



Le 14 octobre 2025

« Cuisinez la Normandie » : 165 ateliers organisés du 25 octobre au 9 novembre 2025 en Normandie!

Du 25 octobre au 9 novembre 2025, dans le cadre de l'opération « Cuisinez la Normandie », des fermes, des restaurants, des associations, des collectivités organiseront plus de 165 ateliers de cuisine en Normandie.

Au menu : découverte des produits normands lors d'un moment de partage avec d'autres cuisiniers amateurs pour mijoter de délicieux petits plats !

Sensibiliser les Normands à une alimentation locale, saine, de qualité et à prix abordable, valoriser l'agriculture normande, les circuits courts, promouvoir une alimentation de qualité accessible à tous, tels sont les objectifs de « Cuisinez la Normandie ».

Cet événement est organisé avec le soutien de la Région Normandie en collaboration avec Saveurs de Normandie, le Comité Régional de la Conchyliculture Normandie-Mer du Nord et Normandie Fraîcheur Mer pour la fourniture de produits locaux.

Pour participer, découvrez l'ensemble des ateliers sur la carte [Cuisinez la Normandie | Région Normandie](#)

Thématiques proposées : Cuisine locale à petit prix, cuisine rapide, zéro gaspi, cuisine nourricière.

Tarifs : Ateliers gratuits ou payants (tarif variable selon les structures).

Public : Tout public, adultes, jeunes, enfants, personnes en situation de handicap...

Quelques exemples (liste complète sur <https://www.normandie.fr/cuisinez-la-normandie>) :

A Sainte-Mère-Eglise (50) – Lundi 27 octobre à 14h (Ferme musée du Cotentin - 1 Chemin de Beauvais) – **Atelier pain et contes**

François Thiébot, paysan-conteur, fait découvrir aux enfants le conte du petit grain de blé. Chaque enfant façonne un petit pain individuel qui est cuit au four à bois de la ferme.

3 euros – tout public – durée : 1h30 – réservation : 02 33 95 40 20

Au Val-de-Reuil (27) - jeudi 30 octobre à 13h - Spécial Halloween - Épireuil – (80 rue Grande)

Quand Halloween s'invite dans la cuisine normande ! Epicentre vous propose un atelier cuisine spécial Halloween, en famille. Au menu : - soupe de sorcière, galettes-monstres à la pomme de terre, pomme momifiée.

Gratuit – tout public – durée : 3 h - réservation : 02 32 50 57 98

A Saint-Lô (50) – vendredi 31 octobre à 9h30 – (banque alimentaire de la Manche - Rue John Kennedy) - **Partage de recettes normandes à prix réduits** - tout public – gratuit – durée 2h30 – réservation : 02 33 77 60 60

Au Havre, samedi 1er novembre à 9h (61 bis rue Jean-Jacques Rousseau)

- L'association Enfants Camer International organise un atelier convivial autour des produits de la mer normands

L'objectif : apprendre à cuisiner sans gaspiller, en valorisant chaque ingrédient, des poissons aux coquillages, en passant par les légumes de saison. Recettes locales, astuces anti-gaspi, échanges et dégustation au programme. ouvert à tous – gratuit – durée : 3 h – réservation : enfantscamer@yahoo.com

A Commes (14) – mercredi 5 novembre à 18 h (4 route de Villers Escures) à L'Arbre Tiers Lieu agri-culturel, des légumineuses dans nos assiettes ! Au menu de cet atelier cuisine 100% végétarien : velouté onctueux, curry coloré, crêpes de quinoa aux pommes caramélisées. Participation libre - tout public – durée : 2 h – réservation : larbre.tiers.lieu@gmail.com

A Saint Fraimbault (61), mercredi 5 novembre à 18h - (La Louvelaie) – « Le burger normand par Dégustafoin » - Avant de passer aux fourneaux, découverte de la ferme et des ateliers. Puis confection d'un burger 100 % normand ! Gratuit – tout public – durée : 1h30 - réservation : degustonfoin@orange.fr

Bilan de l'édition « Cuisinez la Normandie ! » en 2024 :

- 101 structures mobilisées
- 157 ateliers culinaires réalisés
- 1 800 participants
- 19 participants par atelier en moyenne

Contact presse :

Emmanuelle Tirilly – tel : 02 31 06 98 85 - emmanuelle.tirilly@normandie.fr