

Croq' festival

mangez
gourmand
& normand



14 au 16 novembre
HÔTEL DE VILLE DE CAEN

Faites vibrer vos papilles !

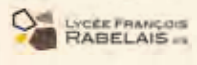
PROGRAMME

CAEN
NORMANDIE



Ville de Caen - Octobre 2025 - Création graphique : Stéphanie Machefert - Impression : Caen repro - Ne pas jeter sur la voie publique

La ville remercie ses partenaires



SOMMAIRE

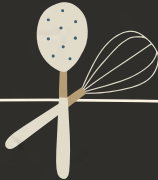


Les rendez-vous des chefs

P. 4-5

26 CHEFS
pour vous régaler

P. 6



Halle gourmande

P. 7

Animations

P. 10-11

Autour de Croq'festival

P. 13



Tous en cuisine!

ATELIERS DES CHEFS

P. 8

LES PETITS ARTISTES
DE LA CUISINE

P. 9



*«Lait»
splanade*

P. 12



Plan

P. 14-15



les rendez-vous des chefs

4 CLOÎTRE

Produits de la mer, viandes, fromages, fruits et légumes, produits cidricoles, la cuisine normande rayonne. Pour ce temps fort de la gastronomie à Caen, les chefs se succèdent dans le cloître de l'hôtel de ville et proposent des bouchées à 2 euros sur quatre pôles : produits laitiers, viandes, fruits et légumes, produits de la mer.

Bouchées
à 2€

LÉGENDE



PRODUITS LAITIERS



VIANDES



FRUITS / LÉGUMES



PRODUITS DE LA MER



VENDREDI 14 NOV.



Mise en bouche
Spécial cuisine du monde
17h à 19h30

Chez Rose

Bagel Street

La Trattoria

Chez Tuyet

Apéro dînatoire
20h à 22h

Pas de Fraise
à Noël

Le Carlotta

Greedy Guts

Le Raphaël

SAMEDI 15 NOV.



Déjeuner
11h à 14h

Le Bistrot
Basque

Restaurant
Stéphane
Carbone

Magma

Bouillon
Caponière

Café gourmand / Goûter
14h30 à 17h30

Les Casseroles
qui Chantent

Le Pavillon

À Contre
Sens

Alban
Guilmet

Apéro dînatoire
18h à 21h

La Verrière

Ty Gibus

Séquence

Pigalle
Brasserie

DIMANCHE 16 NOV.

Brunch
10h à 15h

Boucherie
Sabot

L'Imprimerie

C Comme
Traiteur

Déli

Règlement par carte bancaire possible sur certains stands, pensez à vous munir d'espèces.



