



NOVEMBRE
**GOUR
MAND**

Croquez normand !

PROGRAMME 2017

CAEN.FR @  

CAENA
NORMANDIE 



Sommaire



CROQ' CHOCOLAT-EXPO

6

Dégustations insolites et inspirées...

Goûtez nos marchés

Librairie Gourmande

8

CROQ' CINÉ

16

CROQ' GOURMAND

Les bouchées normandes

12

« Calvados Time »

19

CROQ' BRITISH

24

La carte

27



NOVEMBRE
**GOUR
MAND**

Croquez normand !



ÉDITO



Croquez normand !



© Ville de Caen - F.Dreantins

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours », écrivait Brillat-Savarin. L'édition 2017 de Novembre Gourmand est placée précisément sous le signe du partage des cultures, des générations et des savoir-faire avec des expositions, des projections de films, des dégustations, ou encore des rencontres insolites comme celle d'un parfumeur et d'un barman autour du Calvados...

Pour cette nouvelle édition, les étudiants seront mis à l'honneur – et aux fourneaux ! – grâce à des cours de cuisine organisés spécialement pour eux par des chefs caennais. Au menu également, l'incontournable «Croq'Gourmand, les bouchées normandes», un moment de dégustation et d'échanges entre gourmands et chefs sur la place Saint-Sauveur.

Cette année, nous serons à l'heure anglaise dans le cadre des 30 ans du jumelage Caen-Portsmouth. Le brunch et la «cup of tea» se sont naturellement imposés, mais vous découvrirez aussi bien d'autres spécialités culinaires so British.

Les Boréales s'associent à l'événement, les pays nordiques prendront aussi place autour de la table de Novembre gourmand. C'est donc dans une ambiance scandinave qu'à quelques semaines de Noël, vous trouverez l'inspiration pour vos repas de fêtes. Stylistes culinaires et décorateurs vous donnent rendez-vous à l'église du Vieux-Saint-Sauveur.

Je souhaite remercier tous les acteurs de cet événement tels que les mécènes, les partenaires, les chefs, les artistes, les restaurateurs, les commerçants... Grâce à leur énergie et leur engagement, la découverte et la transmission de notre patrimoine gastronomique sont assurées, et nos jeunes «pousses» pourront encore une fois profiter de ce Novembre Gourmand 2017 pour développer leur appétit, de connaissances et de bons mets !

À toutes et à tous un très bon Novembre Gourmand.

Joël Bruneau
Maire de Caen

7 au 11 NOV.

CROQ' CHOCOLAT EXPO

Église du Vieux-Saint-Sauveur 

de 14h à 19h



Le chocolat dans tous ses états...

*Autour de l'exposition photographique «Rencontre» de Laurence Du Tilly
et Delphine Amar-Constantini, l'église du Vieux-Saint-Sauveur
se transforme, le temps de Croq'Chocolat, du 7 au 11 novembre,
en un écrin chocolaté.*

*Les démonstrations et sculptures réalisées par
les maîtres chocolatiers de Caen raviront
également tous les sens !*

rencontre /
émotions
décalées



Delphine Amar-Constantini & Laurence du Tilly, 2016 / sans prix et hors concours

«Poires» © Laurence Du Tilly





LES CHOCOLATIERS CAENNAIS S'EXPOSENT

Territoire de gourmandise, la ville de Caen est riche du savoir-faire de ses artisans chocolatiers. Artistes passionnés, ils exposent le temps de Croq'Chocolat quelques-unes de leur plus belles pièces : une exposition à déguster avec les yeux !



© Créations Alban Guimet

LAURENCE DU TILLY, TALENT CAENNAIS !

Styliste culinaire, décoratrice, photographe, esthète et passionnée par l'art de recevoir, Laurence Du Tilly renouvelle cette année son engagement en faveur de la gastronomie à Caen.

Avec cette exposition, elle vous propose de découvrir ses créations, réalisées avec la photographe Delphine Amar-Constantini. Cette série de photos, consacrées au péché mignon de nombreux gourmets et gourmands, ont été présentées lors du salon du chocolat à Paris en 2016.

Laurence Du Tilly et Delphine Amar-Constantini vous invitent d'ailleurs samedi 11 nov. de 10h à 19h, pour une rencontre autour d'ouvrages consacrés à l'Art de la table au chocolat.

À NOTER :
ATELIERS ET DÉDICACES
VOUS ATTENDENT
DU 7 AU 11 NOV.
TOUS LES TEMPS FORTS
SUR CAEN.FR



7, 14 et 19 NOV.

Dégustations insolites et inspirées...

GRATUIT

Mises en bouche, en mots et en papilles, entre créations culinaires et poésie, venez manger dans des lieux atypiques et décalés !

DANS LE TRAM...

