



13^e ÉDITION



et de la Gastronomie Normande

20 & 21 octobre 2012

Quartier Vieux-Marché

www.feteduventre.fr



Le thème de cette année : Saveurs d'automne en Normandie

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 20 OCTOBRE 2012

DIMANCHE 21 OCTOBRE 2012

ANIMATIONS

- 11h30** Inauguration officielle et défilé des confréries
Marche en compagnie des *Funky Buche Factory*
- A** **11h30** Musique avec Agogo percussions
- B** **14h** Cabaret Jeux d'Rôles : *Dans la vie faut pas s'en faire*
- C** **14h30** Musique avec Agogo percussions
- D** **15h** Humour théâtral avec « *Vakalé* » de la Cie Kistefou
- E** **15h30** Magie déambulatoire avec Yves Meret
- F** **15h30** Jeux d'Rôles *Le braquage du siècle*
- G** **17h** Jeux d'Rôles *Rapt au Music-hall*
- H** **17h30** Musique avec *Funky Buche Factory*
- L** **18h30** Départ de la parade par l'Atelier Jeux d'Rôles

ANIMATIONS

- J** **11h30** Musique avec *Funky Buche Factory*
- K** **12h** Jeux d'Rôles *Match de boxe des années 30*
- L** **14h** Jeux d'Rôles *Partie de tennis des années 30*
- M** **14h30** La chorale Par Chœur, place du Vieux Marché
- N** **15h** Magie déambulatoire avec Yves Meret
- O** **15h** Jeux d'Rôles *L'arrivée du Tour de France*
- P** **16h** La Chorale Par chœur
- Q** **16h30** Humour théâtral avec « *Vakalé* » de la Cie Kistefou
- R** **17h** Cabaret Jeux d'Rôles : *Dans la vie faut pas s'en faire*
- S** **17h30** Musique avec *Funky Buche Factory*
- L** **18h** Départ de la parade par l'Atelier Jeux d'Rôles

STAND DES RESTAURATEURS

1

- 10h** Marc ANDRIEUX « *les P'tits Parapluies* »
Escargots normands à l'ortie sauvage
- 11h** Graine du Champion, Kevin PREVOT « *La Voute St Yves* »
St Jacques flambées Calvados, velouté de panais, noisette et pavot
- 12h** Raoul HOUSSAYE IFA Marcel SAUVAGE
Fricassée de boudin blanc crème de langoustines
- 14h** Vincent TAILLEFER « *la Couronne* »
Croustillant de Pot-au-feu en légumes d'automne
- 15h** Thomas LEMESLE « *Le ST Hilaire* »
St Jacques à la purée de châtaignes
- 16h30** L'Ordre des Canardiens
et Gérard COUDRAY « *Le ROUENNAIS* »
feront découvrir le fameux Canard à la Rouennaise

STAND DES RESTAURATEURS

1

- 10h** Hakim BEN ALLAL « *Le 6^{ème} Sens* »
Velouté de potimarron
- 11h** Fabien AMPLEMENT « *La Marmite* »
St Jacques sautées pommes et confit de cidre
- 12h** Patrice KUKURUDZ « *Les Nymphéas* »
Doullion aux Pommes
- 14h** Graine de champion, Valentin LECOINTRE
chez Christophe COLLET
Filet de Cannelle au Pommeau , écrasé de potiron , foresti à l'huile de noisette
- 15h** Thierry DEMOGET restaurant « *les Capucines* »
Râble de lapereau au cidre
- 16h** Cyril LEGRAS « *Le P'tit Zinc* »
St Jacques aux saveurs d'automne
- 17h** Rouentatouille, Claire Alice ZELLER
Démonstration des produits normands (cuisine étudiante)

Périco Légasse, invité d'honneur

Périco Légasse est un journaliste et critique gastronomique français.

Chacun peut le retrouver tous les vendredis sur France Inter dans l'émission *Les Affranchis*, animée par Isabelle Giordano. Il participe également à l'émission *C dans l'air* de France 5, lorsque le sujet évoque l'alimentation ou la gastronomie et anime l'émission *La bonne étape de Périco Légasse* sur la chaîne régionale TV Tours.

Présent samedi, renseignement au stand Rouen Conquérant.

