

PRÉSENTE

mangez  
gourmand  
& normand



# Programme

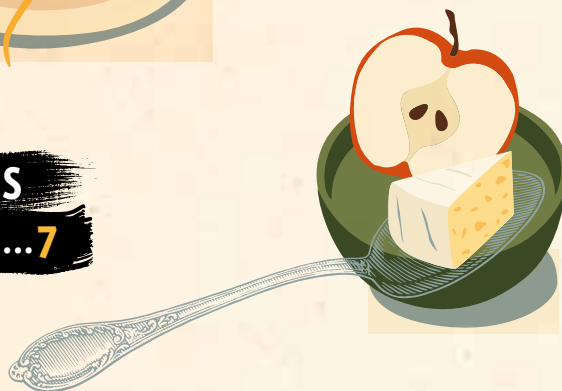
# SOMMAIRE

**LES RENDEZ-VOUS  
DES CHEFS... 4-5**



**29 CHEFS POUR  
VOUS RÉGALER... 6**

**PLACE DES  
SAVEURS... 7**



La ville remercie ses partenaires





## TOUS EN CUISINE !...8-9

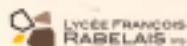
- ATELIERS DES CHEFS
- LES PETITS CUISTOTS PASSENT AU FOURNEAU

## ANIMATIONS...10-11



## AUTOUR DE CROQ'FESTIVAL ...12-13

## PLAN...14-15



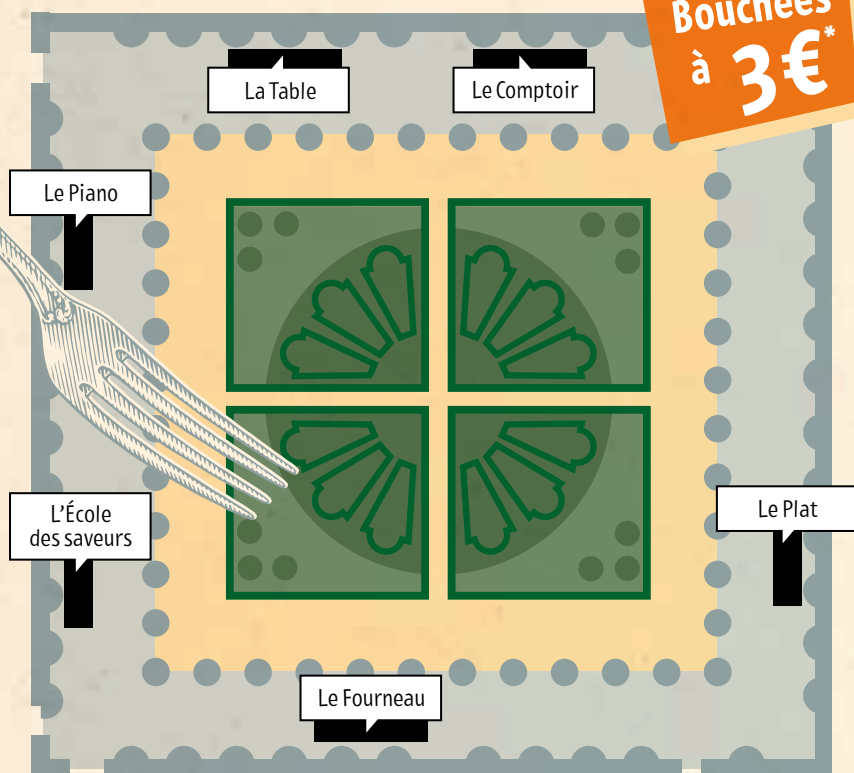
# les rendez-vous des chefs

4 CLOÎTRE

Produits de la mer, viandes, fromages, fruits et légumes, 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, sur 5 espaces, des bouchées à 3€. L'École des saveurs accueille aussi les talents de demain du Lycée Rabelais et de CMA formation CIFAC.



Bouchées  
à 3€\*



\* Inchangé depuis 13 éditions, le prix des bouchées augmente cette année pour conserver leurs qualités.

