling* part à la rencontre de ces nouveaux vignerons qui réinventent notre rapport au vivant. Solidaire, éthique, festive, une nouvelle utopie émerge de nos coteaux, explorons-la !

› *Projection suivie d'une dégustation de vins naturels avec Jean-Charles Halley de la cave* Les Mets Chais *et de l'association* Vivants. *Vente d'ouvrages :* Le Goût des pesticides dans le vin *de Gilles-Eric Séralini & Jérôme Douzele ,* Grand Cru Déclassé, Appellation Charlie hara-kiri contrôlée *de Gérard Descambre & Dominique Hutin,* La petite cuvée illustrée *de Dominique Hutin & François Maumont*
Tarif projection + dégustation de vins natures : 18 € (réservation vivement conseillée sur : (www.cinemalux.org)
Tarif film seul : 4,50 € (uniquement sur place le soir même)

MERCREDI 20 NOV. - 20h | Auditorium du Château de Caen

LES PETITS MAÎTRES DU GRAND HÔTEL

De JACQUES DESCHAMPS – 1h20 – Documentaire 2019

Couper, flamber, dresser...Courir, servir, sourire... Pas toujours évident quand on a 17 ans. Une école hôtelière, une comédie musicale documentaire.

› *Projection suivie d'un échange avec des enseignants et étudiants du lycée Rabelais à Ifs*
Tarif : 4,50 € (réservation vivement conseillée sur : www.cinemalux.org)

Le Projet

GO TRADE

Dynamisons nos marchés locaux (2017-2020)

UN PROGRAMME EUROPÉEN ET UNE COOPÉRATION TRANSMANCHE :

16 PARTENAIRES FRANÇAIS ET BRITANNIQUES

En 2017, la Ville de Caen et l'Office de Tourisme et des Congrès Caen la Mer Normandie ont rejoint le programme.

objectifs :

Développer et dynamiser les marchés locaux
Valoriser leurs commerçants et leurs produits.

Actuellement, 3 marchés de Caen s'inscrivent dans le projet GO TRADE : le marché Saint-Sauveur, le Marché du Boulevard Leroy et le Marché Saint-Pierre.

- Développer une offre touristique
- Proposer des animations
- Développer l'image de marque des marchés locaux
- Créer un programme de formation et des outils pour accompagner les commerçants dans leur activité et leur développement
- Promouvoir les marchés locaux en créant un label transfrontalier avec la Grande-Bretagne

CAEN.FR

CAEN LA MER Destination Normandie

Interreg France (Channel Manche) England

go trade

CAEN NORMANDIE

Du 14 au 23 NOV.

Cantines Boréales

les boréales
UN FESTIVAL EN NORD

Durant le festival, les saveurs nordiques vous donnent rendez-vous à Caen !

JEU. 14 NOV.

✷ 19h15 **SOIRÉE D'OUVERTURE DES BOREALES**
Le chef norvégien Johannes Berge vient de Bergen pour concocter des mets du Hordaland.
› *Musée des Beaux-Arts*

VEN. 15 NOV.

✷ 19h30 **PAUSE DÎNATOIRE**
Dégustation norvégienne
› *La Table des matières*
15, quai François Mitterrand, 14000 Caen
02 31 99 76 25

SAM. 16 NOV.

✷ 19h **DÎNER DANS LE NOIR**
Menu mystère nordique, à découvrir les yeux bandés, suivi d'un quiz à la fin du repas.
› *La Table des matières*
15, quai François Mitterrand, 14000 Caen
Renseignements et réservations : 02 31 99 76 25

DIM. 17 NOV.

✷ 12h **DÉJEUNER NORVÉGIEN**
Réservations : 02 31 86 63 64
25€ (hors boissons)
› *Le Mancel - Château de Caen*

Ateliers de cuisine nordique

SAM. 16 NOV. À 16h

✷ **ATELIERS PETITS CHEFS NORDIQUES**
› *LaTable des Matières*
15, quai F.Mitterrand, 14000 Caen
Réservations : 02 31 99 76 25

JEU. 21 & VEN. 22 NOV. À 16h

✷ **ATELIER DE CUISINE NORVÉGIENNE**
› *Le Mancel - Château de Caen*
Réservations : 02 31 86 63 64

CANTINES BORÉALES

DU 14 AU 24 NOV.