De nombreuses animations sont prévues sur les stands :

2 jours

VEenez DÉCOUVRIR
LES NOMBREUX EXPOSANTS

Abbaye du Valasse Bière blonde et verres à bières
 Ass Co'Pains Four à pain
 Autr'Choses Poteries artisanales gastronomiques
 Aux Délices de Sabine Crêpes
 BEURAIN Astrine Confiture, légumes, volailles
 Brasserie Duplessi Bière, confiture à la bière
 Brasserie La Chapelle Bière artisanale
 Chante la vie Pain cuit au feu de bois, brioches, douillons
 Charcuterie du Houssel Charcuterie artisanale
 Charcuterie Guy Guy Charcuterie artisanale
 Chèvrerie St Cosme Fromages de chèvres et feuilletés
 Comtesse du Barry Produits Sud Ouest
 Dame Cakes Cakes et produits normands
 DESERT Ph Cresson
 Domaine de la Rosière Cidre Douceur Gourmande
 Confitures artisanales
 Duchés de la Mare Hermier Foies gras, pâtés, rillettes, plats cuisinés
 DUVAL Sébastien Fromages Neufchatel
 Ermitage des Abeilles Produits de la ruche : miel, pain épices
 Escargot du Mont Réal Escargots
 Escargots de Brotonne Escargots
 Ets BELOR Saucisson normand «Belor»
 EUR'AUTRUCHES Autruche
 Ferme Auberge du Vauroux Foie Gras
 Ferme de la Rhubarbe Confitures, Gelées, pâtes de fruits, caramels
 Ferme de la Vallée Haute Neufchatel et Graval, crème, beurre fermier
 Ferme des Sources Foies gras et dérivés «canard»
 Ferme du Bois Normand Cidre, pommeau, calvados vinaigre de cidre
 Ferme du Loterot Liquoriste à base de Calvados
 Ferme Fruitière du Haut Pas Pommes, poires, jus de pomme
 cidre sirop confitures
 FLEURY J.J Légumes, cucurbitacées
 FOURMOND-LEMORTON poiré, cidre, calvados
 Fromagerie du Vieux Marché Fromages, charcuterie corse

Stands des restaurateurs¹

Association Pomologie²

Rouen Conquérant³

WIN⁴

Institut Régional de la Qualité Alimentaire⁵

Stand Chambre Agricultrice⁶

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 d'automne par l'association Saveurs et Savoirs
 - ▶ AOP Laitières de Normandie
- ⑩ ▶ Inauguration et exposition : pour la 2^e année consécutive, les artistes normands des arts visuels s'exposent tout le week-end.

140 exposants

GAEC DU SUREAU Fromages de Neufchâtel, Beurre Crème
 GLATIGNY Lionel Miel
 Gout de Nostalgie Tourin (pain brioché), confitures
 JEHAN Michel Cidre poiré jus de pomme, pommeau apéritif poire
 La Chanteraine Saucisses grillées
 La Charterie Cidre La chocolatière Pâtisserie, chocolats
 La Cuillère dans le pot Confitures
 La Ferme de Grand'Mère Foie gras, canard
 La ferme du cru de Bruquedalle Cidre, calvados
 La Mare Auger Volailles foie-gras et terrines
 La Pommerai Lapins et dérivés
 LABADIE Philippe Huitres
 Le Bec Fin Vraivillais Foies gras de canard et dérivés
 Le Domaine du Framboisier Produits à la Framboise
 Le Fournil du Bosc Hue Pains BIO
 Le Gourmand du Sud Ouest Foies gras
 LE HAMEL Produits maraichers
 Le Moulin à miel Miels et confitures
 Le ROLLON Bar
 LEMARCHAND SAS Viande d'agneau
 Les Ateliers d'Etran Caramel de pommes dieppoises
 Les escargots de la Muette Escargots
 Les perles de la Manche Huitres
 Les Ruches de Normandie Miels et confitures
 L'Escargot du Mont Fossé Escargots cuisinés
 L'Escargotier Escargots
 LESOUF JP Tripes
 L'Etre aux Amiards Cidre
 MARTIN J Champignons
 MENDY Pascal Viande d'agneau
 MOBSBY'S BRASSERIE ARTISANALE Bieres Anglaises
 OMNIS Apéritif médiéval à base de vin & d'épice, huile de noisettes
 Picardie Venaison Gibiers sauvages
 PINEL Nicolas Produits cidricoles
 Poissonerie des Halles Huitres et petits crustacés
 ROBILLARD Olivier Pralines, sucettes
 barbe à papa
 Salmoniculture de l'Andelle Truites fumées...
 SARL LE MEUR Confitures artisanales
 SAS AUZOU Macarons
 Saveurs Bretonnes Pâtisseries bretonne
 Sté FADIBER Boulangerie, Viennoiseries, sandwicherie
 Tripes Pailiard Tripes
 VDROMARD Huiles d'olives, spécialités de la Méditerranée
 Vergers du Ronceray Pommes et poires