Esplanade

## VENDREDI 13 NOV.

### Mise en bouche Spécial cuisine du monde

17h à 19h30

Le Fourneau

Le Plat

Le Comptoir

La Table

Les Poutineurs

Béguin

Paffuto

Fanny Vince

### Apéro dînatoire

20h à 22h

Le Carlotta

Le Raphaël

Pas de Fraise  
à Noël

La Véranda

## SAMEDI 14 NOV.

### Déjeuner

11h à 14h

Le Fourneau

Le Plat

Le Comptoir

La Table

Le Piano

Bouillon

Simplexité

Restaurant  
Stéphane  
Carbone

Séquence

Magma

### Café gourmand / Goûter

14h30 à 17h30

Le Pavillon

Alban  
Guilmet

À  
Contre Sens

L&Chou

Aux  
Casseroles  
qui Chantent

### Apéro dînatoire

18h à 21h

La Verrière

Poppa

Christophe  
Tourneux

Ty Gibus

Chez Patoch

## DIMANCHE 15 NOV.

### Brunch

11h à 15h

Le Fourneau

Le Plat

Le Comptoir

La Table

Le Piano

L'Imprimerie

C comme  
Traiteur

L'Intuition  
d'André

Les  
Clapiottes

La Roche  
Fumée

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



# 29 chefs

*pour vous régaler*



## DAVID ANDRÉ

La Verrière  
69 av. Henry Cheron



## OLIVIER BARBARIN

Magma  
24 rue Saint-Manvieu



## PATRICK BOURNOUVILLE

Chez Patoch  
Sur les marchés de Caen



## 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



## SWAN CHANTEUR

Le Raphaël  
7 rue de Suède et de  
Norvège



## CHARLOTTE CHIRON

Les Clapiottes  
10 rue de la Table ronde



## LAURENT DÉSIRÉ

Bouillon  
11 rue Caponière



## ANTHONY GESLIN

Poppa  
8 rue Ampère  
14123 Cormelles-le-Royal



## LAURA GRÉGOIRE

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



## BENOÎT GUILLAUMIN

Aux Casseroles qui Chantent  
43 rue des Jacobins



## ALBAN GUILMET

Pâtisserie Alban Guilmet  
80 bd Yves Guillou



## LOÏC JOUBERT

L&Chou  
2 rue Léon Lecornu



## MAXINE LE GALLO

Simplexité  
102 rue Saint-Martin



## ÉRIC LESIOUX

Le Carlotta  
16 quai Vendeuvre



## YANN MOUCHEL

Paffuto  
14 bd des Alliés



## KIM ORTIN

L'Intuition d'André  
16 rue Caponière



## FREDDY POMMIER

Pas de Fraise à Noël  
9 rue Raymonde Bail



## JULIEN RAULT

Restaurant L'Imprimerie  
65 rue des Rosiers



## LOUIS ROCHE

La Roche Fumée  
Traiteur ambulant - Caen



## FABIAN ROUX

La Véranda  
30 rue du Général Giraud



## VICTOR ROUXEL

Les Poutineurs  
21 rue Écuyère



## FRÉDÉRIC THOMAS

Le Pavillon  
80 rue de la Délivrande



## CHRISTOPHE TOURNEUX

Christophe Tourneux  
Traiteur  
40 rue de Seine



## ANTOINE TRIQUET

Séquence  
6 rue du 11 Novembre



## LOUIS TROTTET ET JÉRÉMY BENEVOLO

Béguin  
9 quai François Mitterrand



## FANNY VINCE

Cheffe privée  
Caen



# Place des saveurs

**VENDREDI**

17h à 22h

**SAMEDI**

11h à 21h

**DIMANCHE**

11h à 17h

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

### BOCAUX DE PLATS CUISINÉS

- Oh My Chef

### BOULANGERIE

- Boulangerie de l'hippodrome

### CAVISTE

- Millésimes

### CHARCUTERIE

- Christophe Tourneux

### CHIPS

- Ferme de l'Odon

### CHOCOLATS

- Chocolaterie Yver
- Mademoiselle Hel

### CRÊPES

- Et pourquoi pas

### ÉPICES ET SAUCES PIQUANTES

- Atelier 109 et Grito

### ESCARGOTS

- Les Joly escargots

### FOIE GRAS

- Ferme de la Houssaie
- Élevage de la Fraserie

