LE PROGRAMME

/LES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES GRATUITES/

Chaque jour, les visiteurs pourront assister gratuitement à de nombreuses dé monstrations 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, plac e 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