

Sommaire

page 1 | Édito | Focus sur le patrimoine | page 2 | Rouen s'anime Vers plus d'égalité femme/homme | Zoom L'Ocar invite à petit-déjeuner | Bon à savoir | page 3 | Retour du marché Place des Emmurées : le marché comme une famille | Portraits | page 4 | Temps forts | Retour sur | Nouveaux dans le quartier

Edito

Chère Madame, Cher Monsieur,

Après la période des fêtes qui fut une belle réussite, une nouvelle année commence avec au programme de 2020 de nombreuses animations qui vont rythmer la vie de notre ville : le festival Curieux Printemps, les braderies de printemps et d'automne, la Wings for life World Run début mai, les commémorations liées à Jeanne d'Arc, l'incontournable Rouen sur mer, la Fête du Ventre ou encore les Terrasses du jeudi... Une belle année en perspective !

Vous trouverez dans ce numéro un dossier spécial sur l'appel à projets « Rouen réinvente son patrimoine » qui va permettre de recréer des lieux de vie en ville dans des bâtiments qui n'étaient plus utilisés. Rouen bouge, Rouen se transforme au quotidien !

Chaleureusement à vous,

Yvon ROBERT,
Maire de Rouen,
Président de la Métropole
Rouen Normandie

Mais chaleureusement
Yvon Robert



Focus sur le patrimoine

ROUEN RÉINVENTE SON PATRIMOINE

Bientôt un nouvel espace de coworking, avec une halle gourmande, Bek'Miettes ; un restaurant et trois chambres d'hôtel de charme, avec rooftop à la belle saison, le Métropolitain ; et un lieu de production et de dégustation de bière, le Ragnar.

Leur particularité : ils s'installeront dans des églises désaffectées de Rouen. En effet, en mai dernier, la Ville avait lancé un appel à projets, « Rouen réinvente son patrimoine »

pour redonner vie à quatre d'entre elles, Sainte-Croix-des-Pelletiers, Saint-Pierre-du-Châtel, Saint-Nicaise et Saint-Paul. Douze projets ont été déposés, seuls les trois premiers édifices religieux ont fait l'objet de propositions. Le jury a choisi selon plusieurs critères, comme le respect de la valeur historique du bâtiment ; la viabilité financière, les projets devant être portés par des acteurs privés, et ne pas nécessiter de

fonds publics. Ils devaient surtout renforcer l'attractivité des quartiers et participer à leur animation. Les monuments ne devaient donc pas être privatisés, et rester toujours accessibles aux Rouennais. Reste maintenant aux lauréats à se lancer dans les travaux. Le chantier est vaste. La Ville de Rouen s'engage à les accompagner, en particulier dans la mise au point du permis de construire et les techniques financières.

Rouen s'anime EN MARS, ROUEN VERS PLUS D'ÉGALITÉ FEMME/HOMME

À Rouen, mars est définitivement le mois de la femme. Certes, il y a le 8 mars, la journée des droits des femmes, mais aussi « Rouen donne des Elles ». Cet événement qui s'étend du 1^{er} au 31 mars propose toute une série de manifestations pour parler ou promouvoir l'égalité femme/homme. « L'idée est surtout d'avancer sur ces sujets », explique Nicolas Tallet, chargé de mission Agenda 21 à la Ville de Rouen. En attirant par exemple plus de femmes dans le sport. À cette occasion, tous les clubs se mobilisent et

offrent une initiation aux non licenciées. Puis les accompagnent dans la pratique. Un tournoi de foot féminin inter-écoles viendra aussi montrer que le ballon n'est pas que pour les garçons. « Rouen donne des Elles » prévoit un temps de réflexion à travers des débats, des conférences, des projections et des spectacles. Essentiels aussi pour faire évoluer la société. L'an dernier, la manifestation avait réuni plus de 2500 participants, dont 1700 sur les activités sportives. Depuis six ans, elle ne cesse de grandir.



Entraînement de kravmaga dans le cadre de « Rouen donne des Elles »

370
terrasses

Rouen compte 370 terrasses,
et le chiffre augmente doucement.

Zoom L'OCAR INVITE À DES PETITS-DÉJEUNERS POUR RÉVEILLER TOUTE LA VILLE

L'Office du Commerce et de l'Artisanat de Rouen (Ocar) a décidé d'organiser des petits-déjeuners pour rencontrer tous les comités commerciaux adhérents.

Le but de ces rendez-vous matinaux est de réfléchir collectivement à l'organisation de nouvelles actions commerciales. Un premier petit-déjeuner en février avec les comités Saint-Sever/Saint-Julien permettra de réfléchir à l'organisation d'une nouvelle animation dans l'esprit de la célèbre Fête du ventre.