### FROMAGES

- Fromagerie Conquérant

### FRUITS DE MER

- La cave à huîtres

### PÂTISSERIES

- Bibiche Café Gourmand

### PRODUITS DE SALAISSON, BALSAMIQUE DE POMME

- La ferme du gros caillou

### SAFRAN, YUZU, AIL NOIR, AIL DES OURS, MOUTARDES, GELÉES, CONFITURES ET MIEL

- Safran de Normandie

### VIENNOISERIES

- Maison Cookie

### YAOURTS ET PRODUITS LAITIERS

- La Buquette

### FILIÈRES

Le samedi et le dimanche, venez à la rencontre des filières locales (Fromages AOP de Normandie, Criel Normandie Lait, Comité régional de conchyliculture de Normandie, Saveurs de Normandie et Bienvenue à la ferme), l'occasion de découvrir la diversité du terroir local.

## 4 CLOÎTRE

### POISSONS

- Le Grand Bleu

### TRIPES

- La confrérie de La Tripière d'Or

## 5 RÉFECTOIRE

### APÉRITIF

- Les perlés de Normandie

### BRASSEUR

- Brewmaker

### CAVISTE

- Millésimes

### CIDRE DU BESSIN - CALVADOS POMMEAU DE NORMANDIE JUS DE POMME

- Les Vergers de Ducy

### TORRÉFACTEUR

- Bôta

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

# 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 le jour de l'atelier à l'accueil de l'hôtel de ville.**

### VENDREDI 13 NOV.

#### ► DÉMONSTRATION

par Olivier Briand, chef du restaurant Le Ty Gibus  
**18h > 19h**

#### ► COURS DE CUISINE

par Jean-Thierry Coudray, pâtissier  
chez Maison Cookie  
**20h30 > 21h30**

*Limité à 5 binômes ou 10 participants*

### SAMEDI 14 NOV.

#### ► COURS DE CUISINE

par Miguel Sanches, chef chez Caen Saveurs -  
traiteur normand et responsable  
**12h > 13h**

*Limité à 5 binômes ou 10 participants*

#### ► ATELIER ET DÉMONSTRATION AUTOUR DU POIVRE DU SICHUAN

par Stéphane Carbone, chef du restaurant  
Stéphane Carbone, et Martin Bellanger,  
jardinier botaniste à la Direction Espaces verts  
et biodiversité de la ville de Caen  
**14h30 > 15h30**

#### ► DÉMONSTRATION

par Anthony Caillot, chef du restaurant  
À Contre Sens  
**17h > 18h**

#### ► COURS DE CUISINE

par Yann Mouchel, chef du restaurant Paffuto  
**19h30 > 20h30**

*Limité à 5 binômes ou 10 participants*



### DIMANCHE 15 NOV.

#### ► COURS DE CUISINE

par Kim Ortin, chef du restaurant l'Intuition  
d'André

**11h30 > 12h30**

*Limité à 5 binômes ou 10 participants*

#### ► DÉMONSTRATION

par Anthony Geslin, pâtissier chez Poppa  
Petits Gâteaux

**13h30 > 14h30**

#### ► COURS DE CUISINE

par Camille Pradal, C comme Traiteur

**15h30 > 16h30**

*Limité à 5 binômes ou 10 participants*



# Les petits cuistots passent au fourneau



2 SALLE DES MARIAGES

**SAMEDI 14 NOV.**  
**11H > 19H**

## ► MARCHÉ DES ENFANTS

avec la Fédération Nationale des Marchés de France  
Les enfants pourront faire leurs courses de fruits et légumes comme les grands avec des étals à leur hauteur et gérer leur budget avec le « fruitatou », monnaie fictive mise à leur disposition.

Accès libre

**DIMANCHE 15 NOV.**  
**11H > 17H**

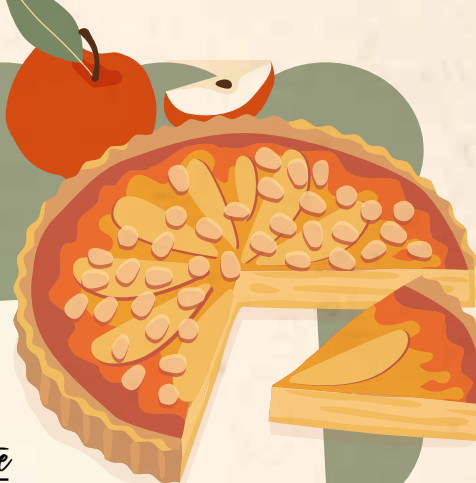
## ► ATELIERS CUISINE ENFANTS

Les futurs chefs réaliseront des verrines sucrées de Fontainebleau aux fruits exotiques Avec Bien dans son assiette.