26 chefs

pour vous régaler

**OLIVIER BARBARIN**

Magma
24 rue Saint-Manvieu

**DENIS BOUET**

Pigalle brasserie
24 rue Pierre Girard

**OLIVIER BRIAND**

Ty Gibus
17 bis rue des Tilleuls

**ANTHONY CAILLOT**

À Contre Sens
37 quai François Mitterrand

**STÉPHANE CARBONE**

Restaurant Stéphane
Carbone
14 rue de Courtonne

**LAURENT DÉSIRÉ**

Bouillon Caponière
11 rue Caponière

**ROBERTA DI MARTINO
ET SYLVAIN MUGNAINI**

La Trattoria
82 rue du Vagueux

**CYRIL GIROT**

Bagel Street
15 rue Saint-Pierre

**BRYAN GOUET**

Le Raphaël
7 rue de Suède et de Norvège

**LAURA GRÉGOIRE**

C Comme Traiteur
10 route d'Harcourt
14320 May-sur-Orne

**BENOÎT GUILLAUMIN**

Aux Casseroles qui Chantent
43 rue des Jacobins

**CORENTIN GUILLEMETTE**

La Verrière
69 avenue Henry Chéron

**ALBAN GUILMET**

Pâtisserie Alban Guilmet
80 bd Yves Guillou

**JOLAN HUE**

Greedy Guts
15 rue de Bras

**ÉRIC LESIOUX**

Le Carlotta
16 quai Vendeuvre

**ROSE MERROUCHE**

Chez Rose
21 rue Porte-au-Berger

**TUYET NGUYEN THI**

Chez Tuyet
23 rue Gemare

**FREDDY POMMIER**

Pas de Fraise à Noël
9 rue Raymonde Bail

**BASTIEN POUPARD**

Le Bistrot Basque
26 quai Vendeuvre

**JULIEN RAULT**

Restaurant L'Imprimerie
65 rue des Rosiers

**SYLVIE ET JULIEN SABOT**

Boucherie Sabot
25 bd des Alliés

**FRÉDÉRIC THOMAS**

Le Pavillon
80 rue de la Délivrande

**ANTOINE TRIQUET**

Séquence
6 rue du 11 Novembre

**FANNY VINCE**

Déli
23 rue Porte-au-Berger

Halle gourmande

VENREDI

17h à 22h

V

SAMEDI

11h à 21h

S

DIMANCHE

10h à 17h

D

Venez à la rencontre de producteurs et de commerçants caennais pour découvrir les pépites normandes : vous y trouverez des produits frais, locaux et de saison, à consommer sur place ou à emporter. Il ne vous reste plus qu'à préparer votre panier !

1 ESPLANADE

S

D

- **Caviste**
 - Terres de raisin
- **Chocolats**
 - Chocolaterie Yver
 - Mademoiselle Hel
- **Épices, gousses de vanille et tisanes normandes**
 - Atelier 109
- **Fromages**
 - La Crèmerie des Baratineurs
 - Les Fondus de Fromage
 - Confrérie des Chevaliers du Pont-l'Évêque
 - Confrérie des Chevaliers du Livarot
- **Marché au foie gras**
 - Ferme de la Houssaie
 - Élevage de la Fraserie
 - M. Maupoint
- **Produits de salaison, balsamique de pomme**
 - La Ferme du Gros Caillou
- **Safran, yusu, ail noir, ail des ours, moutardes, gelées, confitures et miel**
 - Safran de Normandie
- **Sauces piquantes normandes cuisinées**
 - Maison Pyro

4 CLOÎTRE

V

S

D

- **Bocaux de plats cuisinés**
 - Oh My Chef
- **Boulangerie**
 - Graines de Copains
- **Cidre du Bessin - Calvados - Pommeau de Normandie - Jus de Pomme**
 - Les Vergers de Ducy
- **Confrérie des chevaliers du Pont-l'Évêque**
(uniquement vendredi)
- **Crêpes**
 - Joufflu 1^{er}
- **Donuts**
 - Funky Doughny
- **Huîtres**
 - La Cave à Huîtres
- **Pâtisseries**
 - Bibiche Café Gourmand
- **Poissons**
 - Le Grand Bleu
- **Produits de salaison, tripes**
 - Barbaques
- **Produits charcutiers**
 - Charcuterie Tourneux
- **Tripes à la mode de Caen**
 - La Tripière d'Or

5 RÉFECTOIRE

V

S

D

- **Apéritif**
 - Les Perles de Normandie
- **Bière et limonade**
 - Brasserie de la Lie
- **Cafés**
 - L'Arbuste
- **Caviste**
 - Terres de raisin



Samedi, allez à la rencontre des élèves du lycée hôtelier François Rabelais et découvrez le savoir-faire et les métiers des jeunes apprentis.

Tous en cuisine!

Ateliers des chefs

6

SALLE JOSEPH POIRIER

Qui n'a jamais rêvé de cuisiner comme un chef ? Cours de cuisine, démonstrations et découvertes, le temps de Croq'festival les chefs caennais vous livrent leurs petits secrets...

Inscriptions gratuites par mail à creativeventsfrance@gmail.com

VENDREDI 14 NOV.

- **DÉMONSTRATION**
par Anthony Geslin, pâtissier chez
Poppa petits gâteaux
18h > 19h
- **DÉMONSTRATION**
par Yann Mouchel, chef du restaurant Paffuto
20h30 > 21h30

SAMEDI 15 NOV.

- **COURS DE CUISINE**
avec Jean-Thierry Coudray,
pâtissier chez Maison Cookie
11h30 > 12h30
Limité à 5 binômes ou 10 participants
- **DÉMONSTRATION**
par Stéphane Carbone, chef du restaurant
gastronomique l'Espérance
14h > 15h
- **DÉMONSTRATION**
par Christophe Tourneux, traiteur
charcutier Meilleur ouvrier de France
chez Maison Tourneux
16h30 > 17h30
- **ATELIER**
avec Vincent Vidal, chef normand
19h30 > 20h30
Limité à 10 participants

DIMANCHE 16 NOV.

