

[Accueil](#) / [Economie](#)

## Bonne table à Rouen. Le Jehanne, bistronomique à emporter

En attendant d'ouvrir ses portes, le restaurant du nouvel hôtel Radisson Blu à Rouen propose de délicieuses formules à emporter.



La Cheffe du restaurant, Camille Hervé, s'est notamment formée au sein de l'institut Bocuse à Lyon.

Publié le 28 avril 2021 à 11h00  
Par Pierre Durand-Gratian



Tout est prêt pour accueillir les gastronomes dans ce restaurant flambant neuf, accolé au nouvel hôtel Radisson Blu de Rouen : la salle pour 70 couverts, chaleureuse dans les tons de bois clair, la splendide cave à vin qui sépare le côté restaurant du côté bar lounge, et la belle terrasse qui s'étend au pied du Donjon... Ce restaurant n'a pourtant pas encore eu le plaisir d'accueillir directement des clients, puisqu'il a vu le jour en plein cœur de la crise sanitaire. En attendant, il propose à la livraison des formules de qualité, midi et soir, renouvelée chaque semaine et à portée de toutes les bourses. Aux fourneaux, une cheffe déjà expérimentée, Camille Henry. Formée à l'institut Paul Bocuse de Lyon, elle a travaillé dans différents restaurants gastronomiques avant d'être cheffe pendant quatre ans au sein de l'hôtel Bourgtheroulde à Rouen. "J'avais envie de participer à une ouverture", explique-t-elle, motivée par le challenge. Pour évoquer la future carte du restaurant, elle parle d'une "cuisine simple mais savoureuse", typique d'un restaurant bistronomique avec des classiques modernisés et des influences asiatiques et italiennes, piochées lors de ses expériences en Australie.



Paleron de bœuf braisé au cidre normand. -

### Un take away haut de gamme

Pour le *Take away* du Jehanne, la carte évolue chaque semaine. J'ai choisi en entrée un tartare de thon rouge. Un plat frais parfaitement de saison, parfumé par un crémeux d'avocat et relevé par des graines de sésame au wasabi. En plat, j'ai préféré au *Pulled pork burger*, "qui marche très bien", le paleron de bœuf braisé au cidre normand. La viande est fondante et la sauce, brillante, délicieusement concentrée, explose en bouche. En dessert, un chou Paris-Rouen est venu conclure le repas avec légèreté. Pour 19 euros, la formule est à tester avant l'ouverture du restaurant, qui devrait proposer des prix à la carte sensiblement plus élevés.

**Pratique. Le Take away du Jehanne, du lundi au samedi, de 11 h 45 à 14 heures et de 17 h 45 à 19 heures. tel. 02 77 64 57 78**

#### Galerie photos



restaurants hôtel-restaurant rouen cuisine bistronomique bonne table à rouen  
bonne table seine-maritime



[Qui sommes-nous ?](#) | [Contact](#) | [Infos légales](#) | [Confidentialité](#) | [Annoncer](#) | [Diffuser](#) | [Règlements des jeux](#)

LES SITES ET APPLIS DU GROUPE

LA MANCHE LIBRE | TENDANCE OUEST | LE COURRIER CAUCHOIS | NORMANDIE SPORTS | REGIE OUEST | LA NEWS COMPANY | CIPO

© 2018 Tendence Ouest