À partir de 6 ans, sur inscription gratuite le jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.

**11h15 - 12h15 - 14h - 15h - 16h**  
**10 enfants par atelier**

Durée : 30 min.



## Recette

### Tarte aux pommes normande

#### Ingrédients :

- \* 200 g de farine
- \* 100 g de beurre
- \* 200 g de sucre
- \* 3 œufs
- \* 1 kg de pommes
- \* 1 pincée de sel
- \* 100 g d'amandes en poudre
- \* 100 g de crème fraîche
- \* amandes effilées



Pour  
**8 personnes**



Cuisson  
**25 minutes**

- Avec un adulte, préchauffe le four à 180 °C.
- Mélange 1 œuf, 100 g de sucre, la farine, le beurre et le sel. La pâte ne doit plus coller aux mains.
- Étale la pâte dans le moule et pique-la.
- Coupe les pommes et ajoute-les sur la pâte.
- Mélange les 2 œufs, 100 g de sucre, les amandes, la crème.
- Verse sur les pommes.
- Ajoute les amandes effilées sur le dessus.
- Fais cuire 25 min.
- Laisse tiédir et déguste !

# Animations

1 ESPLANADE

## VENDREDI 13 NOV.

### ► ATELIERS MIXOLOGIE

Découvrez l'art du cocktail à travers un atelier convivial mettant à l'honneur les produits normands. Des cocktails originaux et gourmands, aux couleurs de la Normandie.

**17h15 - 18h - 18h45 - 19h30 - 20h15 - 21h**

**Durée : 30 min**

*10 personnes par atelier. Sur inscription gratuite le jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.*

### ► SHOWS CULINAIRES

par C 2 la Cuisine

Partagez les astuces et recettes du chef qui vous fera découvrir les produits normands autrement. Au programme :

**17h** : en Normandie, rien ne se perd !

**19h30** : terre contre mer en Normandie

**21h** : les produits normands autrement

**Durée : 45 min.**

*Accès libre.*

## SAMEDI 14 NOV.

### ► ATELIERS ÉCO-RESPONSABLES

avec la Coop 5 pour 100.

Dégustation de recettes anti-gaspi, astuces consommation responsable, fiches recettes et jeu de découverte des légumes de saison.

**11h > 21h**

*Accès libre.*

## DIMANCHE 15 NOV.

### ► SHOWS CULINAIRES

par C 2 la Cuisine

Venez déguster les produits normands à travers des recettes originales, des associations surprenantes et des découvertes gourmandes pour apprendre, échanger et surtout... se régaler !

**11h** : produits normands un jour, produits normands toujours !

**12h30** : avec 5 € de produits normands, chef !

**14h** : osez les mariages avec les produits normands

**15h30** : Normandie tu m'étonnes !

**17h** : Brut, bon et effet waouh avec les produits d'ici

**Durée : 45 min.**

*Accès libre.*

**SAMEDI 14 NOV.**

► **DÉDICACE DE MOON DE FLORENCE BINET**

*Moon*, un projet éditorial mêlant recettes d'enfance, mémoire familiale et transmission. À travers 32 recettes, l'auteure explore les souvenirs et les émotions que la cuisine fait ressurgir. Elle sera présente en dédicace pour vous faire découvrir son ouvrage et échanger autour de cette histoire culinaire et intime.

**14h > 16h**



**L'ÉCOLE DES SAVEURS**

Découverte des formations et métiers passions

**SAMEDI 14 NOV.**

► **RENCONTRE AVEC LES ÉLÈVES DU LYCÉE**

**RABELAIS**, avec Olivier Aumond et ses élèves en BAC Pro cuisine, Boulanger-Pâtissier et Commercialisation et Services en restauration.

**DIMANCHE 15 NOV.**

► **RENCONTRE AVEC LES ÉLÈVES DE CMA**

**FORMATION CIFAC**, avec Nathalie Jeanneau et ses apprentis CAP Production et Service en restauration rapide.

# Autour de Croq'festival

**Samedi 7 nov.**

## ► CUISINEZ LA NORMANDIE MARCHÉ BOULEVARD LEROY

Venez à la rencontre de vos commerçants de quartier et du marché.

