

YVETOT NORMANDIE TOURISME

Le magazine 2024-2025

N°2

**NATURE
PATRIMOINE
CULTURE ET LOISIRS
ARTISANAT
TERROIR
COMMERCES**

Laissez-nous vous surprendre !



La Normandie Impressionnante



SOMMAIRE

NATURE	6
Jérôme CAREL, Auberge du Val au Cesne.....	8
Soufflez, respirez... marchez le long de nos circuits de randonnée.....	10
Les Randos de Pierrot.....	12
L'Espace de Découverte du CHENE.....	13
PATRIMOINE	14
Anne-Marie LEBLIC, guide-conférencière.....	16
Le patrimoine religieux de nos villages : unique et remarquable.....	18
Le Manoir du Catel.....	20
Le Manoir du Fay.....	21
CULTURE, LOISIRS ET ÉVÉNEMENTS	22
Isabelle FLEURY, La fée sonore.....	24
La galerie Duchamp.....	26
Nos idées de sortie en famille.....	28
Des temps forts à ne pas manquer.....	29
ARTISANAT	30
Claire-Marie FOURNIER, Poterie Seinomarine.....	32
LIN'spiration.....	34
Christian Morel Parfums.....	35
PRODUITS DU TERROIR	36
Estelle GAGNEUX et Romain LUCAS, Le clos d'Estain.....	38
Concocter un menu avec des produits de la ferme.....	40
Les Brindilles de Sylvie.....	42
La chocolaterie Hautot.....	43
COMMERCES	44
Patrice et Chrystel LAINE, Le Panier du Chêne.....	46
Faire les boutiques.....	48
Forchy Pâtissier.....	49
10 SOUVENIRS MADE YN' YVETOT NORMANDIE À RAMENER DANS SA VALISE	50
VOUS ÊTES LES BIENVENUS !	52
VOS INSTA(NTS)	54

Magazine d'Yvetot Normandie Tourisme
Office de Tourisme Intercommunal
8 Place du Maréchal Joffre - 76190 YVETOT
02 32 70 99 96 / tourisme@yvetot-normandie.fr
www.yvetot-normandie-tourisme.fr

Directeurs de publication : Gérard CHARASSIER (Président), Didier TERRIER (Vice-président en charge de la promotion et de l'attractivité du territoire).
Rédacteur en chef : Florian VIMONT. Conception : Lisa GUEGUEN.
Rédaction : Lisa GUEGUEN, Laurence DARRAS, Sophie OSOUF, Florian VIMONT.

Impression : CORLET Imprimeurs. Dépôt légal de la parution. Tirage : 3000 exemplaires. Ce magazine est imprimé sur papier certifié PEFC.

Réalisé avec le concours financier du Département de la Seine-Maritime.

Photo de couverture : Manoir du Catel © Valentin Debels - Seine-Maritime Attractivité. Icônes : www.flaticon.com.

