

26^e édition

11 & 12 octobre 2025

La FÊTE du VENTRE

et de la GASTRONOMIE NORMANDE

LE PLUS GRAND ÉVÉNEMENT
GOURMAND !

+200 EXPOSANTS

lafeteduventre.fr



Vitrines
Rouen



Mot du président



Cette 26^e édition de la Fête du Ventre et de la Gastronomie Normande s'annonce une nouvelle fois comme un grand rendez-vous incontournable pour les amoureux du goût et du terroir.

Depuis plus d'un quart de siècle, cette fête réunit producteurs, artisans, restaurateurs et visiteurs dans une ambiance conviviale et chaleureuse, fidèle à l'esprit qui a toujours fait son succès.

Organisée pour la 2^e année consécutive par l'association Les Vitrines de Rouen, elle s'inscrit pleinement dans notre mission : dynamiser le centre-ville, soutenir les commerçants et mettre en lumière le savoir-faire et la richesse de notre territoire. À travers nos actions tout au long de l'année — qu'il s'agisse d'événements, d'animations, de communication ou de partenariats — nous travaillons à renforcer l'attractivité de Rouen et à faire vivre ses commerces.

La Fête du Ventre est une vitrine exceptionnelle pour les produits normands et les circuits courts, mais aussi pour les commerçants et restaurateurs qui participent à la vitalité de notre centre-ville. Elle contribue à confirmer Rouen, première ville française labellisée Ville créative Unesco pour la gastronomie, comme une véritable capitale du goût.

Cette édition 2025 sera rythmée par des animations musicales, des défilés et de nombreux temps forts, afin que la fête ne soit pas seulement celle des papilles mais aussi celle du partage et de la convivialité.

Je tiens à remercier chaleureusement l'ensemble des producteurs, commerçants, bénévoles, partenaires ainsi que les membres de l'association Les Vitrines de Rouen qui œuvrent au quotidien pour faire de cet événement un succès. Grâce à leur engagement, la Fête du Ventre continue d'écrire son histoire et de rayonner bien au-delà des frontières de notre ville.

Je vous souhaite à toutes et à tous une très belle édition 2025, placée sous le signe de la découverte, du plaisir et de la gourmandise.

Fabrice ANTONCIC
Président des Vitrines de Rouen

Nos partenaires



lafeteduventre.fr

Le plan des exposants par zone

Laissez-vous porter en découvrant
l'ensemble des saveurs de nos exposants
tout au long de votre déambulation.

Vous allez vous **régaler** !



ZONE 1 Rue Jeanne d' Arc

Rue Canterie - Rue Jean Lecanuet

I EARL DES TROIS PORTES

Éleveurs de bovins de race blonde d'aquitaine à haute valeur génétique et d'œufs de porcs sur paille. Nous proposons des sandwichs à base de viandes grillées au brasseur.

C LENAULT PATRICK

Producteur normand de boudins

E FROMAGERIE DE LA QUESNE

Nous sommes producteur fermier fromager BIO à proximité de Buchy. Nous réalisons la production de fromages atypiques sur notre territoire, à savoir des tomes, raclettes, meules. Nous proposons avec nos fromages les rilletes de poulet BIO de Gaëtan ROYER. Bar à Fromage.

C FERME DU GROS CAILLOU

Porcs et pommes vendus et transformés à la ferme (sau-cisson, viande de porc, cidre, jus, vinaigre...). 100% naturel et 100% Normand. Obtention un épure d'or au concours du monde de l'épicerie fine 2024 et lauréat du trophée de l'agroalimentaire Normandie 2025.

G MAISON VATELIER

Brioche, viennoiseries, confiseries...

A BRASSERIE BAKPAKER

Bières bio artisanales et locales, à la bouteille et à la pression, produites à Saint-Saëns.

I JULIANE TRAITEUR

Nous réalisons un une cuisine authentique, faite maison avec une sélection rigoureuse de nos produits auprès de partenaires locaux...

G FOURNEAUX ET FILS

Nous proposons notre production de miel normand et de nos transhumances, pain d'épices, nonnettes, bonbons, nougats, pollen, et autres produits de la ruche : propolis, rayon, vinaigre...

A O RHUM

Punchs & Rhums arrangés

B LE MEUR

Confitures, coulis & pâtes de fruits

G BOULANGERIE BASTIEN

Nous proposons à la vente nos spécialités sucrées : cookies, donuts et à l'occasion de la fête du ventre un cookies version normande à base de pomme.

H GONZALEZ

Ballons à l'hélium

ZONE 2 Rue Jeanne d' Arc

de la rue du Gros Harloge à la rue aux Juifs

F POISSONNERIES DECURE

Noix de Saint-Jacques et coquilles snackées

J LES FRAISES DE GLISOLLES

Producteur de fraises et framboises, boissons pétillantes

A CAVES JEANNE D'ARC

Nous sommes caviste sur Rouen et sur notre stand vous trouverez une large sélection de produits normands comme des vins, des bières artisanales et des spiritueux (calvados, pommeau, liqueur, gin, rhum, rhum arrangé, vodka, pastis, whisky...)

G LES ATELIERS D'ETRAN

Créé en 2009, le Caramel de Pommes Dieppoises est une pâte à tartiner et à cuisiner devenue un incontournable du terroir normand.

