

Rouen magazine



Fa si la manger

Rouen à table !

L'urbanisme de demain

photo : Alan Aubry/MRN



Quelle ville voulons-nous pour demain ? La mise au point d'un plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi) permet d'y répondre au moins en partie, en fixant des règles. La métropole propose aux habitants de s'exprimer largement sur le sujet. Réunion publique le 12 octobre...

Le PLUi (Plan local d'urbanisme intercommunal) constitue la base du projet global d'aménagement et de développement du territoire. Il est donc stratégique puisqu'il fixe l'ensemble des « dispositions réglementaires d'occupation et d'utilisation des sols » pour les 10 années à venir et s'applique aux projets d'aménagement. L'idée d'un aménagement de l'espace respectueux des principes du développement durable est mise en avant, en satisfaisant les besoins en matière d'habitat et d'équipements publics, d'activités économiques, commerciales, touristiques, sportives, culturelles, etc. Ce PLUi doit être révisé périodiquement, en plusieurs étapes. La première d'entre elles passe par une concertation des habitants concernant le Projet d'aménagement et de développement durable (PADD). La Métropole Rouen Normandie lance pour cette occasion un grand concours photo ouvert à toutes et tous sur le thème « Regard sur la métropole ». Le but est que chacun puisse proposer sa vision des paysages de son quotidien et permettre la constitution d'une banque d'images qui témoigne de la métropole en mutation. Des éléments qui pourront nourrir les réunions publiques (qui commencent à partir du 12 octobre). Jusqu'au 31 octobre, chaque candidat peut déposer jusqu'à cinq images pour cinq thèmes : lieux emblématiques : paysages et patrimoine, mobilités et espaces publics de demain, habiter et travailler autrement, nature en ville et adaptation climatique, et vie locale et usages citoyens. À l'issue du concours, un jury composé d'urbanistes et de photographes fera une première sélection soumise au vote du public qui déterminera les cinq lauréats. De nombreux lots à gagner.

Infos sur : jeparticipe.metropole-rouen-normandie.fr



photo : H. Debruyne

A Rouen, on avance !



photo : Jean-Pierre Sageot

“

Chères Rouennaises,
Cher Rouennais,
La protection des enfants
constitue une responsabilité
collective et une priorité absolue
de notre action municipale.
Depuis le 1^{er} septembre,
la Ville de Rouen distribue
aux familles fréquentant
les crèches, les écoles
et les accueils de loisirs
municipaux le livret « Ensemble,
protégeons nos enfants ».

Il donne aux parents des repères simples pour mieux comprendre
les changements de comportement, favoriser le dialogue avec leur
enfant et savoir vers qui se tourner en cas de doute. De plus, à compter
de cette rentrée, les agents municipaux intervenant auprès de mineurs
seront obligatoirement formés à la prévention et à la lutte contre
les violences sexistes et sexuelles. On agit !

En septembre, Rouen a également rendu hommage à Gisèle Halimi.
Après avoir donné son nom à la station de métro du Palais de Justice
en 2022, nous avons souhaité rappeler les combats de celle qui aura
consacré sa vie à la justice, aux libertés et aux droits des femmes.
Son combat nous rappelle une chose essentielle : les droits
ne sont jamais définitivement acquis. L'égalité entre les femmes
et les hommes, la lutte contre les violences sexistes et sexuelles,
contre les discriminations, exigent une vigilance et un engagement
constants. C'est ce que nous voulons porter à Rouen, dans
nos politiques publiques comme dans l'espace public. Parce qu'une

ville raconte aussi son histoire à travers les femmes et les hommes
qu'elle choisit de rendre visibles. Rouen est fière d'être une ville
féministe !

En octobre nous retrouverons les belles manifestations qui animent
notre ville. La Rue aux Enfants, initiée en 2021, revient samedi
3 octobre sur la rive gauche. Pendant une journée, de nombreuses
d'animations vous attendent dans le quartier Saint-Sever.
Cette dynamique festive invite les habitants à imaginer de nouveaux
usages et à repenser l'aménagement de la rue, pour les enfants.

Rouen à table !, l'événement qui célèbre la gastronomie à Rouen, seule
ville créative française Unesco au titre de son patrimoine culinaire,
revient du 7 au 11 octobre. Dîners de chefs face à la cathédrale, rallyes
gourmands, cours de cuisine et de pâtisserie, démonstrations, grand
petit-déjeuner, ateliers pour les enfants : cette nouvelle édition fera
dialoguer gastronomie et musique. Elle se clôturera, bien sûr,
par la Fête du ventre, les 10 et 11 octobre. Merci à l'association
des Vitrites de Rouen qui l'organise et la fait vivre, avec le concours
des services municipaux et de l'office de tourisme.

Autant de rendez-vous pour se retrouver et profiter ensemble
de Rouen !

Chaleureusement à vous, ”

Nicolas Mayer-Rossignol,

Maire de Rouen,
Président de la Métropole Rouen Normandie

Sommaire

- P. 5** ➤ Piscine Marvingt :
les travaux continuent
- P. 8** ➤ Un prix de la fraternité
- P. 12** ➤ Rouen à table !
- P. 22** ➤ L'automne est curieux



photo : David Morganti

Date
du prochain
conseil municipal :
Jeudi 8 octobre
à 14 h

Directeur de la publication : Nicolas Mayer-Rossignol • Directeur de la rédaction : Karine Divernet • Rédaction : Direction
de la Communication et des Relations Publiques, Ville de Rouen, 2 place du Général-de-Gaulle, CS 31 402, 76 037 Rouen
Cedex • Tél. : 02 35 08 69 78 • Courriel : rouenmag@rouen.fr • Diffusion et réclamation : Adrexo, 02 35 36 01 21 • Tirage :
63 300 exemplaires • Dépôt légal : septembre 2026 (ISSN 2823-5649) • Direction artistique, conception maquette : Caroline
Laguerre • Rédacteur en chef : Hervé Debruyne (HD) • Journalistes : Guillemette Flamein (GF), Fabrice Coraichon (FC),
Freddy Lamme (FL), Lucie Rochette-Montalieu (LRM), Marius Flamein (MF) • Secrétaire de rédaction : Lucie Rochette-
Montalieu • Impression : sur papier certifié FSC recyclé, Imprimerie Siep, Groupe STF • Couverture : André Roques

Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux de la Ville :





Mettez-y du vote

Les votes sont ouverts ! Jusqu'au 18 octobre, chacun peut distribuer ses étoiles aux projets présentés dans le cadre du Budget Participatif citoyen. Ceux qui auront récolté le plus de suffrages seront financés et réalisés par la municipalité, à hauteur de 50 000 € par projet.

Le dispositif mis en place depuis quelques années est simple : dans un premier temps, la Ville de Rouen collecte les bonnes idées de ses habitants. Ensuite, les services étudient leur coût et leur faisabilité et opèrent une sélection qui sera proposée au vote citoyen un peu plus tard. C'est justement cette période qui est ouverte pour quelques jours encore. Les Rouennaises et les Rouennais sont invités à attribuer des étoiles – 10 par personne – aux 16 idées retenues. Il est donc possible de voter pour plusieurs projets. Le point commun entre tous ? Leur promesse d'amélioration du cadre de vie et du quotidien des habitants et des usagers des zones concernées.

Par le passé, des dizaines de projets issus du Budget Participatif ont fleuri dans les différents quartiers de la ville, d'autres ne demandent qu'à éclore. Les dernières réalisations en date concernent les aménagements paysagers du quartier des Augustins (*photo ci-dessus*), un jeu d'énigmes sur la rive gauche, ou bien encore la végétalisation de la place du 39^e Régiment d'Infanterie. Pour voter, il suffit de se rendre sur la plateforme Rouen Citoyenne ou bien de trouver et déposer un bulletin en papier à l'Hôtel de Ville.

FL

Plus d'infos : rouencitoyenne.fr

Avec la Semaine bleue, les seniors d'abord

SENIORS Pour la 75^e Semaine bleue, dédiée aux retraité(e)s et personnes âgées, la Ville multiplie les animations du 5 au 10 octobre sur le thème national « Relions tous les âges dans des territoires engagés ». Six jours de rencontres, de temps de réflexion, d'activités culturelles, sportives et intergénérationnelles. Entre l'ouverture place Saint-Marc (bal guinguette avec Les Vibrants Défricheurs) et la fête de clôture à la résidence Saint-Filleul, quels rendez-vous ? D'abord une cleanwalk sur les quais rive gauche mercredi 7 octobre à 13 h 30, doublée du spectacle de clown *La Bigrade vrete*. Puis le lendemain à l'Omnia à 14 h 30 un ciné-débat sur les addictions autour du documentaire *Boire d'Élise Le Bivic*. « Biblio-relax », « Pancakes et smoothies en famille » ou ateliers marqueront la place des aînés dans la vie de la cité.

Infos : [programme détaillé sur clic-rouen.fr](http://programme.detaillé.sur.clic-rouen.fr)

FC



Mais encore

BOUTIQUE : La boutique éphémère de Kintsu jouets revient du 16 octobre au 23 décembre 2026 au 90, rue de la République. Ouverte du mardi au jeudi de 10 h à 18 h 30 et les vendredis et samedis de 10 h à 19 h, ce sera l'occasion d'acheter des jouets, des livres, des jeux de seconde main avant Noël. Kintsu jouets est une association rouennaise, créée en 2020, qui favorise l'insertion sociale et professionnelle des personnes les plus éloignées de l'emploi.

POINT D'ÉTAPE

Les travaux de la piscine continuent

PISCINE. Les travaux de la piscine Marie-Marvingt ont connu de nombreux rebondissements depuis le début du chantier en novembre 2024. La relance d'une procédure de marché public, la découverte de plusieurs fissures dans le béton à l'été 2025 et la destruction d'un mur qui ne correspondait pas aux normes de sécurité ont allongé l'opération d'un an, dont la date de fin était prévue pour décembre 2025. Ces péripéties passées, les travaux ont repris leur rythme. La piscine située sur le boulevard de Verdun a retrouvé un toit, avec bientôt l'installation de panneaux photovoltaïques. La rénovation globale inclut une mise aux normes énergétique et thermique, un désamiantage complet et la refonte totale des installations sanitaires, vestiaires

Une enveloppe de 8,47 millions d'euros

et des deux bassins, sportif et ludique. Seule la fosse de plongée a été bouchée pour développer plus de vestiaires aux normes PMR. Les espaces supérieurs et inférieurs voient également une remise à niveau. À l'étage, la salle de boxe du Boxing club de Rouen va retrouver de sa superbe, avec des nouveaux vestiaires et une nouvelle salle de musculation. Le sous-sol sera toujours dédié aux scolaires avec des vestiaires refaits à neuf. Ce projet de renaissance transforme durablement l'édifice construit en 1991. La piscine Marie-Marvingt retrouve lentement mais sûrement une deuxième jeunesse, avec une réouverture prévue début 2027.



photo : L. Rochette - Montalieu

L'intérieur et l'extérieur de la piscine Marie-Marvingt ont été totalement remis à neuf, avec une mise à niveau sur l'accessibilité PMR et sécurité incendie.

Gagner du terrain

TRAVAUX La rénovation du revêtement en gazon synthétique du terrain de football au complexe sportif Saint-Exupéry est en cours. De grands rouleaux verts ont déjà été retirés de la surface, ils sont remplacés par un nouveau gazon synthétique avec un remplissage au liège. Ce n'est pas tout puisque le chantier, prévu pour durer jusqu'à la fin du mois de novembre, comprend aussi le remplacement des mains courantes par des clôtures avec portillon, un portail et un tourniquet, le remplacement des filets pare-ballon ou encore l'installation de nouveaux équipements. FL



photo : F. Lamme

Le chantier se déroule dans l'enceinte sportive. Les usagers sont priés de respecter la zone de travaux et de ne surtout pas traverser le terrain en cours de rénovation, pour des questions de sécurité.

RECORD BATTU : La deuxième édition de Forêt Monumentale qui s'est déroulée du 29 juin 2024 à la mi-septembre 2026 a battu son record de fréquentation. La manifestation présentait 13 œuvres installées sur le parcours de 4 km en forêt domaniale de Roumare, à Canteleu. Elle a accueilli 450 000 visiteurs, soit 50 000 de plus que la précédente édition qui avait lieu entre 2019 et 2021. Face à ce succès, une troisième édition de la Forêt Monumentale est confirmée. Le lieu et la période sont en cours de réflexion.

RAYONNEMENT

Avancées collectives

ENSEMBLE. Le 22 septembre dernier, une délégation de la Métropole Rouen Normandie était présente dans le sud de la Pologne, à Cracovie, pour recevoir le 20e Prix international de l'Observatoire international de la démocratie participative (OIDP) pour son projet Rouen Métropole 2050 : les citoyens au cœur de la transition. Cette distinction prestigieuse vient récompenser le travail effectué à l'échelle locale en termes de démocratie participative, une notion qui ne date pas d'hier à Rouen (*lire encadré ci-contre*). Nicolas Mayer-Rossignol, maire de Rouen et président de la Métropole Rouen Normandie, le souligne à cette occasion : « *La transition social-écologique et la co-construction sont au cœur de notre action quotidienne. La révision de nos deux documents stratégiques en termes d'aménagement du territoire ne pouvait se faire autrement que sous ces deux prismes.* » Le projet en question, c'est la révision ambitieuse du SCoT-AEC, un document d'urbanisme et de planification qui permet au territoire métropolitain de regrouper sa stratégie d'aménagement à long terme et ses objectifs climatiques et énergétiques. Pour le mener à bien, la collectivité a intégré les habitants de Rouen et des villes du territoire métropolitain à des balades, des ateliers, des réunions publiques, des rencontres, des sessions de travail, ou encore des

réunions du Conseil de Développement Durable. Pour référencer et présenter les projets ouverts à la concertation et la participation citoyenne, la Ville et la Métropole ont chacune mis en place une plateforme en ligne : rouencitoyenne.fr pour la première, jeparticipe.metropole-rouen-normandie.fr pour la seconde. Ce prix international vient souligner que Rouen tient sa place dans le peloton de tête des grandes villes en ce qui concerne la participation citoyenne. Si chacune peut mettre en avant ses points forts, la Métropole Rouen Normandie peut légitimement mettre en avant la grande diversité de ses dispositifs et la concertation active sur les grands projets. Sûrement parce qu'ensemble, on va plus loin. **FL**

Infos : rouencitoyenne.fr

Une longue histoire

À Rouen, les premiers dispositifs de politique participative remontent à l'année 1996, avec la création des Conseils de quartier. Une implication citoyenne qui a devancé de six ans l'obligation faite aux communes de plus de 80 000 habitants de mettre en place ces instances ultra-locales. Depuis, la Ville a installé d'autres outils, comme les Ateliers Urbains de Proximité (AUP), les conseils citoyens, l'assemblée citoyenne, les ateliers de quartier, le Budget Participatif (*lire page 4*), ou encore le débat des mémoires.