NOS INCONTOURNABLES



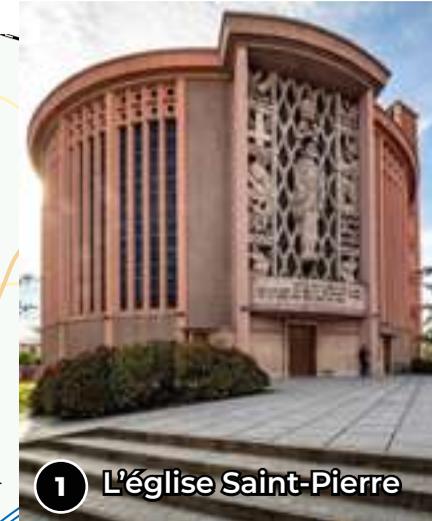
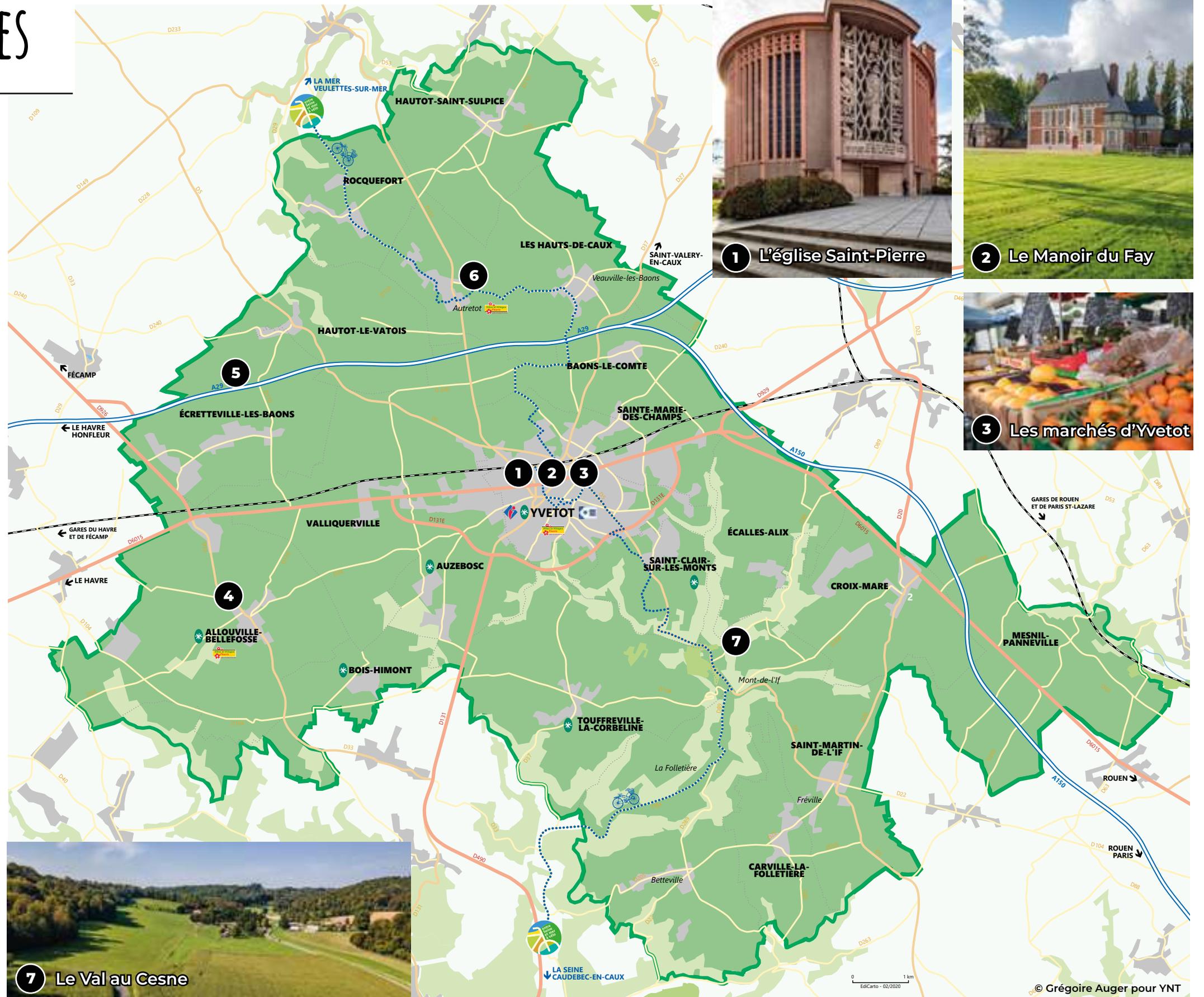
6 Le village fleuri d'Autretot



5 Le Manoir du Catel



4 Le chêne millénaire d'Allouville-Bellefosse



1 L'église Saint-Pierre



2 Le Manoir du Fay



3 Les marchés d'Yvetot



7 Le Val au Cesne



NATURE

JÉRÔME CAREL

Le site naturel classé du Val au Cesne

Jérôme CAREL est propriétaire de l'Auberge du Val au Cesne depuis 1976. C'est dans ce cadre préservé et authentique qu'il nous accueille pour parler de son auberge et, parce que l'un ne va pas sans l'autre, du site naturel classé qui l'entoure.



Comment êtes-vous devenu propriétaire de l'auberge ?

En 1976, alors que je me promenais avec mes parents, j'ai découvert l'auberge abandonnée. J'en suis tout de suite tombé amoureux : l'idée une maison en lisière de bois, à la campagne, avec des animaux... J'ai donc cherché à l'acheter. J'avais 18 ans et pas vraiment d'argent. Mais des amis m'en ont prêté et c'est comme ça que ça a commencé. Je ne l'ai plus jamais quittée !