E LES CHÈVRES DE STÉPHANIE

Je suis éleveuse de chèvre et fromagère, je propose différents types de fromages du frais au plus affiné.

A FERME DE CUTESSION

Production familiale en BIO depuis 1996, Cidre AOP Pays d'Auge, jus de pomme, jus de poire, pétillant de pomme, poiré, pommeau, poirineau, calvados, eau de vie de cidre, vinaigre de cidre, balsamique de pomme...

F SCEA DEZENCLOS

Les huîtres de Saint-Vaast, ouverture sur place et vente à emporter.

E FRENCHSEES FROMAGER

Alimentation basée sur le fromage de Neufchâtel (Neuf'tiflette = Tartiflette au Neufchâtel). Nous sommes Chevaliers de la confrérie du Neufchâtel.

A CO-KOT'

Sarl Co-Kot': Je suis brasseuse de bières artisanales et locales je propose une gamme diversifiée de bières, depuis 5 ans.

G MAISON DEMEULES

Nous sommes artisans chocolatiers, tablettes de chocolat, ballottins de bonbons, sucettes, guimauves enrobées, chouchous, ainsi que quelques confiseries maison. Tous nos produits sont fabriqués avec soin dans notre atelier en Normandie.

A LES TORREFACTEURS NORMANDS

Vente et dégustation de café et thé

G DAME CAKES - AUX THÉS DE JEANNE

Vente de plusieurs variétés de cakes sucrés, ainsi que d'autres pâtisseries le tout fait maison. La spécialité que nous mettrons à l'honneur pour la fête du ventre sera le mililton (spécialité rouennaise), ainsi que nos confitures maison (nouveau 2025)

ZONE 3 Rue Jeanne d' Arc

place Foch

A DOMAINE DE MERVAL - FERME DU LYCÉE AGRICOLE DU PAYS DE BRAY

La Ferme de Merval produit intégralement en Agriculture Biologique, des produits de terroir: fromages Neufchâtel AOP, cidre, jus de pomme, Pommeau de Normandie AOC, Calvados AOC, aigriade de cidre, miel...

J FERME DES BUPSINS

Nous sommes une exploitation agricole familiale. Nous cultivons et transformons tous nos produits sans conservateurs ni additifs. Moulin sur meule de pierre : farines de blé tendre, de maïs de sarrasin et semoule fine de blé dur- Huile de colza et du tournesol...

B APICULTURE SENECAL

Production miel, gelée royale, pains d'épices, nougat.

A FERME DE BONNETOT

Eaux-de-vie de cidre jeunes et vieilles, apéritifs à base de cidre, producteur récoltant, médaille d'or au concours international 2025

A CIDRE PETIT CLOS

Cidres fermiers

G LUVAL

Boulangerie,

E FERME DE LIFFREMONT

Ferme de Liffremont: Producteur laitier, vente de yaourts et de lait

C SCEA DU FOUR BANAL

Éleveur de porcs et charcutier à la ferme avec la transformation de nos cochons en produits crus, cuits, fumés, secs et conserves.

G FERME DES NOISETIERS

Vente de glaces et sorbets

F VIVIERIS DE VATIERVILLE

Alimentation artisanale, filets de truite fumés à froid, filets de truites fumés à chaud, œufs de truite, soupes de truites, rilletes de truites et saumon, pavés de truites - pavés de saumon

A BRASSERIE LA GODÈNE

Brasserie artisanale. Vente et dégustation de bière, bière en pression, biscuits à base de drêches de bière.

C LA CAILLE DE CAUX

Producteur éleveur de caille, je proposerai des Kumpir de caille (pomme de terre cuite au four farci à la caille cuisinée à la normande) vente d'œuf frais, animation sur les différentes cuissons des œufs de caille et comment les éplucher facilement

A LA SEVE DE BOULEAU DU PAYS DE BRAY

Récoltant sève de bouleau à Smermesnil : Bouteille sève de Bouleau, bière blonde à la sève de bouleau

C LES MINIS DE L'ARBALETTE

Producteur de tisanes, aromates, et confitures le tout produit sur la ferme certifiée BIO.

H MIN

Marché de gros alimentaire organise via des diététiciennes des activités pour les enfants afin de favoriser la consommation des fruits et légumes.

H BIENVENUE FERME

Animation

A Boissons et autres

B Confitures et Miel

C Charcuterie et Viande

D Escargots et Foie gras

E Fromages et Laitages

F Produits mer et rivière

G Produits sucrés, Boulangeries, Pâtisseries

H Divers et Spécialités

I Restauration

J Fruits et légumes, Epices et Condiments

E
Zone 3

L'ESCARGOT DU MONT REAL

L'Escargot du mont Real: Escargots cuisinés et dérivés

I
Zone 3

MAISON LENFANT

Rôtisserie de produit fermier locaux, tous mes produits sont issus de producteurs locaux de la région, nous proposons également des sauces maison pour accompagner nos produits.

A
Zone 3

FERME BRASSERIE NORTHMEAN

La Ferme Brasserie Northmean est productrice de bières fermières depuis 1997 et de whisky depuis 2002. Les bières et les whiskys sont principalement fabriqués avec les céréales (orge et blé) cultivées à la ferme.

