



NOVEMBRE
**GOUR
MAND**

Croquez normand !

PROGRAMME 2018

CAEN.FR @  

CAENA
NORMANDIE



Sommaire

LA NUIT TOQUÉE

p.6

CROQ' GOURMAND

Les bouchées normandes

p.8

AUTOUR DE NOVEMBRE GOURMAND

p.18

CROQ' CINÉ

p.22

GÜTEN CROQ'

L'instant allemand

p.24



NOVEMBRE GOURMAND

Croquez normand !



ÉDITO



Croquez normand !



© Ville de Caen - F.Dierckx

**Novembre Gourmand,
le rendez-vous de la gastronomie**

Troisième édition d'un rendez-vous devenu désormais incontournable pour Caen, cette année Novembre Gourmand s'annonce encore riche en découvertes !

Grande nouveauté, le choix d'installer le chapiteau en un lieu unique - la Place Saint-Sauveur - pour y accueillir pendant près de deux semaines les différents temps forts qui jalonnent la manifestation. Au programme, un Croq'Gourmand du 16 au 18 pour de nouvelles aventures gustatives préparées par nos chefs caennais qui régaleront autant nos papilles que nos yeux. Un nouvel espace dédié aux produits régionaux permettra également à chacun de s'installer pour y savourer un plat en toute convivialité.

Pour nos étudiants et curieux noctambules, une « nuit toquée » proposera avec humour des animations culinaires et de nombreux conseils pour devenir un vrai Chef Maison.

Pour poursuivre tout en gourmandise jusqu'à fin novembre, toujours Croq'Ciné en partenariat avec Le Lux pour des journées et soirées-débats rassemblant petits et grands, et cette année un week-end aux couleurs de l'amitié franco-allemande avec des artisans et des spécialités de Würzburg, ville de Bavière jumelée avec Caen depuis près de 60 ans.

Je tiens à remercier celles et ceux qui se mobilisent pour cet événement annuel majeur, restaurateurs, producteurs, commerçants, associations, structures culturelles, équipes et services municipaux....

Pour conclure, à toutes et à tous, un très bon novembre gourmand, et « Guten Appetit » !

Joël Bruneau
Maire de Caen

Jeudi 15 NOV.

LA NUIT TOQUÉE

Place Saint-Sauveur

de 19h à 1h

SPÉCIAL
JEUNES &
ÉTUDIANTS



La Ville de Caen et ses partenaires invitent les jeunes à découvrir et pratiquer plusieurs activités culinaires originales et décalées lors de LA NUIT TOQUÉE.

Pour cette 21^e Nuit, venez découvrir, dans le cadre de Novembre Gourmand, de nombreux ateliers de cuisine, de création de mocktails (cocktails sans alcool), d'écriture au cornet, participez à des challenges culinaires, des quizz de reconnaissance...

Une proposition de soirée inédite pour aiguiser vos papilles, et peut-être susciter des vocations... À VOS TABLIERS !

• **Aiguiser vos papilles !**

Atelier de reconnaissance de saveurs

• **Création de mocktails**

• **AOC / AOP produits du terroir**

Atelier de reconnaissance et de découverte de fromages

• **Faites-vite et tenez-vous droit !**

Courses de garçons de café : boulez un parcours semé d'embûches avec un plateau et des verres remplis d'eau

• **Battle culinaire**

Faites deviner une liste de mots culinaires

• **Quizz gourmand**

Testez vos connaissances gastronomiques

• **Bougez-vous, faites vite et bien !**

Montez des blancs d'œufs en neige le plus vite possible et réalisez le plus rapidement possible des crêpes parfaites

• **Mettez vos quatre sens en éveil**

• **Jouez-la comme Ratatouille (battle)**

Réalisez un plat à partir d'ingrédients

• **Écriture au cornet**

• **Création de barbes à papa**

• **Stand de jeux de plateaux consacrés à la gastronomie**

• **Challenges culinaires**

Gagnez des goodies et un dîner pour deux personnes au restaurant d'application du Lycée hôtelier Rabelais

• **Ateliers de couture de toques et de tabliers, en partenariat avec l'association Bande de Sauvages**

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, toutes les denrées alimentaires fabriquées lors des différents ateliers seront dégustées par les participants et visiteurs.

Buvette et bar à soupes animés par le Lycée hôtelier François Rabelais.

Vous pourrez découvrir cette école hôtelière basée à Ifs et l'ensemble de ses formations.



LA VILLE DE CAEN ET SES PARTENAIRES
PRÉSENTENT

JEUDI
15 NOV.
2018

LA
NUIT
Toquée

DE 19H À 1H
PLACE SAINT-SAUVEUR

• ATELIERS ET BATTLES CULINAIRES •
• QUIZZ GOURMANDS •
• COURSES DE GARÇONS DE CAFÉ •
• ATELIERS CRÉATION •

CAEN.FR @

16 au 18 NOV.

CROQ' GOURMAND

les bouchées normandes

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

VENDREDI 16 NOV. ET SAMEDI 17 NOV. de 10h à 20h30
DIMANCHE 18 NOV. de 11h à 17h

*Produits de la mer, viandes, fromages, fruits et légumes,
produits cidricoles, la gastronomie normande rayonne.*

*Pour sa 6^e édition, « Croq' Gourmand, les bouchées normandes »
vous propose 3 nouvelles journées de dégustations,
de plaisirs culinaires et de gastronomie.*

*Le chapiteau de la place Saint-Sauveur pousse les murs
pour accueillir une halle gourmande et vous faire découvrir
encore davantage de commerçants et producteurs.*

*Près de 41 chefs et une vingtaine d'exposants
vous attendent pour le plaisir des papilles et des yeux.*

*Bouchée
à 2€



© J.Urvoig

© F.Decaléris

Viens shaker ton cocktail !