L'Ocar veut ainsi dynamiser tous les quartiers de la ville, rive droite comme rive gauche et pourra accompagner les comités sur les as-

pects financiers, logistiques et réglementaires. Un second petit-déjeuner est programmé en mars, avec le comité Cathédrale/Halle aux Toiles qui voudrait profiter du réaménagement de la place de la Calende pour monter un projet d'animation.



Bon à savoir

Les vitrines de Rouen distribuent des chèques cadeaux

Grâce au soutien du Crédit Agricole Normandie Seine, l'association Les Vitrines de Rouen vendra des chèques cadeaux auprès des comités d'entreprises, amicales et des particuliers à la boutique de l'Office de Tourisme de Rouen. Ils seront valables dans plus de 180 boutiques et restaurants de Rouen. Pourquoi pas pour la Saint-Valentin. Par ailleurs, le Chéquier Privilège est de retour à partir du 23 mars. Histoire de profiter des meilleures offres des adhérents des Vitrines jusqu'au 10 mai.

Premier restaurant social et solidaire rouennais

Le premier restaurant social, inclusif, solidaire de Normandie ouvrira en avril 2020. Il s'appellera Le XXI et formera des jeunes, porteurs de trisomie 21 ou de déficience intellectuelle, aux métiers de la restauration, cuisine et service en salle. L'idée vient de Éric van de Wynckele (ci-dessous à gauche), vice-président de l'association Trisomie 21 Rouen, et d'un déjeuner dans un établissement nantais qui avait déjà adopté ce principe. Enthousiaste, il a emporté dans son sillon le chef rouennais de la rue aux Ours Philippe Molinié. Sans fonds propres, l'association est passée par la plateforme de financement participatif KissKissBankBank et a levé la somme de 25000 €. En début d'année, elle devait encore obtenir plusieurs agréments, dont Esus (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale), et « Entreprise adaptée ». Preuve que le chemin n'est pas simple. Une fois ouvert, l'établissement



pourra assurer une cinquantaine de couverts par service.

Un label vertueux pour les commerçants

Depuis plusieurs années déjà, RouenShopping aide les commerçants rouennais à adopter des pratiques plus respectueuses. En avril prochain, certains obtiendront le label « RouenShopping Environnement » ! Ils devront répondre à plusieurs critères, concernant leurs éclairages, leurs emballages, recyclables et recyclés, le transport de leurs salariés, les produits d'entretien, le choix des matériaux en cas de rénovation... « Une quarantaine de commerçants se sont déjà montrés intéressés par cette distinction, rapporte le président de la 3CR. Elle leur permettra de se valoriser auprès de leurs clients », qui pourront voir le label sur les devantures, et sur le site de RouenShopping.

Retour du marché PLACE DES EMMURÉES : LE MARCHÉ COMME UNE FAMILLE

Le mardi et le samedi, Khaled, vendeur de fruits et légumes, arrive sur la place des Emmurées à 5 heures du matin. « C'est tard par rapport à d'autres marchés, sourit le commerçant. À 7 heures, je suis en place ». Cela fait plus de dix ans maintenant que le marchand a son emplacement, content des travaux qui se sont terminés en 2015. « Avant c'était sombre, on avait l'impression d'être dans une cave, maintenant, c'est plus aéré, plus joli, plus propre, explique-t-il. Pour moi, ça a été favorable aux affaires ».



Ses chiffres sont bons : « C'est le travail qui paie, affirme Khaled. On fait en sorte que les clients soient satisfaits, mon but est qu'ils repartent avec le sourire, c'est ma politique, je préfère perdre quelques euros, qu'un client ». Khaled fait partie des 63 commerçants du marché des Emmurées, mais parmi les rares à vendre encore des denrées alimentaires. Ici, les habitants trouvent plus volontiers des vêtements, des chaussures, des accessoires de téléphonie... C'est le cas des « Djudjuga », le surnom que se donne un duo de marchands. Pour eux, c'est plus

difficile. « Nos plus gros concurrents, ce sont les vendeurs en ligne, explique l'un d'entre eux. Ils cassent les prix, nous on ne peut plus gagner notre vie. Alors on s'adapte. On se diversifie ». Son collègue regrette lui que le métier soit dévalorisé, et le manque de professionnalisme de certains. « Il faudrait des étals propres et jolis,



c'est pas la foire à tout. Mais c'est un marché sympa et populaire. Je l'aime bien parce que c'est une famille ».