ZONE 4 Rue Jeanne d' Arc

de la rue Saint Lô à la rue du Ganderie

F
Zone 4

CHAMPIEN EN SEINE

Producteur de champignons frais et de produits transformés BIO

F
Zone 4

LES VERGERS DU RONCERAY

Producteurs de fruits en vallée de Seine, à Bardouville. Nous proposons à la vente des pommes, poires, coing et noix, ainsi que des produits transformés (Jus, Pétillants, confitures). Tous ces produits sont exclusivement produits sur notre verger...

E
Zone 4

FROMAGERIE DU MARCHÉ

Nous proposons notre tomme artisanale ainsi que des meules affiné dans notre cave une animation sera proposée sur notre stand sur les étapes de fabrication de fromage.

G
Zone 4

MAISON HERON PÈRE ET FILLES

Nous sommes une boulangerie pâtisserie artisanale sur Louviers. Notre spécialité est le Flan Normand labellisé Saveurs de Normandie ainsi que notre brioche, réalisé avec des matières premières locales Normandes.

C
Zone 4

LA FERME DE L'ECUREUIL

Produits de la pomme du sureau, agneaux d'herbe et boeufs normands

H
Zone 3

PARIS NORMANDIE

Animation

A
Zone 4

DISTILLERIE DE LA SEINE

Distillerie artisanale normande basée au Havre et nous fabriquons des spiritueux ayant un lien fort avec la Seine (ses plantes, son eau de source et son histoire). Nous avons une large gamme de produits: whisky, rhum, pastis, liqueurs...Nombreux de nos produits sont médaillés saveur de Normandie.

G
Zone 4

CUISINE SUCRÉE

Pâtisserie chocolaterie artisanale, nous nous à la guimauves déclinés en plusieurs parfums et formats, cakes et cookies

G
Zone 4

LES TROIS POMMES EPAGNOLES

Situé à Epaignes dans l'Eure notre pressoir propose des services et des produits fabriqués sur place. Jus de pommes et l'huile de noix que nous pressons dans notre établissement...

A
Zone 4

CIDRE PONPON

Production de cidres et de jus de pommes

F
Zone 4

CRUSTAFRAIS

Produits de la mer frais et en conserves

F
Zone 4

FERME DU COEUR NORMAND

Producteur de Yaourt et fromages Cœur Normand

I
Zone 4

ASSOCIATION DES ÉTUDIANTS DE BTS

Lycée hôtelier G. Baptiste : Nous vendons les productions faites par nos étudiants du lycée hôtelier. Il s'agit de petits sablés, meringues, guimauves, tartes normandes, crêpes au beurre salé de Normandie.

A
Zone 4

BOUILLOTTE AUGERONNE

Nous distillons de la vodka et du whisky avec des céréales locales. Avec ces alcools, je produis une gamme de cocktail prêt à boire léger et doux. Cette année, j'ai aussi de la vodka arrangée et moins sucré avec notamment une recette 100% Normande.

E
Zone 4

DEVEAUX

Nos produits viennent directement de la ferme, tomettes fermières au lait de chèvre, livarot, pavé d'auge.

A
Zone 4

EARL ANCEL

Producteur récoltant cidre Calvados pommeau jus de pomme et aromatisé vinaigre de cidre liqueur et eau de vie

A
Zone 4

CHATEAU DE RIEUX \ / VIVA HISTORIA

Vente Boissons historiques hypocras coquelicot, hypocras framboise, hypocras cassis, moretum, clairot

I
Zone 4

FLAVEUR DES SENS

Restauration Tartine

F
Zone 4

FERME DU MAROIN

Production de cresson, pomme de terre.

ZONE 5 Rue Jeanne d' Arc

de la rue Ganterie à rue Jean Lecanuet

D
Zone 5

ESCARGOTS DU MONT REAL

Héliciculture, Escargots cuisinés et dérivés.

A
Zone 5

DOMAINE DE LA FLAQUIERIE

Entre Caen et Bayeux, le réinvente l'esprit normand. Dans nos vergers cultivés en bio depuis plus de 25 ans, 30 variétés de pommes expriment toute la richesse de notre terroir au travers de nos jus de pomme, cidres, Pommeau de Normandie et Calvados.

G
Zone 5

RAPHAËL ET CHOCOLAT

Chocolaterie, fondue au chocolat, pâtes à tartiner

G
Zone 5

L'ATELIER G

L'Atelier G propose en vente directe les produits de l'usine Bonbons Barnier, située à Saint-Étienne-du-Rouvray : bonbons, chocolats et autres douceurs fabriqués sur place.

A
Zone 5

POMPOM

Calvados AOC de Normandie, Chaque recette est une création artisanale travaillée à la main, des fruits mûrs, des épices du temps et beaucoup d'amour pour réinventer le Calvados et le Gin autrement.

B
Zone 5

LES RUCHERS DE NORMANDIE

Miels et divers produits de nos ruchers: miel de fenouil médaillé or 2024, miel de tilleul médaillé or 2025, miel de sarrasin, de lavande, d'aubépine, d'acacia, fleurs de printemps et fleurs d'été...

G
Zone 5

LE CHANT DES GOURMANDS

En tant qu'artisan pâtissier, basée dans le Pays de Bray à Buchy, Vous pourrez retrouver sur mon stand des gâteaux tels que des brownies fondant, du carrot cake, du moelleux aux pommes, des scones anglais, différentes sortes de cookies, des poifertjes,....