Vous avez donc entrepris vous-même la restauration du lieu ?

Oui. J'ai essayé de respecter l'architecture, qui a plus de 300 ans. Tout a été refait en restant dans son jus. **Cela nous a pris plus de 40 ans, mais en réalité c'est un travail sans fin.** Il y a toujours des obligations ou des améliorations. Il y a quelques années, nous y avons également adjoint une partie hôtel. C'était une vieille maison d'Yvetot, qu'on a démontée et replacée ici.

L'auberge s'intègre parfaitement dans le Val au Cesne. D'ailleurs, cela vous tient à cœur de le faire découvrir ?

Le Val au Cesne, j'en rêve jour et nuit ! Alors oui, j'aime le faire découvrir, en parlant des randonnées par exemple. L'auberge est un point central qui relie plusieurs circuits. Je vois souvent passer des randonneurs à pied, à vélo, à trottinette électrique, à cheval... Le Val au Cesne est un site naturel avec de la vie ! Certains s'arrêtent le midi pour déjeuner à l'auberge, ou bien pique-niquer sur les tables en bois mises à disposition à l'extérieur, avant de repartir.

Le Val au Cesne est un site naturel de 960 hectares, classé depuis 1997. Qu'est-ce que ce classement a changé ?

Tous ceux qui habitent ici aiment et respectent le Val au Cesne. Quand on me dit « Qu'est-ce que c'est beau, vous êtes dans un paradis ! », je leur réponds que c'est juste **un petit coin que j'ai essayé de préserver et garder naturel.** Le classement n'a donc pas changé grand-chose en termes de préservation. C'est toutefois une bonne chose pour l'avenir, car nous ne serons pas toujours là... Je dirais que c'est plutôt par rapport à la

sensibilisation, que cela a évolué. Je pense notamment aux animations autour de la faune et de la flore organisées par l'Office de Tourisme Intercommunal. C'est formidable !

Savez-vous quelle est l'origine du nom « Val au Cesne » ?

Pendant longtemps, on pensait que c'était par rapport à la cène du Christ car des pèlerins s'arrêtaient ici pour manger avant de rallier l'abbaye de Saint-Wandrille. Mais certains disent que c'est par rapport au seigneur Guillaume de Cesne qui habitait le village de Croix-Mare. Le mystère reste entier...

Vous habitez ici depuis de nombreuses années, avez-vous une anecdote ?

Il y a quelques années, alors qu'il avait neigé, j'ai vu des gens venir faire du ski ! Le Val au Cesne est un endroit très vallonné. Bon, ce n'était pas du grand ski, plutôt du ski de fond. Mais c'était sympa. De toute façon, **le Val au Cesne se découvre en toutes saisons.**

Au printemps, vous organisez notamment la Fête du Pissenlit ?

Oui. C'est une fête simple avec une bourse aux plantes, des promenades à pied ou à poney, la dégustation de plats à base de pissenlit... Le tout, pour des prix modiques. Le but est de **faire découvrir le Val au Cesne en proposant un moment convivial.**

Côté auberge, quelles sont vos spécialités culinaires ?

Le gigot du « Roy d'Yvetot », l'escalope de volaille « à la vieille Henriette », les galettes à l'anis... **Je travaille avec des producteurs locaux :** la Fromagerie du Petit Frévilais, ARCAUX ou le Jardin de Germain. J'essaie aussi de me tourner vers les plantes qu'on trouve dans le jardin. Ce qui fait que j'adapte les plats en fonction de la saison.

Si vous deviez décrire le Val au Cesne en trois mots, ce serait... ?

Sauvage, tranquillité et repos.

+ D'INFOS

Auberge du Val au Cesne
140 route départementale 5, 76190 Croix-Mare
02 35 56 63 06 / www.valaucesne.fr

SOUFFLEZ, RESPIREZ... MARCHEZ LE LONG DE NOS CIRCUITS DE RANDONNÉE

Rien de mieux que d'enfiler de bonnes chaussures et partir sur les itinéraires balisés du territoire pour profiter de son patrimoine naturel et culturel. **13 circuits de randonnée, de 5.6 à 14.4 km, sont à emprunter au fil des saisons** sur un total de 125 km de parcours balisés.