VENDREDI 16 NOV. ET SAMEDI 17 NOV.
de 18h à 20h30

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

Savez-vous que le Calvados fait merveille en cocktail ? Venez le découvrir dans cet atelier dédié : dégustation ... voire réalisation !

Yannick, barman émérite, vous propose en effet de passer derrière le bar pour apprendre comment concocter de multiples cocktails à base de Calvados !

Cette animation est proposée par l'IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles)



© V. Meigné

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

T'as quoi dans ton frigo ? T'as quoi dans ton placard ?

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

Pas beaucoup de temps à passer dans la cuisine ? Budget limité ? Marre des pâtes et du riz ? ... Pourtant, avec un zeste d'imagination et quelques ingrédients bien choisis, même ces aliments de base peuvent devenir des mets délectables, des plaisirs gourmands à partager en famille ou entre amis. Place à l'imagination et à la simplicité ! Les chefs caennais vous apprennent trucs et astuces pour cuisiner, simple, vite et bien, au quotidien.

› Animation proposée par l'agence Michèle Fréné Conseil en partenariat avec les cuisines Delacotte et GL Evenementiel Normandy.

VENDREDI 16 NOV.

De 10h30 à 11h30 : Anthony Le Rhun

› Chef-pâtissier de C & Choux

De 12h30 à 13h30 : Stéphane Delahaye

› Professeur de cuisine au Lycée hôtelier François Rabelais à Ifs et ses élèves

De 14h00 à 15h00 : Isabelle plunian

› Blogueuse culinaire Dans Mon Panier Rouge

De 15h30 à 16h30 : Stéphane Pugat

› Chef du restaurant Le Dauphin Best Western

De 16h30 à 17h30 : Sandrine Daccache

› Chef-pâtissier de Vert Framboise

SAMEDI 17 NOV.

De 10h30 à 11h30 : Stéphane Delahaye

› Professeur de cuisine au Lycée hôtelier François Rabelais à Ifs et ses élèves

De 12h30 à 13h30 : Yohann Lemonnier

› Chef du restaurant L'Initial

De 14h00 à 15h00 : Alban Guilmet

› Chef de la pâtisserie Alban Guilmet

De 15h30 à 16h00 : Anthony Caillot

› Chef du restaurant À Contre Sens

De 16h30 à 17h30 : Olivier Briand

› Chef du restaurant Le Gibus

Les rendez-vous des chefs

Pendant 2 jours, les chefs vous donnent rendez-vous pour déguster leurs créations, sur place ou à emporter !



Vendredi 16 nov.

	PRODUITS LAITIERS	VIANDES	FRUITS ET LÉGUMES	PRODUITS DE LA MER
BRUNCH 10h à 12h	Thierry DORON ICEP CFA	Julien SABOT Boucherie Sabot	Florence LECORNEUR Joséphine	Baptiste CURET et Guillaume HUGOT Le Casier
DÉJEUNER 12h à 14h	Stéphane PUGNAT Le Dauphin	Jean-Christian THOMAS Café Mancel	Baptiste HÉBERT et Maxence COUSSEAU Le Clou de Girofle	Ivan VAUTIER Restaurant Ivan Vautier
CAFÉ GOURMAND 14h à 16h	Frédéric DEVI Monsieur Louis	VICTOR VIGNAUD La Fabrique	Lucie PATOUREL Popotes	Ivan VAUTIER Restaurant Ivan Vautier
GOÛTER 16h à 18h	Benoît MAJOREL Le Goûts des Autres	<i>Pâtisseries par les élèves du Lycée hôtelier F.Rabelais</i>	Clément CHARLOT Fragments	<i>Pâtisseries par les élèves du Lycée hôtelier F.Rabelais</i>
APÉRO DÎNATOIRE 18h à 20h30	Daniel LEDAUPHIN Pâtisserie Stiffler	LOISON Traiteur	Rachid BENABOURA La Table du Vaugueux	Caroline LOISY Pas de Fraise à Noël

› Animation musicale lors de l'apéro dînatoire par Joss Darling Trio.



Allez aussi à la rencontre des élèves du Lycée hôtelier François Rabelais, présents pendant 2 jours. Découvrez des formations et des métiers de passion.
rabelais.etab.ac-caen.fr



Samedi 17 nov.

	PRODUITS LAITIERS	VIANDES	FRUITS ET LÉGUMES	PRODUITS DE LA MER
BRUNCH 10h à 12h	Benoît MAUPAS Bistrot Basque	Julien SABOT Boucherie Sabot	Benoît GUILLAUMIN Aux Casseroles qui chantent	Julien TRETON Chez François l'Appéticerie
DÉJEUNER 12h à 14h	Benoît PORCHERON L'Embrosche	John LATOUR Le Bistrot Saint-Michel	Lorena LOZA RIVERA Mazorca	Anthony CAILLOT À Contre Sens
CAFÉ GOURMAND 14h à 16h	Jonathan GUEVARA Le Ruben	Yohann LEMONNIER L'Initial	Yoann CHAPRON L'Espérance Stéphane Carbone	Sandrine DACCACHE Vert Framboise
GOÛTER 16h à 18h	Alban GUILMET Pâtisserie Alban Guilmet	<i>Pâtisseries par les élèves du Lycée hôtelier F.Rabelais</i>	Anthony LE RHUN C & Choux	<i>Pâtisseries par les élèves du Lycée hôtelier F.Rabelais</i>
APÉRO DÎNATOIRE 18h à 20h30	Christopher CREIGNOU L'R de Rien	Julien RAULT Café Mango	Olivier BRIAND Le Gibus	Pierre LEFEVRE L'Accolade

› Animation musicale lors du déjeuner et de l'apéro dînatoire par la Bande à Jojo.