J
Zone 5

BIOCOOP

Magasin d'alimentation BIO et locale. Nous proposerons divers produits locaux: bières, cidres, produits d'artisanat local, plantes.

C
Zone 5

GARCIA

Les produits proposés proviennent exclusivement de la Salaison Normande - Les Roches Blanches, située à Cany-Barville. Vous y trouverez une large gamme de saucissons normands : nature, poivre, piment d'Espelette, camembert, comté, noisettes, chorizo normand...

A
Zone 5

1989 BREWING

Brasserie artisanale locale, implantée à Saint-Etienne-du-Rouvray. Nous produisons et proposons des bières originales qui ont du goût, en canette et en fût.

Y
Zone 5

CROIX ROUGE

Poste de secours

ZONE 6 Rue aux Ours

C
Zone 6

CHARCUTERIE VINCENT

Charcuterie, boudins, andouilles et pâtés

C
Zone 6

PIERRE VERDIERE

Vente de saucisettes, saucissons Normandes (Les Roches Blanches de Cany-Barville) de différentes variétés (noix, noisette, nature, chorizo, camembert, comté,...)

A
Zone 6

FRANC-TIREUR

Distillerie de Franqueville Saint Pierre, Nous fabriquons du grain à la bouteille l'ensemble de nos produits: Whisky, Gin, rhum, liqueur, pastis...

A

Boissons et autres

B

Confitures et Miels

C

Charcuterie et Viande

D

Escargots et Foie gras

E

Fromages et Laitages

F

Produits mer et rivière

G

Produits sucrés, Boulangeries, Pâtisseries

H

Divers et Spécialités

I

Restauration

J

Fruits et légumes, Epices et Condiments

F
Zone 6

LE BOUQUET NORMAND

Fumaison artisanale est une maison familiale fondée en 1884 en Normandie, spécialisée dans le poisson fumé artisanal...

E
Zone 6

FROMAGERIE DU VIEUX MARCHÉ

Fromagerie du vieux marché: Fromages divers dont nos 4 AOP Normande et chèvre Normand. Plus divers lactique et divers tomme et meules.

G
Zone 6

LE ROI CAMEL

Caramels traditionnels à la crème et au beurre, vanille, café, chocolat et noisette. Gros pavés de Broglie en caramel et fruits secs.

B
Zone 6

LA MOUCHE À MIEL DU PAYS DE CAUX

Apiculteur professionnel avec 300 ruches situé à Biville la Baingarde. Production de miel et produits transformés, bonbons, pains d'épices, nougats.

A
Zone 6

DOMAINE FOURMOND

Nous sommes Producteur récoltant: Poiré Domfront AOP, Cidre Fermier, Pommeau de Normandie AOC, Poiré d'Or (Apéritif de Poiré), jus de Pomme et de Poire, Calvados Domfrontais

G
Zone 6

LES DOUCEURS DE BIBI

Artisanat, confitures artisanales (confitures de fruits, gelées aromatiques, confitures de lait, caramel beurre salé), biscuits artisanaux, chutney et pâtes de fruits.

D
Zone 6

VIEREN ALEXANDRE

Escargots beurrés en coquille, croustis, mini-choux et mini-bouchée et bocaux stérilisés

E
Zone 6

LA BERGERIE DU HAMEAU JOYEUX

Fromages, Yaourts & Glaces au lait de Brebis.

A
Zone 6

A DOM 76

Biscuits Les Rescapés, Bières artisanales «Ma 1ère Bière», Billes-cocktails Pearls (cuisine moléculaire)

D
Zone 6

LE BEC FIN VRAILLAIS

Foies gras, confits

ZONE 7 Place de la pucelle

J
Zone 7

LA GRANGE SAINT-ETIENNE

Production et Transformation de graines en farine de blé tendre et de Sarrasin, en Pâtes au Blé dur, en Huile de Colza, Tournesol, Lin, Cameline, Graines de Lin. Biscuits salés apéritifs et sucrés

J
Zone 7

LA FERME DE L'OURS

Producteur de plantes aromatiques et médicinales dans la Manche en agriculture biologique, les plantes sont distillées à la ferme afin d'en extraire les huiles essentielles et eaux florales. Les eaux florales sont ensuite transformées afin de faire des sirops.

B
Zone 7

LES RUCHERS DE SICÉLANTS

Producteur artisanal de miel et des produits de la ruche, situé dans le parc naturel régional de Brotonne. Nos ruchers sont sédentaires avec un objectif, utilisé le moins d'énergie mécanique possible de l'élevage à la mise en pot...

E
Zone 7

FROMAGERIE DE LA QUESNE

Fromagerie de la Quesne: Nous sommes producteur fermier fromager BIO à proximité de Buchy. Nous réalisons la production de fromages atypiques sur notre territoire, à savoir des tomes, raclettes, meules...

G
Zone 7

CHARLOTTE ET ERNESTO

Située en Normandie, notre biscuiterie artisanale propose des sablés sucrés et apéritifs, et toute une gamme à base de flocons d'avoine: granola, barres de céréales...

A
Zone 7

BRASSERIE RAGNAR

Producteur de bières artisanales, Nous allons proposer de la bière artisanale et normande à la pression ou à emporter

A
Zone 5

COULEUR CAFÉ

Maitre artisan torréfacteur, barista, formateur et sommelier du thé depuis février 2025. Nous proposons des boissons comme le latte art en faisant connaître le métier de barista en réalisant des dessins sur le thème de cette fête, animation d'ateliers gratuits...