MARDI 7 NOV. DE 11H À 12H

“ Je mange, je valide ! ”

Par Miss Truck, le Spot Traiteur & Cuisine de Curiosités, avec la complicité de Normandie Équitable.

Engagés dans une même démarche éthique, ces trois traiteurs normands privilégient les produits locaux, de saison et en majorité issus de l'agriculture biologique.

Dans les rames du tramway Twisto, ligne B : départ à 11h, station Hérouville-Saint-Clair retour vers 12h.

> Sans réservation, tout public

À LA BOUCHERIE...

MARDI 14 NOV. À 18H 4

“ Faut qu'ça saigne ! ”

Par Cuisine de Curiosités & Marie-Odile Lainé.
À la Boucherie Marcel, 19 rue de l'Engannerie à Caen

> Limité à 20 places, sur réservation
au 06 19 70 95 70, public adulte

AU JARDIN...

DIMANCHE 19 NOV. À 16H 5

“ Bizarre, vous avez dit bizarre ! ”

Par Cuisine de Curiosités & Marie-Odile Lainé
Au Jardin des plantes et botanique, Place Blot à Caen

> Limité à 15 places, sur réservation
au 06 19 70 95 70, public adulte

EN SAVOIR +

- > **Boucherie Marcel**
www.boucherie-marcel.fr • 02 31 86 16 25
- > **Cuisine de Curiosités**
www.cuisinedecuriosites.com • 06 19 70 95 70
- > **Marie-Odile Lainé**, lectrice gourmande, a sillonné les Pages et Paysages normands pendant plus d'une décennie.
- > **Miss Truck**
www.facebook.com/MissTruck14 • 06 60 31 34 12
- > **Normandie Équitable**
www.normandie-equitable.org • 09 72 57 20 37
- > **Le Spot Traiteur**
www.lespot.coop • 02 14 40 20 23



10 NOV.

1

“Goûtez nos marchés”

Le groupement des commerçants non sédentaires du Calvados et la Tripière d'Or vous proposent une dégustation de leurs produits du terroir, sur le marché, place Saint-Sauveur.

DEVINEZ
SON POIDS ET
GAGNEZ UN PANIER GARNI,
SUR LE MARCHÉ
SAINT-SAUVEUR,
VENDREDI 10 NOV.
JUSQU'À 12H30.



18 NOV.

Librairie gourmande

SAMEDI 18 NOV. / 16h - 18h 6

En partenariat avec la librairie
Le Brouillon de Culture
29 rue Saint-Sauveur - 14000 Caen



Rencontre / signature

Avec Patrick Rougereau, spécialiste de la photographie culinaire.

Dédicaces de ces derniers ouvrages :

- **Regarde comme c'est bon !**
Lauréat du “Best Cookbook Award Photography in the World 2016”
- **Marion et Romain Grosjean,**
cuisine et confidences

› Sur réservation auprès d'Elisa Prieur,
Le Brouillon de Culture : 02 31 50 12 76

PATRICK ROUGEREAU, UN PARCOURS ATYPIQUE

Photographe reporter et fin gourmet, Patrick Rougereau est, aujourd'hui, l'un des spécialistes de la photographie culinaire, reconnu des plus grands chefs comme des plus grandes marques.

Depuis toujours une double passion anime ce photographe audacieux, il associe photographie et gastronomie dans la plus grande créativité.

Il aime les photos qui disent la précision et la simplicité, jouer avec les lignes, les matières pour sublimer le produit et donner l'envie. Pour lui, il n'est pas de bonne ou mauvaise photo, la seule qui soit réussie, est celle qui crée l'envie et l'émotion.

Son livre “Regarde comme c'est bon !” a remporté le «Best Cookbook Photography in the World 2016”.

9, 14, 18 et 23 NOV.

CROQ' CINÉ



Un programme cinéma gourmand pour les petits et les grands.

Une animation proposée par le Cinéma Lux



**A LA RECHERCHE
DES FEMMES CHEFS**



JEUDI 9 NOV. 20h30 | Cinéma Lux,
6 Avenue Sainte-Thérèse à Caen

À LA RECHERCHE DES FEMMES CHEFS

de Vérane Frédani, France, 2017 - 1h30

Vérane Frédani est partie aux quatre coins de la planète à la rencontre de femmes chefs qui innovent dans la haute gastronomie, dans la restauration et dans les métiers de bouche. Le film présente une nouvelle vision de la femme chef, toujours dynamique et battante, toujours en mouvement, créatrice, voyageuse, cultivée, curieuse, parfois rebelle, résistante aux modes mais pas aux influences extérieures, gardienne d'une certaine tradition, parfois solitaire, voire unique.

