

Communiqué de presse
Février 2024

► *150 Saveurs de Normandie Impressionniste*

Un parcours culinaire unique dans toute
la Normandie pour célébrer les 150 ans de
l'impressionnisme



A l'occasion des 150 ans de l'impressionnisme, le festival Normandie impressionniste convie du 22 mars au 22 septembre prochain ses visiteurs à un voyage culinaire et artistique à travers toute la Normandie.

Ce voyage intitulé les « *150 saveurs de Normandie Impressionniste* » réunit **150 restaurants, bars, pâtisseries...** autour de créations culinaires réalisées pour la durée du festival et inspirées de l'impressionnisme et de son lien étroit avec la Normandie.

Des grandes tables et aussi des petits bistrots...

De grands noms et de très belles tables s'associent pour l'occasion à cet hommage original, véritable fête du goût pour laquelle le festival leur demandera de mobiliser leur créativité (culinaire en l'occurrence), chère aux impressionnistes. L'esprit d'invention est la thématique principale de l'édition 2024 du festival !

Le projet « **150 saveurs de Normandie Impressionniste** » convoquera plus largement toutes les envies et sera présent en Normandie aussi bien dans les adresses étoilées que dans les restaurants de village ; les pizzerias, les bars des hôtels, les pâtisseries...

Les amateurs peuvent déjà entrevoir le voyage qui les attend à travers les propositions effectuées par les premiers participants « **Le déjeuner des canotiers** » selon le tableau d'Auguste Renoir (panaché de salade de saison, andouille fumée du perche, bacon fumé du perche, graines de chanvre bio du perche- A la dinette gourmande - Belleme 61), « **le dessert de Monet** » inspiré du cahier de recettes de la cuisinière de Monet (pistache, crème allégée au Kirsch, éclats de pistache torréfiée, glaçage à la rose et pétales de rose cristallisés (L'auberge des pêcheurs - Port-Mort - 27) ou le savoureux « **Menu Toutain** » proposé par la ferme Saint-Siméon en hommage à celle qui servit les repas à tant de peintres impressionnistes venus déguster ses spécialités... laissent entrevoir la richesse de l'événement culinaire que seront ces 150 saveurs.

Le cocktail « Fair in Normandie » inspiré de l'œuvre de Camille Pissarro (*The Fair in Dieppe, Sunny Morning* par Camille Pissarro, 1901, Hermitage) inventé pour le festival par Michael Charaoui (Pub le Cambridge - Dieppe - 76, Président de l'association des Barmans de Normandie), sera le cocktail symbole de ces 150 saveurs. Sa composition simple (picon, calvados, pommeau de Normandie, schweppes tonic, rondelle de pomme) permettra à ce cocktail d'être réalisé par tous les restaurateurs et bars qui le souhaitent et proposé à la dégustation du plus grand nombre en Normandie. Il sera accompagné d'une version sans alcool « Impression soleil levant » selon Claude Monet (sirop de fraise, sirop orgeat, jus de pomme de Normandie et limonade). Les deux cocktails inspirés par les couleurs de ces tableaux tentent de retraduire l'ambiance.

A la carte : des menus, des plats, des cocktails ou pâtisseries, mais aussi des événements... concoctés pour l'occasion avec deux objectifs :

- rappeler l'excellence des produits et de la convivialité normande
- faire vivre l'esprit guinguette qui inspira tant les peintres impressionnistes, et rappeler le lien intrinsèque entre le culinaire (un art de vivre !) et la culture.

Le public pourra ainsi découvrir à partir du 22 mars sur le site du festival www.normandie-impressionniste.fr et sur un parcours Mapstr dédié les propositions de ces « 150 saveurs impressionnistes ». Les restaurants participant arboreront par ailleurs fièrement le macaron réalisé pour l'occasion. C'est aussi le 22 mars que pourra être dégusté dans les restaurants et bars participant le cocktail officiel des 150 saveurs le Fair in Normandie inventé par le mixologue Michael Charaoui pour le festival.

D'ici là, la carte de ces saveurs sera en cours de construction, les restaurants et autres experts de la gastronomie normandes ayant jusqu'au 21 mars (la veille du festival), pour proposer leurs créations au parcours des 150 saveurs.

Avec le soutien de l'UMIH, des Toques normandes et de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Normandie



La Boucane, Ferme Saint-Siméon à Honfleur
© Ferme Saint-Siméon

Privilégier les produits normands et la convivialité

C'est donc un parcours très riche qui sera proposé, et au service duquel livarot, calvados, pont l'évêque, huitres normandes, cidre (normand bien sûr), etc... tous les produits d'excellence normands seront mis à contribution, le festival, étant pour l'occasion une formidable vitrine de promotion de ces mets d'exception auprès du public français ou international.

