

Croq*i* festival

mangez
gourmand
& normand



15 au 17 novembre
HÔTEL DE VILLE DE CAEN

Faites vibrer vos papilles !

PROGRAMME

f
CAEN.FR @ X

CAEN
NORMANDIE

SOMMAIRE



les rendez-vous des chefs

P. 4-5



27 CHEFS
pour vous régaler

P. 6



*Halle
gourmande*

P. 7



Animations

P. 10



Tous en cuisine!

ATELIERS DES CHEFS

P. 8

LES P'TITS CHEFS PASSENT
AUX FOURNEAUX

P. 9

*Esplanade
de la mer*

P. 11



Autour de Croq'festival

P. 12-13



Plan

P. 14-15

É D I T O

À Caen, l'art de la gastronomie et le plaisir de bien manger s'expriment au quotidien. Cet engouement et cette aspiration au bien-être se cultivent autant chez nos chefs restaurateurs que dans nos cantines scolaires et sur nos marchés, dans nos jardins et nos cuisines.

L'événement Croq'festival est le reflet bien garni de cette passion culinaire aux multiples saveurs. Dans le cadre somptueux de l'hôtel de ville, il propose de nombreux rendez-vous, ateliers et animations pour tous les âges et pour tous les goûts.

Avec l'ensemble de nos partenaires, nous vous invitons à venir manger gourmand et normand. Bonne dégustation !



Aristide Olivier,
maire de Caen

La ville remercie ses partenaires



les rendez-vous des chefs

7 CLOÎTRE

Produits de la mer, viandes, fromages, fruits et légumes, produits cidricoles, la cuisine normande rayonne. Pour ce nouveau 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 15 NOV.



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

Varsågood

L'Oriental
Couscous

Anouche

Abuelo

Apéro dînatoire
20h à 22h

Pas de Fraise
à Noël

Raphaël

À Contre Sens

Carlotta

SAMEDI 16 NOV.



Déjeuner
11h à 14h

Magma

Restaurant
Stéphane
Carbone

Simplexité

Ô Globe

Café gourmand / Goûter
14h30 à 17h30

Bibiche
café gourmand

Alban
Guilmet

Le Pavillon

Augia

Apéro dînatoire
18h à 21h

Popotes

La Verrière

Séquence

Pigalle
Brasserie

DIMANCHE 17 NOV.

Brunch
10h à 15h

C Comme
Traiteur

Greedy Guts

Restaurant
L'imprimerie

Déli

Boucherie
Sabot

27 CHEFS

pour vous régaler

-  **OLIVIER BARBARIN**
Magma
24 rue Saint-Manvieu
-  **ANTHONY CAILLOT**
À Contre Sens
-  **STÉPHANE CARBONE**
Restaurant Stéphane
Carbone
14 rue de Courtonne
-  **GOHAR CHABOYAN**
Anouche
7 rue Samuel Bouchard
-  **CLARA DESLOGES**
Pigalle brasserie
24 rue Pierre Girard
-  **LAURENT DESIRE**
Ô Globe
11 rue Caponière
-  **DIANA DJEDIDI**
Greedy Guts
15 rue de Bras
-  **MARTIN FIDALGO**
Abuelo
75 rue de L'Oratoire
-  **FLORIAN GIRARD**
Varsågood
12 rue Gemare
-  **BRYAN GOUET**
Raphaël
7 rue de Suède et de Norvège
-  **CORENTIN GUILLEMETTE**
La Verrière
69 avenue Henry Chéron
-  **ALBAN GUILMET**
Pâtisserie Alban Guilmet
80 bd Yves Guillou
-  **GRÉGOIRE JAMES**
Augia
18 rue Porte au Berger
-  **MAXIME LE GALLO**
Simplexité
102 rue Saint Martin
-  **ÉRIC LESIOUX**
Carlotta
16 quai Vendeuvre
-  **VINCENT QUESNEL**
L'Oriental Couscous
6 quai Amiral Hamelin
-  **JAANA NIIT
ET LUCIE PATOUREL**
Popotes
18 rue Montoir Poissonnerie
-  **BRICE PAYEN**
Bibiche café gourmand
9 avenue Henry Chéron
-  **FREDDY POMMIER**
Pas de Fraise à Noël
9 rue Raymonde Bail
-  **JULIEN RAULT**
Restaurant L'Imprimerie
65 rue des Rosiers
-  **JULIEN ET SYLVIE 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
-  **TESS VINCENT**
C Comme Traiteur
10 route d'Harcourt
14320 May-sur-Orne