> *Projection suivie d'un échange avec Maria Canabal, présidente du Parabere Forum, 1^{er} forum mondial pour les femmes de la gastronomie (sous-réserve).*



MARDI 14 NOV. 20h30 | Auditorium du Château 8

NOMA AU JAPON : (RÉ)INVENTER LE MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE

de Maurice Dekker, Pays-Bas, 2017 - 1h33

Janvier 2015. Le NOMA vient de recevoir pour la 4^e fois le titre de meilleur restaurant du monde. Le chef, René Redzepi, décide de fermer son restaurant de Copenhague pour ouvrir une résidence de deux mois à Tokyo, au Japon. Le but : proposer un menu exceptionnel de quatorze plats spécialement conçus pour l'occasion.

> *Projection suivie d'un échange avec Damien Prescod, chef du restaurant le Dandy (Caen)*

● Plan p.27



PLEIN TARIF :
5€
TARIF RÉDUIT :
3€



SAMEDI 18 NOV. 16h00 | Auditorium du Château 8

DANS LA FORÊT ENCHANTÉE DE OUKYBOUKY

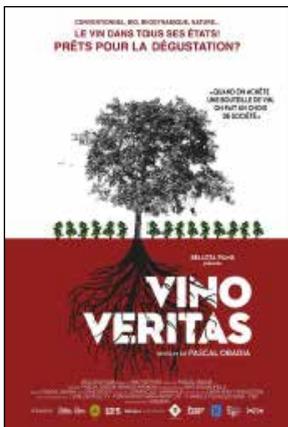
De Rasmus A. Sivertsen, Norvège - 1h12.

À partir de 5 ans

Après la grande course au fromage en 2016, retour du nouveau film de son réalisateur. La forêt de Oukybouky serait un véritable havre de paix si Marvin le renard et Horace le hérisson ne tentaient pas, à la moindre occasion, de croquer un de leurs concitoyens.

> Projection suivie d'une dégustation de gâteaux à la carotte et aux noisettes !

JEUNE PUBLIC



JEUDI 23 NOV. 20h30 | Auditorium du Château 8

VINO VERITAS

de pascal obadia, France 2016 - 1h22

«Vino Veritas» est un voyage dans l'univers du vin, un road movie à travers les vignes d'Europe. Parfois drôle, souvent sensible, le documentaire donne la parole aux nouveaux vignerons qui considèrent la nature comme élément incontournable dans l'élaboration d'un vin de qualité, d'un vin vivant. «Bios», «bio-dynamiciens» ou «naturels», ils nous montrent qu'une autre voie est possible, sans intrants ou presque, avec un objectif commun que les filières du tout chimique semblent avoir occultées : retrouver le goût, dans le respect des hommes et de l'environnement.

> Projection suivie d'une dégustation de vins en bio et biodynamie par Ronan Datin, sommelier de la Cave Rouge et Blanc.

17 au 19 NOV.

CROQ' GOURMAND

les bouchées normandes

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau 

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

DIMANCHE 19 NOV. de 11h à 18h

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

*Pour sa 5^e édition, "Croq' Gourmand, les bouchées normandes"
vous propose 3 nouvelles journées de dégustations, de plaisirs culinaires
et de gastronomie, toujours sur la place Saint-Sauveur.*

*Avec plus de 14 000 visiteurs en 2016,
le rendez-vous est pris en 2017 entre gourmets
et professionnels du goût.*

*Bouchée
à 2€



© F. Decaëns

Dégustation de cocktails à base de Calvados

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

Place Saint-Sauveur, sous le chapiteau

Quand un barman professionnel, fan de Calvados, rencontre un parfumeur...

Matthieu Durand, chef barman du Café Mango à Caen vous propose la dégustation d'un cocktail original, à base de Calvados, inspiré d'un parfum vendu chez "Sens Unique". Deux mondes différents travaillent alors avec le même objectif : la découverte de l'univers des arômes.

Cette animation-dégustation est proposée par l'IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles), en collaboration avec "Sens Unique" et "le Café Mango".



© Matthieu Durand / Idac

Les chefs donnent des cours de cuisine ! "Spécial Etudiants"

VENDREDI 17 NOV. de 16h30 à 18h

Côté terre :

Cours de cuisine avec Anthony Caillot, chef du restaurant " À Contre Sens "

Cours de cuisine spécial étudiants

Thème : " Comment cuisiner bon, simple et pas cher dans une chambre d'étudiant ? "

Côté mer :

Cours de cuisine avec Olivier Briand, chef du restaurant " Le Gibus "

Thème : " Les bons plans des produits de la mer normands ! "

SAMEDI 18 NOV. de 16h30 à 18h

Côté terre :

Cours de cuisine avec Cyrille Berland, Jérémy Laze, Laurent Désiré et Christopher Nativel, « Villa Eugène » et « Café Marcel »

Thème : " Le bœuf, c'est facile ! "

Côté mer :

Cours de cuisine avec Damien Prescod chef du restaurant " Le Dandy "

Thème : " Dîner aux chandelles "

› *Gratuit, sans inscription, dans la limite des places disponibles.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Les rendez-vous des chefs

Pendant 3 jours, les chefs vous donnent rendez-vous
pour déguster leurs créations,
sur place ou à emporter !

