

Le thème de cette année : Impressions gourmandes au fil de l'eau

Entre tradition et innovation les produits du terroir se déclinent au fil des saisons, offrant à notre gastronomie des saveurs variées et parfois inédites.

Les 140 exposants vous feront découvrir le fruit de leur passion : foie gras, pommes, escargots, pain, fruits de mer, poisson, tripes, fromages, cidre, miel, confitures, caramels...

SAMEDI 19 OCTOBRE

STAND DES RESTAURATEURS

10h Marc ANDRIEUX « les P'tits Parapluies »
Tarte fine aux légumes en impression multicolore

11h Graine de Champion :
Thomas Paturel et une apprentie allemande
Palette sucrée à quatre mains

12h Raoul HOUSSAYE IFA Marcel SAUVAGE
Fricassée de moules pommes et cidre à la manière de Caillebotte

14h Vincent TAILLEFER « la Couronne »
Saint Jacques et son Tartare de prairie à ma façon

15h Thomas LEMESLE « Le St Hilaire »
Risotto de langues d'oiseau et berlingot de la mer

16h30 L'Ordre des Canardiers
et Gérard COUDRAY « Le ROUENNAIS »
feront découvrir le fameux Canard à la Rouennaise

SALLE SAINTE-CROIX-DES-PELLETIER

15h30 Table ronde animée par Périco LÉGASSE
« Les produits normands »

1

DIYANCHE 20 OCTOBRE

STAND DES RESTAURATEURS

10h Hakim BEN ALLAL « Le 6^{ème} Sens »
Carpaccio de Saumon, passion-mangue et graines Smith

11h Fabien AMPLEMENT « La Marmite »
Suprême de poulet aux Ecrevisses

12h Patrice KUKURUDZ et « Les Nymphéas »
Douillons aux poires en fixation éphémère de Monet

14h Graine de champion :
Guillaume Hemery et Georges Widjada
La lotte dans tous ses états

15h Thierry DEMOGET restaurant « les Capucines »
Noix de Saint-Jacques au Cresson de Clères

16h Cyril LEGRAS « Le P'tit Zinc »
Cassolette d'Escargots en apprêt d'Automne

17h C2 La Cuisine Patrick Coignard
Démonstration d'assiettes décorées

1

ANIMATIONS

Animation continue tout le week-end (théâtre, musique, chanson, cirque de rue...) assurée par :
Jeux d'Roles, les Funky Bûche Factory, Tito «Clowner musical», Polca et Révérence et le Funky club de Rouen.

Programme disponible sur le stand Rouen Conquérant.

Invité d'honneur
Patrice KUKURUDZ

Patrice KUKURUDZ, célèbre chef rouennais qui a construit sa réputation entre Le Saint Pierre à La Bouille et les Nymphéas à Rouen, premier parrain de la « Fête du ventre ».

AGENCE PROLOGUE

14^e ÉDITION

Rouen Conquérant
Fiers de notre ville



19 & 20 octobre 2013
Quartier Vieux - Marché

www.feteduventre.fr



2 jours

**ENEZ DÉCOUVRIR
LES NOMBREUX EXPOSANTS**
La Ferme du cru de Bruquedalle cidre, calvados **Normandy Bieres** bière blonde et verres à bières **AUZOU Sylvain** Légumes **BIO La Charterie Cidre BELGHAZI Florent** Soupe de poissons **Escargot du Mont Réal** Escargots **Brasserie La Chapelle** Bière artisanale **Les perles de la Manche** Huîtres **Assoc Le Porlin de Hte Normandie** Viande de porc nourri au lin **La Cuillère dans le Pot** Confitures **Saveurs Gourmandes** Pâtisseries bretonne **Dame Cakes** Cakes et produits normands **Aux Pêchés Mignons** Thé aux orties **Fromagerie du Vieux Marché** Fromages, charcuterie **Au paradis des abeilles** Miel **Les chèvres de Stéphanie** Fromages chèvres **DECURE Fabien** Coquilles St Jacques **Les Ateliers d'Etrancarmel** de pommes dieppoises **DESERT Philippe** Cresson **DOSIERE Bernard** Miel **Ferme de la Rhubarbe** Confitures, Gelées, pâtes de fruits, caramels **Brasserie Duplessi** Bière, confiture à la bière **DUVAL Sébastien** Fromages Neufchâtel **Chante la vie** Pain cuit au feu de bois, brioches, douillons **Sté FADIBER** Boulangerie, Viennoiseries, sandwicherie **La Ronde des Tartines** Tartinades **FOURMONT Louissette** poiré, cidre, calvados **Ermitage des Abeilles** Produits de la ruche : miel, pain épices **Ets BELOR** Saucisson normand «Belor» **GAEC DU SUREAU** Fromages de Neufchâtel, Beurre Crème **Chocolats HAUTOT** Chocolats macarons **JEHAN Michel** Cidre poiré jus de pomme, pommeau apéritif poire **LABADIE Philippe** Huîtres **L'Escargot du Mont Fossé** Escargots cuisinés **LE FRANCOIS Isabelle** Coquilles St Jacques **Maison de la Tripe** Tripes **SARL LE MEUR** Confitures artisanales **OMNIS** apéritif médiéval à base de vin & d'épice, huile de noisettes **La Chocolatière** Pâtisserie, chocolats **La Fleur des Délices** Pâtisserie historique