176 candidatures
de 41 pays,
reçues par l'OIDP



photo : Julien Cammas

Mais encore

TRAVAUX : Des travaux de rénovation de voirie sont prévus par la Métropole. Ils se dérouleront rue Orbe, entre la place de la Croix-de-Pierre et l'avenue de la Porte-des-Champs et rue du Colonel-Trupel, jusqu'au 24 octobre. D'autres auront lieu également rue Victor-Hugo, entre la rue Alsace-Lorraine et la rue d'Amiens, du 19 octobre au 6 novembre.



photo : Jean-Pierre Sageot

Une régie trentenaire

INSERTION La Régie des quartiers de Rouen est née en 1996 à la Sablière (aujourd'hui Grammont) sous la présidence de Françoise Siard. Il s'agissait de faire revivre un quartier mal en point avec un habitat vétuste. Le maire à l'époque, Yvon Robert, souhaitait un renouveau, en lien avec Rouen habitat, bailleur social. La régie deviendra un élément majeur de la restructuration urbaine qui sera menée et s'impose comme un acteur important de l'Économie sociale et solidaire en proposant des emplois de proximité à des personnes rencontrant des difficultés d'insertion. La régie répond à des marchés publics pour des missions diverses – notamment pour la Ville de Rouen et la métropole – telles que le nettoyage des rues, l'entretien des espaces verts (ainsi que les cimetières), le ramassage des déchets, l'entretien des stations Lovélo ou encore des toilettes publiques. Trente ans après sa création, la régie emploie 70 salariés en insertion qui bénéficie de formations tout au long de leur parcours. L'humain reste au centre du projet, comme le rappelle Jean-Michel Clemenceau, qui s'apprête à passer la main après dix-sept ans de présidence de la régie : « J'ai cherché la régie dans le monde entier et j'ai trouvé le monde entier à la régie de Rouen. » **HD**
Infos : regierouen.org

Sécurisation des quais rive droite

AMÉNAGEMENT À la suite de l'accident mortel survenu dans la nuit du 5 au 6 octobre 2024, a été décidée l'installation de 19 échelles et bouées au ras de l'eau dès cet hiver, sur les quais bas rive droite, entre les ponts Guillaume-le-Conquérant et Flaubert. Les différents acteurs tels la Ville, la métropole, les sapeurs-pompiers de Seine-Maritime, la société nationale de sauvetage en mer et l'association Owen l'ange des quais, se sont mobilisés pour qu'un tel accident ne se reproduise jamais. **MF**



photo : M. Flamein

Les échelles jaune fluo, bouées et diodes seront installées tous les 100 mètres entre les deux ponts, facilitant la visibilité des bords de quais dont la sécurité sera renforcée.

HALLOWEEN : Comme l'an passé, l'équipe de la MJC Rive gauche propose aux habitants du quartier de fêter Halloween. Vendredi 30 octobre 2026, de 17 h à 19 h, elle organise une déambulation dans le quartier Saint-Sever pour laquelle petits et grands peuvent venir déguisés. Cette première manifestation sera suivie du fameux Bal des monstres qui devrait se dérouler dans les locaux de la MJC. Pour participer, il suffit juste de s'inscrire à l'accueil de la MJC, place de Hanovre, ou de le faire par téléphone au 02 32 81 53 60.

LA VILLE SE TRANSFORME

Deux étés de travaux pour la rue de Constantine

AMÉNAGEMENT. Le projet de requalification urbaine de la rue de Constantine a atteint son terme avec la conclusion, cet été, de sa seconde et ultime phase de travaux, succédant à une première campagne d'intervention menée l'été dernier. Ces opérations ont permis de transformer en profondeur un tronçon de 100 mètres sur les deux étés, s'étendant de l'école Benjamin-Franklin jusqu'au carrefour formé avec la rue du Pré de la Bataille. Le chantier a abouti à une refonte complète de la voirie sur cette portion. La chaussée a été entièrement renouvelée pour offrir une surface de roulement optimisée et durable, pour les voitures comme pour les cyclistes, tandis que les trottoirs ont été élargis pour répondre aux normes PMR. Sur cette deuxième phase, cette requalification a permis d'intégrer au projet la création de 80 m² d'espaces végétalisés. Ces zones, conçues pour améliorer le cadre de vie, accueilleront dès l'automne une série de plantations d'arbustes. Par ailleurs, la sécurité des usagers, et particulièrement celle des enfants fréquentant l'école primaire Franklin, a été une des priorités lors de la réunion publique avec le personnel scolaire et les riverains, avec notamment le maintien du feu piéton et la création d'un plateau surélevé destiné à réduire la vitesse de circulation. De plus, sept arceaux pour stationner les vélos ont été posés devant l'école, dont un pouvant accueillir un vélo-cargo, afin d'encourager les mobilités douces dès le plus jeune âge des enfants.

LRM



La deuxième partie des travaux, qui ont eu lieu cet été, ont notamment concerné le carrefour des rues de Constantine et du Pré de la Bataille.

La Fraternité en partage



photo : H. Debruyne

PRIX Il y a dix ans, le Père Jacques Hamel était lâchement assassiné. Un triste anniversaire qui nous rappelle que la haine est toujours tapie dans l'ombre de notre société. Cette haine, nous devons la combattre. C'est tout le sens de la création du Prix de la Fraternité que lance la Métropole Rouen Normandie le 6 octobre. Un prix qui propose aux collégiens et aux lycéens de promouvoir les valeurs de la République, le vivre-ensemble et/ou l'engagement citoyen à travers des projets dont les formes seront très diverses. Tout support est en effet susceptible de permettre aux élèves de participer à ce Prix de la Fraternité ; de la vidéo au podcast en passant par une œuvre artistique, une exposition ou une pièce de théâtre. Ou toute autre création innovante... « La fraternité ne doit pas seulement être inscrite au fronton des mairies, explique Nicolas Mayer-Rossignol lors de la conférence de presse de rentrée, accompagné de Kaltoum Gachi, conseillère municipale et vice-présidente de la Métropole Rouen Normandie. Elle doit vivre en dépit de ces haines qui viennent de toutes parts. » Les établissements scolaires, les associations, les acteurs culturels et sportifs sont sollicités pour apporter leur concours. Les projets seront reçus jusqu'en janvier 2027 et une cérémonie de remise de récompenses viendra clore le Prix. La première édition d'un concours qui est amené à devenir annuel. Pour que la fraternité républicaine ne reste pas un vain mot.

HD

Plus d'infos sur metropole-rouen-normandie.fr



photo : F. Lamme

L'Atelier Louise Roger Restauration de mobilier

La Normande Louise Roger a ouvert son atelier de restauration de mobilier et d'objets d'art au 72 de la rue Beauvoisine, en juillet dernier. Son savoir-faire et sa solide expérience sont mis au service de ses clients.

C'est à l'angle des rues Beauvoisine et de la Seille que Louise Roger a ouvert son atelier au début de l'été. À l'intérieur, des meubles en souffrance et des objets abîmés qui racontent chacun une histoire. À leur chevet, une restauratrice au geste sûr et passionné. Entre ses deux établis, entourée de ses outils, de ses poudres, de ses colles et de ses vernis, Louise Roger répare, remplace, lustre et redonne vie aux trésors confiés par ses clients reconnaissants. Il faut dire qu'avant de s'installer à Rouen, la jeune femme s'est formée, et plutôt dans les règles de l'art : « J'ai commencé par faire trois ans d'ébénisterie à Caen avant de poursuivre mon cursus à l'école Boulle de Paris pendant deux ans. » Pour valider son diplôme, elle a restauré un meuble dont elle a cherché l'origine pendant des semaines : « Il s'agissait d'un secrétaire de Versailles, j'ai remon-

té sa trace jusqu'en 1790. » Après ses études dans l'école référence, elle s'installe à son compte dans un atelier parisien qu'elle partage avec deux autres restauratrices. Louise Roger a d'abord manipulé beaucoup de mobilier du XVII^e et du XVIII^e siècle avant de se diversifier avec l'art nouveau et les meubles plus contemporains. Avant même son installation rue Beauvoisine, l'artisane avait tissé un lien fort avec la ville en restaurant une table basse de Maxime Old. Une fois le meuble passé entre ses mains, il a pu rejoindre l'exposition que le musée des Beaux-Arts de Rouen a consacrée au célèbre architecte d'intérieur l'an dernier. Une fois de plus, la magie restauratrice de Louise Roger avait opéré. FL

Plus d'infos sur : atelierlouiseroger.fr

Justes prix

Le 24 novembre, le Prix de l'accueil récompensera des commerçants et des artisans rouennais. Le vote du public est ouvert jusqu'à début novembre.

C'est un des grands rendez-vous de l'automne. Organisé par la Ville et ses partenaires, le Prix de l'accueil met sur le devant de la scène des artisans et des commerçants rouennais. Nouveauté cette année : c'est le retour des prix décernés par catégorie. Au total, 12 prix seront remis, dont 10 selon les domaines d'activité (restaurant, bar/café, métiers de bouche, etc). D'ici là, le public peut voter jusqu'au 6 novembre pour son commerce préféré sur le site internet de la Ville, rouen.fr. Ce choix est purement subjectif et concerne l'ensemble des commerces rouennais. Pour les autres prix décernés, les commerçants et artisans auront dû s'inscrire pour pouvoir participer. Ils recevront la visite de clients mystères qui appartiennent à un organisme d'enquêtes professionnel. Ces visiteurs, bien entendu anonymes, évalueront chaque enseigne selon des critères bien précis



photo : Siquiers Pluriel

portant sur l'accueil, l'esthétique du lieu, les services proposés, les efforts en matière de développement durable. Les établissements ayant obtenu les meilleures notes recevront un Prix de l'accueil. Celui qui aura reçu le plus de votes de la part du public aura le prix du Public. Reste à savoir qui succédera Au Fournil d'Antan, au 72, rue Jean-Textier, Grand prix 2026, au Milk, au 1, bis rue du Père Adam, prix du Public. Réponse le 24 novembre. MF

◆ Plus d'infos : Vote du public sur rouen.fr/prix-accueil



photo : F. Lammie

Sport d'attaches

Le Rouennais Valentin Harrang a créé une application pour trouver des partenaires sportifs près de chez soi. Et ça marche ! Buddiz compte déjà des milliers d'adeptes.

Comme souvent, l'idée est née d'une histoire toute simple. Celle de Valentin Harrang résonne sûrement chez pas mal de sportifs amateurs : « *Je préparais le marathon de Rouen en courant seul en forêt. Mes sorties devenaient longues et monotones. J'ai alors cherché une appli pour trouver des personnes qui couraient à la même allure que moi sur mon secteur, mais je n'ai pas trouvé...* » Qu'à cela ne tienne ! En 2026, le jeune homme décide de créer la sienne, capable de mettre facilement en contact sportifs du dimanche ou adeptes de l'activité physique plus soutenue. Depuis, il s'est allié à un ami, Romain Schambacher, pour développer son projet. Aujourd'hui, l'outil a trouvé son rythme de croisière. Il comprend

de nombreuses fonctionnalités, comme la possibilité pour un club de s'y inscrire, les partenariats avec les commerces ou encore des sorties et rencontres réservées aux femmes (non-visibles par les profils masculins). Buddiz propose sept sports pour se connecter à un ou une partenaire, parmi lesquels le padel, le tennis, la course à pied, le football à 5 ou encore le cyclisme. « *À la différence d'autres applis, nous ne sommes pas sur la performance. Il y a un volet social que l'on ne retrouve pas ailleurs* », poursuit le créateur. C'est parti ! Le dernier inscrit à Buddiz a perdu. FL

Infos : L'application Buddiz est disponible dans le Play Store d'Android et l'AppStore d'Apple.