*Bouchée
à 2€

Vendredi 17 nov.

	PRODUITS LAITIERS	VIANDES	FRUITS ET LÉGUMES	PRODUITS DE LA MER
BRUNCH 10h à 12h	Matthieu BALLU Le Clou de Girofle	Boucherie SABOT	Sandrine DACCACHE Vert Framboise	Nathalie JEANNEAU Chef de l'ICEP CFA
DÉJEUNER 12h à 14h	Noémie BISSON Loison Traiteur	Matthieu BALLU Le Clou de Girofle	Charly GAGNEUX Le Café Mancel	Ivan VAUTIER Restaurant Ivan Vautier
CAFÉ GOURMAND 14h à 16h	Frédéric GERARD Pâtisserie Frédéric Gérard	Betty CALBRY Le Ruben	Noémie BISSON Loison Traiteur	Ivan VAUTIER Restaurant Ivan Vautier
GOÛTER 16h à 18h	Stéphane PUGNAT Le Dauphin	Cours de cuisine étudiants, par Anthony CAILLOT À Contre Sens*	Benoît MAJOREL Le Goût des Autres	Cours de cuisine étudiants, par Olivier BRIAND Le Gibus*
APÉRO DÎNATOIRE de 18h à 20h30	Yohann LEMONNIER L'Initial	Damien PRESCOD Le Dandy	Rachid BENABOURA La Table du Vaugueux	Daniel LEDAUPHIN Pâtisserie Stiffler

* à partir de 16h30



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



❧ *Samedi 18 nov.* ❧

	PRODUITS LAITIERS	VIANDES	FRUITS ET LÉGUMES	PRODUITS DE LA MER
BRUNCH 10h à 12h	Benoît MAUPAS Bistrot Basque	<i>Boucherie SABOT</i>	Benoît GUILLAUMIN Aux Casseroles qui chantent	Julien TRETON Chez François
DÉJEUNER 12h à 14h	Benoît PORCHERON l'Embroche	John LATOUR Le Bistrot Saint Michel	Anthony CAILLOT A Contre Sens	Jérémy LAZE et Laurent DESIRE La Villa Eugène
CAFÉ GOURMAND 14h à 16h	Stéphane CARBONE et Alex RAISON Restaurant Stéphane Carbone	Christopher NATIVEL Café Marcel	Sandrine DACCACHE Vert Framboise	OLIVIER BRIAND Le Gibus
GOÛTER 16h à 18h	Alban GUILMET Pâtisserie Alban Guillmet	Jérémy LAZE, Laurent DESIRE, Christopher NATIVEL, Cyrille BERLAND Villa Eugène et Café Marcel*	Anthony LE RHUN C & Choux	Damien PRESCOD Le Dandy*
APÉRO DÎNATOIRE de 18h à 20h30	Christopher CREIGNOU l'R de Rien	Yoann GREARD Café Mango	Pierre LEFEBVRE L'Accolade	Olivier BRIAND Le Gibus

* à partir de 16h30

❧ *Dimanche 19 nov.* ❧

	PRODUITS LAITIERS	FRUITS ET LÉGUMES
BRUNCH 11h à 13h	Sandrine DACCACHE Vert Framboise	Yoann GREARD Café Mango
BRUNCH 13h à 15h	Damien PRESCOD Le Dandy	Benoît MAUPAS Bistrot Basque
CAFÉ GOURMAND 15h à 18h	Anthony LE RHUN C & Choux	Rachid BENABOURA La Table du Vaugueux