© F. Desvignes

37 établissements, 41 chefs caennais pour vous régaler

- **Lisa BARBIER**
Sauvages sur un plateau
4, place du Commerce
- **Rachid BENABOURA**
La Table du Vaugueux
Rue Porte au Berger
- **Olivier BRIAND**
Le Gibus
17 bis, rue des Tilleuls
- **Anthony CAILLOT**
À Contre Sens
8-10, rue des Croisiers
- **Yoann CHAPRON**
L'Espérance Stéphane Carbone
14, rue de Courtonne
- **Clément CHARLOT**
Fragments
4, rue Léon Lecornu
- **Christopher CREIGNOU**
L'R de Rien
6, rue Pierre Aimé Lair
- **Baptiste CURET et Guillaume HUGOT**
Le Casier
22, rue Ecuillère
- **Sandrine DACCACHE**
Vert Framboise
1, venelle du Jardin des plantes
- **Frédéric DEVI**
Monsieur Louis
Place Saint-Sauveur
- **Diana DJEDIDI**
Greedy Guts
15, rue de Bras
- **Thierry DORON**
ICEP CFA
8, rue Claude Bloch
- **Baptiste EVRARD**
La Crèmerie des Baratineurs
4, rue aux Namps
- **Jonathan GUEVARA**
Le Ruben
18, rue Vauquelin
- **Benoît GUILLAUMIN**
Aux Casseroles qui chantent
11, rond-Point de l'Orne
- **Alban GUILMET**
Pâtisserie Alban Guilmet
80-82, boulevard Yves Guillou
- **Baptiste HEBERT et Maxence COUSSEAU**
Le Clou de Girofle
12, rue du Vaugueux
- **John LATOUR**
Le Bistrot Saint Michel
6, rue Saint-Michel
- **Florence LECORNEUR**
Joséphine
118, boulevard Maréchal Leclerc
- **Daniel LEDAUPHIN**
Pâtisserie Stiffler
72, rue Saint-Jean
- **Pierre LEFEBVRE**
L'Accolade
18, rue Porte au Berger
- **Yohann LEMONNIER**
L'Initial
24, rue Saint-Manvieu
- **Anthony LE RHUN**
C & Choux
2, rue Léon Lecornu
- **Loison Traiteur**
Restaurant Loison Traiteur
19, place Saint-Sauveur
- **Caroline LOISY**
Pas de Fraise à Noël
9, rue Raymonde Bail
- **Lorena LOZA RIVERA**
Mazorca
43, rue Saint-Sauveur
- **Benoît MAJOREL**
Le Goût des Autres
17, rue des Equipes d'urgence
- **Benoît MAUPAS**
Le Bistrot Basque
24, quai Vendevre
- **Lucie PATOUREL et Jaana NIIT**
Popotes
18, rue Montoir Poissonnerie
- **Benoît PORCHERON**
L'Embrosche
17, rue Porte au Berger
- **Stéphane PUGNAT**
Best Western Le Dauphin
29, rue Gémare
- **Julien RAULT**
Le Café Mango
21, place Saint-Sauveur
- **Julien et Sylvie SABOT**
La Boucherie Sabot
25, boulevard des Alliés
- **Jean-Christian THOMAS**
Le Café Mancel
Le Château Ducal
Musée des Beaux-arts
- **Julien TRETON**
Chez François, l'Appéticerie
19, rue Ecuillère
- **Ivan VAUTIER**
Restaurant Ivan Vautier
3, avenue Henry Chéron
- **Victor VIGNEAUD**
La Fabrique - Côté Terre
29, place Saint-Sauveur

Marché Gourmand

VENDREDI 16 ET SAMEDI 17 NOV.
de 10h à 20h30
DIMANCHE 18 NOV. de 11h à 17h

Place Saint-Sauveur

Venez à leur rencontre :

- * LA TRIPIÈRE D'OR
- * LES RUCHERS DE NORMANDIE
- * L'ODG BEURRE ET CRÈME D'ISIGNY
- * LE SAFRAN DE NORMANDIE
- * NORMANDIE FRAÎCHEUR MER
- * LES JARDINS DE LA PETITE BRUYÈRE
- * FABRIQUE-MOI UN BONBON
- * NORMANDIE NOIX



Brunch et thé dansant

DIMANCHE 18 NOV. de 11h à 17h

Place Saint-Sauveur – sous le chapiteau

Les chefs caennais et les producteurs normands jouent la carte du brunch !

De 11h à 15h, ils s'amuse à décliner des propositions sucrées, salées, originales ou traditionnelles. Retrouvez-les derrière le buffet pour un moment de partage bucolique et gourmand, riche en découvertes savoureuses inspirées des meilleurs petits déjeuners français et anglo-saxons. À ne pas manquer !

Et les portions restent toujours à 2 €. (sans réservation)

➤ Avec la participation de : Sauvages sur un plateau, Loison Traiteur, La Table du Vaugueux, Fragments, Vert Framboise, La Crèmerie des Baratineurs, C & Choux, Greedy Guts et Le Bistrot Basque.

À partir de 14h, prolongez la journée en chansons et en musique avec Minor Swing.



Marché au foie gras

SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 NOV.
de 9h à 18h

Parvis du Vieux-Saint-Sauveur

Des producteurs normands vous proposent la vente de foie gras de canard frais et cuisinés.

INFOS PRATIQUES

Accès :

- La place Saint-Sauveur est desservie par les arrêts et les lignes suivantes :
 - Arrêt place St-Martin : lignes 1, 7
 - Arrêt Hôtel de Ville : lignes 1, 2, 3, 7, 21, Navette centre-ville
 - Arrêt Conservatoire : lignes 4, 8, 11, 15, 18, 22, 23, 29, Navette centre-ville
- Station Vélolib : Hôtel de Ville
- Navette gratuite en centre-ville, tous les jours de 7h30 à 20h sauf le dimanche.