Accompagner la vie jusqu'au bout

L'association Jusqu'à la mort accompagner la vie JALMALV, créée en 1983 au niveau national puis en 1996 à Rouen, fête ses 30 ans ce 9 octobre. Martine Dambreville et Magali Verdet, actuellement co-présidentes de l'association, sont investies depuis maintenant vingt ans. Les piliers de JALMALV sont les suivants : solidarité, dignité et respect. « *Notre identité est véritablement l'essence même de nos actions* » témoigne Magali Verdet. Avec 40 bénévoles, l'association accompagne, offre une écoute et un soutien moral aux personnes âgées, fragilisées et isolées dans le contexte d'une fin de vie. « *En organisant des Cafés Deuil une fois par mois à la librairie Le Lotus, cela permet à chacun de venir parler de façon anonyme de son épreuve face à la fin de vie* », souligne Martine Dambreville. Le prochain aura d'ailleurs lieu le 14 octobre, de 14 h 30 à 16 h 30. Pour ses 30 ans, l'association JALMALV a choisi le contexte de la journée mondiale des soins palliatifs, afin de sensibiliser avec bienveillance et écoute le grand public à cette cause à laquelle chacun sera confronté un jour. MF

Infos : Permanence le lundi de 14 h à 16 h à la maison de santé Saint-Hilaire ou au 02 35 15 87 45. Plus d'infos sur jamalv-rouen.com



photo : M. Flamein



photo : F. Pastor

À son image

Le Hall 24, situé rue Pavée, héberge un incubateur et un espace de coworking. C'est là que Fabien Pastor a élu domicile avec sa toute nouvelle structure, Résotto. Il n'est pas ici question de cuisine italienne, mais plutôt de podcast, de vidéo, de montage et de mise en valeur de productions locales. « *L'objectif principal est d'accompagner des créateurs de contenu débutants qui souhaitent se lancer dans la vidéo ou le podcast* », renseigne le Rouennais. Spécialiste du sujet, Fabien Pastor a également derrière lui quinze ans d'organisation de concerts et sept ans de radio associative avec TST radio. Sur place, le matériel professionnel (micros, caméra, appareil photo, fond vert...) permet un rendu des plus soignés, comme le montre un épisode filmé chez Résotto du podcast *Bycéphale*, animé par Juliette Bresset, pouvant servir d'exemple. Fabien Pastor propose également ses services de stratégie, de marketing – il est intervenant en la matière dans des écoles de commerce –, ou de conseil, pourvu que la ligne éditoriale du projet développé colle à ses valeurs, plutôt basées sur l'humain. Par ailleurs, un initié peut simplement louer le studio équipé. Résotto se fait déjà une bonne place sur la carte des initiatives locales.

FL

Infos : resotto.fr

En observation

Jean Doucet, arrivé à Rouen à l'âge de six ans, a eu une longue carrière au CHU de sa ville. Le médecin, diabétologue à la retraite, n'en a pas pour autant terminé avec ses missions. Il a voulu publier un livre pour aussi soigner par les mots. Un livre sur l'hôpital, trop souvent théâtre de tensions alors même que le lieu est l'outil indispensable de la santé des Français. « *Pour mon récit, je me suis mis dans la position d'une famille de patients qui entre en consultation avec forcément des questionnements, voire de l'angoisse. Je me suis aussi mis à la place des soignants.* » Un don de double vue pour clarifier la situation : comprendre l'anxiété des patients qui arrivent mais aussi la difficulté de soigner, les contraintes de temps, de coût, le fonctionnement complexe d'un établissement de santé... C'est un peu « *hôpital : mode d'emploi* » que propose Jean Doucet. Mais en mode détendu avec des personnages inspirés des rencontres du Dr Doucet ; autour du (anti)héros, Jack Angrot, patient diabétique qui ne fait pas toujours ce qu'il faut... Un livre comme un bon traitement sans effets secondaires indésirables. HD

Infos : *Une singulière histoire hospitalière*, Les impliqués Éditeur. 22 €



photo : H. Debruyne



S'il suffisait des mets

La ville refait sa cuisine : du mercredi 7 au dimanche 11 octobre, Rouen à table ! flatte les papilles avec une 3^e édition conçue pour frapper un grand goût. Comme fil rouge, la musique.

Décidément, notre territoire s'emploie à mettre la cuisine en spectacle : après le thème du cinéma l'an dernier, c'est la musique qui nourrit la version (originale) 2026 de Rouen à table !. Pendant cinq jours, la Ville, la métropole, Rouen Tourisme et l'association des commerçants et artisans Les Vitrines de Rouen fêtent le patrimoine culinaire unique de la capitale normande. Vu le succès populaire d'une édition 2025 déjà augmentée, Rouen à table ! n'a pas eu les yeux plus grands que le ventre. L'opération poursuit donc sa montée en... régime, pour proclamer une nouvelle fois la place essentielle de la gastronomie dans l'identité, l'attractivité et le rayonnement de la capitale normande. Traduction de toute une dynamique locale, Rouen à table ! découle de sa présence dans le réseau des

Villes créatives de l'Unesco pour la gastronomie, fierté de la collectivité depuis presque cinq ans. Il s'agit de promouvoir cette excellence en la partageant en toute convivialité entre habitants, visiteurs, professionnels. Cinq jours d'aventure collective autour de la gastronomie avec pour valeurs fondamentales l'innovation, la coopération et la transmission des savoir-faire. L'an dernier, Rouen à table ! a concerné 100 élèves de huit écoles du secteur de l'hôtellerie-restauration. La présente édition comprend quatre masterclasses, dont celle du parrain Christophe Cressent (voir page 16) la semaine dernière au lycée Georges-Baptiste et celle du chef pâtissier Benoît Vatelier ce vendredi au même endroit. Ce sont deux des 165 partenaires mobilisés pour ce Rouen à table ! musical. Autant d'acteurs qui se mettent au diapason de la démarche. FC



photo : David Morganti

Tu mitonnes !

CUISINE Séances de démonstration/dégustation gratuites place de la Cathédrale samedi 10 octobre, animées par Chef Damien, enseignant et cofondateur du site web 750g. À 14 h 30, entrée en scène des chefs étrangers du réseau Villes créatives Unesco au titre de la gastronomie, accompagnés de Christophe Pacheco, Meilleur Ouvrier de France et chef de l'Auberge La Mère Poulard, avec Killian Rosini, Meilleur Apprenti de France. À 17 h 15, le mirliton et le canard à la rouennaise selon Christophe Cressent (Ma Boulangerie) et Thierry Demoget (restaurant Les Capucines). En clôture à 18 h, un concert de l'ensemble de trombones du Conservatoire.



photo : David Morganti

Trouver savoir

Les familles trouvent à l'Orangerie du Jardin des Plantes des ateliers gratuits de sensibilisation au bien-manger, de 10 h à 18 h (mercredi, samedi, dimanche) ou de 15 h 30 à 18 h (jeudi, vendredi). Frutti et Veggi plongent les enfants dans l'univers des fruits et légumes frais. À travers des activités interactives et sensorielles, le programme Interfel vise à renforcer leur connaissance des produits, à les faire apprécier autrement et à encourager leur consommation au quotidien. Entre quiz, jeux ou cuisine, la jeune génération découvre les trésors du potager en s'amusant. D'autres ateliers abordent les semis de courge ou les plantes comestibles. Dans le genre atelier, le Studio des petits gourmands promet, place de la Cathédrale dimanche à 14 h et 16 h (15 € adulte, 10 € - 12 ans). Création de toppings annoncée. C'est aussi un goûter qui plaira aux parents, une initiation aux percussions avec les professeurs du Kalif, et un concert : *Casserole en musique*, œuvre d'improvisation par des élèves de l'école de musique de Hanovre et du Conservatoire de Rouen.

Cours d'honneur

Le privilège d'une leçon dispensée par la crème de la crème ! L'École Fauchon, monument de la gastronomie, s'invite sous le superbe plafond de la grande salle de la Halle aux Toiles samedi 10 octobre après-midi pour y distiller sa science à travers deux ateliers géants (1 h 30 et 55 € chacun) conçus pour tous les niveaux. Le cours de pâtisserie portera sur le mille-feuille à la grecque, en lien avec le morceau *Sirtaki* d'Orchestra Mesogios. Puis le cours de cuisine salée sera dédié à l'effeuillé de bar, en référence à la chanson de Nino Ferrer *Le Sud*.



photo : David Morganti



photo : David Morganti

Bon appétit-déjeuner

Pas de début de journée réussi sans un vrai petit-déjeuner, équilibré. Le message va passer grâce au Grand Petit-Déjeuner (25 €), samedi 10 et dimanche 11 octobre entre 8 h 30 et 11 h au pied de la cathédrale. Les meilleurs artisans de la région déploient une ribambelle de produits locaux tout en expliquant leurs métiers de la boulangerie et de l'agriculture. Une carte de top niveau : les brioches Vatelier, les viennoiseries Ma Boulangerie, le café Caron, les crêpes La Galette du Val de Seine, la pâte à tartiner Les Confiseurs... Un temps fort pour toutes les générations, animé par les choix musicaux des participants sur un authentique jukebox avec l'accompagnement du carillon de la cathédrale.

À NE PAS MANQUER

Soupe populaire

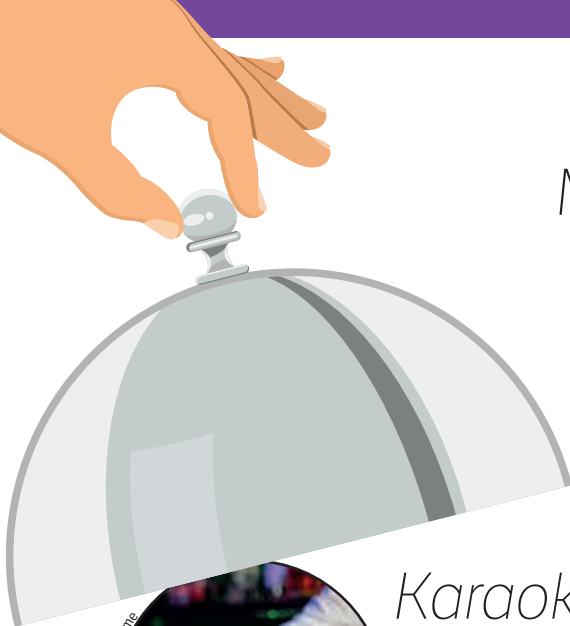
Exercice de lutte contre le gaspillage alimentaire avec une Disco Soupe inédite dimanche 11 octobre de 11 h à 14 h : sous la halle de la place des Emmurées, on est convié à concocter une soupe en toute convivialité et en musique. Aux platines, le DJ Aeon Seven. À l'animation, Chef Damien. Comment transformer des légumes bio moches invendus en un festin solidaire. 12 € pour participer (tablier Rouen à table ! offert) et partager avec tout le monde le fruit de son travail. Pour les enfants, atelier de confection de petits pains au levain.



photo : Thomas Besson

Menu des expériences à déguster

**Opération séduction,
Rouen à table ! vous sert
sur un plateau des découvertes
originales de la gastronomie.**



Karaoké gourmand



Photo : Rouen Tourisme

Nouveauté du cru 2026 : dès ce mercredi 7 octobre de 20 h à minuit, place à une soirée Karaoké gourmand dédiée à la chanson française et internationale sur fond de plaisirs du palais, à La Bohème (privatisée pour la circonstance). Bienvenue dans cette plus vieille discothèque de France, aménagée dans une ancienne abbaye, qui fait danser Rouen depuis 1923. Des classiques vont y résonner, du style *Banana Split*, *Salade de fruits*, *Lady Marmalade* ou *The Ketchup Song*. 24 €, avec deux boissons alcoolisées et un cocktail dînatoire.

Do ré mix



Photo : David Morantini

Autre nouveauté : la soirée DJ set mocktails du samedi 10 octobre de 20 h à minuit, en forme de rencontre entre la haute mixologie et la culture clubbing. Sous le chapiteau face à la cathédrale, il y aura des créations audacieuses sans alcool et des vibrations entraînantes aux rythmes d'un DJ pointu : Will Tyler, qui remixe les tubes des années 80, 90 et 2000. On assistera aussi à des démonstrations par un mixologue. Le tarif ? 20 € incluant un mocktail (7 € par mocktail supplémentaire). Sans alcool, la fête est plus folle.

Confort table



Photo : David Morantini

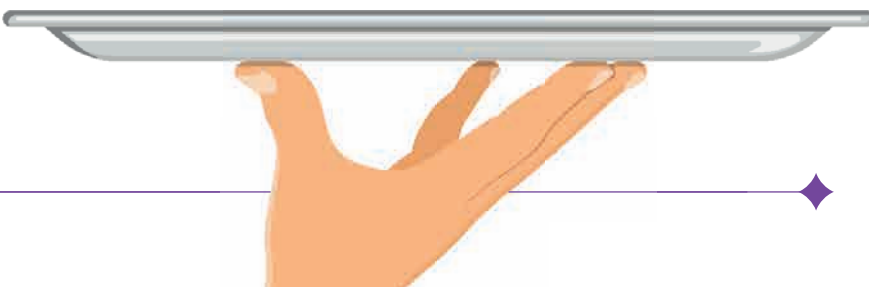
Les chefs du Club des Toques et de la nouvelle garde culinaire rouennaise, en collaboration avec les écoles de formation en hôtellerie-restauration, orchestrent une série de trois dîners d'exception. Des menus inspirés des tubes de la variété (mercredi 7 octobre, avec le trio vocal Garçons s'il vous plaît, 125 €), des standards du jazz (jeudi 8, avec le quintette rouennais Swing Bakery, 125 €) et de « 1000 ans de musique classique et de swing » (vendredi 9, avec le maestro Oswald Sallaberger et la mezzo-soprano Méli Meunier, 140 €).

Faim de parcours



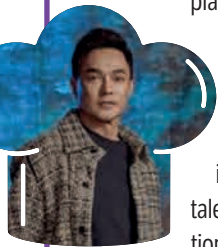
Photo : Stéphanie Plunzi

Parties de chasse aux spécialités culinaires samedi 10 octobre : trois rallyes (le gastronomique à 61 €, le gourmand à 41 €, le familial à 29 €) entraînent les participants dans une exploration entre gastronomie, bistronomie, traditions et cuisine du monde. Munis d'un jeu de piste, les petits groupes feront halte chez des fromagers, des cavistes, des artisans et des restaurants. Les sept étapes offrent des bouchées (de l'entrée au café), agrémentées d'une plongée dans l'histoire et les saveurs du patrimoine rouennais, avec six parcours différents.