Une équipe de restaurateurs caennais pour vous régaler

30 établissements / 32 chefs

- **Matthieu BALLU**
Le Clou de Girofle
12, rue du Vaugueux
- **Rachid BENABOUA**
La Table du Vaugueux
Rue Porte au Verger
- **Noémie BISSON**
Loison Traiteur
19, place Saint-Sauveur
- **Olivier BRIAND**
Le Gibus
17, rue des Tilleuls
- **Anthony CAILLOT**
À Contre Sens
8-10, rue des Croisiers
- **Betty CALBRY**
Le Ruben
18, rue Vauquelin
- **Stéphane CARBONE**
Alex RAISON
Restaurant Stéphane Carbone
14, rue de Courtonne
- **Christopher CREIGNOU**
L'R de Rien
6, rue Pierre Aimé Lair
- **Sandrine DACCACHE**
Vert Framboise
1, Venelle du Jardin des plantes
- **Charly GAGNEUX**
Le Café Mancel
Le Château Ducal
Musée des Beaux-arts
- **Frédéric GERARD**
Pâtisserie Frédéric Gérard
25, rue Saint Pierre
et 186 rue Caponière
- **Yoann GREARD**
Le Café Mango
21, place Saint-Sauveur
- **Benoît GUILLAUMIN**
Aux Casseroles
qui chantent
11, Rond-Point de l'Orne
- **Alban GUILMET**
Pâtisserie Alban Guilmet
80, boulevard Yves Guillou
- **Nathalie JEANNEAU**
Chef de L'ICEP CFA
8, rue Claude Bloch
- **John LATOUR**
Le Bistrot Saint Michel
6, rue Saint-Michel
- **Jérémy LAZE et LAURENT**
DESIRE
Villa Eugène
75, boulevard André Détolle
- **Daniel LEDAUPHIN**
Pâtisserie Stiffler
72, rue Saint-Jean
- **Pierre LEFEBVRE**
L'Accolade
18, rue Porte au Berger
- **Yohann LEMONNIER**
Initial Restaurant
24, rue Saint-Manvieu
- **Anthony LE RHUN**
C & Choux
2, rue Léon Lecornu
- **Benoît MAJOREL**
Le Goût des Autres
17, rue des Équipes d'urgence
- **Benoît MAUPAS**
Le Bistrot basque
24, quai Vandeuvre
- **Christopher NATIVEL**
Café Marcel
1, Esplanade Léopold
Sedar-Senghor
- **Benoît PORCHERON**
L'Embroche
17, rue Porte au Berger
- **Damien PRESCOD**
Le Dandy
10, rue Saint-Pierre
- **Stéphane PUGNAT**
Best Western Hôtel
Le Dauphin
29, rue Gémare
- **Boucherie SABOT**
25, boulevard des Alliés
- **Julien TRETON**
Chez François l'Appéticerie
19, rue Écuÿère
- **Ivan VAUTIER**
Ivan Vautier Restaurant
3, avenue Henry Chéron



Marché Gourmand

De 10h à 20h30

Place Saint-Sauveur 

Venez à leur rencontre :

- * **BISCUITERIE JEANNETTE 1850**
- * **TUTTI PLANTI**
(sels aux aromates, gelées de fruits, gelées de fleurs, sirops de fruits, sirops de fleurs, pâtes de fruits, pain d'épices)
- * **LA TRIPIÈRE D'OR**
(tripes à la mode de Caen)
- * **L'ODG BEURRE ET CRÈME D'ISIGNY AOP**
- * **LE SAFRAN DE NORMANDIE**
(mais aussi le yuzu)
- * **LE SAUMON D'ISIGNY**
(saumon frais et saumon fumé)
- * **LES SABLÉS D'ASNELLES**
- * **ERIC DUFAY - LES PARASOLS DE DEAUVILLE**
- * **NORMANDIE FRAÎCHEUR MER**
(manger du poisson plus souvent, grâce aux poissons bons plans !)
- * **MADAME GREEN**, Les Biobecs
« tout cru dans le bec ! »
- * **LE JARDIN DE LA PETITE BRUYÈRE**
(plantes aromatiques et médicinales biologiques)
- * **YVER CHOCOLATIER CAEN**
Macarons, chocolats...
- * **HÉROUT CIDRES & CALVADOS**
(cidre Cotentin) et **LA FERME DES GRIMAUX** (poiré Domfront)
- * **C & CHOUX**
(une pâtisserie qui vous chouchoute)
- * **LA COOP 5 POUR 100**



Le bar

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

INFOS PRATIQUES

Accès

- Les Lianes
01/02/03/07/08/11/15/18/21/22/23/29
- Station V'eol Hôtel de ville

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.
- Parking relais véhicules à l'hippodrome de la Prairie, Gratuit - Navettes offertes par la Ville de Caen le samedi après-midi.
- Arceaux à vélos de la rue aux fromages.

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



Et aussi...



Brunch et thé dansant

DIMANCHE 19 NOV. / 11h - 18h

Place Saint-Sauveur - sous le chapiteau **1**

Des chefs et des producteurs normands vous attendent pour un brunch en centre-ville et vous faire partager leur passion du goût, de la gastronomie et du terroir.

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

Marché au foie gras

SAMEDI 18 ET DIMANCHE 19 NOV.
9h - 18h

Parvis du Vieux-Saint-Sauveur **7**

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

POUR LES ENFANTS **1**

Voyage au pays des 4 saveurs

Par l'atelier Coop 5 pour 100

VENDREDI 17, SAMEDI 18 ET DIMANCHE 19 NOV.

C'est un « voyage au pays des 4 saveurs » auquel sont invités les enfants ... Entre jeux et dégustations de produits locaux et de saison, sauront ils reconnaître le sucré, le salé, l'amer et l'acide ?

Le poisson c'est trop bon !

Par Normandie Fraicheur Mer

VENDREDI 17 NOV.