Parkings :

- Stationnement gratuit le samedi de 11h à 15h sur toutes les places des zones payantes et les 3 parkings à barrières du centre-ville (Courtonne, Vendevre sud et Vendevre nord).
- Stationnement gratuit le samedi toute la journée sur le parking Guillaouard et le parking en surface Hôtel-de-Ville
- Parking relais gratuit au parc expo

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les animaux seront interdits à l'intérieur du chapiteau.

Halle gourmande

Place Saint-Sauveur

VENDREDI 16 et SAMEDI 17 NOV. de 10h à 20h30

DIMANCHE 18 NOV. de 11h à 17h.

Cette année Croq'Gourmand innove et vous propose une halle gourmande au cœur de la place Saint-Sauveur. Véritable temple de la gastronomie locale, vous y trouverez des produits frais, locaux et de saison, à consommer sur place ou à emporter, en fonction de vos envies.

De Lyon à Biarritz, de Barcelone en passant par Lisbonne... les halles gourmandes sont prisées aussi bien par les habitants que par les touristes.

La recette de leur succès ? Des lieux conviviaux où toutes les générations se croisent, la qualité des produits et la proximité des commerçants.

Séduits par ce concept, les commerçants caennais relèvent le défi et vous proposent leurs produits dans une ambiance inédite à Caen...

Il ne vous reste plus qu'à préparer votre panier pour faire votre « marché » en famille ou entre amis.



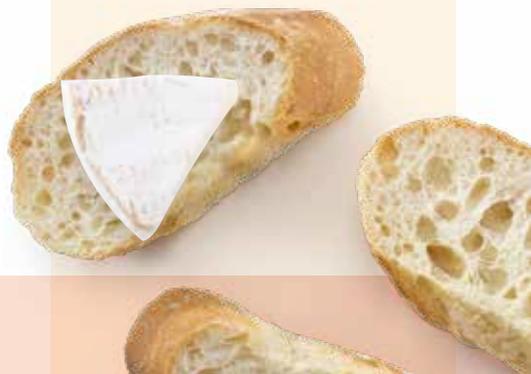
Le Bar à Cidre

- * FERME DE BILLY à Rots (cidre du Pays de Caen)
- * SCEA DOMAINE DE LA FLAGUERIE à Ducy Sainte-Marguerite (cidre du Bessin)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les commerçants de la Halle :

- * FROMAGERIE CONQUÉRANT
- * C & CHOUX
- * LE SAUMON D'ISIGNY
- * BRASSERIE LA MOUETTE
- * MAISON FLORENT
- * CHOCOLATERIE YVER
- * TERRES DE RAISIN
- * CAFÉ DAURE FRÈRES
- * CHARCUTERIE CHRISTOPHE TOURNEUX
- * HUITRES PATRICK LIRON



Ateliers pour petits et grands

Atelier viande

Par INTERBEV Normandie

VENDREDI 16 ET SAMEDI 17 NOV.

Lors du salon Croq'gourmand 2018, la filière Elevage et Viande de Normandie proposera aux plus jeunes une animation ludique construite autour de quizz et de coloriages géants.



« Bons plans des poissons normands » !

Par Normandie Fraîcheur Mer

DU 16 AU 18 NOV.

Diététique, facile à cuisiner, apprécié des petits comme des grands, le poisson a tout pour plaire ... sauf parfois son prix. Pourtant, s'offrir du poisson sans se ruiner, c'est possible !

Il suffit de se tourner vers des espèces moins connues, parfois « oubliées » comme celles pêchées sur les côtes normandes. Pour mieux les connaître ou tout simplement les découvrir et savoir les préparer en un tour de main, Normandie Fraîcheur Mer, le groupement qualité des professionnels de la pêche normande, organise, pendant Croq'Gourmand des ateliers culinaires qui promettent d'éveiller et de régaler les papilles... voire convaincre les sceptiques... et vous filer la pêche !

➤ Plus d'infos et de recettes sur : www.normandiefraicheurmer.fr

Ateliers culinaires « anti gaspillage alimentaire »

Par l'Association « Bien dans son assiette »

DU 16 AU 18 NOV.

Un cycle d'ateliers culinaires participatifs axés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire est proposé dans le cadre de « Novembre Gourmand ».

Cette animation « sur le terrain » permet de démontrer aux participants que les fruits et légumes non commercialisables et destinés à être jetés (abîmés, fanés, déformés, etc.) restent comestibles, goûteux et même « désirables » grâce à une transformation culinaire et une présentation valorisante du plat.

L'élaboration de plusieurs recettes rapides est prévue pour chaque jour, en fonction de la quantité des denrées récoltées. En complément de la démonstration des étapes de chaque recette, le public pourra se joindre à sa réalisation (8-10 postes de travail disponibles pour chaque recette).



Les fromages normands

Par la filière des associations ODG Laitiers Normands

VENDREDI 16 ET SAMEDI 17 NOV.

Présentation des 4 fromages phares de notre région, de leurs histoires, et dégustations.



INTERPROFESSIONS



Savez-vous que la Normandie est la 2^e région de pêche maritime française ?

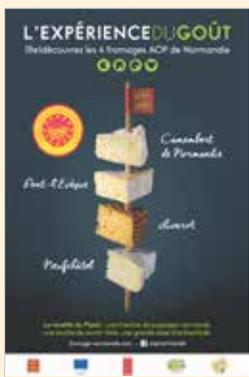
La Normandie excelle en particulier pour ses coquillages de pêche (coquille Saint-Jacques, bulot, pétoncle, moule...), pour lesquels elle est **la 1^{ère} région avec plus de 60% de la production nationale.**

C'est le cas également pour les coquillages d'élevage (huître et moule). Avec un littoral de plus de 600 km, ce sont en fait plus de 60 000 tonnes de produits de la pêche qui sont débarqués chaque année.