Portraits

Trois décennies à La Rotonde

Depuis décembre dernier, La Rotonde, café de la place des Emmurées, accueille à nouveaux ses habitués. « Je suis content de retrouver mes clients », sourit le gérant Robert Wilk après deux mois de travaux de rénovation. Assis au milieu de son mobilier tout neuf, il explique avoir voulu tout à la fois garder l'esprit du lieu, mais changer les couleurs, éclaircir, moderniser. Cela fait 35 ans qu'il sert ici avec sa femme, et depuis plus récemment avec son fils, et un salarié. Robert Wilk ouvre tous les matins, sauf le dimanche et les jours fériés, à 7h45, et jamais il n'a l'impression de venir travailler. « Je reçois, souffle-t-il. J'aime ce que je fais, j'aime le contact avec les gens. Et les clients me le rendent bien puisqu'ils re-

viennent après les travaux et les vacances de Noël ». Ses fidèles travaillent pour beaucoup dans les bureaux aux alentours, mais pas seulement. « Le quartier est très cosmopolite, très vivant, se réjouit le gérant, ce qui me chagrine, c'est l'image qu'il a à l'extérieur. Les gens ne veulent pas venir, pourtant il n'y a pas plus de faits divers ici qu'ailleurs ». Rendre son tablier ? À 70 ans, il y songe bien sûr.

La Rotonde,
59 rue
Saint-Sever



Le Vert Bouteille, la cave des vins élégants

Elle est la jeune caviste de la place des Emmurées. A 27 ans, Marion Aubert tient depuis décembre 2018 le Vert Bouteille. Rouennaise de naissance, elle est d'abord allée faire ses études dans le temple du vin, Bordeaux. Puis elle est revenue en Normandie, s'est mise à son compte, a commencé à organiser des soirées dégustation. Alors que sa micro-entreprise marche bien, ses parents, habitants du quartier, l'avertissent que la cave sur la place est à vendre. Bon endroit pour un commerce. « Il y a autour beaucoup d'entreprises, explique Marion Aubert. Et c'est très dynamique toute la semaine grâce au marché ». Elle décide de reprendre l'affaire et remplit la cave



de cuvées « un peu différentes », confie la commerçante qui aime surtout les vins fins, aromatiques et élégants. « Il faut que ce soit équilibré », ajoute Marion Aubert qui avoue un faible pour le Pinot noir. Ici, les clients peuvent acheter des bouteilles à tous les prix, pas plus de 100/150 euros « au-dessus, ça ne m'intéresse pas ». Dans le quartier, le bouche-à-oreille fonctionne déjà bien.

Le Vert Bouteille,
2-4, place des Emmurées

Dans le rétro

C'était un joyeux Noël



À Rouen, les animations de Noël ont enchanté le mois de décembre. Les festivités ont commencé par la Grande Parade du 8 décembre. Plus de 60 000 personnes s'étaient rassemblées dans les rues de la ville pour assister au passage des 10 chars lumineux et des 110 danseurs. Une jolie fête populaire qui a remporté une fois de plus un beau succès.

Beau succès aussi pour la première édition des illuminations du Square Verdel, qui ont fini par s'éteindre le 6 janvier. Face au musée des Beaux-Arts, les projections sur les arbres, les installations sonores, les structures lumineuses en 3D du jardin enchanté ont ravi les petits et grands, qui les ont bombardées de photos.



Les 80 chalets du marché de Noël ont eux aussi animé durant tout le mois de décembre la place de la Cathédrale et la rue des Carmes souvent noire de monde. Particulièrement les week-ends. Les Rouennais ont pu faire le plein de petits cadeaux, s'approvisionner en bougies, bonnets, fromages... chez les producteurs locaux. Et se réchauffer avec un vin chaud autour du jardin des Contemplations.



Du côté de la place du Vieux-Marché, c'est la roue qui était le clou des attractions. Elle offrait une belle illumination la nuit, et pour ceux qui n'avaient pas le vertige, une vue remarquable sur notre belle ville de Rouen.



Rendez-vous donc l'année prochaine.

Temps forts

4 églises avant transformation

Du 11 février au 4 mars, l'Hôtel de Ville de Rouen présentera dans sa galerie des photos des quatre églises rouennaises, Saint-Pierre-du-Châtel, Saint-Nicaise, Sainte-Croix-des-Pelletiers et Saint-Paul. Ne servant plus au culte depuis plusieurs décennies, elles ont fait l'objet d'un appel à projets, et se transformeront prochainement en restaurant, brasserie ou espace de coworking. Avant les travaux, le photographe Jonathan Gérard les a immortalisées, et présente dans cette exposition une trentaine de clichés. Ils seront affichés à côté des plans d'architecte. Les visiteurs pourront alors faire le parallèle entre les deux manières d'illustrer le patrimoine.