Atelier découverte des poissons « bons plans » de nos côtes normandes.



J'apprends à bien manger

Par l'Institut Régional de Qualité Agroalimentaire

VENDREDI 17 NOV.

Une animation pédagogique conçue pour sensibiliser les enfants aux différentes saveurs et aux bienfaits de l'alimentation sur la santé.

Les fromages normands

Par la filière des associations
ODG Laitiers Normands

VENDREDI 17 ET SAMEDI 18 NOV.

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

16 au 25 NOV.

“Calvados time”

Cette année, les producteurs de Calvados* et Calvados Tourisme s'associent pour lancer un défi aux barmen de Caen : réaliser un ou plusieurs cocktails à base de Calvados !

Des cocktails différents de bar en bar, des cocktails créatifs et savoureux pour déguster le Calvados autrement.

Amateurs ou connaisseurs, découvrez ces créations mixologiques de la saison automne-hiver dans ces bars de la place Saint-Sauveur et de la Rue Écuyère...

À déguster bien sûr avec modération.



© Patrick Rougneau

Église du Vieux-Saint-Sauveur

PLACE SAINT-SAUVEUR

RUE ÉCUYÈRE

*IDAC : Interprofession des Appellations Cidricoles

PLACE SAINT-SAUVEUR

- A. L' Atelier Café
- B. Le Cristal Bar
- C. Le Café Mango

RUE ÉCUYÈRE

- D. L' Endroit
- E. La Tour Solidor
- F. La Rumba
- G. La Tomate Bleue
- H. Le Loffel Café

- I. Le Casier
- J. El Mojito
- K. L'Ecto Bar
- L. Chez François
- M. Le Broc' Café
- N. Le Vertigo

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

16 au 26 NOV.

La table scandinave

Église du Vieux-Saint-Sauveur **7**

Tous les jours de 14h à 19h,
et les vendredis de 11h à 19h

Cette année Croq' Gourmand se déroule en même temps que le Festival les Boréales ; deux événements majeurs du mois de novembre à Caen. Pour cette édition 2017, Laurence Du Tilly, styliste culinaire et décoration, fait le lien entre ces deux rendez-vous culturels.

Entre art de vivre scandinave et culture de la table à la française, Laurence Du Tilly en partenariat avec les commerçants du centre-ville, vous propose au cœur de la halle au beurre, dans l'église du Vieux Saint-Sauveur, une table mêlant accents nordiques, design, et savoir-faire français.



Eva Solo



les boréales
UN FESTIVAL EN NORD



Alexandre Turpault

Avec la participation de :

- **Blue Corner**
8, rue Saint-Laurent
- **Gloriette**
16, rue Saint-Laurent
- **Fleur de Lin**
46, rue Écuyère
- **Galleries Lafayette**
108, boulevard Leclerc
- **Guy Degrenne**
94, rue Saint-Pierre
- **La Scala**
3, rue Arcisse de Caumont
- **Monoprix**
45/49, boulevard du G^{al} Leclerc
- **Pur**
30, rue Arcisse de Caumont
- **Printemps**
28, rue Saint-Jean
- **Rouge Pivoine**
3, place Saint-Martin





Cantines Boréales

Partenaire de Novembre Gourmand, le Festival les Boréales fait lui aussi la part belle à la gastronomie. Gloriette, La Môme, La Table des Matières, Les Petites Douceurs, Greedy Guts, C'est quoi ce truck et Miss Truck se transforment en cantines boréales en ajoutant à leur carte, le temps du festival, au moins un plat d'inspiration nordique.

* GLORIETTE

Encas sucrés et salés revisités à la nordique.
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h
16 rue Saint-Laurent
02 31 38 99 62

* LA MÔME

Plats et cocktail nordiques.
Brunch nordique le dimanche 26 nov.
Ouvert du mardi au samedi de 18h à 1h et le dimanche 26 nov de 12h à 16h
7 rue du Vaugueux
09 81 72 90 91

* LA TABLE DES MATIÈRES

Plateau aux saveurs nordiques et boissons du Nord. Dégustation nordique le vendredi 24 nov. lors de la soirée Sensation(s) d'Islande.
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h
15 quai François Mitterrand
02 31 99 76 25

* LES PETITES DOUCEURS

Menu nordique salé et sucré.
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 10h à 18h30
13 rue des fromages
02 31 95 65 64

* GREEDY GUTS

Chaque jour et uniquement le midi, un plat et un dessert d'inspiration nordique revisités.
Ouvert mardi de 12h à 15h, mercredi de 12h à 18h et du jeudi au samedi de 12h à 22h30
15 rue de bras
02 31 93 38 52

* C'EST QUOI CE TRUCK

Un burger aux saveurs nordiques pour célébrer le mois de novembre.
Ouvert du mardi au vendredi midi et le mardi soir.
Retrouvez les emplacements sur cestquoicetruck.fr
06 35 21 41 96

* MISS TRUCK

Encas au poisson fumé et dessert aux saveurs nordiques.
Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi
Retrouvez les emplacements de Miss Truck sur www.facebook.com/MissTruck14
06 60 31 34 12



Ateliers de cuisine nordique

JEUDI 23 ET VENDREDI 24 NOV. à 15h30

Pour préparer les fêtes de fin d'année, le Café Mancel vous invite à découvrir comment cuisiner plusieurs variations autour de la noix de Saint-Jacques, très présente dans la cuisine islandaise. Crue, cuite ou encore grillée, découvrez la palette de saveurs que ce fruit de mer a à offrir.