Les établissements ci-après se transforment en cantines boréales en ajoutant à leur carte, le temps du festival, un plat d'inspiration norvégien ou nordique... voire un menu complet !

FRAGMENTS (BIO).
Ouvert du mercredi au samedi
2-4, rue Léon Lecornu, 14000 Caen - 07 71 69 29 76

LE MAZORCA
Ouvert tous les jours.
Attention : le brunch du dimanche n'est pas concerné.
43, rue Saint-Sauveur, 14000 Caen
02 31 28 76 84

MISS TRUCK *(à emporter)*
Ouvert le mardi puis du jeudi au samedi.
Retrouvez les emplacements de Miss Truck sur sa page facebook - 06 60 31 34 12

PANCAKE FEVER *(végétarien/végétalien et gluten free)*
Ouvert du mercredi au dimanche.
3, rue Gemare, 14000 Caen - 02 31 80 70 82

LES PETITES DOUCEURS
Ouvert du mardi au samedi.
13, rue aux fromages, 14000 Caen - 02 31 95 65 64

POPOTES
Ouvert du lundi au vendredi.
Les samedis 16 et 23 novembre de 10h à 15h.
18, rue Montoir Poissonnerie, 14000 Caen
02 50 54 23 23

LA TABLE DES MATIÈRES
Ouvert du mardi au samedi.
15, quai François Mitterrand, 14000 Caen
02 31 99 76 25

www.lesboreales.com

22 au 24 NOV.

WELCOME TO AMERICAN'CROQ

Place Saint-Sauveur, à l'intérieur et à l'extérieur du chapiteau

VENDREDI ET SAMEDI de 10h à 21h,
DIMANCHE de 10h à 17h

Pour la 3e année consécutive, la Ville met à l'honneur une de ses coopérations internationales. Après Croq'British *puis* Güten Croq, *c'est au tour des Etats-Unis, et particulièrement des villes de Nashville et d'Alexandria, villes jumelles de Caen depuis plusieurs décennies.*

Du vendredi au dimanche, animations musicales, démonstrations de danses, dégustations et ateliers culinaires, jeux et bien d'autres surprises feront de la place Saint-Sauveur un « petit coin d'Amérique ».

AMERICAN CROQ

Au programme

VENDREDI 22 NOV.

- 11h-13h **Atelier de cuisine américaine** *par Andra Goddard*
- 13h-14h **Musique Country** Sets musicaux *de Tom Appel*
- 15h-16h **La « Future Food »**, rencontre *avec Khaoula Jellouli*
- 16h-17h **Démonstration culinaire** *par le restaurant Les Petites Douceur :* le Brownie Noix de pécan - Vente de cheesecake et carrés au citron newyorkais
- 17h-18h **Atelier Apéro** *par Andra Goddard*
- 17h45-18h45 **Musique Country** *par Kevin Buckley* et **démonstrations de danse** *par le Caen Country Dance*
- 18h45-19h45 **Démonstrations de danse** *par Rock n' go*
- 19h45-21h **Concert Country** *de Kevin Buckley et Lexie Ann*

SAMEDI 23 NOV.

- 10h30-11h30 **La « Future Food »**, rencontre *avec Khaoula Jellouli*
- 11h30-12h30 **Atelier de cuisine américaine** *par Andra Goddard*
- 12h30-13h30 **Musique Country** Sets musicaux *de Tom Appel*
- 15h-16h **Atelier de fabrication de Cookies** *par Andra Goddard*
- 16h30-17h15 **Musique Country** *par Kevin Buckley* et **démonstrations de danse** *par le Caen Country Dance*
- 17h30-18h30 **Atelier apéro** *par Andra Goddard*
- 18h45-19h45 **Démonstrations de danse** *par Rock n' go*
- 19h45-21h **Concert Country** *de Kevin Buckley et Carlton Moody*

DIMANCHE 24 NOV.

11h à 15h

Brunch

Rendez-vous Place Saint-Sauveur pour le Brunch du dimanche. À l'intérieur comme à l'extérieur, restaurants et Food trucks (L'Atelier du Burger, Nomade Burger, La Cantine de Steve) vous attendent pour un moment convivial et gourmand !