De nombreuses animations sont prévues sur les stands :

Stand des restaurateurs¹

Association Pomologie²

Rouen Conquérant³

VIN⁴

Institut Régional de la Qualité Agéolimentaire⁵

Stand Chambre Agriculture⁶

Ville de Rouen⁷

Département de Seine-Maritime⁸



- ② ▶ Présentation, conseils et dégustations de diverses espèces de pommes par l'Association Pomologique de Haute-Normandie
- ⑤ ▶ Stand IRQUA NORMANDIE : « voyage au cœur de la Gourmandie »
- ⑥ ▶ Présence de petits animaux de la ferme par l'Association des Producteurs fermiers et des Terroirs de Seine-Maritime Normandie
- ⑨ ▶ Démonstration de presse à cidre par Nicolas PINEL
 - ▶ Maquillages pour les enfants
 - ▶ Balades à poney
 - ▶ Ateliers de cuisine « Baby Gourmet » par l'association Saveurs et Savoirs
 - ▶ AOP Laitières de Normandie
- ⑩ ▶ Inauguration et exposition : pour la 3^e année consécutive, une dizaine de photographes normands passionnés présentent leurs travaux tout le week-end, à découvrir !

140 exposants

LESOUF J.P Tripes à la mode de Caen **Ferme Fruitière du Haut Pas** Pommes, poires, jus de pomme cidre sirop confitures **Ferme du Loterot** Liquoriste à base de Calvados **Salaisons de l'iton** Saucissons **Les Jardins du Thuit** Confitures **La Champignonnière** Champignons **Les Ruches de Normandie** Miels et confitures **Le Bec Fin** Vraivillais Foies gras de canard et dérivés **MOBSBY'S** Brasserie Artisanale Bières Anglaises **Ferme du Mesnil earl Lebreton** Foie gras d'oie **Les Produits des Charcutiers Normands** Charcuterie artisanale **PINEL Nicolas** Produits cidricoles **Poissonnerie des Halles** Huîtres et petits crustacés **Escargots de Brotonne** escargots **La Fournée Médiévale** Tourin (pain brioché) sablés médiévaux **Le Domaine du Framboisier** Produits à la Framboise **Autr'Choses** Poteries artisanales gastronomiques **Rotisserie Revelle** Saucisses grillées **ROBERT David** Produits maraichers **ROYER Marylène** Confitures **La Cloche à Fromages** Fromages **La chèvrerie d'Haussez** Fromages de chèvres **Ferme de Cutesson** Cidre Rillettes de bœuf **Le Cacaotier** Chocolats **VERDIERE Pierre** Saucisettes **EARL LANDRIN** Pommes et poires **VIGNE Bastien** Lapins et dérivés **Charcuterie du Houssel** Charcuterie artisanale **RODAPRIM SL** Cresson **SAS AUZOU** macarons **La cuisine de Caroline** Poêlée normande **AOP** laitières de Normandie Fromages **L'association des producteurs fermiers et des terroirs** de Seine-Maritime Normandie **Chèvrerie St Cosme** Fromages de chèvres **Bar Le Conquérant** Bar **Aux Délices de Sabine** Crêpes **Maison de la Tripe** Tripes **Verger de Belaitre** Pommes **OVIDE François** Chocolats Macarons **Le Gourmand du Sud Ouest** Foie gras **IDEHFI de Canteleu** cidre, confitures, charcuterie, viennoiseries **Le Roi du Caramel** Caramels