* CAFÉ MANCEL

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

INTERPROFESSIONS



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

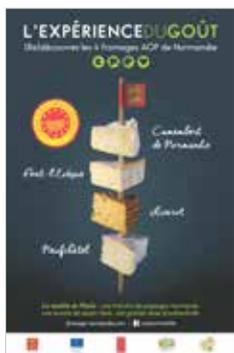
La Normandie excelle en particulier pour ses coquillages de pêche (coquille Saint-Jacques, bulot, pétoncle, moule...), pour lesquels elle est **la 1^{ère} région avec plus de 60% de la production nationale.**

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 OGD Laitiers Normands regroupe les producteurs de lait et les transformateurs de fromage des **filières AOP Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque 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.





La Race normande Mettre en évidence un produit de grande qualité

L'industrialisation du marché de la viande a conduit à une standardisation des produits carnés. Le bœuf est devenu un nom générique que l'on attribue à toute viande bovine quelle que soit sa race, alors qu'il pourrait être l'intitulé d'un signe de qualité qui le valorise et le

distingue, permettant ainsi à ses éleveurs de mieux en vivre.

Le bœuf de race normande constitue un produit particulier inscrit dans une tradition, complémentaire de l'atelier laitier et particulièrement recherché par les amateurs de viande. Mâle castré de race normande, il est élevé à l'herbe pendant au moins deux saisons de pâturage et est abattu entre 30 et 40 mois, lorsqu'il atteint un poids minimal de 380 kg. On le reconnaît à sa couleur de viande foncée, persillée, un gras externe à la noix important et jaune clair, une jutosité généreuse, des saveurs et des arômes très intenses, une bonne tenue de la viande avant et après cuisson. Des spécificités que l'on doit à sa race, normande donc, ainsi qu'à son alimentation basée sur l'herbe pâturée.



Les jardins de Normandie : faites votre marché dans votre jardin

6000 hectares normands sont consacrés à la production de ces légumes cultivés tout au long de l'année par 400 exploitations familiales. Avec 220 000 tonnes de légumes produits par an, la région normande est la **1^{ère} région de France pour le poireau, le navet et la salade d'été et la 2^e pour la carotte**. La filière légumière, qui compte 3 000 personnes, crée un véritable dynamisme sur le littoral normand. Depuis plus de 20 ans les producteurs améliorent leurs méthodes de productions et leurs cultures pour proposer, presque toute l'année, des produits de qualité, respectueux de l'environnement et répondant aux attentes des consommateurs. Ils ont été pionniers dans la mise en œuvre de mesures collectives agro-environnementales, et bénéficient déjà de la valorisation de leurs différences par des Label Rouge sur les carottes et les poireaux des sables. Jardins de Normandie s'investit beaucoup sur les signes de qualité des légumes normands. Choisir les légumes de Normandie, c'est non seulement s'assurer de déguster des produits de proximité mais aussi participer au développement économique local.

Plus d'infos sur www.jardinsdenormandie.com





24 au 26 NOV.

CROQ' BRITISH

Sous le chapiteau place du théâtre 3

de 10h à 19h



CAEN-PORTSMOUTH : 30 ANS D'AMITIÉ

Depuis le 6 juin 1987, date officielle de la signature de la charte de coopération, Caen et Portsmouth ont mis en œuvre de nombreux échanges et tissé des liens d'amitié très forts. Partageant une histoire commune de Guillaume le Conquérant au XI^e siècle à la Libération de Caen en 1945 par les troupes britanniques, les deux villes développent ensemble tous les ans des actions et des animations des deux côtés de la Manche.

le saviez-vous ?

La cabine téléphonique britannique de la rue Bellivet offerte par Portsmouth le 4 juin 1987, veille de signature du jumelage fait actuellement peau neuve. Elle fera son retour à l'occasion de Croq'British.



**KEEP
CALM**
AND
**CELEBRATE
THE ENGLISH
FOOD !**

Pendant 3 jours, Flyin'Chef installe ses cuisines sous le chapiteau de Croq'British, Place du théâtre : l'occasion d'assister à des shows culinaires, de s'initier à la cuisine anglaise et de découvrir des recettes mariant produits anglais et normands.