Pas moins de 50 espèces de poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes sont pêchés quotidiennement, par une flottille de pêche artisanale de plus de 600 bateaux, composée majoritairement de bateaux de pêche côtière (< 16m), qui pêchent à la journée, et de quelques bateaux de pêche au large (> 24m) qui sortent en mer pour des marées généralement inférieures à 5 jours.

L'attractivité des produits de la pêche de Normandie tient à la générosité, la qualité des produits et l'engagement des pêcheurs pour une pêche durable.

Plus d'infos, recettes et conseils sur : normandiefraicheurmer.fr



Mangez des fromages locaux et profitez de l'excellence normande

L'Association de Gestion des ODG Laitiers Normands regroupe les producteurs de lait et les transformateurs de fromage des filières AOP **Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Neufchâtel et Livarot.** Les hommes et les femmes de ces filières œuvrent collectivement pour maintenir des savoir-faire durables et ancrés dans leur territoire, afin d'offrir des produits d'excellence. Acheter un fromage AOP de Normandie, c'est participer au maintien des prairies et des vaches normandes, tout en privilégiant un emploi local et respectueux de son histoire.

Plus d'infos sur : fromages-aop.fr



© Interbev / Aldo Soares

La viande de Normandie des professionnels engagés de l'étable à la table

Interbev Normandie est l'Association régionale de la Filière élevage et viande, qui réunit tous les maillons professionnels de l'élevage aux consommateurs.

Elle représente donc tous les produits issus des secteurs bovin, ovin, caprin et équin.

Son rôle est de valoriser ces produits ainsi que les pratiques et savoir-faire de l'ensemble des professionnels de la filière. Plus d'infos sur : interbev.fr



Pourquoi acheter vos légumes aux Jardins d'Arlette ?



© photos « Les Jardins d'Arlette »

Acheter nos produits, c'est avoir la garantie d'un circuit court de production et de commercialisation. C'est également une démarche solidaire vis-à-vis des personnes éloignées de l'emploi. Nous vous proposons des produits de saison, de qualité, cultivés sans pesticides ni engrais chimiques, ramassés à la main.

Sites de production : *Falaise, Mondeville, l'Institut Lemonnier à Caen.*

Qu'est-ce qu'un chantier d'insertion ?

Un chantier d'insertion propose un parcours d'insertion socio-professionnelle aux personnes les plus éloignées de l'emploi. Les Jardins d'Arlette utilisent le maraîchage, l'horticulture et la commercialisation de leurs produits comme supports d'insertion.

Plus d'infos sur leur page Facebook : [lesjardinsdarlette](https://www.facebook.com/lesjardinsdarlette)



Autour de NOVEMBRE GOURMAND

Dégustations insolites et inspirées...

*Mises en bouche, en mots et en papilles, entre créations culinaires et poésie,
venez manger dans un lieu atypique et décalé !*

Un autre Marché

Église et parvis du Vieux-Saint-Sauveur

LES 3 ET 4 NOV. (10h-19h),
VENDREDI 9 NOV. (17h-22h)
et LES 10 ET 11 NOV. (10h-19h).

Le marché permet au public de découvrir de nouveaux modes de consommation, de production, d'engagement citoyen et de vivre-ensemble, basés sur la réciprocité, la solidarité et le respect de l'homme et du vivant. Dans une ambiance conviviale et festive, le public est invité à se promener et aller à la rencontre des différents exposants autour des thématiques de l'alimentation, la production et le partage, l'écologie et la transition, la culture et l'éducation populaire, la solidarité internationale et la finance solidaire.

Idéal pour commencer ses achats de Noël sous le signe de la solidarité, ce marché est aussi l'occasion de s'informer sur les initiatives citoyennes qui font bouger votre territoire et qui s'activent pour construire une société du partage. Sur place, vous trouverez de nombreux stands proposant de la restauration, ou encore des animations autour du recyclage et des ateliers création.



Dans une brasserie

VENDREDI 9 NOV. - 19h

« **Boire de la bière en chuchotant** »
Par Cuisine de Curiosités, pour la lecture
et les amuse-bouches.

➤ Limité à 30 places, sur réservation
au 06 19 70 95 70, public adulte
Participation 5€ / pers.

À la **Brasserie La Mouette**
Micro-brasserie bio
85 bis, rue Bicoquet à Caen
Facebook : Brasserialamouette
09 80 34 34 55



LUNDI 26 NOV.

3^e édition du dîner des chefs

L'association « Les Chefs Normands » organise le 3^e dîner des Chefs dont l'intégralité des recettes sera versée à l'association « Sarah Rayonne ».

Ce dîner caritatif aura lieu dans le réfectoire de l'Abbaye-aux-Hommes.

Ce dîner a plusieurs mains, proposé au prix unique de 130€ par personne, boissons incluses, sera réalisé grâce à la mobilisation de plusieurs Chefs Normands.

➤ Places limitées à 100 convives, inscription auprès de : leschefsnormands@gmail.com

Gratuit

Pour bien démarrer la journée !

Les MARDIS ET MERCREDIS 13 ET 14,
puis 20 ET 21 NOV. de 8h à 10h,

Embarquez dans la navette gratuite Twisto de centre-ville au départ du parking relais du Parc des Expositions et dégustez de délicieuses chouquettes confectionnées par nos boulangers-pâtisseries caennais.