- **COURS DE CUISINE**
avec Kim Ortin, chef du restaurant l'Intuition
d'André
11h15 > 12h15
Limité à 5 binômes ou 10 participants
- **DÉMONSTRATION À 4 MAINS**
Guillaume Bisson, chef du restaurant
La Grande bouteille et Sébastien Desanay,
chef du restaurant Les 4 Bouchons
13h30 > 14h30
- **ATELIER 100% NORMAND**
avec Guillaume Lescot
Limité à 5 binômes ou 10 participants



*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SAMEDI 15 NOV.
11H > 20H

DIMANCHE 16 NOV.
10H > 17H



Les petits artistes de la cuisine

3 SALLE DE LA LÉGION D'HONNEUR

► FLEURS AUX JUS DE LÉGUMES

avec Elvine Comelet

Toute la journée

Fabrication de peintures végétales à base de légumes et création d'une fresque.

► ARTS ET JEUX CULINAIRES

avec Les Papilles Vocales

Toute la journée

Petites séquences de jeux ludiques autour des fruits de saison avec : sculpture sur fruits, réalisation centre de table, activités sensorielles, quiz...

Recette

Cake pomme camembert



Pour
6 personnes



Cuisson
30 minutes

Ingrédients :

- * 1 camembert de Normandie (évidemment !)
- * 1 belle pomme normande (de préférence !)
- * 150 g de farine
- * 1 sachet de levure



- * 80 g de gruyère râpé
- * Sel & poivre
- * 3 œufs
- * Un demi-verre de lait

Demande à un adulte de préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand saladier, casse les œufs, ajoute la farine, un demi-verre de lait et mélange avec un fouet.

Ajoute tes morceaux de pomme après l'avoir épluchée, le camembert coupé en morceaux en gardant la peau.

Mélange encore puis ajoute le gruyère râpé, le sachet de levure et même quelques noix écrasées pour plus de gourmandise.

Verse ta préparation dans un moule à cake préalablement beurré, puis demande à un adulte de la mettre au four pendant 30 min.

Laisse refroidir. Tu n'as plus qu'à déguster !

Animations



VENDREDI 14 NOV.

2 SALLE DES MARIAGES

► ATELIER ACCORDS METS ET VINS

avec C2 la cuisine et Vagabondage dégustation

17h30 - 18h45 - 20h - 21h15 - Durée : 45 min

Initiez-vous aux subtilités des accords mets et vins. Éveillez vos sens à travers un voyage gustatif.

Limité à 15 participants, sur inscription gratuite le jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.

7 SALLE À MANGER DU MAIRE

► ATELIER DE BRASSAGE

avec At home bière

17h15 - 18h30 - 19h45 - 21h - Durée : 1h

Vivez une expérience immersive et venez découvrir les étapes de la fabrication de la bière artisanale.

Limité à 20 participants, sur inscription gratuite le jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.

3 SALLE DE LA LÉGION D'HONNEUR

► FESTIVAL LES BORÉALES : DÉGUSTATION DE SPÉCIALITÉS BALTES

18h30

Le festival Les Boréales met à l'honneur cette année l'Estonie, la Lettonie et la Lituanie.

À l'occasion de Croq'festival, les cheffes Jaana Niit-Lafontaine et Kaidi Viiluste vous proposent une dégustation de saveurs baltes : soupe et son effiloché de porc et légumes, chips de pain lituanien, kama, dessert estonien façon panna cotta et bières et thés venus de Lettonie.

Limité à 300 personnes.

Du 13 au 23 novembre, les cantines du festival reviennent chez Popotes, Les Gens Heureux, Greedy Guts, Les Petites Douceurs, Coop 5 pour 100, La Cité de l'Alimentation et Varsågood, avec des ateliers, dîners et brunchs inspirés des saveurs nordiques et baltes.

Plus d'infos sur : lesboreales.com



SAMEDI 15 NOV.

2 SALLE DES MARIAGES

► **CAUSERIES CULINAIRES**

avec Barba Jovis

Venez à la rencontre de Dame Garance qui vous fera découvrir les breuvages et gourmandises du Moyen Âge.

► **LES SAVEURS DE L'AN MIL**

avec le chef Patrick Coignard et l'équipe C 2 la cuisine

11h45 - 15h - 16h15 - 18h - Durée : 45 min

Réalisation des recettes inspirées de la gastronomie médiévale et dégustation des saveurs oubliées.

