

LE PROGRAMME

/LES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES GRATUITES/

Chaque jour, les visiteurs pourront assister gratuitement à de nombreuses démonstrations de chefs locaux et nationaux qui prépareront en direct l'une de leurs créations culinaires. À découvrir sans modération !



Les démonstrations se dérouleront place de la Motte, place de la République et aux halles centrales.

Le programme

Place de la Motte

- › Vendredi 22 sept. à 15h : [Kilukru](#)
- › Vendredi 22 sept. à 16h : École Saint-Jean
- › Vendredi 22 sept. à 17h30 : École Jean-Monnet
- › Samedi 23 sept. à 10h : [Didier Palard](#)
- › Samedi 23 sept. à 11h : École Jean-Monnet
- › Samedi 23 sept. à 14h : [Jacques Chibois](#)
- › Samedi 23 sept. à 15h : [Emmanuel Bassot](#)
- › Samedi 23 sept. à 17h : [Kilukru](#)
- › Dimanche 24 sept. à 10h : [Guy Queroix](#)

Place de la République

- › Vendredi 22 sept. à 17h30 : [Jacques Chibois](#), le délicieux mousseux café à la châtaigne et potimarron
- › Vendredi 22 sept. à 18h30 : [Fanny Rey](#), la tomate green zebra cuisinée aux algues de méditerranée et peaux de citron
- › Samedi 23 sept. à 11h : [Nina Métayer](#), tarte aux figues rôties au verjus et vinaigre balsamique

Halles centrales

- › Samedi 23 sept. à 8h30 : Julien Marchal-Guéret (chef canardier de la Confrérie des canardiers de Rouen)
- › Samedi 23 sept. à 9h30 : [Emmanuel Bassot](#)
- › Samedi 23 sept. à 10h30 : Confrérie du cul noir
- › Dimanche 24 sept. à 9h30 : [Didier Palard](#)
- › Dimanche 24 sept. à 10h30 : [Philippe Redon](#)





**TOQUES &
PORCELAINE**