VENDREDI

17h à 22h

V

SAMEDI

10h à 19h

S

DIMANCHE

10h à 17h

D

Halle gourmande

1 ESPLANADE

S D

- **Foie gras**
Ferme de la Houssaye
Élevage de la Frasierie
Ferme du Mont Crocq
- **Huîtres**
La cave à huîtres
- **Poissons et fruits de mer**
La poissonnerie le grand bleu
- **Caviste**
La cave du Vaugueux

3 SCRIPTORIUM

S D

- **Chocolats**
Chocolaterie Yver
- **Chocolats**
Mademoiselle Hel
- **Safran de Normandie, yuzu, ail noir et ail des ours, moutardes et confitures**
Safran de Normandie
- **Confitures**
La Fontaine à Confiture
- **Produits de salaisons, balsamique de pomme**
La Ferme du Gros Caillou

5 RÉFECTOIRE

V S D

- **Café, thé, jus de fruits**
Arbuste
- **Cocktails***
Normandie Cocktails
- **Caviste***
La Cave du Vaugueux

7 CLOÎTRE

V S D

- **Cidre du Bessin*, Calvados*, Pommeau de Normandie*, jus de pomme**
Les Vergers de Ducy
- **Produits de salaison, tripes**
Barbaques
- **Pont-l'Évêque**
Confrérie du Pont-l'Évêque
- **Tripes**
Confrérie La Tripière d'or
- **Boulangerie**
Paintati & Paintata
- **Produits charcutiers**
Charcuterie Tourneux
- **Épicerie**
Le Garde-Manger du Vaugueux
- **Poissonnerie**
Le Grand Bleu
- **Biscuits**
Maison Cookie
- **Bocaux de plats cuisinés**
Oh my chef
- **Doonuts**
Funky Doughny

*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... avec Guillaume Lescot de Creativ'Events.

Inscriptions gratuites par mail à creativeventsfrance@gmail.com

VENDREDI 15 NOV.

► COURS DE CUISINE

avec Olivier Briand, chef du restaurant
le Ty Gibus

18h30 > 19h30

Limité à 15 participants

SAMEDI 16 NOV.

► COURS DE CUISINE FAMILLE

avec Jean-Thierry Coudray, pâtissier
chez Maison Cookie

11h30 > 12h30

Limité à 8 binômes
(enfants à partir de 5 ans)

► COURS DE CUISINE

avec Miguel Sanchez, chef à la Préfecture
du Calvados

14h > 15h

Limité à 12 participants

► DÉMONSTRATION

par Anthony Caillot, chef du restaurant
À Contre Sens

16h30 > 17h30

► ATELIER ACCORD BOUCHÉES APÉRITIVES ET COCKTAILS*

avec le chef Guillaume Lescot et
en association avec Bruno Coudert

19h30 > 20h30

Limité à 20 participants

DIMANCHE 17 NOV.

► DÉMONSTRATION

par Vincent Vidal, chef du restaurant
Le Mancel

11h15 > 12h15

► DÉMONSTRATION

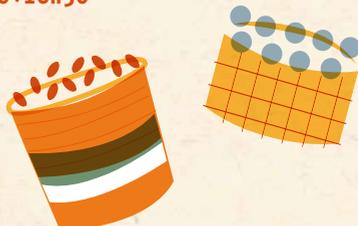
par Anthony Geslin, pâtissier chez
Poppa Petits Gâteaux

13h30 > 14h30

► ATELIER

avec Lou Leray, cheffe chez Looki'es Caen

15h30 > 16h30



7 CLOÎTRE

Lycée François Rabelais

Allez à la rencontre des élèves du lycée
hôtelier François Rabelais et découvrez le
savoir-faire et le métier des jeunes apprentis.

Les petits chefs passent aux fourneaux

4 SALLE DE LA LÉGION D'HONNEUR

Il n'y a pas d'âge pour bien manger !

SAMEDI 16 NOV.

ATELIERS CUISINE ENFANTS

avec Bien dans son assiette

11h30 > 19h

Durée : 30 min

Limité à 10 participants, sur inscription gratuite à l'accueil de l'hôtel de ville le jour de l'atelier. À partir de 6 ans.

DIMANCHE 17 NOV.