French Cup : des milliers de patineurs

La 26^e édition de la French Cup (Internationaux de France de Patinage Artistique Synchronisé) se déroulera le vendredi 31 janvier et le samedi 1^{er} février au Centre sportif Guy Boissière. 30 équipes venues

de 10 nations, plus de 900 patineurs et encadrants, 12 juges, 8 000 spectateurs, 4 200 nuitées d'hôtel, 8 000 repas par jour... De quoi remplir les hôtels, les restaurants et les commerces rouennais. Créée en 1994, la French Cup est devenue l'une des compétitions internationales de patinage synchronisé les plus importantes.

Inauguration du Centre Malraux

Le Centre André-Malraux, au cœur du quartier Grand'Mare, a rouvert ses portes le 6 janvier dernier après six mois de rénovation. Les travaux ? Opération de désamiantage, accessibilité, réaménagement intérieur, nouvelle signalétique... L'inauguration aura lieu le 6 février à 18h. Au programme : l'exposition des travaux des 200 élèves des ateliers du site, présentation des associations qui fréquentent le centre, spectacles musicaux et théâtraux. La soirée est ouverte à tous.

Des stars au Perche Elite Tour 2020

Rendez-vous des perchistes le 8 février au Kindarena. Le concours rouennais Perche Elite Tour accueillera la fine fleur des athlètes. Dont Renaud Lavillenie, heureux de retrouver le public normand après son absence en 2019, et son frère Valentin ; ainsi que le double champion du monde, l'Américain Sam Kendricks.

Nouveaux dans le quartier

Hus&Co : le concept store ludique

« Le concept est nouveau sur Rouen, rapporte Stéphane Bregetzer qui a ouvert la boutique Hus&Co rue Damiette début novembre 2019. Le but est qu'une tranche d'enfants de 10/12 ans et que les mamans se fassent plaisir avec de la déco ludique ». On trouve donc dans cette jolie boutique plein d'objets amusants : des affiches colorées pour égayer un mur, des têtes d'animaux en carton, des veilleuses en forme de lapin Joseph, des doudous, des voitures en plastique ABS, des luminaires... « Ma fille m'a beaucoup inspiré pour faire cette sélection, indique cet ancien contrôleur de gestion. J'ai cherché dans les salons. Ce n'est pas un système de dépôt vente pour des créateurs, j'achète auprès de petites entreprises déjà bien implantées ». Parmi elles, Maileg, une marque suédoise qui met en scène des petites souris dans des boîtes d'allumettes, ou La Belle Mèche qui fabrique des bougies aux senteurs incroyables de basilic et de menthe, de rosier, d'acacia d'Afrique... Reste à faire venir les familles dans cette rue avant tout touristique.



Stéphane Bregetzer compte bien faire marcher sa bonne réputation.

Hus&Co,
4 rue Damiette

L'Épicurie : des vins triés sur le volet

La cave à vins de la rue Saint-Julien est devenue en novembre dernier l'Épicurie. Et c'est Sébastien Tailleux, ancien maître d'hôtel, qui tient désormais la maison. « Ce que j'ai vraiment voulu apporter, c'est de la clarté », indique le nouvel occupant. Cette volonté se traduit dans l'agencement de la boutique : des panneaux sur les murs, un par région, le Languedoc, la Loire, la Bourgogne, plus loin la Champagne... Les clients retrouvent facilement les bouteilles correspondant à chacune d'entre elles. « C'est un référencement qui a pris beaucoup de temps, raconte Sébastien Tailleux. C'est presque l'aboutissement d'une vie : le vin a toujours fait partie de mes passions, et mon métier m'avait permis de goûter des choses assez exceptionnelles. Cette recherche s'est accélérée ces trois dernières années quand le projet est né ». Depuis, il se fournit directement auprès des vignerons. À sa cave, Sébastien Tailleux a ajouté une épicerie fine. Sensible aux produits locaux, respectueuses de l'environnement et des animaux, il a eu le souhait de « vendre des produits naturels aux gens », sans additifs ou conservateurs, bière, cidre, confiture, charcuterie, café, thé ou chocolat. « C'est ça le concept de l'Épicurie ».

L'Épicurie, 156 rue Saint-Julien



Contacts

ÉDITION : Ville de Rouen, Place du Général-De-Gaulle 76037 Rouen CEDEX | DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Yvon Robert | CODIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Bruno Bertheuil | RÉDACTRICE EN CHEF : Karine Divernet | SUIVI ET COORDINATION : Claire Veyne, Elsa Graine, DCRP | CONCEPTION ET MISE EN PAGE : Adèle Pasquet | RÉDACTION : Cécile Margain | PHOTOS : Barbara Cabot (sauf mentions contraires) | DIFFUSION : Mairie de Rouen en 6 000 ex. | DATE DE PARUTION : 02/2020 | DÉPÔT LÉGAL : 02/2020 | N° ISSN : en cours | CONTACT : 02 35 07 80 27, Place du Général-de-Gaulle, Bât. Bourg l'Abbé | Rouen, fr