F
Zone 7

LE BOUQUET NORMAND

Fumaison artisanale & food truck vintage: est une maison familiale fondée en 1884 en Normandie, spécialisée dans le poisson fumé artisanal...

ZONE 8 Place du Vieux Marché

J
Zone 8

S&D CHIPS LA 76

Chips artisanales, cuites au chaudron à la ferme et finement salées. En plus d'être sans colorant et sans conservateur, LA 76 est également un pur produit du terroir normand mettant en avant l'agriculture raisonnée et le circuit court.

G
Zone 8

L'ACTRICE

Il propose des macarons élaborés avec des produits typiques du Pays de caux, en collaboration avec des produits locaux également présents sur la fête du ventre.

E
Zone 8

LA FROMAGERIE DES TRÈFLES

La Fromagerie des Trèfles: créateur de fromage au lait de vache, chèvre et brebis. Spécialité le Fondant Ecotails.

J
Zone 8

TISANES LES BRINDILLES DE SYLVIE

Plantes à tisanes bio et locales

G
Zone 8

LA HALLE D'ANTAN

Présentation et créations de desserts à base de fruits (trompe-l'œil, gâteaux de fruits)

A
Zone 8

LA MARE AUX POMMES

La Mare aux Pommes: cidrerie en terre de caux, nous proposons une gamme de jus de pommes infusés, cidres bouteilles et pressions, vinaigre de cidre.

G
Zone 8

LES GOURMANDISES DU CHÊNE

Boulangerie pâtisserie artisanale, produits faits maison tels que cookies, viennoiseries, pots de praliné et pâte à tartiner, cakes, pains spéciaux, etc...

J
Zone 8

GAEC DU NEUFBOURG

Culture et élevage associés, producteur de patates douces

B
Zone 8

LES CONFITURES DE MARTINE

GAEC du Neufbourg: confitures, gelées, poires au vin et produits sucrés

I
Zone 8

BIENFAITS

Bienfaits: Alimentation sucrée et salée tout maison

G
Zone 8

D'EUX MÊME

Bar à Huitres et assiette de charcuterie normande

A
Zone 8

FABRIK 2 BULLES

Ventes de bières, limonades et tonics artisanaux

H
Zone 8

VILLAGE CAUCHOIS

Animation

I
Zone 8

LA TOILE DE LIN

Restaurant gastronomique, démonstration en show culinaire et vente à emporter de nos mets avec produits locaux et de saison.

J
Zone 8

RETOUT JEAN MARC

Retout Jean Marc: producteur de safran

E
Zone 8

LES DOUCEURS EUGENIE EN BINOME AVEC RETOUT

Les douceurs eugénie: Vente fromage et glace au lait de chèvres

G
Zone 8

SCEA PARIS

Agriculteur. Production épeautre transformation sur place en farine avec moulin à meules de pierre

G
Zone 8

BISCUITS DE CAUX

Mon stand est composé exclusivement de ma propre production: biscuits artisanaux confectionnés dans le Pays de Caux.

B
Zone 8

LEVASSEUR

Apiculteur professionnel jeune installant depuis 2019 je produis et transforme mon miel avec du pains d'épice nougat bonbon pâte à tartiner gelée royale etc

B
Zone 8

LES JARDINS DE LA LICORNE

Plusieurs produit bio issu de notre production à la ferme, mélanges de plantes, infusions, miels aux plantes, huile de cbd

C
Zone 8

FOURNIER

Andouille de Vire

C
Zone 8

LE PHILLOU NORMAND

Saucisson sec sans peau, tripe à la mode de CAEN en conserve poitrine fumée

H
Zone 5

DÉLICES D'AFRIQUE ET D'ICI

Épicerie-restaurant rouennaise, nous proposons des grillades traditionnelles (brochettes de bœuf, poulet braisé) et des recettes familiales,

A

Boissons et autres

B

Confitures et Miels

C

Charcuterie et Viande

D

Escargots et Foie gras

E

Fromages et Laitages

F

Produits mer et rivière

G

Produits sucrés, Boulangeries, Pâtisseries

H

Divers et Spécialités

I

Restauration

J

Fruits et légumes, Epices et Condiments

ZONE 9 Rue Rollon

J MAISON DUPONT

Zone 9

Nous fabriquons nous-mêmes nos moutardes dans notre atelier basé à Dieppe, à partir de vinaigre de cidre et de graines cultivées majoritairement en Normandie, à moins de 25km de la moutarderie...

G BAYEUX CONFISERIE

Zone 9

Confiseries à l'ancienne, Fabrication 100% maison à Bayeux. (berlingots, sucettes, guimauve, crispy, précieux, caramels, chouquinox, nougats, nougat lisse, pralines, gui-gui (fabriquée à la demande devant le client) croquennoisettes. c'est notre coup de cœur.

A CIDRERIE MOUSSE

Zone 9

La glane des pommes sur les communes alentour de Rouen, a planté un verger pas encore en production à Franqueville Saint Pierre et transforme ces pommes en cidres, apéritif normand et vinaigre à Allouville Bellefosse au cœur du pays de Caux...

A SINGLE BATH CLUB

Zone 9

Calvérable: Assemblage Calvados AOP pays d'Auge et sirop d'érable artisanal québécois.