ATELIERS CUISINE ENFANTS-ADULTES

avec Bien dans son assiette

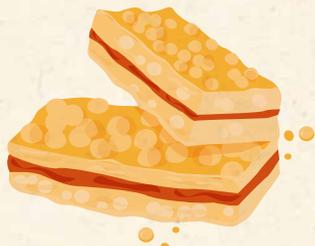
10h30 > 16h

Durée : 30 min

Limité à 5 binômes enfant-adulte, sur inscription gratuite à l'accueil de l'hôtel de ville le jour de l'atelier. À partir de 3 ans.

BARRE CRUMBLE POMMES

et si tu essayais ce petit goûter gourmand ?



Pour
6 personnes



Cuisson
30 minutes

Ingrédients :

- * 4 pommes golden
- * 5g de sucre roux
- * 1 cuillère à café de vanille
et/ou 1 cuillère à café de cannelle
- * 100g farine de blé + 40 g farine de sarrasin
- * 80g de sucre roux
- * 1 c à c d'extrait de vanille
- * 90g de beurre à température ambiante
- * 1 pincée de sel
- * 1 jaune d'œuf

Pèle, épépine, et coupe les pommes en morceaux. Place-les dans une grande casserole avec un fond d'eau, le sucre en poudre, la vanille et la cannelle. Laisse compoter à feu doux en remuant régulièrement. Écrase les pommes grossièrement et laisse refroidir.

Dans un saladier, mélange les farines, le sucre, l'extrait de vanille, une pincée de sel et le beurre mou coupé en cubes. Malaxe la pâte. Ajoute le jaune d'œuf et mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.

Dans un moule rectangulaire dispose du papier sulfurisé. Étale la moitié de ta pâte au fond du moule. Conserve au réfrigérateur.

Demande à un adulte de réchauffer le four à 200°C. Étale la compote dans le moule sur le fond de pâte. Émiette la moitié restante de ta pâte sur les fruits. Toujours avec l'aide d'un adulte, enfourne 30 min. Laisse refroidir, découpe en barre. Pour plus de gourmandise, tu peux même ajouter une boule de glace vanille !

Animations

VENDREDI 15 NOV.

3 SCRIPTORIUM

ATELIERS AFTER-WORK

◆ COCKTAILS*

avec Épicure, école de bar

17h > 21h30 - Durée : 30 min

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

◆ BOUCHÉES APÉRITIVES

avec J & L Traiteur

17h > 21h30 - Durée : 30 min

Limité à 10 participants, à partir de 12 ans, sur inscription gratuite le jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.

2 SALLE DES MARIAGES **7** CLOÎTRE

Finale des concours de cuisine inter-quartiers

18h > 20h30

La Ville de Caen, au travers de ses pôles de vie des quartiers et avec le soutien de conseillers de quartiers, a vu ses amateurs de cuisine se défier lors des concours de cuisine organisés dans les quartiers depuis le 5 octobre.

Chacun des jurys a choisi son champion pour la grande finale organisée à l'hôtel de ville. Goût, assaisonnement, présentation du plat : ces passionnés ne devront rien laisser au hasard.

PROJET LABELISÉ **caen** MILLÉNAIRE 2025

SAMEDI 16 NOV.

2 SALLE DES MARIAGES

ATELIERS ARTS DE LA TABLE

◆ FABRICATION DE RONDS DE SERVIETTES

avec la Coop 5 pour 100

11h > 21h

Accès libre

◆ ART FLORAL DE LA TABLE

avec l'atelier d'art floral de Caen

11h30 > 19h45 - Durée : 45 min

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

DIMANCHE 17 NOV.

2 SALLE DES MARIAGES

ATELIERS SENSORIELS ET GUSTATIFS

◆ DÉGUSTATIONS À L'AVEUGLE

avec la Coop 5 pour 100

10h > 17h

Accès libre

◆ VOYAGE SENSORIEL ET EXPÉRIENCES GUSTATIVES

avec Céline Tissot

10h15 > 16h15 - Durée : 1h

Limité à 8 participants, sur inscription gratuite le jour de l'atelier, à l'accueil de l'hôtel de ville.

