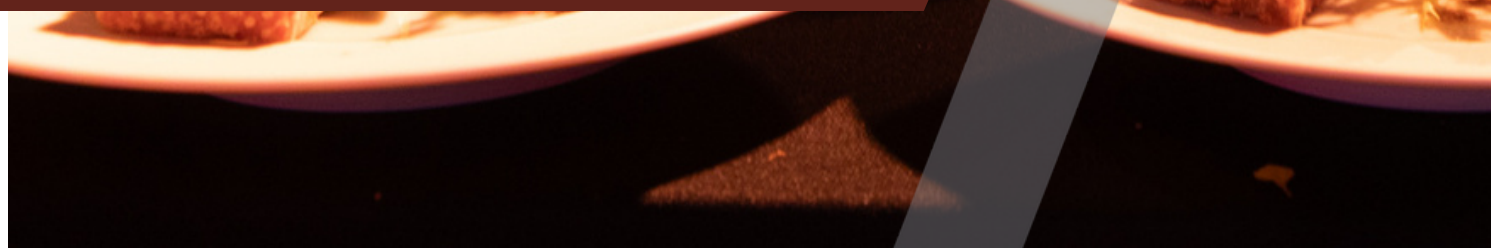




Die Normandie bittet zu Tisch

„Rouen à Table!“ bringt Küche, Musik und internationale Talente zusammen

Im Herbst wird Rouen zum Treffpunkt für Foodies: Vom 7. bis 11. Oktober 2026 lädt die Hauptstadt der Normandie im Nordwesten Frankreichs zur dritten Ausgabe des Gourmetfestivals „Rouen à Table!“ ein. Fünf Tage dreht sich alles um gutes Essen und die kreativen Köpfe dahinter. Das Besondere in diesem Jahr: Die Gastronomie bekommt musikalische Begleitung. Parallel lädt die traditionsreiche „Fête du Ventre“ am Wochenende des 10. und 11. Oktober zu einem Fest der normannischen Küche ein.



PRESSEKONTAKT IN DEUTSCHLAND

L'AGENTOUR
VOTRE DESTINATION • NOTRE PASSION

Verena Rutkowski
+49 1515 56 32 791
presse@lagentour.com | www.lagentour.com



Wo Jazz auf Spitzenküche trifft

Rouen ist nicht einfach irgendeine Adresse für Foodies: Seit 2021 ist Rouen die bislang einzige französische Stadt im UNESCO Creative Cities Network in der Kategorie Gastronomie. Regionale Produkte, kurze Wege, handwerkliches Können und die Unterstützung lokaler Produzentinnen und Produzenten gehören hier ebenso zur kulinarischen DNA wie eine lebendige Restaurant- und Nachwuchsszene. „Rouen à Table!“ bringt diese Vielfalt auf die Teller – und setzt 2026 zusätzlich auf die Verbindung von Geschmack und Musik. Bei den „Chef’s Special Dinners“ vom 7. bis 9. Oktober auf der Place de la Cathédrale treffen Mitglieder des Club des Toques – ein Verein, der Köchinnen und Köche sowie Fachleute aus Gastronomie und Handwerk zusammenbringt – auf junge Talente. Gemeinsam entwickeln sie Menüs, die von großen Werken der französischen und internationalen Musik, insbesondere von Jazz und Klassik, inspiriert sind. Durch die Abende führt der Gastgeber und Food-Autor Bruno Bertheuil.

Schirmherr der Veranstaltung ist der renommierte Küchenchef und Bäcker Christoph Cressent, der 2000 mit dem Titel „Meilleur Ouvrier de France“ für sein herausragendes handwerkliches Können ausgezeichnet wurde und zwei Feinschmeckerbäckereien in Rouen führt.

Die UNESCO Creative Cities of Gastronomy auf einem Teller

Auch international wird aufgetischt: Bei den „Two worlds, one menu“-Dinners am Samstag, 10., und Sonntag, 11. Oktober, treffen Küchenprofis aus Rouen auf internationale Kolleginnen und Kollegen aus anderen UNESCO Creative Cities of Gastronomy. Kulinarische Talente aus Brasilien, China, den USA, dem Libanon und Thailand entwickeln gemeinsam mit den lokalen Gastgeberinnen und Gastgebern Vier-Hand-Menüs. Normannische Produkte treffen dabei auf Aromen und Techniken aus aller Welt und treten in einen kulinarischen Dialog, der die internationale Seite der normannischen Gastronomie zeigt.

Von der kulinarischen Schatzsuche bis zum Mocktail-Workshop in Claude Monets Atelier

Auch abseits der großen Dinner bietet „Rouen à Table!“ zahlreiche Möglichkeiten, die Esskultur der Stadt zu entdecken. Bei gastronomischen Rallyes führt die kulinarische Spur durch verschiedene Adressen in Rouen – vom Käsehändler über den Weinkeller bis ins Restaurant. Neu ist 2026 die Familien-Rallye mit vier Verkostungsstationen, bei der normannische Küche, Spiel und Stadtgeschichte miteinander verbunden werden.