G SCEA DÉLICES D'AUTREFOIS

Zone 9

Paysan, Meunier, Boulanger, Biscuitier Moulin meule de pierre granit, pour retrouver le vrai goût d'antan. Recette à l'ancienne de pains au levain, sablé, pain Brié, mini brié chocolat.

D ESCARGOTS DE BROTONNE

Zone 9

Producteur et transformateur: escargot frais, sous vide, en restauration: assiettes chaudes.

G LE PETIT MINOTIER

Zone 9

Fabricant de produits diététiques bio et sans gluten: Pains, viennoiseries, biscuits, pâtisseries...

H LEYA

Zone 9

Traiteur, pâtisseries maison.

F LEVEQUE EMMANUEL

Zone 9

Ostréiculture production d'huîtres d'Isigny

E GAEC DU SUREAU

Zone 9

Fromage de neufchatel AOP

H AU GOURMETS D'ITALIE

Zone 9

Traiteur italien

B FAMILLE MARY

Zone 9

Maison familiale fondée en 1921 par Jean Mary, apiculteur. Experte des produits de la ruche, vous propose des miels d'exception, de la gelée royale, de la propolis, du pollen, sans oublier les gourmandises au miel telles que confiseries et pains d'épices.

G BOULANGERIE OVIDE

Zone 9

Cuisson sur place de viennoiseries, vente de viennoiseries confiseries et boulangerie

F CHEZ CÉLINE

Zone 9

Notre activité consiste à transformer les poissons et crustacés de la région grâce à un fumage artisanal à l'ancienne. À partir de nos réalisations de fumage, nous proposons également une gamme de produits traiteur.

C MAISON LESOEUF

Zone 9

Fabricant de la véritable andouille de vire, jambons fumés, andouillettes, filet mignon fumé, pâté de campagne, pâté de foie, rillettes de porc, tête de porc cuite, tête persillé, boudin noir, boudin blanc, tripes jambon blanc saucisses Tous les produits sont fabriqués maison.

J CREVEL CLEMENT

Zone 9

Producteur de pommes et de poires.

B CONFITURE ARTISANALE D'ANNE-SOPHIE

Zone 9

Confiturière

A FERME DU LOTEROT

Zone 9

Artisan liquoriste et producteur depuis 1986. Avec nos 6 hectares de vergers hautes tiges, nous produisons à la Ferme du Loterot notre Calvados AOC pour y fabriquer des liqueurs et Calvados arrangé: notre spécialité la Crème de Calvados...

G SAVEURS GOURMANDES

Zone 9

Produits normands

E POISSONNERIE DES HALLES

Zone 9

Dégustation de produit de la Mer.

B LAURENT GUITEL

Zone 9

Agriculteur et producteur de: Moutardes Huile de colza et Huile de chanvre.

G MA BOULANGERIE

Zone 9

Boulangerie - pâtisserie

ZONE 10 Rue Guillaume Le Conquérant

G L'ATELIER D'EUGÈNE

Zone 10

Nous sommes une toute jeune exploitation agricole où nous transformons notre propre blé grâce à notre moulin. Toute notre production est réalisée sur place au sein de notre atelier à la ferme. Nous produisons deux types de blé (tendre et dur) et réalisons des moutures fraîches...

H LA TEURGOULE DE JANVILLE

Zone 10

Dégustation et vente de Teurgoule (dessert authentique Normand)

E LA TOME DU VERNAY

Zone 10

Tomme de vache au lait cru ainsi que des tommes aromatisée ail des ours piment poivre.

J VITALYFRUIT

Zone 10

Fruits déshydratés et chips de légume

C ANDOUILLE ASSELOT

Zone 10

Nous fabriquons La Véritable Andouille de Vire traditionnelle faite main dans sa recette ancestrale, et aussi : Filets Mignons Fumés, Jambon Fumé, Andouillettes, Tripes à la mode de Caen, saucissons secs.

I GAEC DE SAINT AIGNAN

Zone 10

La Ferme'tente c'est une ferme biologique normande où les pommes et céréales fermentent. Nous produisons pommes et céréales que nous transformons sur place...

D L'ESCARGOT DU MONT FOSSÉ

Zone 10

Producteur d'escargots à Sommeville dans le pays de Bray avec transformation de nos escargots en plats cuisinés...

B MAXIME LEROUX

Zone 10

Miel

A CIDRE FERMIER LA CHARTERIE

Zone 10

Producteur récoltant installé en agriculture biologique, je transforme mes pommes en produits cidricoles cidres bio, brut, demi-sec, doux, poiré, jus de pomme BIO, jus de pomme framboise bio, Pommeau, Calvados, vinaigre de cidre bio, confit de cidre, cidre rosé

E CAMEMBERT 5 FRÈRES

Zone 10

Camemberts produits à la ferme à Terres de Caux par une fratrie de 5 frères

C FERME DE LA HOUSSAYE

Zone 10

Volailles, canards gras, foie gras, plats cuisinés, rillettes, terrines

A C'EST NOUS

Zone 10

Producteur de boissons spiritueuses et liqueurs artisanales depuis 2016, installé à Caen, nous proposons des gins, du pastis, de la liqueur de café ou encore du limoncello avec des produits naturels et quelques plantes de nos jardins. Convivialité et partage sont les vocations de nos bouteilles.