◆ ŒNOLOGIE*

avec Franck Boulanger

10h30 > 16h15

Durée : 40 min

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

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

Esplanade de la mer

**SAMEDI 16 NOV.
DE 11H À 21H**

**DIMANCHE 17 NOV.
DE 10H À 17H**

1 ESPLANADE

► LE BAR À FRUITS DE MER

avec la cave à huîtres, la poissonnerie le Grand Bleu et la cave du Vaugueux*. Et si vous preniez un petit bol d'iode avec le bar à fruits de mer de Croq'festival ? Huîtres, Saint-Jacques, coquillages et crustacés se laisseront bien accompagner...

► FISH TRUCK

Parfois délaissés, certains poissons n'en sont pas moins un délice pour le palais. Le Fish truck vous propose ses astuces de chefs pour les découvrir et les cuisiner.

► BONS PLANS POISSONS NORMANDS

avec Normandie Fraicheur Mer
Les côtes normandes regorgent d'espèces qui gagnent à être connues ! Découvrez les bons plans des poissons locaux.

► SHOWS CULINAIRES

avec C2 la Cuisine
Avec les démonstrations commentées du chef Patrick Coignard, les dégustations des poissons "bons plans" de Normandie Fraicheur Mer, découvrez ou redécouvrez les poissons normands oubliés.

► DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE POISSONNIER ET ÉCAILLER

par l'ICEP formation
Apprenez les techniques de découpe et de préparation des poissons avec Mathis Lestrat Geslain et Thomas Prevost, médaillés d'or au concours du meilleur apprenti de France au niveau régional ainsi que Steven Lebourg, formateur en poissonnerie. Ces passionnés réaliseront des recettes créatives pour vous régaler.

► FILIÈRES

Venez à la rencontre des filières locales : viandes (races de Normandie), lait (CRIEL) fromages (ODG fromage Normandie) coquillages (Comité régional conchyliculture Normandie) ; l'occasion de découvrir la diversité du terroir local.

Accrovoile

Monter dans la mâture fait partie de l'activité des marins depuis la nuit des temps. Plaisir habituellement réservé aux équipages, l'Accrovoile permet à tous de s'initier à la grimpe d'un mât de 8m !



Autour de Croq'festival



CUISINEZ LA NORMANDIE

Dimanche 3 novembre

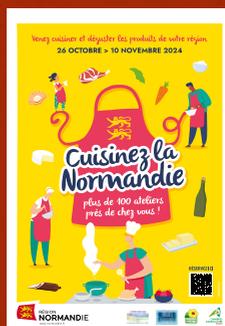
de 9h à 13h30

Marché du Port de Caen

Gratuit

Retrouvez sur le marché du port de Caen des animations proposées par des cuisiniers et des ateliers de trucs et astuces ; un moment de partage avec d'autres cuisiniers amateurs pour mijoter de délicieux petits plats ! En présence des filières normandes.

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 26 octobre au 10 novembre 2024, 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, etc. 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



VISITES GOURMANDES

Jeduis 7 et 21 novembre

15h

Abbaye-aux-Hommes

Profitez d'une visite à croquer de l'Abbaye-aux-Hommes. En compagnie d'un guide, emboîtez le pas aux moines et découvrez leurs habitudes gastronomiques.

*Tarif : 8€/Réduit : 6€ (étudiants de -26 ans) /
12-18 ans : 4€/Gratuit : demandeurs d'emploi,
personne est à mobilité réduite et - 12 ans
Sur réservation au 02 31 30 42 81*



MARCHÉ DES ENFANTS

Samedi 23 novembre

10h > 12h - 14h > 16h

Église du Vieux-Saint-Sauveur

avec la Fédération Nationale des Marchés.

Composé de stands « à hauteur d'enfants », ce mini-marché leur permet de tenir des étals de fruits et légumes de saison et/ou locaux, de faire leur marché comme les grands. Une monnaie fictive est mise gratuitement à disposition des enfants à l'entrée du marché : le Fruitatou. Ils peuvent ainsi choisir, payer et repartir avec les fruits et légumes dont ils ont envie.