Un petit déjeuner proposé avec le Groupement artisanal des boulangers pâtisseries du Calvados, et les boulangeries caennaises :
Mariatte et Fils (77, bd Yves Guillou),
Au grenier des pains (7, rue Écuyère),
Boulangerie pâtisserie Péan (55, rue Saint-Pierre),
et Le P'tit Chou normand (65, rue Saint-Pierre).



Le
saviez-
vous ?

➤ À Caen, on compte près
de 100 boulangeries
sur l'ensemble
du territoire !



Et aussi...

VENDREDIS 16 ET 23 NOV.

Nocturnes en centre-ville Shopping jusqu'à 20h30 et apéro offert

Pour tout achat effectué dans une boutique participante, les vendredis 16 et 23 nov. entre 18h et 20h30, vos commerçants vous offrent un ticket "1 apéritif offert"* valable chez les cafetiers et restaurateurs partenaires de l'opération.

(*hors champagne, cocktails et alcools forts. 1 apéritif par personne par soirée à consommer le jour même).

- › Liste des participants et informations sur vitrines-caen.fr et sur l'application boutique caen

À NOTER

La Ville de Caen soutient les commerçants caennais à l'occasion du Black Friday le vendredi 23 novembre : gratuité du stationnement aérien de 16h à 19h.



JEUDI 22 NOV.

Chez l'Épi vert

L'Épi vert vous invite à partager un repas dans le plus petit restaurant de Normandie, ouvert une fois par an. 10 convives sont attendus pour découvrir un menu surprise de produits locaux en culture raisonnée.

C'est le moment de découvrir le quartier du Chemin-Vert et cette association dont l'objectif est de défendre une alimentation saine et variée pour tous.

- › Réservation conseillée au **02 31 26 01 28**
L'Épi vert 17, résidence des pinsons à Caen
Facebook / lepivertcaen
Prix du repas : 15€



Goûtez nos marchés

LE MARDI

- **Rue de Bayeux** jusqu'à 13h30
*De la rue R. Tournières
à la rue du Clos-des-Roses*
› 30 commerçants

- **Grâce-de-Dieu** jusqu'à 13h30
Place du Commerce
› 20 commerçants

LE MERCREDI

- **Boulevard Leroy** jusqu'à 13h30
Place du Dr Henri-Buot
› 6 commerçants

- **Calvaire-Saint-Pierre** jusqu'à 13h30
Rue de la Défense-Passive
› 15 commerçants

- **Venoix** jusqu'à 13h30
*Avenue Charlemagne, angle de la rue
Lucien-Nelle*
› 20 commerçants

LE JEUDI

- **La Guérinière** jusqu'à 13h30
Place de la Liberté
› 50 commerçants

- **Chemin-Vert** jusqu'à 13h30
Avenue du Président Coty
› 15 commerçants

LE VENDREDI

- **Saint-Sauveur** jusqu'à 13h30
*Place Saint-Sauveur, rue Pémagnie,
fossés Saint-Julien*
› 150 commerçants

LE SAMEDI

- **Boulevard Leroy** jusqu'à 13h30
Place du Dr Henri-Buot
› 120 commerçants

- **Pierre-Heuzé** jusqu'à 13h30
Place Champlain
› 5 commerçants

LE DIMANCHE

- **Saint-Pierre** jusqu'à 14h30
*Place Courtonne, quai Vendevre
à proximité du Port de plaisance*
› 400 commerçants

Le Projet GO TRADE Dynamisons nos marchés locaux (2017-2020)

UN PROGRAMME EUROPÉEN ET UNE COOPÉRATION TRANSMANCHE : 16 PARTENAIRES FRANÇAIS ET BRITANNIQUES

En 2017, la Ville de Caen et l'Office de Tourisme et des Congrès Caen la Mer Normandie ont rejoint le programme.

Objectifs :
Développer et dynamiser les marchés locaux
Valoriser leurs commerçants et leurs produits.

Actuellement, 3 marchés de Caen s'inscrivent dans le projet GO TRADE : le marché Saint-Sauveur, le Marché du Boulevard Leroy et le Marché Saint-Pierre.

- ✓ Développer une offre touristique
- ✓ Proposer des animations
- ✓ Développer l'image de marque des marchés locaux
- ✓ Créer un programme de formation et des outils pour accompagner les commerçants dans leur activité et leur développement
- ✓ Promouvoir les marchés locaux en créant un label transfrontalier avec la Grande-Bretagne



CAEN
LA MER
Destination Normandie



Interreg
France (Channel) England
www.cooperation-manche.org



CAEN
NORMANDIE

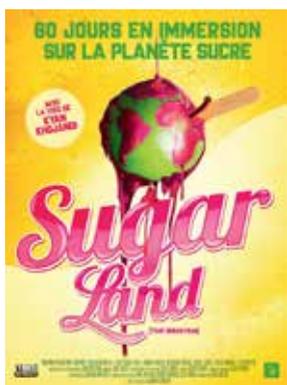
22 et 23 NOV.

CROQ' CINÉ

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

Un programme cinéma gourmand pour les petits et les grands.

Une animation proposée par le Cinéma Lux



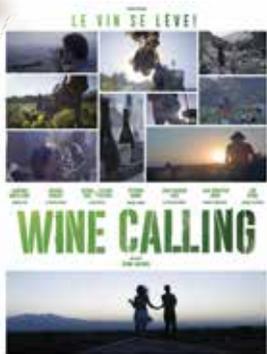
JEUDI 22 NOV. - 20h | Salle de projection

SUGARLAND

de Damon Gameau, Australien, 2018 - 1h30
Avec Kyan Khojandi, Damon Gameau,
Hugh Jackman

Le sucre est partout ! Toute notre industrie agroalimentaire en est dépendante. Comment cet aliment a pu s'infiltrer, souvent à notre insu, au cœur de notre culture et de nos régimes ? À travers ce voyage ludique et informatif, Damon souligne des questions problématiques sur l'industrie du sucre et s'attaque à son omniprésence sur les étagères de nos supermarchés ! SUGARLAND changera à tout jamais votre regard sur votre alimentation..