H NEOLOCO

Zone 10

Graines Apéro : Graines torréfiées au vinaigre de cidre et à la levure de bière. Noisettes, courges et tournesol. Saveurs de Lin: Lin torréfié et moulu sur meule. Gomasio Lin - Ortie: Lin torréfié et moulu sur meule, poudre d'ortie. GrainesOmie!: Graines torréfiées et saisies dans le miel...

J ALAMBIC ET COMPAGNIE

Zone 10

Je cultive et transforme les plantes aromatiques et médicinales. Toutes mes plantes viennent de mon jardin ou sur un rayon de 30km autour du jardin que je cueille manuellement. Je fais des sirops, des des tisanes des vinaigres aromatisés des sels et sucres aromatisés...

E BERGERIE DE LA GATE

Zone 10

Fromage de brebis.

B HUËTE'CA

Zone 10

Alimentation, beurre de cacahuètes artisanal de différentes saveurs

A VERGER DE BERGER DE BELAITRE

Zone 10

Produits de nos vergers bio, pommes, poires, jus de pomme, pétillants, cidre, vinaigre et miel

A Boissons et autres

B Confitures et Miels

C Charcuterie et Viande

D Escargots et Foie gras

E Fromages et Laitages

F Produits mer et rivière

G Produits sucrés, Boulangeries, Pâtisseries

H Divers et Spécialités

I Restauration

J Fruits et légumes, Epices et Condiments

Les animations

Village Cauchois - Zone 8

Pour la 4e année consécutive, les Communautés de Communes Yvetot Normandie et Plateau de Caux mettent en valeur la gastronomie locale et les saveurs du Pays de Caux lors de la Fête du Ventre et de la Gastronomie Normande, les 11 et 12 octobre prochains.

Place du Vieux Marché, une vingtaine de producteurs locaux et restaurateurs proposeront leurs spécialités, véritable vitrine des circuits courts et de la richesse culinaire cauchoise.

Le programme :

Animations musicales avec le groupe Williwaw, le samedi et le dimanche à l'heure du déjeuner.

Quizz ludique autour des saveurs locales, pour petits et grands.

Transport dédié depuis Yvetot, Doudeville et Yerville, mis en place avec les cars Hangard pour faciliter l'accès au Village Cauchois.

Réservations transport en agence :

Hangard Autocars, 91 rue Ferdinand Lechevallier, Yvetot
Hangard Voyages, 26 rue Guy de Maupassant, Yvetot

En ligne :

www.cars-hangard.fr
www.yvetot-normandie-tourisme.fr
www.plateaucaux-normandie-tourisme.fr



l'invité d'honneur

DISTILLERIE C'EST NOUS

Producteur de boissons spiritueuses et liqueurs artisanales depuis 2016, installé à Caen, nous proposons des gins, du pastis, de la liqueur de café ou encore du limoncello, élaborés à partir de produits naturels et de quelques plantes de nos jardins. Convivialité et partage sont les vocations de nos bouteilles.

Notre pastis a été primé **Meilleur Pastis du Monde en 2025**.



Zone 10

Rue Guillaume le Conquérant



Bienvenue à La Ferme - Zone 3

Sur le Stand Bienvenue à la Ferme : **profitez de Jeux et d'Animations sur le thème de l'Agriculture Normande.**

Le Réseau Bienvenue à la Ferme est le 1er réseau de vente directe et d'accueil à la ferme.

Bon plan de la rentrée : repartez avec votre guide des bonnes adresses offert à l'occasion de la Fête du Ventre, compilation des bonnes adresses pour des produits locaux ainsi que pour connaître les fermes, les événements, les centres équestres et les horticulteurs proches de chez vous.

MIN de Rouen - Zone 3

Le Marché d'Intérêt National (MIN) de Rouen vous donne rendez-vous sur la place du Vieux-Marché avec des animations autour du « bien manger ».

Au programme : ateliers ludiques, pédagogiques et interactifs pour petits et grands, afin de découvrir de façon conviviale les bases d'une alimentation équilibrée et responsable.

Un espace idéal pour apprendre en s'amusant et partager les bonnes pratiques autour de la nutrition et des produits frais !

Paris Normandie - Zone 3

Paris Normandie est le média qui raconte chaque jour les histoires des entrepreneurs, des producteurs et des initiatives qui font vivre notre région.

Venez les rencontrer sur leur stand, **venez nous faire connaître des produits et producteurs normands qui pourraient être nos futures Etoiles gourmandes, un concours des talents gourmands lancé en 2025.**

Agogo percussions

Agogo Percussions vous propose des animations et déambulations musicales captivantes, **alliant rythmes percussifs et énergie festive, pour dynamiser votre Fête du Ventre.**



Texas Couscous

Tout comme celui qui, perdu au fin fond du Texas pourrait avoir une envie furieuse de bon couscous et de sauce harissa, ces fanfaron musiciens cherchent avant tout à **partager du bonheur, des sourires et des pas de danse à qui croisera le son cuivré de leurs instruments.**

A l'ère du «partage du monde», laissons place au «monde du partage» ne serait-ce qu'un instant, et ce sera déjà ça...