Croq' festival

mangez
gourmand
& normand

1 ESPLANADE

- Bar à fruits de mer **S D**
- Shows culinaires **S D**
- Bons plans poissons normands **S D**
- Accrovoile **S D**
- Fish Truck **S D**
- ICEP formation **S D**
- Filières normandes **S D**

2 SALLE DES MARIAGES

- Finale du concours inter-quartiers **V**
- Art floral de la table **S**
- Fabrication de ronds de serviettes **S**
- Voyage sensoriel et expériences gustatives **D**
- Œnologie **D**
- Dégustations à l'aveugle **D**



3 SCRIPTORIUM

- Halle gourmande **S D**
- Ateliers Cocktails **V**
- Ateliers bouchées apéritives **V**

4 SALLE DE LA LÉGION D'HONNEUR

- Ateliers cuisine enfants **S D**

5 RÉFECTOIRE

- Halle gourmande **V S D**

6 SALLE JOSEPH POIRIER

- Ateliers des chefs **V S D**

7 CLOÎTRE

- Halle gourmande **V S D**
- Finale du concours inter-quartiers **V**
- Lycée François Rabelais **S**
- Rendez-vous des chefs **V S**
- Brunch **D**



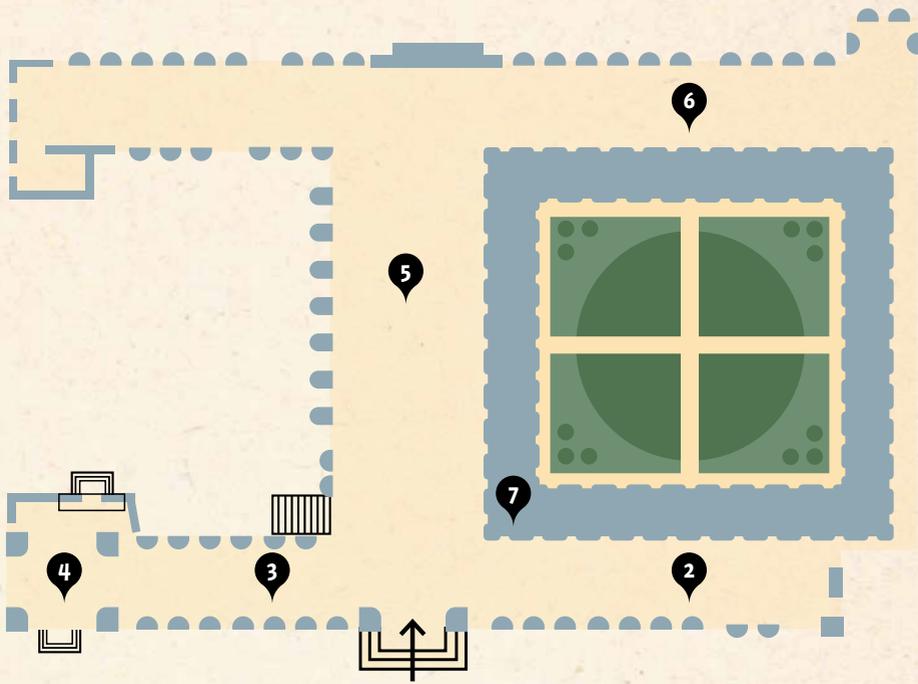
Pour limiter les déchets, n'hésitez pas à apporter vos couverts et vos contenants



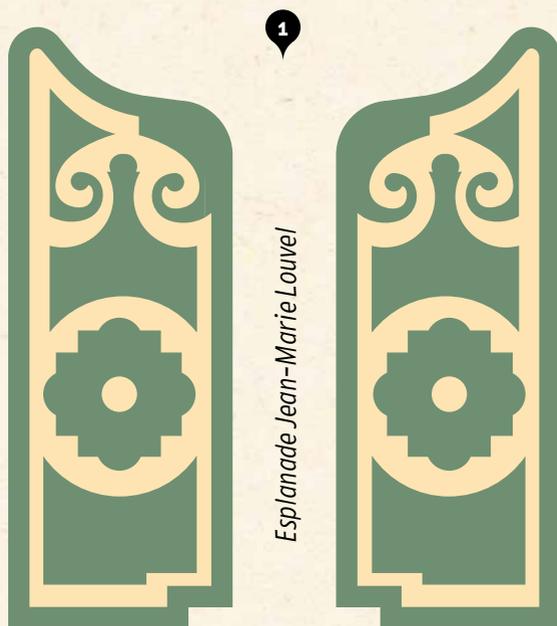
Entrée interdite aux animaux

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.



Entrée



Esplanade Jean-Marie Louvel

L'ÉTONNANT CALENDRIER DE L'AVENT



Rendez-vous chaque soir à 18H

ESPLANADE DE L'HÔTEL DE VILLE

du 1^{er} au 23 décembre 2024

CAEN.FR @ X f
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.