Pointures fraîches et nappe monde



Rouen à table ! invite et fait intervenir une brochette de chefs internationaux issus du réseau des Villes créatives de l'Unesco en gastronomie. Ils sont au nombre de cinq : Anderson Ferreira de Quevedo (Florianópolis, Brésil), Aka Choi, (Macao, Chine), Teerasak Phonngarm (Phuket, Thaïlande), Geronimo Lopez (San Antonio, États-Unis) et Georges Khalaf (Zahlé, Liban). Ils feront étalage de leur maîtrise lors de l'après-midi de démonstrations du samedi 10 octobre place de la Cathédrale. Le même jour, ils seront au cœur de la proposition

Deux mondes, un menu, qui associe une nuit d'hôtel et un dîner d'exception à quatre mains. L'offre concerne cinq hôtels 4* ou 5* de la ville, comme l'hôtel de Dieppe ou l'hôtel littéraire Gustave-Flaubert. Chaque établissement reçoit un chef international pour une rencontre inédite avec son chef résident. Les deux as de l'assiette fusionnent leurs talents et leurs cultures culinaires pour élaborer un dîner unique, entre traditions locales et inspirations venues d'ailleurs. D'autre part, quatre chefs sans frontières animent chacun un atelier culinaire dans un centre culturel et/ou social du territoire vendredi 9 octobre de 9 h à 12 h. Les bénéficiaires ?

Un groupe de six personnes que chaque centre a sélectionné parmi les participants des ateliers cuisine habituels. Au centre Malraux, on préparera une entrée avec Geronimo Lopez ; à Grieu, un dessert avec Anderson Ferreira de Quevedo ; à Diana-Armengol, un amuse-bouche avec Aka Choi ; à Pernet, un plat principal avec Teerasak Phonngarm. Quant à Georges Khalaf, il signe le menu du déjeuner spécial libanais qui sera servi à la clientèle ce même vendredi au restaurant inclusif Léo à Table. Entrée/plat/dessert pour 24 €. Le chef étoilé Georges Khalaf participera à la fin de la réalisation avec les stagiaires en parcours d'insertion, à la mise en place des plats et au repas (deux services, à 12 h et à 13 h 15).

◆ Réservations sur visiterouen.com/actualites/rouen-a-table

La pionnière



unesco

Membre du Réseau
des Villes créatives

Rouen
Ville créative
Gastronomie

Lauréate, parce qu'elle le vaut bien ! Rouen est à ce jour la seule commune française à faire partie du réseau des Villes créatives Unesco au titre de la gastronomie (la candidature de Périgueux a été rejetée l'année dernière). La capitale normande restera à jamais la première cité de l'Hexagone à avoir décroché cette distinction. En 2025, 58 localités ont rejoint le réseau des Villes créatives de l'Unesco, composé de 408 membres à travers le monde dont 66 dans le domaine de la gastronomie. Il existe huit catégories, de l'architecture au design en passant par la musique. Instauré en 2004, ce réseau fédère les collectivités qui ont identifié la créativité et les industries culturelles comme un facteur stratégique pour le développement urbain durable. Depuis 2021, Rouen brille sur la scène internationale grâce à cette distinction, venue couronner l'engagement fort de la ville en faveur de la valorisation de son patrimoine culinaire, de ses producteurs locaux, et de son art de vivre gourmand. Elle a été attribuée sur la base d'un ambitieux plan d'actions 2022-2026, autour de trois grands axes : la promotion des circuits courts, le soutien aux acteurs locaux, la coopération internationale.

Fête du ventre

Apothéose de Rouen à table !, la 27^e Fête du ventre et de la gastronomie normande célèbre les producteurs, artisans, restaurateurs, agriculteurs et savoir-faire régionaux samedi 10 et dimanche 11 octobre du côté de la rue Jeanne d'Arc. Un événement gargantuesque développé par les Vitrines de Rouen : 177 exposants (dont 35 labellisés Agriculture Biologique) représentant les cinq départements (102 de Seine-Maritime, neuf du Calvados, sept de la Manche...), 1184 mètres linéaires, 137 000 visiteurs l'an dernier. Cette édition 2026 réserve à la foule plusieurs nouveautés. À commencer par un Village Bio sur l'esplanade Duchamp, où le Bio Bus présent dans le cadre du Tour de France du Bio joue son rôle. De plus, un espace démonstrations culinaires fait son apparition place du Vieux-Marché. On y verra dans leurs œuvres L'Ordre des Canardiens, Les Disciples d'Escoffier, les Toques normandes. et les Toques françaises.



Christophe Cressent

Le parrain de la 3^e édition de Rouen à table ! n'est autre que le père de Ma Boulangerie. Vingt-six ans après son titre de Meilleur Ouvrier de France, l'expert en boulangerie-pâtisserie se bonifie avec le temps. Comme levain.

Dans « parrain », il y a « pain ». Référence de la ville en la matière, Christophe Cressent, qui s'est prêté au jeu de la Une de *Rouen magazine*, est l'ange gardien de Rouen à table ! opus 3. Voilà le « spécialiste des pains spéciaux » à la table d'honneur. Il en est honoré, et même Saint-Honoré. La cerise sur le gâteau pour ce partenaire incontournable de Rouen à table depuis le départ. Comme une marque de reconnaissance de la collectivité, symboliquement bienvenue 30 ans après son arrivée sur notre sol. Héritier d'une longue lignée d'artisans boulangers-pâtisseries (quatre générations), originaire de Sainte-Adresse, Christophe commence à fréquenter l'INBP (Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie) au gré de stages. Par la suite il intègre le prestigieux organisme pour son brevet de maîtrise en pâtisserie et son brevet de maîtrise en boulangerie. « *Ce sont deux univers avec deux schémas de réflexion différents. Je n'ai jamais choisi entre les deux.* » Après cette double formation, l'INBP lui propose un poste d'enseignant. L'aventure va durer une décennie. « *Il s'agissait de transmettre le métier aux entreprises artisanales et lors de salons professionnels à travers des démonstrations ou en parlant de l'école. Cela m'a valu d'œuvrer en Italie, en Espagne, aux Pays-Bas, en Suisse, au Japon, au Canada...* » Christophe verra encore du pays pendant trois ans dans le costume de responsable technique France pour la boulangerie artisanale chez Grands Moulins de Paris. Ses missions pour la marque l'emmènent à Bordeaux, Nancy, à



la Réunion, en Martinique. Il intervient aussi à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, émanation de Grands Moulins de Paris. Fort de son sacre de Meilleur Ouvrier de France en 2000, Christophe marquera son territoire avec la création de Ma Boulangerie rue Armand-Carrel (2010) puis au Vieux-Marché cinq ans plus tard et plus récemment à Bois-Guillaume. On ne présente plus ses best-sellers, à savoir sa baguette Signature, sa tourte au seigle ou sa tartelette tout chocolat. « *Tous nos pains sont fabriqués à partir de levain naturel, de farines locales ou de farines biologiques. Nous façonnons et cuissons sur le lieu de vente, avec des matières premières sans additif. Notre levain est issu d'une souche que j'ai lancée il y a une trentaine d'années.* » L'ambassadeur Cressent, mi-gardien de la tradition mi-explorateur de textures et d'arômes, est membre du Club des Toques. « *Une de mes fiertés, au-delà d'avoir décroché le col tricolore, c'est d'avoir une quarantaine de familles qui vivent de leur travail dans Ma Boulangerie.* » Un patron du genre bonne pâte. Sa personnalité dégage une franche bonho-mie ! FC

Sa recette de mirliton

Pâtisserie d'antan, le mirliton de Rouen remis au goût du jour : « *Une sorte d'hommage à mon grand-père, qui faisait un flan sans pâte merveilleux.* » Revisité en version framboises ou pommes.

Ingrédients (pour sept mirlitons) :

- 1 pâte feuilletée
- 3 œufs
- 90 g de poudre d'amande
- 90 g de sucre en poudre
- Une gousse de vanille
- 50 g de beurre fondu
- Un zeste de citron ou orange
- Sucre glace

Étapes :

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Étalez la pâte feuilletée au rouleau et garnissez avec la pâte des moules à tartelette beurrés et farinés. Piquez la pâte avec une fourchette.
- Cassez les œufs dans un bol et ajoutez le sucre en poudre, la poudre d'amande, le beurre fondu, les graines de vanille et le zeste. Fouettez.
- Remplissez les moules aux trois quarts.
- Saupoudrez de sucre glace puis mettre au four pendant 15 à 20 minutes.
- Laissez refroidir et dégustez.



photo : Boulangerie Cressent

◆ **L'info en + :** La recette originale du mirliton propose une pâte feuilletée, mais Christophe Cressent a choisi de ne pas en utiliser. À vous de choisir !



photo : F. Coraichon

Hakim Benallal : la fièvre dans le sens

Le chef et directeur du restaurant Le Sixième Sens, fraîchement rénové, est l'incarnation de son établissement : il y exerce son talent depuis dix-huit ans, en constante recherche de mariage de saveurs.

Niché rue Thomas-Corneille, le restaurant gastronomique Le Sixième Sens a suspendu son vol pendant une dizaine de semaines et a rouvert voilà tout juste deux mois. Pour la bonne cause, le temps de faire peau neuve avec un chantier de réfection complète. « *Nous avons fait appel à un cabinet d'architecte pour revoir la salle et la cuisine, confie le chef et directeur Hakim Benallal, 41 ans, perpétuel capitaine de l'enseigne. C'est un lieu chargé d'histoire, dans une cave voûtée du XVIII^e siècle. Il était temps de lui offrir un nouveau souffle. Nous l'avons repensé entièrement, sans dénaturer son âme.* » Ce cadre d'exception a toujours connu Hakim, arrivé à la création du Sixième Sens en 2008 comme second de cuisine avant d'en devenir le chef deux ans plus tard puis le directeur l'année suivante. L'homme apparaît donc comme le mur porteur d'un des fleurons du Groupe Guéret. « *Ce n'est pas chez moi ici, mais c'est tout comme. J'ai travaillé dans presque tous les*

établissements de la Maison Guéret : Pascaline pour mes débuts à Rouen il y a 20 ans, Marcel, Cancan, Blotti, L'Entrepôt Food Hall... » Seul l'Hôtel de Dieppe n'a pas enregistré sa collaboration. Membre du Club des Toques depuis belle lurette, Hakim a effectué la totalité de son apprentissage dans l'Eure (premiers pas du côté de Pacy-sur-Eure, à L'Étape). Il développe dans son antre du Sixième Sens une cuisine contemporaine aux influences multiples. « On a parmi les sept membres de l'équipe en cuisine des personnes de différentes origines (Asie, Afrique), au rôle important pour cultiver l'ouverture à des saveurs venues d'ailleurs, à partir d'épices notamment. Je bénéficie d'une complète liberté pour construire l'offre ici. » Chaque assiette doit éveiller les sens. Pour le plus grand bonheur d'Hakim, octobre marque l'entrée en scène de la Saint-Jacques dans la carte. Un fruit de mer qu'il a sublimé l'an dernier en l'agrémentant de copeaux de truffe noire et d'un jus de viande corsé. FC

Son inspiration du moment

Maquereau à la flamme, rhubarbe acidulée, betterave fumée

Une recette qui joue sur les contrastes : le caractère du maquereau saisi à la flamme, la douceur de la betterave et la fraîcheur acidulée de la rhubarbe. Une association de saison où chaque élément vient équilibrer les autres.

Description :

Maquereau mariné au gros sel, fumé au foin, purée de betterave, betterave marinée au gros sel et échalote confite. Vinaigre de betterave, huile vierge et gel de pickles d'oignon rouge, accompagnés de pickles de rhubarbe et d'une délicate note de fraise.

Conseil du chef :

Un aspect de la préparation à ne pas négliger : lever les filets, désarêter puis passer au gros sel durant 5 minutes, l'idée étant de retirer l'eau, cela permet d'avoir une chair plus ferme et également un assaisonnement à cœur.



photo : Sixième Sens

✓ TUTO : Comment lutter contre la présence des rats

Plusieurs moyens très simples permettent d'éviter la prolifération des rongeurs en ville.



photo : DR

LES INDÉSIRABLES 1

◆ En ville, il est possible d'apercevoir dans certains quartiers des surmulots. Leur présence est souvent mal vécue par les habitants qui assimilent ces petits mammifères à l'absence de propreté. Pourtant, leur rôle d'éboueur est crucial car ils éliminent une grande partie des déchets. Si on les voit, c'est parce qu'ils cherchent de la nourriture, mais de plus en plus de l'eau et de la fraîcheur dans la verdure, à cause du réchauffement climatique.



photo : L. Rochette-Montalieu

LES GESTES SIMPLES 2

◆ Adopter des bons gestes basiques permet de limiter la croissance de leur population. On peut éviter de jeter ses déchets par terre ou de les laisser traîner lorsque l'on mange dans un parc ou un jardin public. Il est interdit de donner de la nourriture aux animaux (chats, oiseaux) dans l'espace public. Les habitants doivent aussi respecter les horaires de sortie des bacs de collecte des ordures ménagères et les rentrer la nuit, période où les rats sortent chercher les déchets.



photo : L. Voiment

LES ACTIONS CONCRÈTES 3

◆ La Ville agit sur l'espace public de deux façons. Le service de dératisation, de désinfection et de désinsectisation travaille plus spécifiquement sur les espaces verts. Elle intervient aussi dans certains quartiers plus touchés que d'autres si nécessaire. La municipalité a également remplacé les anciennes corbeilles par de nouveaux conteneurs de rue et des compacteurs solaires auxquels les rats ne peuvent plus accéder pour y chercher de la nourriture.



photo : L. Rochette-Montalieu

LE GUIDE 4

◆ Pour en savoir davantage sur les rongeurs et la faune sauvage qu'il y a en ville, il existe un livret consacré au bien-être animal. Édité par la Ville, il contient de nombreuses informations sur la façon de vivre en milieu urbain avec son chat, son chien et sur les bons gestes à adopter envers tous les animaux comme les rongeurs et les oiseaux auxquels on ne prête pas attention au quotidien.