- 10h-11h : **Atelier Brunch** *par Andra Goddard*
- 11h-12h **Démonstration et dégustation** *par le restaurant Burger Street*
- 13h-14h **Initiation à la danse Country** *par le Caen Country Dance*
- 14h-15h **Musique Country** *par Kevin Buckley* et **démonstrations de danse** *par le Caen Country Dance*
- 15h-16h **Démonstrations de danse** par *Rock n' go*
- 15h45-17h **Concert Country** *de Kevin Buckley et Lexie Ann*

Autour de
NOVEMBRE GOURMAND

LE COMPTOIR ÉQUITABLE
Bar bio, tapas locales et discussions engagées !

Avec la participation de l'association Normandie Equitable

DU 4 AU 6 NOV. *Église du Vieux St-Sauveur*

Des artisans et producteurs de Normandie vous proposent de venir découvrir le fruit de leur travail, et échanger autour des valeurs qui les animent.

Venez faire le plein de boissons éthiques et atypiques : bières artisanales, jus équitables, limonades locales, vins bio et naturels, breuvages énergisants...

Pour l'apéro ou un déjeuner sur le pouce, accompagnez-les de délicieuses bouchées et autres gourmandises concoctées par nos « pros » des fourneaux, mettant à l'honneur les circuits courts.

Ils vous accueillent au comptoir :

- **BRASSERIE LA MOUETTE** Micro-brasserie urbaine et bio brasserie
- **CUISINE DE CURIOSITÉS** Cuisine, exploration et création
- **DES FLEURS PARTOUT** Éco-paysagiste et productrice de fleurs coupées
- **FASO DIE** Producteur de boissons traditionnelles d'Afrique Noire
- **LE JARDIN DE LA PETITE BRUYÈRE** Producteur et transformateur de plantes aromatiques
- **MME GREEN** Artisans créateurs bio et healthy (le Pipi du dragon)
- **MEUH COLA** Artisan limonadier
- **LA PLANTAIRE NOIRE** Paysans de saveurs (le Ça va Tea)
- **LE SPOT TRAITEUR** Traiteur bio et gourmand
- **VERT FRAMBOISE** Fantaisies salées et sucrées
- **VIN CHEZ TOI** Caviste à domicile
- **E.L.S.A** Interprète solidaire en langue des signes

LUNDI 4 NOV.

14h - 18h ›	Dégustation et vente de produits locaux*

MARDI 5 NOV.

10h - 18h ›	Dégustation et vente de produits locaux*
Déjeuner ›	Bar à tapas gourmand et local*
12h30 - 13h30 ›	Table ronde sur l'alimentation crue et végétale

MERCREDI 6 NOV.

10h - 18h ›	Dégustation et vente de produits locaux*
Déjeuner ›	Bar à tapas gourmand et local*
12h30 - 13h30 ›	Table ronde sur les circuits courts et l'économie de proximité *signée par ELSA en LSF*
16h et 16h30 ›	2 ateliers démonstration dégustation par Cuisine de Curiosités

** Sur place ou à emporter*

DÉGUSTATIONS INSOLITES ET INSPIRÉES

Mises en bouche, en mots et en papilles, entre créations culinaires et poésie, venez manger dans un lieu atypique et décalé !

VENDREDI 8 NOV. 19h

DANS UNE BRASSERIE

Avec la participation de l'association Normandie Equitable

« Boire de la bière en chuchotant »
par Cuisine de Curiosités, pour la lecture et les amuse-bouches avec Elsa, pour la traduction en langues des signes.

› Limité à 30 places, sur réservation au 06 19 70 95 70, public adulte
Participation 7€/ pers.

À LA BRASSERIE LA MOUETTE
Micro-brasserie urbaine et bio
60 ter, rue de Bayeux à Caen
Facebook Brasserielamouette
09 80 34 34 55

Langue des Signes Française

VENDREDI 29 NOV. 20h

CHEZ UN COIFFEUR VÉGÉTAL

« Bizarre vous avez dit bizarre »
par Cuisine de Curiosités, pour la lecture et les amuse-bouches

› Limité à 30 places, sur réservation au 06 19 70 95 70, public adulte
Participation 5€/ pers.