Randonnée sur le circuit n°14 - La Plaine de Sonimare © YNT

Au printemps, la nature se réveille. Vous pourrez admirer les verts tendres des feuilles de hêtres ou de chênes sur les talus ou dans les massifs forestiers. Les vaches retournent à l'herbe sous des pommiers en fleur tandis que le ballet des tracteurs s'active pour préparer la terre et semer les cultures entre les parcelles jaunes du colza.

> BON À SAVOIR

La chasse fermée, vous pouvez néanmoins entendre des détonations. Pas d'inquiétude, ce sont des pétards destinés à effrayer les corbeaux qui détruisent les pousses de maïs.

Au début de l'été, vous apprécierez les cultures en fleur (lin, pois fourragers, plants de pomme de terre).

> BON À SAVOIR

Si vous voulez admirer les parcelles de lin en fleur, choisissez un itinéraire au milieu des cultures sur le plateau, et randonnez le matin. Nous vous conseillons la boucle 14 « La Plaine de Sonimare » au départ d'Hautot-Saint-Sulpice.



A l'automne, les arbres se parent de belles couleurs. C'est le moment de cueillir les mûres et les noisettes le long des chemins, ramasser des châtaignes en forêts ou de collectionner les feuilles pour se constituer un herbier. C'est la saison des récoltes des betteraves, des pommes de terre, du maïs et des pommes.

> BON À SAVOIR

Après la récolte d'une parcelle, vous pouvez « glaner » les pommes de terre oubliées.

L'hiver vous permettra de découvrir la nature endormie où l'absence de feuilles dans les arbres permet de découvrir le patrimoine habituellement caché derrière les rideaux de verdure.

> BON À SAVOIR

Choisissez vos itinéraires en fonction des conditions météo pour éviter les zones boisées en cas de vents violents et les vallons humides lors des épisodes pluvieux. Les boucles 1, 5, 7 et 10 sont moins recommandées durant les périodes trop humides.

L'Office de Tourisme met à votre disposition une carte des itinéraires et des topoguides détaillés pour chaque parcours avec un « pas à pas ». Téléchargez sur notre site internet les fiches en pdf ou les tracés GPX grâce à l'application Cirkwi.



EN COULISSES

Pour vous proposer des itinéraires de qualité (sécurité, balisage, entretien), Yvetot Normandie, avec le soutien technique et financier du Département de la Seine-Maritime, assure tout au long de l'année la surveillance des itinéraires.

Des ronds de couleur (jaune, vert, rose et bleu) jalonnent les 125 km d'itinéraires qui sont vérifiés chaque année par l'Office de Tourisme et ses partenaires. Peinture, autocollants, plaques sur poteaux ou balises en bois vous guident tout au long de votre circuit.

Le climat normand étant favorable à la pousse de la végétation, les 56 km de chemins empruntés sont entretenus 3 fois par an (printemps / été / automne).

Yvetot Normandie est partenaire du dispositif « Suricate » qui permet aux randonneurs d'alerter en cas de problème rencontré sur un itinéraire. Cette surveillance constante de la qualité du réseau permet de solutionner dans les meilleurs délais les dysfonctionnements : balisage disparu, branches et arbres tombés ou dépôt de déchets sauvages.

Avec le concours des communes, l'amélioration du tracé des itinéraires est recherchée pour offrir des parcours plus attractifs (avec plus de chemins, plus de sécurité, plus de patrimoine ...). Parfois des conventions de passage sur terrains privés sont signées. En 2022 et 2023, ce sont 24 balises supplémentaires qui ont été installées sur l'ensemble de nos boucles afin d'améliorer la signalétique et optimiser l'expérience des usagers !



Balisage d'un circuit © YNT

LES RANDOS DE PIERROT



Découvrir la campagne cauchoise à trottinette électrique

Pierre DAUVERGNE, de son surnom Pierrot, propose **un concept de randonnée novateur qui permet de découvrir la campagne cauchoise autrement** qu'à pied, à vélo ou même à cheval. Il invite à varier les plaisirs avec son moyen de locomotion préféré : la trottinette électrique.