**9h**

**Atelier pancakes moelleux, miel et épices douces, marmelade pomme/courge/châtaigne et sa crème fraîche acidulée**  
par Freddy Pommier – Pas de Fraise à Noël

**10h**

**Atelier Comice Pop ou poire chocolat aux épices** par Anthony Geslin – Poppa Petits Gâteaux

**11h**

**Atelier Chantilly au camembert / pommes poêlées / andouille de Vire** par Yvon Joubkier – Restaurant le Caboch'Art

**12h**

**Démonstration autour des produits de la mer** par Stéphane Cacitti



**Lundi 9, mardi 10 et jeudi 12 nov.**

## ► CROQ'FESTIVAL : DES ÉCOLES AUX RÉSIDENCES SENIORS

Ateliers de cuisine, échanges, souvenirs et spectacle autour du goût et du bien manger : à l'occasion de Croq'festival, les écoliers et les résidents de la Haie-Vigné, de la Folie-Couvrechef et du Chemin-Vert se retrouveront pour partager un moment gourmand et convivial. Une belle rencontre entre générations, placée sous le signe du partage et de la gourmandise !

HÔTEL DE VILLE

2 SALLE DES MARIAGES ET 4 CLOÎTRE

**Vendredi 13 nov.**

## ► CROQ'CHALLENGE

Organisé par la Ville de Caen, en partenariat avec les structures jeunesse du territoire, et le CROUS Normandie, Croq'Challenge invite les jeunes de 11 à 25 ans à relever un défi culinaire autour du thème « Street Food ».

Après plusieurs concours organisés dans les quartiers et à « La Bulle » sur le campus 1, les meilleur(e)s candidat(e)s se retrouvent pour une grande finale à l'hôtel de ville dans le cadre de Croq'Festival.

Venez encourager les jeunes talents !

**18h**



**Du mardi 17 au vendredi 27 nov.**

► **L'AUTONOMIE C'EST AUSSI DANS L'ASSIETTE**

Cette année, les journées de l'autonomie organisées par le CCAS de la ville de Caen se mettent elles aussi à table. Les résidences seniors du Chemin-Vert, de la Folie-Couvrechef, de la Grâce-de-Dieu, de la Guérinière, de la Pierre-Heuzé, de la Haie-Vigné et l'Habitat inclusif rue des Acadiens proposeront aux seniors de leurs quartiers des ateliers, conférences, dégustations, trucs et astuces et des tables rondes.

*Inscriptions avant le 10 novembre par email*

*à [ccas.seniors.residences@caen.fr](mailto:ccas.seniors.residences@caen.fr)*

*ou par téléphone au 02 31 15 38 59.*

*Places limitées.*

*Programme complet sur [caen.fr](http://caen.fr)*

**JARDIN DES PLANTES**

**Mercredi 18 nov.**

► **BALADE DÉCOUVERTE AUTOUR DES POIVRES**

par la Direction Espaces verts et biodiversité de la ville de Caen

Balade parfumée au pays des poivres, des serres du Jardin des plantes à la vallée des jardins, avec récolte de poivre du Sichuan.

**14h > 17h. Rendez-vous au Jardin des Plantes.**

*Sur inscription [accueil-ev@caen.fr](mailto:accueil-ev@caen.fr)*

**COLLINE AUX OISEAUX**

**Mercredi 25 nov.**

► **LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS**

par la Direction Espaces verts et biodiversité de la ville de Caen

Accompagné d'un jardinier, découvrez les techniques de taille des arbres fruitiers.

Pommiers, poiriers... n'auront plus de secret pour vous !

**14h > 16h. Rendez-vous à l'entrée de la Colline aux oiseaux.**

*Sur inscription [accueil-ev@caen.fr](mailto:accueil-ev@caen.fr)*

**ABBAYE AUX DAMES**

**Samedi 12 et dimanche 13 déc.**

► **LES MERVEILLES DE NORMANDIE, MARCHÉ GOURMAND**

À l'approche des fêtes, offrez-vous une parenthèse de saveurs et de convivialité ! Au programme : produits normands, dégustations, coffrets savoureux à glisser sous le sapin et un esprit de fête porté par des animations pour petits et grands : ateliers de cuisine, contes, chants et bien plus encore. Sous les voûtes du cloître de l'Abbaye aux Dames à Caen, laissez-vous émerveiller par tout ce que la Normandie a de plus délicieux à offrir.