A travers ces produits, les 150 saveurs rappelleront le lien unique entre un mouvement pictural qui changea l'histoire de l'art et un territoire, riche de son terroir et de ses ressources naturelles sublimées par le savoir-faire de ses artisans. C'est ce que venaient chercher les impressionnistes dans les guinguettes et restaurants, en quête aussi de l'hospitalité et de l'accueil convivial qui leur était réservé.

Le public sera par ailleurs encouragé à allier arts et gastronomie dans son parcours de festivalier. Il pourra par exemple aller visiter l'exposition du MUMA et déguster ensuite les délicieux plats inspirés aux Fauves, avec vue sur le port qui inspira Impression soleil levant. Ou encore aller contempler « *La charrette, route sous la neige à Honfleur* » de Monet en visite au Musée Eugène Boudin avant de se rendre sur les lieux de création de ce chef d'œuvre à la Ferme Saint-Siméon. Quoi de mieux enfin qu'un repas impressionniste chez Gill ou encore au Café Hamlet à Rouen en attendant le projection événement de Bob Wilson sur la Cathédrale de Rouen ?



La Charrette. Route sur la neige à Honfleur, vers 1867, Claude Monet ©Musée d'Orsay. Dist. RMN-Grand Palais / Patrice Schmidt

Un macaron autocollant, un parcours gastronomique sur mapstr... 150 saveurs pour aider à la visite du parcours du festival

Afin de guider le visiteur dans sa visite, le festival proposera une visibilité de son parcours gastronomique :

- en proposant un macaron dédié et qui sera affiché à l'entrée des établissements participants
- par la visibilité du parcours « 150 saveurs » sur son site www.normandie-impressionniste.fr
- par la création d'un parcours sur l'application Mapstr.

Enfin des jeux concours sur les réseaux sociaux permettront de faire gagner des séjours en Normandie à tous ceux qui rêvent de déguster ces 150 saveurs normandes.

Ce projet porté en lien étroit avec l'UMIH, associe les Toques normandes et la CCI Normandie.



Nos partenaires



« Nous sommes enthousiastes d'être associés au Festival Normandie Impressionniste et partie prenante au parcours culinaire des « 150 saveurs de Normandie Impressionniste ». De la table étoilée au bistrot de village, nous souhaitons rappeler l'excellence des produits et de la convivialité normande, tout en faisant vivre l'esprit guinguette qui inspira tant les peintres impressionnistes. Il existe un lien intrinsèque entre le culinaire - un art de vivre et la culture. »

- Thierry Marx, Président confédéral de l'UMIH



Liste des établissements participants (au 1^{er} mars)

Focus sur la Ferme Saint-Siméon, Honfleur

Pour les 150 saveurs de l'impressionnisme, réalisation de :

Un menu : le « Menu Toutain : maquereau a l'oseille, crevette grise en persillade, écrasé de pomme de terre citron confit, le trou normand, le poulet vallée d'auge, l'assiette de fromage normand, le douillon normand à la poire. Les recherches du chef et du concierge de la Ferme se basent sur deux livres, et dixit le concierge : « La Mère Toutain faisait, de façon régulière à sa carte : Les crevettes grises sautées en persillade, le maquereau à l'oseille (elle le réussissait comme pas deux, disait-on); le poulet Vallée d'Auge (dans lequel elle mettait du cidre, du calvados et des petits oignons).

Un Cocktail : « Cidre au soleil levant » : Calvados / Liqueur de mangalore / Limoncello / Liqueur de piment d'Espelette / Jus cranberry / Cidre.

Le mot de Fabrice Verdier, Chef Barman, 19 fois champion de France :

« Mon cocktail est le savoureux mélange de deux tableaux importants pour la ferme Saint-Siméon : « autour d'un verre de cidre » et « impression soleil levant ». Tout en rappelant le cidre, le cocktail à la couleur d'un soleil couchant. Sa décoration : une tranche de pomme séché avec 4 points de poudre de piment d'Espelette. Pour rappeler la roue de charrette de la mère Toutain, présente dans le tableau « La Charrette. Route sous la neige à Honfleur » de Monet (datée de 1865 - Musée d'Orsay). Le goût se voudra « punchy », épicé, suivi d'une douceur avec le cidre. C'est un mélange d'émotions que l'on peut ressentir en regardant des tableaux ».

Une exposition : Rencontre de Saint Siméon - dans les pas des Impressionnistes

A partir du 22 mars, la Ferme Saint Siméon organise une exposition gratuite dans ses jardins pour célébrer les 150 ans de l'Impressionnisme. Plus de 40 reproductions de tableaux, dont la grande majorité peinte à la Ferme Saint Siméon, seront exposées, sous les pommiers, face à l'estuaire, et dans les jardins de la Mère Toutain, qui régalaient Monet, Boudin, Cals et tant d'autres pendant l'âge d'or de l'Impressionnisme à Honfleur.