◆ Plus d'infos : rouen.fr/animaux-notre-ville#livret-du-bien-etre-animal

✓ QUESTION > RÉPONSE :

Pourquoi est-il important de se faire vacciner contre la grippe chaque année ?

En France métropolitaine, la grippe circule entre octobre et mars. En 2024, le virus a tué plus de 17 600 personnes, contre 10 000 habituellement, selon le Bulletin national de Santé publique France. Un bilan dû aux complications que peut engendrer le virus : complications cardiaques, infections pulmonaires, entre autres. C'est un virus qui évolue chaque année, et les recherches s'adaptent à cette évolution. C'est donc pour cela qu'il est conseillé de se faire vacciner chaque année. Pour rappel, le vaccin n'empêche pas d'attraper le virus, mais d'en limiter les complications. Il est donc fortement conseillé de se faire vacciner contre la grippe pour les personnes à risque : les plus de 65 ans, les femmes enceintes, les personnes atteintes de certaines affections chroniques comme respiratoires ou cardiaques. Le vaccin est pris en charge à 100 % par l'Assurance Maladie pour les personnes à risques. Plus d'infos sur ameli.fr

✓ AVIS D'EXPERT :

L'entreprise de demain

L'entreprise du futur sera « robuste & coopérative » ou ne sera pas



Olivier Hamant

Chercheur à l'INRAE au sein de l'École Normale Supérieure de Lyon

Face aux crises environnementales et économiques, le modèle de l'entreprise suroptimisée montre ses limites. Il faut s'inspirer du vivant, où la pérennité ne repose pas sur la compétition mais sur la robustesse et la coopération. Ainsi, les acteurs économiques du territoire sont invités à une conférence jeudi 15 octobre à 19 h au Pavillon des Transitions (gratuit sur inscription via rouen.fr). L'intervenant ? Olivier Hamant, biologiste des systèmes. « L'ère de l'abondance de ressources est révolue, martèle-t-il. On a passé le pic de pétrole conventionnel en 2008 (c'est le moment où la demande excède les capacités de production). Le pic des gaz de schiste et des sables bitumineux a été franchi en 2018... Ça craque de partout. On voudrait guérir un burn-out planétaire en faisant plus d'efforts, alors que la cause c'est l'obsession de la performance. Dans un monde turbulent, incertain, qui va tanguer plus fort, il faut être stable et viable dans les fluctuations. C'est la définition de la robustesse. La performance nous fragilise, la robustesse nous sauvera. Elle s'impose avec le basculement d'une économie de la production voire de la surproduction vers une économie de la fonctionnalité, de l'usage, fondée sur le haut de gamme partagé (à l'exemple de Citiz) et le tout réparable. »

✓ MODE D'EMPLOI :

Quelles démarches doit-on faire lorsqu'on déménage ?

CHANGEMENT D'ADRESSE

La tête dans les cartons, il est possible d'oublier que le changement d'adresse se fait aussi en ligne. Et pourtant, on ne peut pas y échapper. Il faut changer son adresse postale partout : sur le site des impôts, sa carte grise, sa banque, entre autres. Le site service-public.gouv.fr propose une plateforme de signalement de changement d'adresse auprès des principales administrations, comme le service des impôts, la Caf ou la CPAM. Si vous avez un animal doté d'une puce électronique (obligatoire pour tous les chiens, chats et furets), n'oubliez pas non plus de mettre à jour vos coordonnées sur le site I-Cad, avec le numéro d'identification de votre animal. N'oubliez pas non plus de fermer ou transférer, le jour de votre départ, vos compteurs d'électricité, d'eau ou de gaz, et clore l'assurance habitation en envoyant votre état des lieux sortant à votre assurance. La Poste propose une réexpédition de courriers à votre nouvelle adresse pour 6 ou 12 mois. Pensez également à vous réinscrire sur les listes électorales si vous changez de commune.

DES DÉMARCHES POUR AIDER AU DÉMÉNAGEMENT

Pour aider au déménagement, la Ville de Rouen propose d'effectuer une demande d'autorisation pour vous garer sans problème devant votre logement. La Direction des Espaces Publics et Naturels (DEPN) délivre gratuitement un arrêté temporaire de circulation et de stationnement vous permettant de déménager dans les meilleures conditions possibles. La demande est à effectuer minimum deux semaines avant le déménagement. Plus d'informations sur rouen.fr/stationnement-demenagement

Des aides financières sont proposées dans certaines conditions. Pour les familles nombreuses, une prime de déménagement peut être octroyée par la Caf ; pour une formation ou reprise d'emploi loin du domicile, une aide à la mobilité peut être proposée par France Travail. Si vous partez d'un logement locatif et que vous n'avez un litige avec le propriétaire, n'hésitez pas à vous rapprocher de la Maison de Justice et du Droit qui propose des permanences juridiques gratuites, sur rendez-vous (02 35 12 29 20), les lundis de 13 h 30 à 17 h et du mardi au vendredi de 8 h 45 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h.

◆ **Plus d'infos :** service-public.gouv.fr/particuliers/vosdroits/F14128



Les enfants,



AU CŒUR DE LA CUISINE CENTRALE

Depuis 2011, la cuisine centrale de Rouen nourrit les milliers d'élèves des écoles primaires de la ville, ainsi que les crèches. Derrière ces 8 600 repas préparés par jour se cache une logistique aux petits oignons.

MENU DU JOUR. C'est rue Charles-Cros, sur les Hauts de Rouen, que les repas des cantines de Rouen sont confectionnés chaque jour par les employés de la cuisine centrale. En cette mi-septembre, le menu du jour est melon en entrée, avec du sauté de poulet ou du filet de poisson sauce curry avec des haricots verts et méli-mélo gourmand, accompagné de fromage et de la purée de pomme coing. « *C'est le repas qui sera servi dans deux jours aux élèves*, explique Christophe Demeyer, directeur du SIRest. *Il est matériellement impossible de livrer les 60 écoles et 10 crèches de Rouen et Bois-Guillaume (voir encadré), en plus de la cuisine. Un bouchon, un pont fermé, et les enfants ne peuvent pas manger.* » Les deux tiers des écoles sont donc livrées la veille, et le reste le matin même. Mais pas de panique pour préserver la chaîne du froid, les équipes sont rodées.

LA TOTALE. Pour rentrer dans la cuisine, absolument rien n'est mis de côté. Blouse, charlotte, masque, nettoyage des mains par deux fois. « *L'intoxication alimentaire est notre ennemi numéro un* », continue d'expliquer le directeur. Les sacs plastiques contenant la nourriture sont désinfectés, les légumes également. Toutes les étiquettes des aliments sont gardées précieusement pour la traçabilité des ingrédients. Sans compter le travail des employés pour respecter la chaîne du froid des aliments au degré près. La température des aliments frais, comme les produits laitiers, peut être vérifiée jusqu'à 10 fois. « *Après cuisson, la cellule de refroidissement permet de réduire la température des plats chauds de 63 à 10 degrés en deux heures. C'est la technique qui permet de réduire considérablement le développement des bactéries* », détaille Christophe Demeyer, qui rappelle que toutes les pièces de la

cuisine ne dépassent pas 3 degrés.

CUISSON PRÉCISE. Mais avant leur passage dans ces gros frigos, les aliments sont cuits dans différentes machines. Les morceaux de poulet sont envoyés dans une cuve de 350 litres pour la cuisson, pendant que les haricots cuisent de leur côté. « Nous travaillons au maximum avec des produits bruts, bio et locaux. » En 2025, 38 % des produits servis étaient bio, et hors-bio, 29 % étaient durables et de qualité. Le SIRest travaille avec une dizaine de fournisseurs, qui livrent au local de la cuisine tous les matins, dès 6 h 30.

ANTICIPATION. Chaque menu est élaboré par le SIRest, à l'aide d'une diététicienne salariée à la cuisine. « Sur 20 repas, il faut qu'on respecte la quantité précise de fruits et légumes, protéine, féculents, graisse. » Chaque quantité est également adaptée selon l'âge de l'enfant. Pour anticiper les commandes avec les fournisseurs, les menus sont créés avec un an d'avance. « La veille de la livraison aux écoles, on goûte un échantillon d'un repas pour savoir si la recette élaborée est bonne. » Professionnels, ou juste gourmands, on peut leur laisser le bénéfice du doute.

LRM



Magasiniers, cuisiniers, techniciens, chauffeurs... Au total, ils sont une trentaine au service de la cuisine centrale.



Avant la livraison, tous les plats se retrouvent dans une dernière pièce. Une rangée par établissement, qui sont au nombre de 70.

photo : L. Rochette-Montaleu

photos : L. Rochette-Montaleu

Éclairage :

Centralité. La Ville de Rouen a repris la régie de la cuisine centrale en 2011, mais le SIRest (Syndicat Intercommunal de Restauration collective pour les villes de Rouen et de Bois-Guillaume) a été créé en 2014 pour inclure les écoles et crèches de la commune voisine. Au total, 8 600 repas sont préparés chaque jour, dont près de 7 500 pour les jeunes habitants de la Ville de Rouen.

Gaspillage. Le SIRest est impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour éviter de se retrouver à jeter des plats déjà préparés à cause d'imprévus du côté des écoles, le syndicat a signé quatre conventions avec des associations, dont les Restos du Cœur et la Banque Alimentaire, qui peuvent les récupérer pour leurs bénéficiaires. Grâce à ces conventions, 3 à 6 tonnes de nourriture sont sauvées chaque année.



Les arts visuels en point de mire

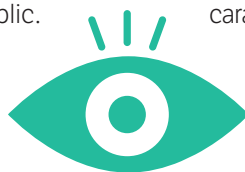
C'est parti pour un Automne curieux à Rouen ! Jusqu'au 15 novembre, c'est toute une ville qui respire et s'inspire au rythme des créations et des découvertes des talents d'ici et d'ailleurs.

Infos annexes :

- Un site dédié est mis en ligne pour répertorier l'ensemble des événements proposés dans le cadre de cet Automne curieux. Toutes les infos sont à retrouver sur automnecurieux.fr
- À noter qu'un programme en version papier est également à disposition dans les lieux d'accueil municipaux.

Avec Automne curieux, le territoire se transforme en terrain d'art. Jusqu'au dimanche 15 novembre, expositions, installations, performances, projections, ateliers et rencontres investissent musées, galeries, jardins, bâtiments patrimoniaux et espace public. L'événement répond à une volonté d'ouverture, d'éclatement, pour toucher un public le plus large possible et ainsi éveiller les plus jeunes à l'art visuel et à émerveiller les initiés. Au Hangar 107, le collectif Naïf propose *Pour de vrai ?* une exposition qui interroge notre rapport aux images et au réel, accompagnée d'ateliers et d'un spectacle de danse. Au Centre photographique Rouen Normandie, *Plein les yeux !* réunira notamment les univers de Robert Doisneau, Marc Riboud, Ylla, Charles Fréger, Frank Horvat (*visuel ci-dessus*) ou Tomi Ungerer autour de la photolittérature destinée aux enfants. Peut-être l'occasion de planter une première graine artistique chez les plus jeunes. Le détour par un lieu « indé », support

à la création locale tout au long de l'année, en perpétuel mouvement, s'impose à mi-festival : les samedi 17 et dimanche 18 octobre, Chien méchant accueille l'exposition *Corps contre formes*, de l'artiste plasticienne Emma Capalbo et de l'illustrateur Valentin Monneaux. Autre caractéristique de cette saison culturelle : l'art sort aussi des équipements culturels habituels pour investir l'espace public. Le parcours photographique EOP propose ainsi, jusqu'au 29 novembre, quatre expositions en plein air à Rouen, Sotteville-lès-Rouen et Grand-Quevilly autour des enjeux climatiques et de leurs conséquences sur les populations. À travers cet Automne curieux cuvée 2026, la municipalité continue de défendre une politique culturelle fondée sur trois axes : soutien aux artistes, ouverture des lieux de diffusion et échanges avec les habitants. Une ambition résumée par la Ville comme celle d'une culture « ouverte, accessible et exigeante », capable de faire dialoguer création contemporaine et vie quotidienne. FL





SOUS LE SIGNE DU PIANO

13 OCTOBRE
THÉÂTRE DES ARTS



Le chiffre est assez ébouriffant : les sœurs Labèque fêtent leurs 55 (cinquante-cinq !) ans de carrière. Une incroyable longévité artistique qui s'explique sans doute par une complicité sans faille... Et un travail acharné depuis leur plus tendre enfance dans le Pays Basque. Un grand rendez-vous, donc, à Rouen avec au programme entre autres, Mendelssohn – frère et sœur – Fauré, Debussy, Hélène de Montgeroult, Grażyna Bacewicz, Margaret Bonds...

INFOS :
operaorchestrenormandierouen.fr

C'EST DE SAISON

DU 19 AU 24 OCTOBRE
JARDIN DES PLANTES

Le Jardin des Plantes consacre sa semaine de l'automne à l'arbre, du lundi 19 au samedi 24 octobre. Au programme, des ateliers avec Paatrice Marchand, artiste résident, un stage « bois » avec Ysoline Robin, une soirée



projection et débat autour du film L'arbre actor (le mardi 20), des visites arborées du jardin et des animations sur le fonctionnement de l'arbre et une approche sensorielle des essences. Histoire de sonder la fameuse timidité des arbres.