Williwaw

Le groupe WILLIWAW originaire de la région de Rouen, vous propose **un voyage en chansons sans frontières, libre comme l'air et imprévisible comme le vent du même nom.**



CONCOURS de la Tarte aux Pommes



La 10e édition du traditionnel Concours de la Tarte aux Pommes, organisé par les Vitrines de Rouen en partenariat avec l'INBP, s'est tenue le 2 octobre dernier.

Près d'une quarantaine de participants, apprentis professionnels et particuliers se sont affrontés autour de ce dessert emblématique de notre région, symbole de gourmandise et de savoir-faire.

La remise des prix aura lieu dimanche 12 octobre à 15h, sur la place Foch.

À cette occasion, les lauréats de chaque catégorie (apprentis, professionnels et particuliers) seront récompensés et auront le plaisir de partager leurs créations avec le public.

Un moment convivial et sucré à ne pas manquer !



Zone 3

Place du Général Foch



fête du ventre

rallies gourmands

battles de chefs

cours de cuisine

petit-déjeuner

goûter

dîners

visiterouen.com

8-12 OCTOBRE 2025





Vitrines
de Rouen

L'équipe des **Vitrines de Rouen**, déjà à l'œuvre dans l'organisation d'événements tels que les **Médiévale de Rouen**, le **Concours de la tarte aux pommes**, la fabuleuse **course des serveuses et garçons de café**, **Quai des Livres et des Vinyles** et des **Jeux**, ainsi que la **Fête du Ventre** pour sa 26e édition.

Nous **remercions** chaleureusement tous les **commerçants, bénévoles et visiteurs** pour leur présence et leur enthousiasme, qui font de ces rendez-vous des moments uniques de **partage et de convivialité**.

La **FÊTE** du
VENTRE
et de la GASTRONOMIE NORMANDE

La course des
**SERVEUSES
& GARÇONS**
de café de Rouen

Quai
des
livres
des
vinyles
et des
jeux

CONCOURS
de la **Tarte**
aux
Pommes


MÉDIEVALES
de Rouen

Retrouvez les chèques-cadeaux en
ligne sur notre site internet.

vitrinesrouen.fr



Le mot du maire

Chère Madame, Cher Monsieur,

Les 11 et 12 octobre prochains, Rouen célèbre la 26e édition de la Fête du Ventre, un rendez-vous gourmand qui met à l'honneur la richesse gastronomique de la Normandie.

Pour la deuxième année, l'événement sera porté par l'association commerçante des Vitrines de Rouen avec le soutien de la Ville.

Un grand merci à tous les commerçants participants, et en particulier à l'association des Vitrines ! Plus de 160 producteurs vous feront découvrir leurs trésors culinaires dans le quartier du Vieux-Marché. Fromages, produits de la mer, charcuteries, et bien d'autres saveurs normandes raviront vos papilles.

Les circuits-courts et la production locale sont mises à l'honneur !

En même temps que la Fête du Ventre, la deuxième édition de «Rouen à Table», autour de la gastronomie et du cinéma cette année, vient célébrer la gastronomie Rouennaise et Normande dès le mercredi 8 octobre jusqu'au dimanche 12 octobre! La ville s'anamera donc autour d'une expérience gastronomique unique. Ces rendez-vous conjoints témoignent du dynamisme de Rouen, seule ville française du réseau Villes Créatives UNESCO en matière de gastronomie.

En famille ou entre amis, venez célébrer notre patrimoine culinaire dans une ambiance conviviale et festive ! Préparez-vous à vivre un week-end d'excellence où saveurs, partage et créativité seront au rendez-vous.

Nicolas MAYER-ROSSIGNOL

Maire de Rouen Président de la Métropole Rouen Normandie

Sileymane SOW

Adjoint au Maire en charge du commerce, de l'économie, de l'attractivité, des relations internationales, de l'Armada et des manifestations publiques

Christine DE CINTRE

Conseillère municipale déléguée en charge du tourisme, du patrimoine, du matrimoine et des archives municipales

Trouver facilement
nos commerçants adhérents



Devenir adhérent
Trouver un commerce
Acheter des
Chèques cadeaux
Suivre nos événements
Nous contacter



vitritesrouen.fr

ASSOCIATION D'ATTRACTIVITÉ

4^e édition

14, 15 et 16 mai 2026



MÉDIEVALES
de Rouen

Animations
Médiévales & Fantastiques
Défilé, Marché médiéval

medievalesderouen.fr



Vitrines
de Rouen

ANIMATIONS
GRATUITES
À VIVRE
POUR TOUS !





Vitrines de Rouen

ASSOCIATION D'ATTRACTIVITÉ

Les Vitrines de Rouen tiennent à remercier chaleureusement l'ensemble de leurs soutiens et partenaires. Un immense merci à tous les bénévoles présents, dont l'engagement et la passion sont essentiels à la réussite de cet événement. Nous adressons également nos remerciements aux anciens membres de Rouen Conquérant, qui ont contribué à faire grandir cette fête au fil des années.

Nous remercions également Bienvenue à la Ferme, le Village Cauchois, les MIN (Marchés d'Intérêt National), ainsi que le Plateau de Caux, Yvetot Normandie, sans oublier la Ville de Rouen pour leur soutien précieux.

Un grand merci également à Paris Normandie, fidèle partenaire médiatique de l'événement.

C'est grâce à vous tous que la Fête du Ventre continue de prospérer et de faire rayonner notre terroir et nos traditions !



vitrinesrouen.fr