CHEZ KOKLIKO
15, rue des Croisiers
kokliko.org
02 31 86 29 71

› En savoir plus :
CUISINE DE CURIOSITÉS / *Cuisine, exploration et création cuisinedecuriosites.tumblr.com*
E.L.S.A / *Interprète solidaire en langue des signes elsagluckmann.blogspot.com*

VISITES DE SITES DE PRODUCTIONS & DÉGUSTATIONS

MERCREDI 13 NOV.

de 10h à 12h

Chez Antonin et Maud du Jardin de la Petite Bruyère

Producteur et transformateur de plantes, à Saint Aignan-de-Crasmesnil (15 km au sud de Caen)

Visite du grand jardin en agriculture éco-systémique (plantes aromatiques et médicinales, arbres fruitiers et forestiers), suivie d'une dégustation d'elixirs

de 14h à 15h

Chez Maxime de Café Dauré

Torréfacteur artisanal à Bretteville-sur-Odon

Visite de l'atelier de torréfaction, découverte de cafés d'origines variées, suivie d'une dégustation de variétés d'excellence

- Participation de 5€/ pers. pour chaque visite-dégustation
- Limité à 20 places par visite, public adulte sur réservation : *contact@normandie-equitable.org*

NORMANDIE EQUITABLE
POUR UNE ÉCONOMIE LOCALE ET RESPONSABLE

Normandie Equitable est une association qui a pour objectif la promotion de modes de consommation éco-responsables au travers de son réseau d'adhérents engagés dans tous les domaines de la vie quotidienne.

En savoir plus ?
www.normandie-equitable.org

4e ÉDITION DU DÎNER DES CHEFS

LUNDI 25 NOV.

L'association « Les chefs Normands » organise le 4e dîner des Chefs dont l'intégralité des recettes sera versée à l'association « A vue de truffe » pour financer l'achat d'un chien d'aveugle. Ce dîner caritatif aura lieu dans le réfectoire de l'Abbaye-aux-Hommes. Ce dîner à plusieurs mains, proposé au prix de 140€ par personne, boissons incluses, sera réalisé grâce à la mobilisation de plusieurs Chefs normands.

› Places limitées à 100 convives, inscriptions : *leschefsnormands@gmail.com*

UN AUTRE MARCHÉ

Église et parvis du Vieux-Saint-Sauveur

JEUDI 28 NOV. de 14h à 18h

VENDREDI 29 NOV. & DIMANCHE 1ER DEC. de 10h à 18h

SAMEDI 30 NOV. de 10h à 21h

Le marché permet au public de découvrir de nouveaux modes de consommation, de production, d'engagement citoyen et de vivre-ensemble, basés sur la réciprocité, la solidarité et le respect de l'homme et du vivant. Dans une ambiance conviviale et festive, le public est invité à se promener et aller à la rencontre des différents exposants autour des thématiques de l'alimentation, la production et le partage, l'écologie et la transition, la culture et l'éducation populaire, la solidarité internationale et la finance solidaire.

Idéal pour commencer ses achats de Noël sous le signe de la solidarité, ce marché est aussi l'occasion de s'informer sur les initiatives citoyennes qui font bouger le territoire et contribuent à construire une société du partage. Sur place, vous trouverez de nombreux stands proposant de la restauration, ou encore des animations autour du recyclage.

NOVEMBRE GOURMAND

Un événement en partenariat avec

Avec le soutien de

INFOS PRATIQUES

Accès :

- La place Saint-Sauveur est desservie par les arrêts de bus suivants :
  - Arrêt place St-Martin
  - Arrêt Hôtel de Ville
  - Arrêt Conservatoire
- Station Vélolib : Hôtel de Ville
- Navette gratuite en centre-ville, tous les jours de 7h30 à 20h sauf le dimanche.

Parkings :

- Stationnement gratuit le samedi de 11h à 15h sur toutes les places des zones payantes et les 3 parkings à barrières du centre-ville (Courtonne, Vendeuvre sud et Vendeuvre nord).
- Stationnement gratuit le samedi toute la journée sur le parking Guillouard et le parking en surface Hôtel-de-Ville
- Parking relais gratuit au parc expo

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les animaux sont interdits à l'intérieur du chapiteau.

Ville de Caen - Octobre 2019 - Impression : Imprimerie Champagnac Malvezin-Valadou - Crédits photographiques : Ville de Caen/ S. de la Hougue - F. Decaëns - Shutterstock
Conception : Stéphanie Machefert / Programme non contractuel - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CAEN NORMANDIE