INFOS : rouen.fr/jardindesplantes

Manèges et croustillons



photo : Sarah Flipo



FOIRE SAINT-ROMAIN • L'esplanade Saint-Gervais accueille à nouveau la foire Saint-Romain. Cette édition se déroulera du 21 octobre jusqu'au 22 novembre. La manifestation, bénéficiant de deux jours supplémentaires d'ouverture, pourra davantage profiter de la période charnière des vacances de la Toussaint en raison de la fréquentation plus importante des visiteurs. Avec l'arrivée de nouveaux manèges dont les forains réservent la primeur au public rouennais, la foire Saint-Romain espère bien séduire et émerveiller petits et grands comme chaque année. À noter que les transports en commun seront gratuits pendant la foire les mercredis, samedis et dimanches, ainsi que les journées du 1^{er} et 11 novembre. La journée tarif réduit aura lieu le 18 novembre.

Trombone nouvelle



CONCOURS • L'auditorium Jacques-Lancelot du Conservatoire est le théâtre du 17^e Concours national de trombone Antoine-Courtois, unique en France, du vendredi 16 au dimanche 18 octobre. Lancé en 1993, ce rassemblement présenté par l'Association des Trombonistes Français s'est déplacé à Lille, à Tours, à Reims avant de migrer au Conservatoire d'Aix-en-Provence en 2023. Près de 200 candidats de tous horizons sont attendus. Les précédentes éditions ont permis de détecter les grands talents de demain. Des solistes renommés participent aux deux récitals gratuits en marge des épreuves : le concert d'ouverture vendredi à 20 h avec Fabrice Millischer et Vincent Felly (« Fab & Vince » le Duo), puis le concert de gala le lendemain à 20 h avec les membres du jury, le quatuor Rotomagus Trombones et l'orchestre Opus 76. Plusieurs œuvres originales ont été composées spécialement pour l'occasion. La finale interviendra dimanche à 14 h.



photo : Association des Trombonistes Français



Du théâtre au coin de la rue



photo : Suzanne Blun



PLEIN AIR

• Ce ne sont pas les spectateurs qui viennent au théâtre, c'est le théâtre qui vient aux habitants. Avec le festival Théâtre à la cité, la Youle compagnie propose gratuitement plusieurs spectacles dans des lieux inhabituels. Les derniers rendez-vous de l'événement se déroulent au jardin Saint-Sever, le mercredi 14 octobre à 14 h. La compagnie Davai y joue *Aux filles du temps* et donne la parole à des jeunes filles de 13 à 20 ans sur des sujets d'actualité, dans la quête d'une société plus juste. Le samedi 17 octobre, la dernière du Théâtre à la cité est marquée par *Le magasin du monde* (photo ci-contre), proposé par la Fine compagnie sur deux lieux : le parc Grammont à 14 h et le

square Gaillard-Loiselet à 17 h. En cas de mauvais temps, tous ces spectacles seront joués à La Case, au centre commercial Saint-Sever.

Infos : Page Instagram @youlecie

DIGNE FIN DE VIE

DU 3 AU 7 NOVEMBRE

THÉÂTRE DES DEUX RIVES - CDN DE NORMANDIE-ROUEN

Dramaturge, metteuse en scène, autrice. Agathe Charnet le prouve un peu plus avec Peut-être le hasard. Un livre paru aux éditions Les Corps conducteurs qui a enthousiasmé le jury du Nouvel obs' et lui a valu le Prix 2026. Peut-être le hasard, c'est le parcours d'une mère frappée précocement par la maladie d'Alzheimer jusqu'à une fin de vie digne. Une autofiction qui a touché les jurés du prix littéraire. Et une récompense qui méritait sans doute que l'autrice puisse porter plus loin le projet. C'est chose faite au terme d'une résidence au Centre dramatique national (CDN) puisque la Normandie a mis en scène un spectacle présenté pour la première fois du 3 au 7 novembre sur la scène du Théâtre des Deux rives. Un spectacle émouvant forcément, épaulé par les chansons d'Anne Sylvestre, Souchon, Barbara... plein d'humour et de tendresse. Pour « traquer la vie jusqu'au bout ».



photo : Collection personnelle Agathe Charnet

OCTOBRE ROSE

Infos :

18 OCTOBRE

QUAIS RIVE GAUCHE

Le 8 octobre, une autre marche de 7 km est organisée par l'association rouennaise de randonnée pédestre. Elle est programmée au départ de la MJC Grieu, à 13 h 30. Retour prévu vers 16 h pour un goûter et un pot de l'amitié. Des bénévoles de la Ligue contre le Cancer seront également présents à la manifestation.

Chaque année, Octobre rose permet de mobiliser les citoyens, les associations, les entreprises et les acteurs publics dans la lutte contre le cancer du sein. C'est encore le cas avec l'opération Seine rose. Organisée par les Baskets solidaires et portée par la Ligue contre le Cancer de Seine-Maritime, cette manifestation se déroule majoritairement le long des quais rive gauche et pour une partie, sur les quais bas rive droite. De 9 h à 13 h, au départ de la prairie Saint-Sever, trois activités sportives sont proposées à toutes et tous : une marche

de 3 km, une course de 5,5 km et une autre de 10 km. L'inscription pour un dossard est de 20 €. L'ensemble des bénéfices et reversés à la Ligue contre le Cancer 76. La structure installera d'ailleurs un village toute la matinée pour informer, échanger et expliquer les enjeux liés au cancer du sein. Que l'on soit une coureuse aguerrie, un sportif amateur ou bien tout simplement adepte de la marche, chacun pourra y trouver son compte. Le but étant de partager un moment convivial et solidaire, de se joindre à la manifestation ou d'encourager les participants.



ARTS ET DÉCOUVERTES

9 OCTOBRE

CONSERVATOIRE DE ROUEN



Comme à chaque rentrée, le Conservatoire régional de Rouen propose au public de découvrir sa nouvelle saison consacrée au théâtre, à la musique et à la danse. Cette présentation gratuite et sans réservation se déroule dans l'auditorium Jacques-Lancelot, à 19 h. Cette soirée permet à l'établissement culturel de dévoiler les grands rendez-vous de l'année en présence de celles et ceux qui la feront vivre. Placée sous la thématique « InspiRons », la saison propose plus d'une cinquantaine de spectacles gratuits et s'articule autour de trois temps forts : Pierre, Nina, Guy et les autres en novembre ; Aller vers en janvier et Inspirations en mars. Ces temps forts ont pour vocation d'encourager la curiosité du public pour d'autres cultures et d'autres langues. Des spectacles pour tous les âges qui se dérouleront également hors les murs.

INFOS : conservatoirederouen.fr

FESTIVAL DURUFLÉ

10 ET 11 OCTOBRE

CATHÉDRALE DE ROUEN

Le célèbre compositeur – et organiste – Maurice Duruflé a une histoire avec Rouen. Il a en effet été formé, dès ses dix ans, à la maîtrise Saint-Evode, entre 1912 et 1918. Il découvre le chant grégorien ; une influence que l'on retrouve dans ses œuvres majeures. Le « festival Éphémère » lui rend hommage à la cathédrale de Rouen les 10 et 11 octobre. Trois concerts au programme : un récital d'orgue par Vincent Warnier, titulaire du grand orgue de Saint-Étienne-du-Mont à Paris (samedi à 19 h) ; une audition d'avant-messe par Lionel Coulon, titulaire du grand-orgue de la cathédrale (dimanche à 10 h) et l'imparable Requiem de Duruflé, par Thibault Duret (dimanche 11 à 19 h).

UN PONT CULTUREL AVEC LA NORVÈGE

D'OCTOBRE 2026 À JUIN 2027

PARTOUT EN VILLE



photo : DR

Après le Portugal, la Lituanie, le Brésil ou l'Ukraine ces dernières années, c'est la Norvège qui s'invite à Rouen, tout au long de la saison culturelle, dans le cadre du Millénum 2027, mais aussi dans celui du centenaire de la chapelle des marins Saint-Olav (lire page 28). Le programme compte des expositions, une série de conférences dont celle sur la section norvégienne du lycée Corneille, le lundi 12 octobre au Foyer des marins, ou encore des spectacles et concerts, à l'image du récital de piano donné par Fabrice Bligoud Vestad à la chapelle du Foyer des marins (photo ci-dessus), le samedi 24 octobre.

INFOS : rouen.fr/rouen-norvege

Ça va être tout noir

Le samedi 10 octobre, l'opération Jour de la Nuit revient pour sensibiliser à la pollution lumineuse et à la protection de la biodiversité nocturne et du ciel étoilé. Pour l'occasion, le LaboVictorHugo accueille le spectacle *Noir-Nuit* à 15 h pour les enfants à partir de 6 ans. Il invite à dépasser la peur du noir pour redécouvrir la richesse de la nuit. À mesure que la lumière baisse, l'écoute s'affine et l'imaginaire s'ouvre. Entre humour et poésie, cette expérience sensorielle célèbre la beauté du vivant nocturne.

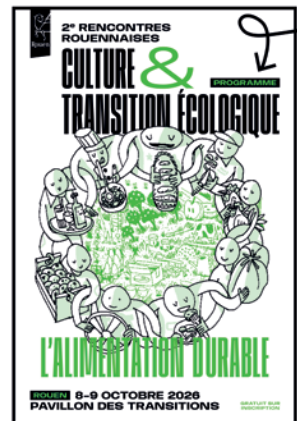
INFOS : jourdelanuit.fr

RENCONTRES ÉCOLOGIQUES ET CULTURELLES

8 ET 9 OCTOBRE

PAVILLON DES TRANSITIONS

Les rencontres rouennaises « Culture et transition écologique » seront rythmées par des ateliers, des goûters et des moments artistiques. Des tables rondes donneront l'occasion aux intervenants et au public d'échanger et débattre autour du thème de l'alimentation durable et de la transition écologique et sociale. Ces discussions sont ouvertes aux professionnels de la culture, de l'alimentation, de l'agriculture, aux étudiants et à toute personne curieuse d'en savoir davantage sur ces thématiques. Elles permettront de réfléchir à faire du territoire un écosystème durable pour favoriser la transition sociale et écologique. Ces journées sont organisées par la Ville et la Métropole Rouen Normandie et s'inscrivent dans le cadre de « Rouen ville créative Unesco gastronomie ».



INFOS :

metropole-rouen-normandie.fr





SPECIAL HALLOWEEN

DU 24 AU 31 OCTOBRE
BIBLIOTHÈQUES



photo : Rouen bibliothèques

Plusieurs animations en lien avec la fête des morts sont proposées par les bibliothèques rouennaises durant les vacances scolaires. La compagnie Les Miscellanées propose deux spectacles le samedi 31 octobre à la bibliothèque Parment : le premier à 16 h pour les enfants à partir de 8 ans, le second à 18 h pour les ados et les adultes. Le titre de la pièce ? Les affuteurs d'histoires. Des contes, des ateliers pour fabriquer son masque et des décorations mortelles, un stand de maquillage, et même un brunch de l'horreur sont également proposés.

INFOS :
bibliotheques.rouen.fr

HOCKEY

9, 12, 15, 23, 27
ET 30 OCTOBRE
ÎLE LACROIX

Après une belle victoire contre Grenoble 5-1 à domicile, mais deux défaites contre Marseille et Briançon, début de saison mitigé pour les Dragons. Octobre est chargé pour Rouen qui dispute sept rencontres dont six à domicile face à Chamonix et Angers deux fois dans le mois, Marseille le 15 octobre et Cergy-Pontoise le 27 octobre. La tâche sera ardue pour les Dragons car c'est l'inconnu avec des équipes largement remaniées.



photo : Stéphanie Heudé

INFOS :
rouenhockeyelite76.com

À FOND LA CAISSE

14 OCTOBRE
DALLE DE LA GRAND'MARE

Des voitures de bric et de broc fabriquées à partir de matériaux de récupération : les caisses à savon envoient du sourire. Le centre culturel Malraux organise la deuxième édition de sa course de push-cars mercredi 14 octobre de 14 h à 17 h sur la dalle de la Grand'Mare. Un projet coordonné par Olivier Miller, responsable de la ludothèque du centre Malraux. Huit équipages en piste. Les enfants engagés représentent les partenaires, à savoir le centre social Diana-Armengol-Markarian, l'association Fraternité Banlieues, le centre social Étienne Pernet et Radio HDR. Un goûter sera offert par l'association MixCité.



LES BELLES VUES

1^{ER} NOVEMBRE
PANORAMAS

La deuxième édition de l'Urban Trail des 3 Panoramas de Rouen se déroule le dimanche 1^{er} novembre prochain. Les trois courses (24 km, 42 km et 72 km) affichent déjà complet mais il est toujours possible d'applaudir les coureurs au gymnase Jacques-Anquetil de Déville-lès-Rouen, ou bien tout en haut de l'un des trois panoramas (Canteleu, Mont-Saint-Aignan et Sainte-Catherine).