Am Samstag, 10. Oktober, wird unter der Anleitung von Küchenchef Damien, Mitbegründer des Foodblogs 750g, gemixt und experimentiert: Bei einem Mocktail-Workshop entstehen aus natürlichen Zutaten kreative Neuinterpretationen von Klassikern wie Tonic, Cola oder Limonade. Ebenso außergewöhnlich wie die Kreationen ist der Rahmen: Der Workshop findet im Atelier Monet gegenüber der Kathedrale von Rouen statt – genau an dem Ort, an dem der Maler einst seine Staffelei aufstellte. Damit verbindet der Veranstaltungsort Genuss und Kunst und schlägt zugleich eine Brücke zum Monet-Jahr 2026: In diesem Jahr jährt sich am 5. Dezember der Todestag Claude Monets zum 100. Mal. Zwischen 1892 und 1894 widmete der Impressionist der Kathedrale von Rouen eine berühmte Serie aus 33 Ansichten und machte sie zu einem seiner bedeutendsten Motive.

Das „Große Frühstück“ und Familienangebote

Mit einem „Großen Frühstück“ unter freiem Himmel beginnt das Wochenende am Samstag, 10., und Sonntag, 11. Oktober, jeweils von 8.30 bis 11 Uhr auf der Place de la Cathédrale. Regionale Produzentinnen und Produzenten laden dazu ein, eine vielfältige Auswahl lokaler Produkte zu probieren, und geben zugleich Einblicke in ihr handwerkliches Können. Für die passende gesellige Atmosphäre sorgt eine echte Jukebox, an der die Besucherinnen und Besucher selbst den Soundtrack für ihren Frühstücksvormittag auswählen können.

Im botanischen Garten von Rouen, im Jardin des Plantes, stehen kulinarische und musikalische Workshops auf dem Programm. Zum Festivalabschluss lädt das „Studio des Petits Gourmands“ Kinder zu Backworkshops ein. Bei „Disco & Soup“ wird gemeinsam mit Küchenchef Damien aus „unperfektem“ Gemüse Suppe gekocht – mit lokalen Bio-Produkten und musikalischer Begleitung.

Fête du Ventre: Normandie auf dem Teller

Am Wochenende bekommt „Rouen à Table!“ mit der 27. Ausgabe der „Fête du Ventre et de la Gastronomie Normande“ einen traditionsreichen Partner an die Seite. Am 10. und 11. Oktober verwandelt sich das Viertel rund um den Vieux Marché in eine große Genussmeile, auf der mehr als 100 regionale Produzentinnen und Produzenten ihre Spezialitäten anbieten. Im Mittelpunkt stehen die Klassiker der Normandie: Äpfel, Käse, Cidre, Andouille und andere Wurstwaren, Milchprodukte und Konfitüren – ergänzt durch Produkte wie Senf, Wein oder Safran. Dazu kommen Verkostungen, Kochvorführungen und jede Menge Musik. Die Geschichte der „Fête du Ventre“ reicht bis in die 1930er-Jahre zurück; nach einer längeren Unterbrechung wurde das Fest im Jahr 2000 wiederbelebt.



Anreise nach Rouen

Der Bahnhof Rouen Rive Droite ist von Paris Saint-Lazare aus in rund 1 Stunde und 30 Minuten direkt erreichbar. Das historische Stadtzentrum liegt nur etwa 10 Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Für Radreisende führt zudem die Route „La Seine à vélo“ durch Rouen und verbindet Paris mit Deauville bzw. Le Havre.

Weitere Informationen und das vollständige Programm finden sich in englischer Sprache unter <https://en.visiterouen.com/news/rouen-a-table-2026/>.

Über die UNESCO Creative Cities of Gastronomy

Die Auszeichnung „UNESCO Creative City of Gastronomy“ wird im Rahmen des „UNESCO Creative Cities Network“ an Städte vergeben, die eine besondere kulinarische Identität und Tradition pflegen und zugleich lokale Lebensmittel mit innovativen und kreativen Ansätzen fördern. Aktuell sind das 66 Städte weltweit, darunter Rouen als einzige Stadt in Frankreich.

Copyrights von oben nach unten: Titelbild Rouen serviert Genuss mit Soundtrack © David Morganti | Rouen à Table! verbindet 2026 Kulinarik und Musik © Walid Media Rouen Tourisme | Rouen à Table! bringt internationale Talente an einen Tisch © David Morganti | Beim Mocktail-Workshop entstehen kreative Neuinterpretationen von Klassikern wie Tonic, Cola oder Limonade © David Morganti | Auch einen Back-Workshop für Kids gibt's © David Morganti | Im Oktober schwingt Rouen den Kochlöffel. © David Morganti | Die "Fête du Ventre" findet rund um den Vieux Marché statt. © Marie-Anais Thierry | Das Wochenende beginnt samstags und sonntags um 8.30 Uhr mit dem großen Frühstück. | © David Morganti

PRESSEKONTAKT IN DEUTSCHLAND

L'AGENTOUR
VOTRE DESTINATION • NOTRE PASSION

Verena Rutkowski
+49 1515 56 32 791
presse@lagentour.com | www.lagentour.com