**Samedi : 10h > 19h**

**Dimanche : 10h > 18h**

*Infos et programme sur : [aurendezvousdesnormands.fr/les-merveilles-de-normandie-marche-gourmand](http://aurendezvousdesnormands.fr/les-merveilles-de-normandie-marche-gourmand)*



# Croq' festival

mange  
gourmand  
& normand



## 1 ESPLANADE

- Place des saveurs **V S D**
- Ateliers Mixologie **V**
- Shows culinaires **V D**
- Ateliers Éco-responsables **S**
- Filières locales **S D**

## 2 SALLE DES MARIAGES

- Croq'Challenge **V**
- Marché des enfants **S**
- Ateliers cuisine enfants **D**

## 3 SALLE DE LA LÉGION D'HONNEUR

- Espace change-bébé **V S D**

## 4 CLOÎTRE

- Rendez-vous des chefs **V S D**
- Place des saveurs **V S D**
- Croq'Challenge **V**
- Lycée François Rabelais **S**
- Dédicace de Florence Binet **S**
- Brunch **D**
- CMA formation CIFAC **D**

## 5 RÉFECTOIRE

- Place des saveurs **V S D**

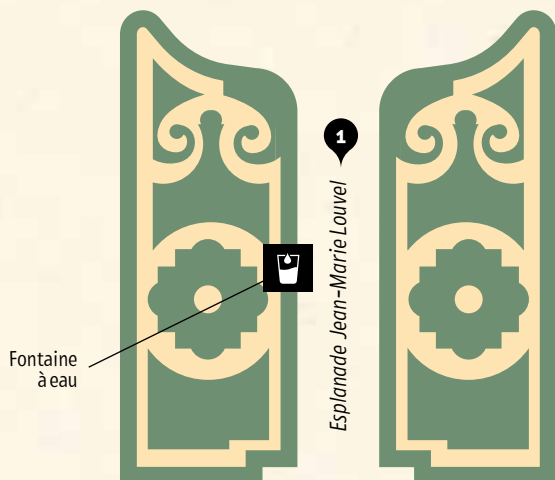
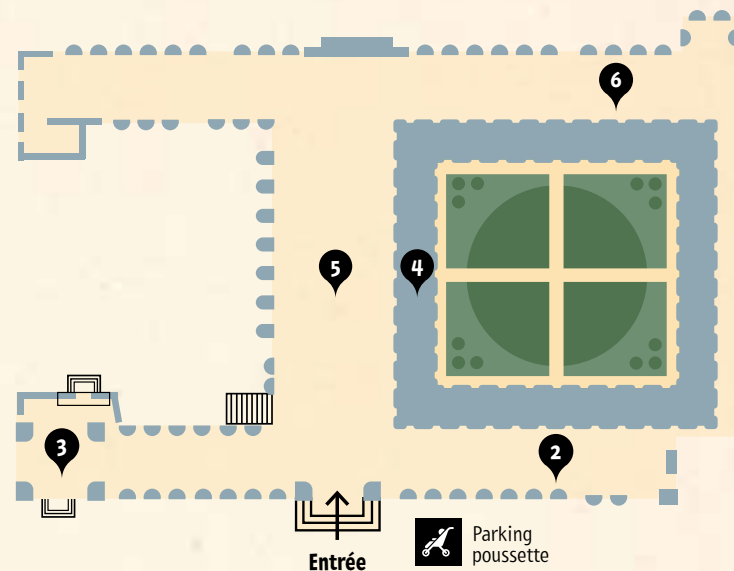
## 6 SALLE JOSEPH POIRIER

- Ateliers des chefs **V S D**



**V** Vendredi **S** Samedi **D** Dimanche

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



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.

# STATIONNEMENT

**MERCREDI**

**SAMEDI**



**GRATUITE**



**GRATUITES**



**DE TEMPS POUR  
PROFITER DE CAEN !**

**Shopping, restos, sorties...**