INFOS : **ut3pr.run**

BRIVE ARRIVE

11 OCTOBRE
STADE MERMOZ

Le Valkyries Normandie Rugby Clubs reprend le chemin de la compétition le 11 octobre avec la réception de Brive pour la première journée d'Elite 2F. Le XV féminin local se sait attendu de pied ferme partout où il se produira : il a créé une petite sensation en atteignant la finale du dernier championnat, ne s'inclinant que de 3 points contre La Rochelle. Une performance remarquable, dès la première année de fonction



photo : @le.haut.du.sport

du coach Alexis Vairy. Le groupe, dauphin des Maritimes à l'issue de la saison régulière (13 victoires, un nul, quatre défaites), ambitieuse en toute logique de décrocher la montée en juin prochain. L'effectif a perdu Lison Joubert et Rachel Hickson, respectivement parties rejoindre Toulon et Bagnac à l'étage supérieur. Le RNR s'est tourné vers l'étranger pour trouver des solutions de renforts : l'Irlandaise Kara Mulcahy, l'italienne hollandaise Hanna Smid, l'italienne Sofia Vanni, la Colombienne Maria Gonzalez Arzuaga. Face à une équipe corrézienne qui va lutter pour son maintien (8^e la saison passée), les partenaires de la capitaine Manon Hénault ne devraient pas avoir à forcer leur talent pour empocher les premiers points de ce nouvel exercice.

INFOS : **Page Facebook**
« Valkyries Normandie RC »



Les sorcières débarquent



photo : Clément Lefèvre/JLF

Du 6 au 8 novembre, la 44^e édition du Festival du Livre Jeunesse Rouen arrive à la Halle aux Toiles. « Sorcières, fantômes et autres histoires vraies » est le thème de cette année, avec comme parrain l'auteur Clément Lefèvre, qui mêle douceur et imaginaire dans ses livres pour enfants. Sur ces deux jours, enfants, familles, auteurs et illustrateurs vont se rencontrer autour de lectures, ateliers ou spectacles. Cette année, le festival organise un concours d'illustration autour du thème de l'année. Laissez libre cours à votre imagination, tout le monde peut y participer !

INFOS : **lismoilesmots.fr**

TRANSFORMATION

16 OCTOBRE
STADE DIOCHON

Saison du tournant pour le Rouen Normandie Rugby, désormais présidé par Delphine Bunel. L'exercice marque la fin d'un cycle. La transition part sur de bonnes bases car le nouveau capitaine Jean Leleu et ses partenaires ont plutôt bien négocié le 1^{er} bloc, terminé au 7^e rang. Après l'accroc inaugural (défaite à Suresnes), ils ont infligé une démonstration de force au promu Orléans (neuf essais, 59-29). Certes, les Lions ont ensuite subi la loi du leader Carcassonne, souverain chez lui. Mais leur sortie suivante, à Diochon, les a vus signer un coup d'éclat aux



photo : RNR

dépens de Mont-de-Marsan, relégué de Pro D2 terrassé 19-13. L'arrière-buteur Florent Massip ayant inscrit tous les points des siens. Dans le jeu rouennais, on sent de l'allant, comme les prémices d'un souffle nouveau. À confirmer lors de la 8^e journée contre Rennes, en difficulté à l'issue de son 1^{er} bloc (un succès pour trois revers).

INFOS :
rouennormandierugby.fr

VENT EN POUPE

31 OCTOBRE
STADE DIOCHON



photo : Bernard Morvan

Le FC Rouen a pris un départ canon dans ce championnat de Ligue 3. Après sept journées, les Diables Rouges pointaient en tête avec deux points d'avance sur La Roche-sur-Yon. Un début de parcours tonitruant : cinq victoires et deux nuls. Les partenaires du capitaine Clément Bassin auront-ils conservé leur leadership et leur invincibilité quand se présentera Concarneau pour la 11^e journée ? Un adversaire performant, au pied du podium (4^e) au 1^{er} jour de l'automne. Les Finistériens sont entraînés par Stéphane Moulin, artisan de l'ancrage d'Angers dans l'élite, manifestement bien parti dans sa mission au service des Thoniers.

INFOS : **fcr1899.com**



UNIVERSITÉ D'AUTOMNE

DU 6 AU 8 NOVEMBRE



photo : Mouvement européen France

Le Mouvement européen France se réunit à Rouen du 6 au 8 novembre pour son Université d'automne. Au programme, conférences et ateliers pour réfléchir et débattre sur les grands défis et enjeux de la coopération européenne. « Où va l'Europe ? », « L'Europe face aux menaces de notre temps », « L'Europe après le Brexit » sont quelques-uns des thèmes abordés en présence de grands témoins. Les adhérents du Mouvement européen sont bien entendu attendus et ainsi que les non-adhérents qui doivent s'inscrire pour participer aux débats.

INFOS : mouvement-europeen.eu/universite-dautomne-2026-a-rouen/

BANDE DESSINÉE

JUSQU'AU 18 OCTOBRE
BIBLIOTHÈQUE PARMENT



L'exposition Bobigny 1972 de Marie Bardiaux-Vaïente et Carole Maurel retrace le procès historique qui ouvrit la voie à la légalisation de l'avortement en France. Gisèle Halimi y a défendu Marie-Claire Chevalier, poursuivie après avoir avorté après un viol. À découvrir à travers des planches de BD pour mieux comprendre le combat de l'avocate.

INFOS : bibliotheques.rouen.fr

GRAND ORGUE

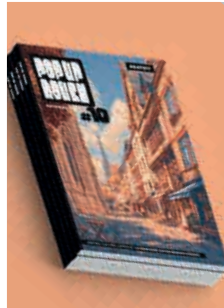
10 OCTOBRE
CATHÉDRALE NOTRE-DAME

Dans le cadre du festival éphémère consacré à Maurice Duruflé, Lionel Coulon, organiste titulaire du grand orgue de la cathédrale, propose aux visiteurs de découvrir l'envers du décor. Trois visites gratuites sur inscription obligatoire sont organisées de 14 h à 16 h 15. Elles permettront au public de comprendre la mécanique si précise de cet instrument.

INFOS : cathedrale-rouen.net

POP UP ROUEN

AUTOMNE



Alors, quoi de neuf cet automne ? C'est dans Pop up Rouen, le magazine des sorties, de la culture et du « lifestyle ». Le numéro 10 commence par nous conseiller de lever les yeux ; histoire de rappeler à notre bon souvenir les façades de Rouen. Un top 10 non pas des plus belles mais des moins connues et qui ne manquent pas de charme. Un peu d'histoire avec Jacques Tanguy qui remonte aux origines de la Normandie, quelques conseils shopping, des recettes proposées par les restaurants Citizen coffee et Tranché. Ainsi qu'un portrait du street-artiste Inkoj. Et pour finir, un agenda culturel illustré...

INFOS : popup-rouen.fr

APRÈS L'APOCALYPSE

23 OCTOBRE



Ils s'y sont mis à huit ! Huit spécialistes de BD de science-fiction dont un scénariste pour nous proposer une version de ce qui nous attend du côté de 2056. Le scénariste, c'est le Rouennais Fred Duval. Celui-ci livre huit récits courts intimement liés et néanmoins indépendants ; ne serait-ce que par le mélange des styles des dessinateurs qui ont prêté leurs pinceaux au projet. Parmi eux, Buchet, Bajram, Ricci ou encore Armand. Une grosse équipe, donc, pour nous emmener dans un futur glaçant mais possible/probable où les conflits, la surpopulation et l'épuisement des ressources naturelles (et la radioactivité, en prime) ont conduit les humains à quitter la Terre pour la laisser se régénérer. Pendant mille ans. D'où le titre de l'album. Un récit complet et de la matière à réfléchir pour l'avenir...

INFOS : Mille ans, éd. Le Lombard. Parution le 23 octobre. 21,95 €

UN RMB REVANCHARD

9, 20 ET 30 OCTOBRE
KINDARENA

C'est reparti pour une saison en Élite 2 ! Arrivé en mars dernier, Jean-Denys Choulet est resté sur le banc pour remettre le club sur les bons rails après une décevante 14^e place à l'issue de la saison régulière. Cette fois, il a pu participer au modelage de l'effectif 2026/2027, et se satisfait notamment de l'arrivée du meneur américain Jalen Moore (photo ci-dessous), en provenance du club hongrois d'Egis Kormend. « En contact avec plusieurs équipes de Betclic Élite, il a choisi Rouen pour grandir avec le club et tenter d'être, avec nous, le poil à gratter du championnat d'Élite 2 », commentait le coach lors de l'arrivée de celui qui a tourné à 20,5 points de moyenne en D1 hongroise. Lors des matches de préparation, le RMB a présenté un bilan équilibré, avec trois victoires, trois défaites, un match nul. Si la défense reste un chantier à consolider, le potentiel offensif de ce nouveau groupe (avec notamment Mintogo, Vent, Avery ou encore Choua) semble prometteur. En octobre, le RMB reçoit Blois (le 9), La Rochelle (le 20) et Hyères-Toulon (le 30) dans son antre du Kindarena.



photo : Lancelot DH

INFOS : rouenmetrobasket.com

Des enchères queer

Samedi 10 octobre, l'Entrepôt Food Hall accueille la Fondation Le Refuge pour une soirée inédite. Au programme : fanfare queer, drag-queens et DJ, avec, à 20 h une vente aux enchères au profit de la fondation qui héberge et accompagne les jeunes LGBT+ rejetés par leurs parents et chassés du domicile familial. Affiches de films, créations artistiques, il y en aura pour tous les goûts. L'entrée est libre, on peut donc venir profiter du show sans obligation de participer aux enchères.

INFOS : Page Facebook @LeRefugeRouen ou page Instagram @lerefuge76



Retrouvez tout l'agenda sur les réseaux sociaux de la Ville et sur Rouen.fr :

Chapelle centenaire

LA CHAPELLE SAINT-OLAV FÊTE SON CENTENAIRE EN 2026. C’est une chapelle unique en son genre. Depuis 1926, une église norvégienne se dresse dans la discrète rue Duguay-Trouin. « Elle a été construite pour honorer la mémoire des marins norvégiens, qui ont continué, même pendant la Première Guerre mondiale, à acheminer jusqu’à Rouen les minerais et matières premières, alors que la Norvège n’était pas impliquée dans cette guerre. Beaucoup sont morts, tués par les Allemands », explique Éric Salaün, président du Foyer des marins de Rouen. C’était également un lieu de culte luthérien pour les marins norvégiens, « très croyants », en escale à Rouen : « À l’époque, les bateaux n’avaient que deux ans de durée de vie. Il fallait avoir la foi pour continuer ce métier. » Le nom de Saint-Olav n’a pas été choisi au hasard. Le roi Olav II de Norvège (995-1030) aurait été baptisé à Rouen par l’archevêque Robert en octobre 1014. En 2014, Rouen a même célébré le millénaire de ce baptême en la cathédrale Notre-Dame, en présence de délégations de l’Église évangélique luthérienne nationale de Norvège. C’est en 2004 que l’Association rouennaise des amis des marins rachète la chapelle Saint-Olav pour un euro symbolique. Depuis, la chapelle fait entièrement partie des activités du Foyer des marins, qui accueille encore plus de 3 000 marins



Située rue Duguay-Trouin, l’architecture simple de la chapelle dénote des autres églises de Rouen.

par an. À l’intérieur de l’édifice, babyfoot, table de ping-pong, mais aussi des expositions culturelles et des concerts sont organisés régulièrement. Pour célébrer les 100 ans de la chapelle, l’association lance les festivités le 11 octobre (qui se dérouleront jusqu’au 18 octobre) avec un événement et la présence, à 17 h, d’une pasteure norvégienne qui fera un discours d’introduction... en norvégien. Bien sûr, une traductrice sera là pour traduire en français.

LRM

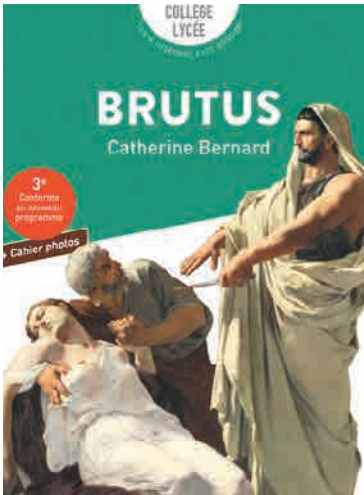
Programme complet sur : foyerdesmarins.fr

La poétesse réhabilitée

CATHERINE BERNARD FUT INJUSTEMENT EFFACÉ DE LA LITTÉRATURE. Hommage lui est rendu aujourd’hui puisque sa tragédie *Brutus* entre au programme de français des classes de troisième. Il n’y a pas si longtemps encore, elle était présentée comme la nièce de Corneille. Mais en réalité, Catherine Bernard n’a de commun avec l’auteur du *Cid* que sa passion pour le théâtre. On trouvera aussi chez

l’auteur la même grandeur, la même éloquence poétique (« *Laisse encore douter à mon esprit confus/S’il me demeure un fils ou si je n’en ai plus* »). Catherine Bernard est née à Rouen en 1662 et passera sa jeunesse ici, avant de partir pour Paris à l’âge de 17 ans. Elle commence sa carrière littéraire par des romans puis des nouvelles avant d’écrire des pièces. Sa tragédie *Brutus* sera jouée 25 fois au Français (l’autre nom de la Comédie-Française) en 1690. Déjà un beau succès pour cette pièce sur la passion amoureuse à la fine analyse psychologique. Mais voilà que tout juste quarante ans plus tard, Voltaire sort son *Brutus* où les critiques retrouvent assez rapidement l’inspiration de Catherine Bernard. Comme la meilleure défense est l’attaque, l’entourage de Voltaire insinue alors que c’est Fontenelle qui aurait écrit le *Brutus* de sa protégée. Voltaire écrit même sur Catherine Bernard : « *auteur de quelques pièces de théâtre, conjointement avec le célèbre Bernard de Fontenelle, qui a fait presque tout le Brutus.* » Mais c’est le *Brutus* de Voltaire qui finira finalement aux oubliettes et la Rouennaise qui triomphe aujourd’hui, avec le privilège d’être conseillée aux collègiens...

Plus de 330 années séparent ces deux livres. Le premier est sorti en 1691, le deuxième paraîtra le 21 octobre.