- › Projection suivie d'un échange (sous réserve) et d'une dégustation avec Mme Green, artisane bio et healthy qui présentera ses Biobebs, alternative saine aux friandises et le pipi du dragon boisson naturelle et tonique !
Tarif projection et dégustation : 5 € (réservation vivement conseillée sur le site : www.cinematulux.org)
Tarif film seul : 3 € (réservation pour le film seul uniquement sur place le soir même)



VENDREDI 23 NOV. - 20h | Salle de projection

WINE CALLING

de Bruno Sauvard, France, 2018 - 1h35

Un peu partout en France et plus particulièrement en Occitanie, de joyeux rebelles ont investi nos terroirs pour inventer le vin qu'ils aiment : naturel et sans artifice. Bien plus qu'un vin bio, c'est un vin d'émotion et de réaction, un vin qu'aucun label ne régit, un vin libre. WINE CALLING part à la rencontre de ces nouveaux vigneronniers qui réinventent notre rapport au vivant. Solidaire, éthique, festive, une nouvelle utopie émerge de nos coteaux, explorons-la !

- › Projection suivie d'une dégustation de vins naturels et bios avec La Cave Rouge et Blanc (Caen) et Terre et Bouchons (Bellengreville)
Tarif projection et dégustation : 10 € (réservation vivement conseillée sur le site : www.cinematulux.org)
Tarif film seul : 3 € (réservation pour le film seul uniquement sur place le soir même)

Du 15 au 25 NOV.

Cantines Boréales



Vous avez une petite faim ? Miss Truck, La Table des Matières, Le Café Mancel, La Môme et Popotes se transforment en cantines boréales et ajoutent à leur carte, le temps du festival, au moins un plat d'inspiration nordique ou baltique ! Bon appétit !

DU 15 AU 25 NOV.

* MISS TRUCK

Encas au poisson fumé et dessert aux saveurs nordiques.
› Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et samedi
Retrouvez les emplacements sur Facebook / Miss Truck - 06 60 31 34 12

* LA MÔME

Plats et cocktails nordiques à la carte.
› Ouvert du mardi au samedi de 18h à 1h et le dimanche 25 de 12h à 16h
7 rue du Vaugueux - 09 81 72 90 91

* POPOTES

Jaana et Lucie cuisinent des plats nouveaux tous les jours selon les saisons, les produits et leurs envies ! Une cuisine simple et savoureuse, sur place et à quatre mains !
L'Estonie, pays natal de Jaana, sera à l'honneur durant tout le festival.
› 18 rue Montoir Poissonnerie - 02 50 54 23 23



SAM 17 NOV.

* LA TABLE DES MATIÈRES

Lors de la journée baltique à la bibliothèque Alexis de Tocqueville, venez profiter du buffet gastronomique
› Bibliothèque Alexis de Tocqueville
02 31 30 47 00

Entrée libre dans la limite des places disponibles

Durant tout le festival, la Table des Matières proposera un plat d'inspiration nordique ou baltique à chaque service.

DIM. 18 NOV. à 12h30

SAM. 24 NOV. à 19h

* CAFÉ MANCEL

Déjeuner letton le dimanche 18 nov. lors de la journée baltique à l'auditorium du Musée des Beaux-Arts de Caen, à l'occasion de la fête nationale lettone qui célèbre les cent ans de la première indépendance.
› Dîner nordique le samedi 24 nov. lors du second weekend littéraire. Sur réservation au 02 31 86 63 64

MERCREDI 21 ET JEUDI 22 NOV. À 16h

Ateliers de cuisine nordique

Comme chaque année, et à quelques semaines des fêtes de fin d'année, le Café Mancel vous invite à découvrir comment cuisiner des plats baltiques et nordiques, qui sauront émerveiller vos convives et les faire voyager.

* CAFÉ MANCEL

20€ Réservation Indispensable
10 places par atelier
02 31 86 63 64

22 au 25 NOV.

GÜTEN CROQ'

L'instant allemand !

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

JEUDI de 20h à 23h, VENDREDI ET SAMEDI de 10h à 23h,
DIMANCHE de 10h à 19h



Découvrez de nouvelles saveurs et partez en Allemagne
le temps d'un voyage culinaire.

L'amitié Caen-Würzburg

Signé le 13 mai 1962, le jumelage entre Caen et Würzburg, en Bavière, est l'un des premiers jumelages franco-allemands encouragés par les gouvernements d'après-guerre pour rapprocher et réconcilier les peuples européens.

L'éducation est devenue rapidement la priorité du jumelage grâce à la mobilisation active des enseignants français et allemands, de l'Université de Caen, du Département du Calvados, lui-même en coopération avec la Basse-Franconie depuis 1986, de la Chambre des métiers du Calvados ainsi que l'Association caennaise pour la connaissance de l'Allemagne* (A.C.C.A.).

Quelques symboles de l'amitié forte qui lie Caen à Würzburg : à Caen, la Place de Würzburg, dans le quartier de la Folie Couvrechef, ou encore le jardin franconien et la maison de vigneron dans le Parc de la Colline aux Oiseaux, et à Würzburg, la place de Caen ou encore la maison normande du parc floral.