> Cours gratuits !
Inscription : eventbrite.fr/e/billets-croqbritish-38336164500



Chaque jour,
en partenariat avec Brittany
Ferries, un grand jeu concours et
un quizz musical animé par Richard
Lovene, vous permettront de
**GAGNER DES WEEK-ENDS
À PORTSMOUTH
ET DE NOMBREUSES
SURPRISES.**
LET'S PLAY !



Découvrez de nouvelles saveurs et partez en Angleterre le temps d'un voyage culinaire ; un week-end avec la participation des commerçants caennais.

Épicerie anglaise

Une épicerie vous propose une sélection de spécialités directement venues de Grande Bretagne ...
Beurre de cacahuètes, porridge, marmelades, thés et shortbreads ne manqueront pas de surprendre vos papilles.

Salon de thé et ses pâtisseries

Quoi de plus britannique qu'un salon de thé ? « A cup of tea with pastries » vous attendent Place du Théâtre.*



Brunch

DIMANCHE 26 NOV.
à partir de 10h30

Ken Ellcome, Lord Maire de Portsmouth préside un brunch des plus « british » !



Ateliers de pâtisserie "ENJOY YOUR MEAL"

Cifac, 2 rue Claude Bloch – Caen

SAMEDI 25 NOV. de 9h à 12h

Pour fêter les 30 ans du jumelage Caen-Portsmouth, le centre de formation des apprentis du Calvados à Caen (CIFAC), vous propose de confectionner des pâtisseries anglaises

Au programme :

cheesecakes, scones et shortbreads

> Places limitées.

Tarif : 5 €/pers.

Contact et inscriptions :

Cécile Thomas au 02 31 53 25 30

ou cthomas@cmal-calvados-orne.fr

Se munir d'un tablier et d'une boîte pour emporter ses fabrications.

Entrée par le parking Twisto Côte de Nacre.

Tram A arrêt Côte de Nacre – Bus 14

*«une tasse de thé et des pâtisseries»



Et aussi...

Vintage Shop

La Grande-Bretagne c'est aussi un style vestimentaire marqué, ses tendances et ses classiques. Envie d'une petite touche originale dans votre garde-robe ?

British Style & Design Pop Art

Pascale Goulet, artiste caennaise, est «une tête de l'art » ! Elle vous propose de découvrir ses créations originales et inspirées.

Une cabine photo so'British pour revenir avec un souvenir de Portsmouth !

Food Trucks de spécialités lets' take away !

Voitures de collection du Rétro Auto Club Normand

qui fête lui aussi les 30 ans de son jumelage avec le club anglais de Portsmouth «South Hants Vehicle Preservation Society.»



Quelques adresses caennaises so' British !

- **Le Dolly's**
16 avenue de la Libération, 02 31 94 03 29
- **Dolly's 2 Go**
18 rue Montoir Poissonnerie, 02 50 54 23 23
- **Greedy Guts**
15 rue de Bras, 02 31 93 38 52
- **Pancake Night Fever**
23 rue Gémare, 02 31 80 70 82
- **Keys and Co**
45 avenue du six juin, 02 31 34 60 83
- **French Coffee**
86 boulevard Leclerc, 02 31 50 49 42
- **Colombus Café**
67 rue Saint Pierre, 02 31 26 70 39
- **Boulangerie Pâtisserie Persigny**
12 Rue Caponière, 02 31 85 21 23
- **Joséphine**
118 Boulevard Maréchal Leclerc, 06 95 59 23 81
- **Pick and Go**
2 Rue René Duchez, 06 29 53 39 95
- **A2B Food Service**
Steve's Fish n Chips
a2bfoods@live.co.uk, 07 50 22 39 83
- **Michèle Boutik**
46 Rue Caponière
- **Mary Frip**
23 Rue Caponière
- **Zaza Vintage**
25 Rue Caponière



LA CARTE

1. Place Saint-Sauveur,
Croq' Gourmand / Calvados Time
2. Rue Écuyère,
Calvados Time
3. Place du Théâtre,
Croq'British
4. Boucherie Marcel,
19, rue de l'Engannerie
Dégustations insolites
5. Jardin des plantes et botanique,
Place Blot
Dégustations insolites
6. Librairie Le Brouillon de Culture,
29, Rue Saint-Sauveur
Librairie gourmande
7. Église du Vieux - Saint-Sauveur,
Croq' Chocolat / QG des Boréales
8. Château de Caen,
Croq'Ciné

UN RENSEIGNEMENT ? UNE QUESTION ?

Hôtel de ville
Service Commerce
Esplanade Jean Marie Louvel
Tél : 02 31 30 41 69

NOVEMBRE GOURMAND

Mécène



Partenaires majeurs



Média



Brittany Ferries



ch9z laurence du tilly