Au service des malades

Philippe Lecrosnier

Ancien président du Tennis Club de Mont-Saint-Aignan, Philippe Lecrosnier y est toujours attaché pour développer « Jeu, santé et match », un dispositif sport-santé à destination des personnes atteintes du cancer du sein.

Ce jeudi 8 octobre, la Halle aux Toiles de Rouen accueille une grande soirée de gala intitulée « Jeu, santé et match ». Un dispositif de sport-santé porté par le Tennis Club de Mont-Saint-Aignan et ses chevilles ouvrières, amené à se dupliquer partout où ce sera possible. À sa tête, Philippe Lecrosnier, silhouette connue dans le monde de la petite balle jaune et figure reconnue dans l'application du sport sur ordonnance. Président du club aux 1100 licenciés pendant 12 ans, jusqu'en 2020, l'homme raconte volontiers l'activité qui l'occupe pas mal, bénévole, tournée vers la santé, et plus particulièrement celle des femmes traitées pour un cancer du sein. « Avec le TC de Mont-Saint-Aignan, nous avons été l'un des premiers programmes en France à accompagner la loi du sport sur ordonnance, portée par Valérie Fourneyron il y a 11 ans », rembobine celui qui s'est lancé dans l'aventure avec Philippe Leroux, autre acteur du tennis normand, et Guillaume Le-vavasseur, médecin du sport à Rouen.

Concrètement, il est proposé 4h30 d'activité physique par semaine aux patientes en cours de traitement. « Le tennis fait partie des trois sports recommandés, avec l'escrime et l'aviron, pour mieux vivre la maladie durant cette période. Nous avons au club un moniteur formé spécifiquement à la pathologie du cancer du sein en la personne de Maël Garnisson. Il est vraiment en pointe sur le sujet », développe Philippe Lecrosnier. Depuis que « Jeu, santé et match » a été lancé, pas moins de 500 femmes ont pu en bénéficier. Gratuitement. Si ça ne coûte rien aux patientes, c'est qu'il faut trouver des fonds d'une autre manière. Alors pour célébrer les 10 ans du dispositif, le bénévole et son équipe organisent cette soirée de gala durant laquelle une vente aux enchères est proposée. L'ancien chef d'entreprise a activé son réseau pour proposer quelques lots d'exceptions : un tableau de Christophe Ronel, un maillot de Gaël

**10
ans**

**2016 : création du dispositif
sport-santé
« Jeu, santé
et match »**

Monfils avec son certificat d'authenticité, ou encore un spa pour deux avec brunch à l'Hôtel de Bourgtheroulde. La soirée affiche complet, elle comptera notamment 140 femmes accompagnées par le programme sport-santé ces dernières années. Une grande satisfaction pour l'organisateur. Ce dernier estime à 300 ses heures de bénévolat dans l'année pour cette bonne action. « Aujourd'hui j'ai plus de temps. Cela fait vingt ans que je suis engagé, mais humainement, le bénévolat me l'a bien rendu », souffle-t-il. Le porteur du dispositif reconnu partout en France n'oublie pas de mettre en avant d'autres bénévoles du club, à l'image d'Alexandra Starcevic, tout aussi impliquée dans « Jeu, santé et match ». Et quand il dit : « Je ne suis rien », avec le sourire en coin, on n'est évidemment pas obligés de le croire. FL



Photo : F. Lammie

Protéger nos enfants : des premières mesures concrètes

Groupe Fiers de Rouen

Après les faits présumés de violences sexuelles signalés dans deux structures municipales, nous avons lancé un audit de nos dispositifs. Ses premières conclusions ont été partagées avec les familles en juillet. Un premier plan d'action est désormais engagé. Il renforce la prévention, la formation des professionnels et la sécurisation des locaux. Dès cette rentrée, un livret a été remis aux familles pour les aider à repérer les signes qui peuvent alerter, dialoguer avec leurs enfants et savoir vers qui se tourner. Un guide est également déployé auprès des agents dans les écoles. Les formations vont être renforcées, notamment avec des services spécialisés. Dans les crèches, une troisième journée pédagogique obligatoire sera consacrée à la prévention des violences sexuelles et aux procédures de signalement. Les contrôles du casier judiciaire seront renforcés, les protocoles de soins aux enfants vont être revus et les locaux feront l'objet d'un audit pour renforcer leur sécurité. La protection des enfants constitue une responsabilité collective et une priorité absolue de notre action municipale. En octobre, nous proposerons au Conseil municipal une délibération sur ce sujet et un groupe de travail réunissant tous les groupes politiques. Parce que la protection et l'écoute de nos enfants mérite mieux que de la récupération politicienne. • [Contact : fiersderouen@gmail.com](mailto:fiersderouen@gmail.com)

Rouen résistante contre les discriminations et les violences

Rouen, l'écologie en actes - EELV - Génération-s citoyen-ne-s

Au moment où nous célébrons le combat de Gisèle Halimi, nous constatons que la lutte contre les discriminations constitue une exigence politique. À Rouen comme ailleurs, chacun.e doit pouvoir trouver sa place et vivre librement, sans subir de violences en raison de son origine, genre, orientation sexuelle, handicap ou de sa religion. Les violences anti-LGBTQIA+ demeurent une réalité préoccupante. La récente agression de Pierre Picavet, président de l'association FLAG!, en témoigne de manière brutale. Elle nous rappelle que la haine ne doit jamais être banalisée. À Rouen, nous agissons concrètement, au quotidien, pour combattre les discriminations et prévenir les violences. Nous soutenons la visibilité des questions LGBTQIA+, celle des femmes dans la culture, à travers la projection, à l'Omnia, du film récompensé par la Queer Palm, les Journées du Matrimoine organisée par HF+ Normandie. La culture est un levier de sensibilisation, d'émancipation et de lutte pour l'égalité et la justice sociale. Nous agissons également contre les violences faites aux femmes. La Ville contribue au financement du nouveau PAVIF, la future maison d'accueil des femmes victimes, dont les statuts viennent d'être signés. Ce lieu permettra de mieux accueillir et accompagner les femmes victimes de violences ainsi que leurs enfants. Faisons de Rouen une ville résistante et protectrice : une ville où nous avons toutes et tous notre place. • [Contact : rouen.ecologie@gmail.com](mailto:rouen.ecologie@gmail.com)

Une mutuelle municipale pour mieux protéger les Rouennais-es

Groupe des élu-es communistes

Alors que le projet de loi de financement de la Sécurité sociale fait peser la menace de nouveaux déremboursements, que les dépenses de santé et le coût des complémentaires augmentent, l'accès aux soins pour tous est une priorité urgente. Le remboursement 100 % Sécu serait notre idéal. Mais en l'absence de cette solution universelle, il faut commencer par permettre à chacun de bénéficier d'une mutuelle à un coût accessible. Aussi, nous sommes heureux d'annoncer que le projet de mutuelle municipale avance. En négociant une offre à l'échelle de la Ville, nous pourrions proposer aux habitants des tarifs avantageux et des garanties adaptées à leurs besoins. Une mutuelle permettant également de gérer, pour le compte de la CPAM, la Complémentaire Santé Solidaire, assurant ainsi une continuité du parcours de soins. Cette initiative est particulièrement importante pour les retraités, étudiants, travailleurs précaires et toutes celles et ceux, notamment les plus démunis, qui ne bénéficient pas d'une mutuelle d'entreprise. La santé est un droit, pas une marchandise : nous continuerons à porter une politique municipale fondée sur la solidarité, l'accès effectif aux soins, et la défense d'un service public de santé accessible à toutes et tous. • [Contact : facebook.com/eluspcfrouen](https://facebook.com/eluspcfrouen) et eluspcfrouen@gmail.com

À Rouen, l'insécurité ne doit plus être une fatalité

Réussir Rouen - Groupe Droite, Centre & Indépendants

Vols à l'arraché, cambriolages, dégradations, violences... Ces dernières semaines encore, l'actualité rappelle une réalité que les Rouennaises et les Rouennais vivent au quotidien : l'insécurité progresse et touche tous les quartiers. Rouen figure toujours dans le top 10 des villes françaises les plus dangereuses selon le classement du ministère de l'Intérieur. Près de 87 faits pour 1 000 habitants, et derrière ces chiffres, il y a des victimes et des commerçants qui subissent. Nos équipements publics ne sont pas épargnés : le centre de loisirs Le Petit Prince a été fermé une partie de l'été après un cambriolage ayant entraîné 80 000 € de dégâts. Face à cette situation, nous refusons que l'on s'habitue à l'insécurité. La tranquillité publique doit redevenir une priorité municipale. Cela passe par davantage de présence sur le terrain, une vidéoprotection renforcée, un éclairage adapté, une meilleure coordination avec les forces de l'ordre et des réponses fermes face aux incivilités et aux délits. Force est de constater l'échec du maire dans ce domaine comme dans bien d'autres. La sécurité est un droit fondamental. Nous le défendons toujours.

• [Groupe présidé par Marine Caron - Contact : contact@reussir-rouen.fr](mailto:contact@reussir-rouen.fr)

Catastrophe sur les transports en commun - la majorité s'entête

Groupe Rouen Insoumise

Avec l'explosion du prix à la pompe, largement au-dessus des 2 € et se rapprochant des 3 € le litre, les gens se tournent vers d'autres alternatives, notamment le bus. Pourtant, les temps d'attente des bus explosent sur la ville, parfois supérieurs à 20 minutes en heure de pointe sur plusieurs lignes TEOR, et au-delà sur les plus petites lignes. La majorité tente de camoufler le fiasco du marché avec Ebusco, qui devait renouveler la flotte de bus avec des véhicules électriques et dont on sait depuis longtemps qu'elle est en incapacité d'assumer ce marché. Ils devaient être fabriqués à Cléon : ils seront fabriqués en Chine. Avec près de 2 ans de retard, notre flotte actuelle vieillit, la grande majorité de nos bus sont vétustes ou ne démarrent plus. Les temps d'attente s'allongent et on voit fleurir des scènes choquantes d'usagers qui traversent les portes de bus en marche. Pourtant, à côté de cela, les tarifs continuent d'augmenter - comme ça a été voté au précédent conseil métropolitain - et les conséquences du nouveau contrat au rabais avec Transdev se font de plus en plus sentir chez les agents : le climat est au fatalisme. Avec le groupe Rouen insoumise, nous continuons de porter nos propositions : service en régie métropolitaine pour reprendre le contrôle de notre service public, gratuité élargie, régularité... Le droit à la mobilité pour tous et toutes doit être une priorité ! • [Maxime Da Silva, Florence Brudey, Julien Vanhée et Elsa Moutet - Contact : roueninsoumise@gmail.com](mailto:roueninsoumise@gmail.com)

L'argent des Rouennais finance les obsessions politiques du maire

Groupe Rouen Conquérante

Nicolas Mayer-Rossignol vient d'annoncer la création d'un « Prix de la Fraternité » doté de 30 000 €. Il affirme que l'objectif serait de « lutter contre le racisme » mais que ce prix « ne serait pas politique », tout en le présentant comme une réponse à la montée du Rassemblement National. Chacun appréciera la contradiction. La fraternité devrait rassembler, mais le maire choisit au contraire d'en faire un instrument politique dirigé contre les dizaines de milliers de Rouennais qui ne pensent pas comme lui. L'argent de leurs impôts serait donc bon à prendre, mais leurs convictions bonnes à abattre. Le racisme n'est qu'un prétexte. À Rouen, les cas de racisme avérés sont plus que rares, contrairement aux agressions dont de nombreux habitants sont victimes. Mais de cela, le maire ne fait pas sa priorité. Il adopte ainsi la ligne communautariste des maires mélenchonistes qui divisent les habitants en utilisant l'argent public pour financer leurs lubies politiques d'extrême gauche : protéger les délinquants et lutter contre ceux qui veulent les combattre. Pour les socialistes, l'idéologie l'emporte toujours sur la réalité : faire sa publicité politique plutôt que de s'attaquer à l'insécurité et à la dégradation du cadre de vie qui pourrissent la vie des Rouennais. Gageons que tout cela changera bientôt par les urnes...



photo : Marie-Hélène Labat



photo : Ville de Rouen

Associatif ① : Du monde et du soleil pour cette nouvelle édition du forum des associations. Plus 350 associations et partenaires participants étaient présents, comme un village associatif géant qui s'est déployé sur les quais bas rive gauche, depuis l'espace vert situé derrière la passerelle piétonne jusqu'au pont Guillaume-le-Conquérant. **Bourse Tremplin ②** : mercredi 16 septembre, cinq projets ont été récompensés pour cette édition 2026 de la Bourse Tremplin, lors d'une cérémonie festive à l'Hôtel de Ville. **Consécration ③** : Double distinction pour l'Omnia : mercredi 16 septembre, le directeur général de la salle, Hervé Aguiard, et le directeur technique du groupe Noé Cinémas, Alain Surmulet, se sont vus remettre le Prix Blue Ribbon (décerné en avril à Las Vegas) et le label Excellence de la Commission supérieure technique de l'image et du son. **Chantier ④** : Aux côtés des partenaires de l'opération, la Ville a posé jeudi 10 septembre la première pierre du gymnase Ingrid-Boyardieu. Les parents de la footballeuse internationale (1977-2019) étaient placés au centre de la cérémonie. Cet équipement structurant du Campus Santé, projet de 10,70 M€ HT, est attendu pour décembre 2027.



photo : F. Coraichon



photo : F. Coraichon

Rouen

métropole
ROUEN NORMANDIE



FOIRE

SAINT ROMAIN

DU 21 OCTOBRE AU 22 NOVEMBRE 2026

PRESQU'ÎLE SAINT-GERVAIS

TRANSPORTS EN COMMUN GRATUITS
les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés

ici
Normandie