► **ATELIER « À LA TABLE DE GUILLAUME »**

avec C 2 la cuisine

19h15 - Durée : 1h30

Embarquez pour un voyage culinaire et initiez-vous à la cuisine du Moyen Âge, à ses délices de l'époque et ses saveurs et loin des idées reçues.

Limité à 14 participants, sur inscription gratuite le jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.



DIMANCHE 16 NOV.

2 SALLE DES MARIAGES

► **FABRICATION DE BOUGEIRS**

avec la Coop 5 pour 100

10h > 17h

Apprenez à illuminer votre table de fête en transformant des pieds de meubles et objets recyclés en bougeoirs uniques et décalés.

► **ART FLORAL DE TABLE**

avec L'atelier d'art floral de Caen

10h15 - 11h30 - 12h45 - 14h45 - 16h

Durée : 45 min

Confectionnez votre composition florale et réalisez une jolie décoration de table.

Limité à 10 participants, sur inscription gratuite le jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.





Lait splanade

**SAMEDI 15 NOV.
DE 11H À 21H**

**DIMANCHE 16 NOV.
DE 10H À 17H**

1 ESPLANADE

► INITIATION GOURMANDE DU LAIT À L'ASSIETTE

avec C 2 la Cuisine, en partenariat avec
le CRIEL Normandie Lait et Fromages AOP
de Normandie

Toute la journée

**Shows culinaires, démonstrations,
rencontres et partage**

Redécouvrez les produits laitiers en cuisine
à travers des recettes gourmandes et
savoureuses tout en partageant quelques
astuces.

Ateliers pour les 7 à 12 ans

Samedi : 13h15 et 17h30

Dimanche : 11h15 et 15h

Durée : 30 min

*Limité à 6 participants, sur inscription gratuite le
jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.*

► ATELIERS DES DÉLICES LAITIERS

avec La Normandie en 2CV

Toute la journée

Fabrication de fromage, avec
dégustation, fabrication de beurre à
l'ancienne et écrémage de la crème avec une
écrémeuse traditionnelle.

► RACLETTE BOWL

Quoi de mieux qu'une raclette pour se
réchauffer. La crèmerie des Baratineurs
vous régale avec sa raclette bowl prête à
consommer.

► ASSIETTE DE FROMAGE

avec Les Fondus de Fromage

Une envie gourmande ? Venez découvrir une
large sélection de fromages normands et
fermiers, à déguster sur place ou à emporter.

► BAR À VINS

Accompagnez votre moment gourmand avec
les conseils du caviste Terres de raisin.

► CONFRÉRIES

Les confréries du Pont-l'Évêque et du
Livarot présenteront leurs produits
locaux traditionnels dont ils perpétuent la
valorisation ; l'occasion de découvrir le savoir-
faire du patrimoine culinaire normand.

► VACHE À TRAIRE !

Comme à la ferme... réussirez-vous à traire
une vache grandeur nature ?!

► FILIÈRES

Venez à la rencontre des filières locales :
Races de Normandie, Fromages AOP
de Normandie, CRIEL Normandie Lait, Comité
régional de conchyliculture de Normandie,
Saveurs de Normandie et Bienvenue à la ferme.

► DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

avec le CMA formation CIFAC

Venez à la rencontre de Nathalie Jeanneau et
de ses apprentis pour un moment de partage et
de gourmandise autour des saveurs laitières.



Autour de Croq'festival

CUISINEZ LA NORMANDIE

Vendredi 7 novembre

Place Saint-Sauveur

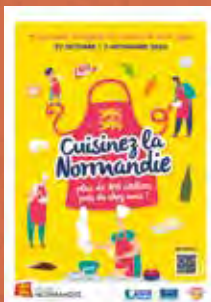
Gratuit

- ◆ **9h > 9h30**
Atelier par Benoît Guillaumin -
Les casseroles qui chantent
- ◆ **9h45 > 10h15**
Atelier par Stéphane Pugat - Le Dauphin
- ◆ **10h30 > 11h**
Atelier par Olivier Briand - Ty Gibus
- ◆ **11h15 > 11h45**
Atelier par Kim Ortin - L'intuition d'André
- ◆ **12h > 12h30**
Atelier par Maxime Le Gallo - Simplexité
- ◆ **12h45 > 13h15**
Atelier par Nadège et Cyril Caselli -
Les fondus de fromage

Avec la présence et le partenariat de
la filière des AOP Camembert de Normandie,
Pont-l'Évêque, Neufchâtel et Livarot.