Ne vous imaginez pas des trottinettes urbaines, fines et légères. Les trottinettes de Pierre sont **tout terrain** : avec de larges roues, des suspensions ainsi qu'un épais guidon pour amortir les secousses. Un peu comme un VTT, mais sur lequel on reste debout et qui est doublement motorisé.

Tout le monde peut en faire ! Il suffit d'avoir plus de 12 ans, de savoir faire du vélo et d'avoir envie de vivre l'expérience. Ensuite, peu importe si vous êtes un chevronné ou si c'est votre première fois ; si vous aimez les sensations ou si vous préférez la tranquillité. Car **Pierre est à votre écoute, il s'adapte à vos besoins et à vos envies. Le but étant que vous preniez du plaisir avant tout.**

Différents circuits sont proposés, dont l'**escapade en Pays de Caux** au départ d'Yvetot. Durant 1h30, immergez-vous au cœur des paysages normands. De la quiétude des sentiers forestiers aux chemins bordés de champs de colza... des routes vallonnées en bord de pâturages aux bourgs et leur patrimoine cauchois.

Regardez devant vous et avancez sans vous poser de questions. Vous profiterez ainsi pleinement des **sensations** liées à la vitesse et à l'adrénaline. Et ce n'est pas parce que c'est électrique, que ce n'est pas sportif ! Une fois revenus, vos muscles le prouveront.

Voilà une **manière fun et insolite de découvrir la campagne cauchoise**, qui peut se faire en groupe de 2 à 7 personnes.

+ D'INFOS

Les Randos de Pierrot
2 rue Pierre de Coubertin, 76190 Yvetot
06 32 27 37 22 / www.lesrandsodepierrot.com

Randonnée en trottinette électrique
© Les Randos de Pierrot

L'ESPACE DE DÉCOUVERTE DU CHENE

Expositions et animations autour de la faune sauvage

L'association CHENE (Centre d'Hébergement et d'Etude sur la Nature et l'Environnement) œuvre depuis 1980 pour la sauvegarde et l'éducation à la faune sauvage.

Sa mission première est de soigner **les animaux sauvages blessés**. Dès leur arrivée, ces derniers sont placés en quarantaine, espace non accessible au public pour des raisons d'hygiène et afin de respecter la tranquillité des animaux. Toutefois, **une vigie a été aménagée pour que vous puissiez mieux comprendre son fonctionnement**. Vous pouvez ainsi observer les pensionnaires et les soigneurs à l'œuvre.

Une nouveauté qui s'inscrit dans la seconde mission de l'association, qui est de sensibiliser le public à la protection de la faune sauvage.

Au sein de l'Espace de Découverte, vous pouvez découvrir l'**exposition « Du dino à l'oiseau »**. Une exposition qui permet d'en apprendre plus sur l'évolution des volatiles, les différentes espèces, leur environnement et leur comportement. Vous serez entourés de dinosaures et d'oiseaux plus vrais que nature et pourrez observer des nids, des oeufs et des plumes d'anciens pensionnaires. Remontez

le temps et suivez les expéditions avec un parcours pédagogique qui réserve quelques défis pour toute la famille !

La poursuite de la visite est l'occasion de découvrir l'**espace muséographique** qui réunit la faune de Normandie à travers des animaux naturalisés. Une plongée au cœur des grands espaces avec le glapissement du renard ou le cri du goéland en fond sonore. En vous dirigeant vers la vigie, votre regard s'arrêtera sur les imposants squelettes de mammifères marins récemment restaurés.

Pour Halloween et Pâques, l'Espace de Découverte se pare de ses plus beaux décors et propose des animations spéciales. Tout au long de l'année, l'association propose aussi des **animations et des ateliers ludiques** pour les familles et les scolaires : découverte du métier de soigneur animalier, jeux, défis...



Exposition « Du dino à l'oiseau » © YNT



+ D'INFOS

Espace de Découverte du CHENE
12 rue du Musée, 76190 Allouville-Bellefosse
02 35 96 06 54 / www.associationchene.com



PATRIMOINE

Eglise Saint-Pierre d'Yvetot © Grégoire Auger pour YNT

ANNE-MARIE LEBLIC

La Reconstruction à Yvetot

Anne-Marie LEBLIC est guide-conférencière depuis 1991. Mais c'est en tant qu'habitante qu'elle nous accueille au sein de l'église Saint-Pierre, chef-d'œuvre de l'après-guerre, pour témoigner de la Reconstruction à Yvetot.