LA PATISSERIE GILL (Rouen - 76) : « Soleil de Rouen » : pâtisserie sphérique au citron et bergamote» en hommage au Soleil Levant par le chef Christophe LECOURT

L'AUBERGE DES PECHEURS (PORT-MORT - 27) : « le dessert de Monet » inspiré du cahier de recettes de la cuisinière de Monet, le dessert est appelé le gâteau vert : pistache, crémé allégé au Kirsch, éclats de pistache torréfiée, glaçage à la rose et pétales de rose cristallisées.

LES JARDINS DE COPPELIA (Penne-depie - 14) : Entrée froide à la carte intitulée « 3 promenades au Capucine » par le chef Clément BIETTE / pièce en chocolat sur le thème de la peinture par la cheffe pâtissière Marie OBATON. L'établissement organise une exposition photographique sur le thème de l'impressionnisme, réalisée par Christophe Daguet, du 5 avril au 13 mai prochain.

LE PUB CAMBRIDGE (Dieppe 76) : cocktail « Fair in Normandie » par CHARAOUI Mickael : picon, calvados, pommeau de Normandie, Schweppes tonic, rondelle de pomme et « Punch pomme de Normandie » (sans alcool) : sirop de fraise, sirop orgeat, jus de pomme de Normandie et limonade.

A L'INTUITION (Dives sur mer 14) : Tartare « Antoine Vollon, l'assiette d'huître », tartare de bœuf aux huîtres, sauce thai, pickles de légumes, poêlée de couteaux « Pierre Auguste Renoir, au bord de la mer », poêlés à la sauce provençale, wok de légumes / fromages gourmands « Denis Pierre Bergenet, nature morte aux fromages », brick de pont l'évêque, mousse livarot et poire, glace camembert par le chef Franck SENEZ

DONJON DOMAINE SAINT CLAIR (Etretat 76) : Plat « Des choux » par le chef Rodolphe POTTIER (choux dit "de Pontoise", colrave, choux kale en reliefs, sucs d'une barigoule à la truffe melanosporum)

A LA DINETTE GOURMANDE (Belleme 61) : cocktail « le pommier » selon tableau de Monet : calvados du Perche, sucre de canne, cidre du perche, citron vert, menthe fraîche / «le déjeuner des canotiers» selon le tableau d'Auguste Renoir, panaché de salade de saison, andouille fumée du perche, bacon fumé du perche, graines de chanvre bio du perche / fromage : selon le tableau de Monet « le blair à la grenouillère », camembert AOP roti et miel du perche Cyril FONT

BRASSERIE PAUL (Rouen 76) : « Œufs fermier impression de mayonnaise en deux couleurs » en hommage au tableau « Les Œufs » de Claude Monet par le chef Thierry DHE.

GILL COTE BISTRO (Rouen 76) : « Pavlova aux impressions de fruits rouges de saison » en hommage à Edouard Manet et son tableau « Panier de fruits »

CAFE HAMLET (Rouen 76) : « Carpaccio de bœuf au basilic rouge et vert » en relation avec « les Coquelicots » de Claude Monet

GILL (Rouen 76) : « Turbot au cidre espuma au Calvados » en hommage à Renoir « Déjeuner des canotiers »

Et aussi :

DONJON DOMAINE SAINT CLAIR (Etretat 76)
BISTROT SAINT CLAIR (Etretat 76)
LE MASDAR (Etretat 76)
LE BEL AMI (Etretat 76)
L'ORITANO (Rouen 76)
LE BOUILLON DANTON (Le Havre 76)
LE LA (Rouen 76)
PRELUDE (Rouen 76)
LE JARDIN DES PLUMMES (Giverny 27)
L'EDEN (Houlgate 14)
LE MANOIR DU LYS (Bagnoles de l'Orne 61)
LA RENAISSANCE (Argentan 61)
ENTRE TERRE ET MER (Honfleur 14)
LES FAUVES (Le Havre 76)



Festival Normandie Impressionniste

Du 22 mars au 22 septembre 2024

Président du festival : Joachim Pissarro

Directeur du festival : Philippe Platel

Commissaire général : Philippe Piguet

En savoir davantage sur la programmation :

www.normandie-impressionniste.fr

Nos membres fondateurs



CONTACT

Frédéric Vernhes

Directeur de la communication et des partenariats
frederic.vernhes@normandie-impressionniste.fr

Charlotte Le Moniet

Contact presse UMIH
communication@umih.fr
+33 (0)7 87 02 69 66

Agence Heymann Associés

Relations avec la presse
heymann-associes.com
Sarah Heymann

Victoria Noizet

victoria@heyman-associes.com
+ 33 (0)6 31 80 18 70

William Walravens

william@heyman-associes.com
+ 33 (0)6 31 80 14 97