> Plus d'infos :
caen.fr/rerelations-internationales



L'ACCA - Association caennaise pour la connaissance de l'Allemagne

« La haine ne s'efface pas d'un coup de gomme. En s'adressant aux jeunes générations, on pouvait espérer construire une Europe nouvelle non fondée sur la haine. »

Anne-Marie DENIZOT, présidente de l'ACCA 1970-2016 (29/09/2013 - interview Ouest-France)

Née en 1959 sur proposition d'un étudiant de Würzburg à Anne-Marie et Georges Denizot, l'association œuvre depuis près de 60 ans au rapprochement entre Caen et l'Allemagne. Un pari difficile à ses débuts car la guerre avait laissé des traces et les rancœurs tenaces. Avant même la signature du traité de l'Élysée, entre le général de Gaulle et le chancelier Adenauer, le 22 janvier 1963, des échanges permettent de créer des liens entre les deux villes. Avec l'Office français pour la jeunesse franco-allemande puis la Chambre des métiers, des cours de langue et des projets interculturels se sont multipliés jusqu'à aujourd'hui.

> acca-caen.fr



le saviez-vous ?

« En 1994, à l'occasion de l'ouverture du parc de la Colline aux Oiseaux », un jardin allemand a été aménagé avec pas moins de 99 pieds de vigne, plantés dans de la terre spécialement venue de Basse-Franconie.

> caen.fr/adresse/colline-aux-oiseaux



Au programme

- * Shows et ateliers culinaires pour découvrir la gastronomie allemande
> Sur inscription bit.ly/AteliersGutenCroq
- * Espace Ciné : programmes franco-allemands : les Français vus par les Allemands, les Allemands vus par les Français !
- * Dégustations et ventes : vins, bières allemandes, bretzels, pâtisseries et décorations de Noël
- * Espace taverne pour déguster en musique des plats typiquement allemands
> En partenariat avec la Ville et l'Office de Tourisme de Würzburg

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

GRAND JEU CONCOURS

Pour gagner
DES WEEK-ENDS
EN ALLEMAGNE
et de nombreuses surprises.
spielen !



Ateliers de pâtisserie CIFAC, 2 rue Claude Bloch - Caen

SAMEDIS 10, 17, 24 NOV. De 9h à 12h
Au menu : Apfelstrudel, Linzer Torte

* APFELSTRUDEL, LINZER TORTE

- > Places limitées - Tarif : 10€/pers.
Contact et inscriptions :
Cécile Thomas au 02 31 53 25 30
ou cthomas@cmai-calvados-orne.fr
Se munir d'un tablier et d'une boîte pour emporter ses fabrications. Entrée par le parking Twisto
Côte de Nacre. Bus 14



Recette allemande Lebkuchen

(Petits pains d'épices allemands)



Ingrédients (pour 4 personnes)

► Pour une vingtaine de Lebkuchen de 4 cm de diamètre environ :

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 25 g de miel
- 70 g d'écorces d'orange et de citron confites hachées finement
- 45 g d'amandes mondées (ou non mondées) grossièrement concassées
- 45 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à café de mélange pour pain d'épices (cannelle, anis vert, gingembre, muscade, girofle)
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 100 g de farine T45 ou T55
- 50 g de farine de seigle (épicerie bio)
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

► Pour façonner les Lebkuchen : 1 poche à douille ou bien, 30 g de beurre fondu ou 3 cuillères à soupe d'huile et une paire de gants très fins

► Pour le glaçage : 100 g de sucre glace 2 cuillères à soupe de jus de citron



Préparation

- * Faites blanchir le mélange de sucre et d'œufs. Ajoutez les écorces d'orange et de citron, le miel légèrement tiédi, les amandes concassées, les amandes en poudre et les épices, puis les farines et le bicarbonate. Mélangez de manière à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer pendant 4 heures au réfrigérateur. La pâte va, sous l'action du bicarbonate, lever légèrement.
- * Découpez une feuille de papier cuisson. Faites fondre le beurre et badigeonnez-en la feuille. La pâte à Lebkuchen est collante et très difficile à manipuler. Si vous avez une poche à douille, c'est le moment de vous en servir, sinon munissez-vous d'une paire de gants. Enduisez vos mains gantées de beurre fondu. Façonnez des boules de pâte d'environ 2-3 cm de diamètre. Une fois les boules formées, disposez-les sur le papier de cuisson en les espaçant de 4-5 cm environ, puis aplatissez-les avec la paume de la main.
- * Vos Lebkuchen devraient ressembler à des disques de pâte brillante à peu près réguliers. Laissez-les sécher toute une nuit ou toute une journée, à température ambiante.
- * Le lendemain, préchauffez le four à 160°C. Faites cuire les Lebkuchen pendant 10 à 15 minutes si vous avez un four à chaleur tournante. Ils doivent à peine dorer et rester moelleux. Ils deviendront plus fermes en refroidissant. Laissez-les tiédir avant de les décoller du papier sulfurisé.

Pour finir

Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace au jus de citron dans un petit bol. Il doit être assez liquide pour pouvoir être appliqué au pinceau sur les pains d'épice. Laissez sécher 30 minutes environ, puis passez une deuxième couche de glaçage. Attendez le lendemain avant de les goûter, ils seront très moelleux, très parfumés, sous leur couche de glaçage légèrement croquant.

Finales Nationales
**OLYMPIADES
DES MÉTIERS** 
NORMANDIE 2018



QUALIFICATEUR POUR
LA WORLDSKILLS
COMPETITION
KAZAN 2019

700 JEUNES EN COMPÉTITION | 57 MÉTIERS À DÉCOUVRIR
PARC DES EXPOSITIONS | CAEN | ENTRÉE GRATUITE

DU 28 NOV. AU 1^{ER} DÉC. 2018

 OLYMPIADES.NORMANDIE.FR |  ODM 2018



RÉGION
NORMANDIE





world skills
France

NOVEMBRE GOURMAND

Avec le soutien de



Un événement en partenariat avec