Pourquoi la ville d'Yvetot a-t-elle dû être reconstruite ?

Au début de la Seconde Guerre Mondiale, en juin 1940, les troupes allemandes l'ont détruite. Ça a commencé par deux bombardements. L'un sur la ligne de chemin de fer pour empêcher les troupes françaises et britanniques de s'enfuir. L'autre sur le centre-ville. C'est là que l'église aurait été touchée. Puis les Allemands sont arrivés dans une ville que ses habitants avaient fuie. Et, dépités de ne pas avoir de « comité d'accueil », ils l'ont pillée et brûlée. La rue du Calvaire est l'une des seules à ne pas y être passée car des plaquettes ne se sont pas enflammées.

Quels souvenirs gardez-vous de la Reconstruction ?

Des grues, des chantiers, des travaux publics... Je me souviens qu'on était content lorsqu'un immeuble était terminé et que les gens pouvaient emménager. Les premiers sortis de terre se trouvent rue des Victoires.

Quelles sont les caractéristiques du patrimoine de la Reconstruction ?

La préfabrication. A Yvetot, les premiers immeubles ont été construits en pierre de taille parce que, après la guerre, elle coûtait moins cher que le béton. Puis, des années plus tard, pour la place des Belges, contrairement aux premiers immeubles, on est passé de la pierre à l'agglomération de ciment, au crépi et à l'enduit. Ce n'était plus la même qualité, mais on a quand même gardé une harmonie d'ensemble avec également de grands toits de tuiles qui ne sont pas sans rappeler les toits des manoirs cauchois. **A Yvetot, on a donc la chance d'avoir une unité architecturale et donc un certain caractère.**

Comment perceviez-vous cette nouvelle architecture ?

En tant qu'enfant, ça ne nous choquait pas. On est né avec cette architecture, donc ça nous paraissait banal. Ça choquait plutôt les anciens qui ne trouvaient pas toujours leurs marques. Ils disaient « Ce n'est pas comme avant, c'est à l'emplacement d'untel ». **Ça bouleversait leur perception de la ville.** Certains appartements étaient aussi

plus petits que les appartements d'avant-guerre donc ça générerait quelques fois de la colère. Mais ils n'étaient pas défavorables. **La Reconstruction a quand même amené du confort** : le tout-à-l'égout, les toilettes, la salle de bain...

Quelles sont les autres différences avec la ville d'avant ?

Sur les plans, on voit que la ville était un labyrinthe de petites rues parfois larges et qui d'un coup se rétrécissaient. C'était inadapté pour la circulation des automobiles, notamment. **Le parti pris des premiers urbanistes/architectes a donc été de dire « On va donner de l'air à cette ville ».**

Avez-vous une anecdote à nous partager ?

Lorsqu'ils ont fait la voûte de l'église, le problème de la peinture s'est posé car il n'y avait pas d'échafaudage suffisamment haut. Alors l'idée est venue de mettre un ballon captif à l'intérieur. Il y avait tout un cordon de police, de jour comme de nuit, pour sécuriser l'endroit et permettre à la personne de peindre sur sa petite nacelle. On la voyait à peine. Je m'en souviens, car le vitrail de l'église n'était pas encore monté. **Vous savez, on n'avait pas grand-chose à l'époque, c'était le système D qui prévalait.**

Aujourd'hui, comment le patrimoine de la Reconstruction est-il perçu ?

Lors de mes visites guidées, les touristes trouvent cela très intéressant. Bien sûr, il faut savoir leur présenter la chose : que c'est une ville nouvelle, qui a perdu son patrimoine, que c'est une forme de renaissance... Et puis le classement de la ville du Havre à l'UNESCO et les labels tels que **le label « Patrimoine de la Reconstruction en Normandie » apportent une forme de reconnaissance qui contribue à une meilleure perception.**

Si vous deviez décrire le patrimoine de la Reconstruction en trois mots, ce serait... ?

Efficacité, modernité et recherche d'esthétique.