*Organisé avec le soutien de la Région
Normandie*

Cuisinez la Normandie valorise l'agriculture
normande, les circuits courts et promeut une
alimentation de qualité accessible à tous.



Du 25 octobre au 9 novembre 2025, prenez part à l'un des quelques 100 ateliers qui vous sont proposés aux quatre coins de la Normandie, dans des fermes, des restaurants, des associations...

Vous apprendrez à sublimer les produits locaux. Parce que cuisiner, c'est bien. Mais cuisiner local, c'est encore mieux ! Sortez vos tabliers et préparez-vous à vous régaler !

Plus d'infos sur normandie.fr



LES MERVEILLES DE NORMANDIE MARCHÉ GOURMAND

Samedi 13 et dimanche 14 décembre

Cloître de l'Abbaye aux Dames

À vos agendas : producteurs et artisans locaux vous proposeront une sélection de produits festifs et de saison, à déguster ou à offrir ; un rendez-vous aussi rythmé par des animations pour toute la famille : ateliers, contes et chants et le samedi à partir de 11h30, une vente de volailles de concours.

Plus d'infos sur aurendezvousdesnormands.fr/marche-de-noel-gourmand



Croq' festival

mangez gourmand & normand

1 ESPLANADE

- Halle gourmande
- Confréries
- Shows culinaires
- Ateliers de cuisine enfants
- Ateliers des délices laitiers
- Vache à traire
- Filières Normandes
- CIFAC



2 SALLE DES MARIAGES

- Accords mets et vins **V**
- Causeries **S**
- Les saveurs de l'an mil **S**
- Atelier à la table de Guillaume **S**
- Art floral de table **D**
- Fabrication de bougeoirs **D**

3 SALLE DE LA LÉGION D'HONNEUR

- Festival Les Boréales **V**
- Fleurs aux jus de légumes **S** **D**
- Arts et jeux culinaires **S** **D**



4 CLOÎTRE

- Halle gourmande **V** **S** **D**
- Rendez-vous des chefs **V** **S**
- Lycée François Rabelais **S**
- Brunch **D**



5 RÉFECTOIRE

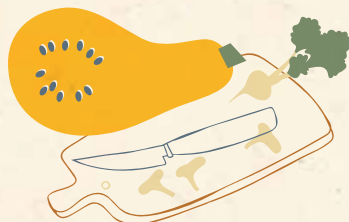
- Halle gourmande **V** **S** **D**

6 SALLE JOSEPH POIRIER

- Ateliers des chefs **V** **S** **D**

7 SALLE À MANGER DU MAIRE

- Ateliers de brassage **V**



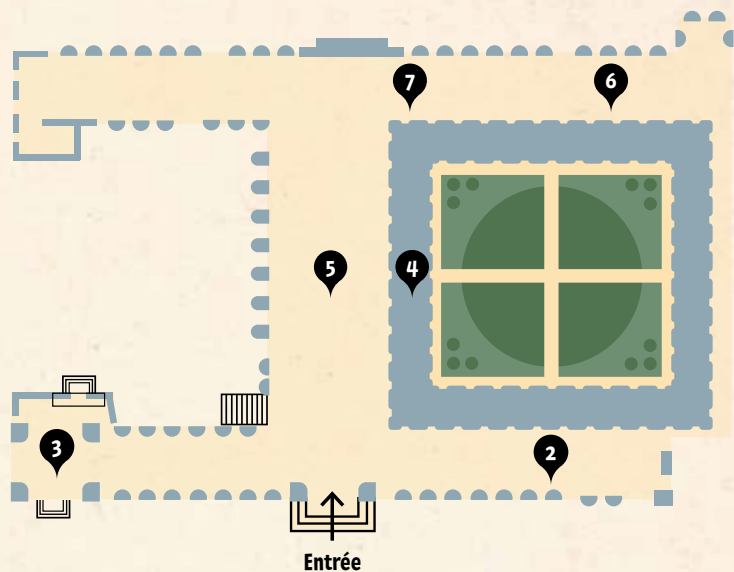
Pour limiter les déchets, n'hésitez pas à apporter vos couverts et vos contenants



Entrée interdite aux animaux

Règlement par carte bancaire possible sur certains stands, pensez à vous munir d'espèces.

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DU 29 NOVEMBRE AU 4 JANVIER 2026

CAEN FÊTE NOËL



© Richard Ouellet

CAEN
NORMANDIE