+ D'INFOS

Normandie Vision, 32 route d'Etoutteville,
76190 Hautot-Saint-Sulpice
06 76 61 00 72 / www.normandie-vision.com

LE PATRIMOINE RELIGIEUX DE NOS VILLAGES : UNIQUE ET REMARQUABLE

Quand on pense au patrimoine d'un village, on pense d'abord à son église. Et pour cause : chaque village en possède une. **Au-delà de leur fonction religieuse, les églises sont de précieux témoins de notre passé.** Leur évolution architecturale, leur taille, leurs matériaux ainsi que les trésors qu'elles abritent racontent une partie de notre histoire. C'est pourquoi il est nécessaire de les préserver. Cela passe souvent par leur fermeture en dehors des offices. Cependant, des initiatives se sont mises en place pour que les visiteurs puissent continuer à les découvrir.



Eglise Saint-Aubin
© Grégoire Auger pour YNT



Eglise de la Sainte-Trinité © Grégoire Auger pour YNT



Chapelle seigneuriale de l'église Notre-Dame-du-Rosaire © Grégoire Auger pour YNT

L'église Saint-Aubin à Croix-Mare est l'une des rares églises rurales à être ouverte (sauf le jeudi et le dimanche après-midi). Reconstituée au XIXe siècle, car la précédente menaçait de s'effondrer, elle abrite **6 statues polychromes du XVIe siècle** représentant les saints auxquels elles sont dédiées.

L'église de la Sainte-Trinité à Mont de l'If (Saint-Martin de l'If) peut également se découvrir librement et tout au long de l'année grâce à un sas vitré. C'est **l'une des plus anciennes du territoire** : elle date des XIIe et XIIIe siècles. Seul son clocher est plus récent, puisqu'il a été restauré au XVIIe siècle sous la forme d'une tour carrée. L'ensemble a fait l'objet d'une restauration en 1990, et des vitraux contemporains ont été installés puis bénis en 2016 par l'archevêque de Rouen.

D'autres églises se découvrent sur demande (au préalable auprès de la mairie), ou lors des Journées Européennes du Patrimoine.

C'est le cas de **l'église Notre-Dame-du-Rosaire à Hautot-le-Vatois**. Mentionnée dès 1024, sa particularité réside dans la **chapelle seigneuriale** ouverte sur le chœur et construite entre 1632 et 1635. Selon l'abbé Cochet, c'est « l'une des plus belles chapelles de l'arrondissement d'Yvetot ». Elle a récemment fait l'objet d'une rénovation pour remettre en valeur ses chefs-d'œuvre du règne de Louis XIII tels que les vitraux en camaïeu, le retable et la voûte peinte. **En 2022, elle a obtenu le label Patrimoine rural de la Seine-Maritime.**



Eglise Sainte-Germain © Grégoire Auger pour YNT



Eglise Sainte-Austreberthe © Grégoire Auger pour YNT



Chêne millénaire d'Allouville-Bellefosse © Grégoire Auger pour YNT

Également en vous adressant à la mairie, vous pourrez entrer dans **l'église Saint-Germain à Carville-la-Folletière**. Majestueuse au milieu des champs, elle est constituée en partie d'une **ancienne chapelle du XIIIe siècle**. On y distingue également **un porche en bois de 1750** ainsi que d'un maître-autel original de style art déco.

Toujours sur demande, ou lors d'expositions : **l'église Sainte-Austreberthe à Veauville-lès-Baons** (Les Hauts de Caux). Reconstituée en pierre de taille et silex au XIXe siècle attenante au clocher subsistant du XVIe siècle, elle abrite **l'un des derniers jubés de la région**.

Si la sauvegarde des édifices religieux est devenue un véritable défi financier pour nos villages, de nombreuses communes se battent pour les préserver. Citons en exemple la commune de Sainte-Marie des Champs qui a lancé une souscription via la Fondation du Patrimoine afin de restaurer **la Chapelle du Fay, unique souvenir de l'ancienne église du XIIIe siècle**.

Les autres églises restent toutefois accessibles de manière exceptionnelle dans le cadre de nos visites patrimoniales estivales ou de concerts (voir p. 29).

Quand on évoque le patrimoine religieux, on pense d'abord aux églises. Cependant, **d'autres édifices témoignent de l'histoire de nos villages : anciens presbytères, calvaires ou encore statues** souvent qualifiés de « petits patrimoines ». C'est le cas d'**Hautot-Saint Sulpice** avec une statue de Notre Dame Auxiliatrice qui trône au cœur du village, et une autre de Saint Sulpice Statuaire qui veille sur le hameau du Bois Gribout.

Plus étonnant et insolite encore : **le Chêne millénaire d'Allouville-Bellefosse**. Il abrite en effet en son tronc deux chapelles ! Aménagées en 1696 par le curé de la paroisse, l'une est dédiée à Notre-Dame de la Paix et l'autre est appelée chambre de l'ermite.

LE MUSÉE SAINT-LOUIS À YVETOT

Le Musée Saint-Louis est un autre exemple de conservation du patrimoine religieux. La chapelle Saint-Louis (située à côté de l'hôpital) a été déconstruite en 2016, près de 160 ans après sa bénédiction, car son état s'était trop dégradé avec le temps. **La municipalité d'Yvetot et l'hôpital Asselin-Hedelin ont alors décidé de créer un musée, lieu de reconstitution mémorielle.**

Avant la déconstruction, une vingtaine d'éléments ont ainsi été récupérés : autel, tabernacle, balustrades, statues, figurines, bénitiers mais aussi la cloche et la girouette sont aujourd'hui visibles sur rendez-vous au 02 35 95 73 00.



Détail du Musée Saint-Louis
© Grégoire Auger pour YNT

LE MANOIR DU CATEL



Les reliefs d'un banquet médiéval découverts lors de fouilles

Érigé au XIII^e siècle par l'abbé de Fécamp Richard de TREIGOTS, le Manoir du Catel fut d'abord le centre de l'administration du domaine monastique. Jusqu'au XV^e siècle on y exerçait la haute-justice, qui condamnait généralement à la peine capitale. Les 3000 graffitis qui couvrent ses murs offrent un témoignage émouvant du sombre cortège de prisonniers qui s'y sont succédés. En 2000, alors presque à l'état de ruine, Frédéric TOUSSAINT le racheta et entreprit sa restauration. Durant près de vingt ans, ce passionné du Moyen-Âge s'attela à redonner sa splendeur à la plus ancienne maison-forte de Normandie, ce qui lui valut, en 2013, le Grand Prix de la plus belle restauration de France.



Cette restauration fut supervisée par la DRAC de Normandie (Direction Régionale des Affaires Culturelles), qui y mena plusieurs campagnes de fouilles. L'une d'entre elles, réalisée en 2016, exhuma des soubassements de la tour sud-est les reliefs d'un banquet daté entre 1270 et 1300.

A cette époque deux manoirs se faisaient face. Celui à l'ouest, toujours visible, était consacré au fonctionnement de la haute-justice. Tandis que celui à l'est, aujourd'hui disparu, était le logis de l'abbé. Chaque manoir avait sa propre cuisine puisque les nobles, les religieux et les paysans ne partageaient pas la même table.

Une cuisine différente, donc, et des repas aussi ! Bien que le pain et le vin constituaient l'alimentation de base au Moyen-Âge, d'autres aliments pouvaient agrémenter les repas en fonction de l'ordre social. Chez les plus puissants, il s'agissait surtout de gibiers, viandes, poissons et crustacés. Ce qui correspond aux reliefs retrouvés sur place. De

la vaisselle a également été exhumée, dont une partie proviendrait du même atelier que celle du roi de France.

« Nous avons de la chance. La salle qui abritait le repas a été lavée à grandes eaux. La boue a formé une couche qui a protégé la vaisselle et les reliefs de la destruction » explique Frédéric TOUSSAINT.

Bien qu'aucune preuve ne permette de l'affirmer, un certain nombre d'éléments porte à croire que ces vestiges correspondraient au banquet inaugural : datation, lieu de découverte, composition du menu. En tout cas, cela témoigne du faste du Moyen-Âge, de l'importance économique de l'Abbaye de Fécamp et du pouvoir du Manoir du Catel à cette époque.

+ D'INFOS

Le Manoir du Catel, 244 rue du Manoir du Catel, 76190 Ecretteville-lès-Baons
06 10 21 33 14 / www.manoirducatel.com

LE MANOIR DU FAY



Un circuit du patrimoine architectural, paysager et culturel

Le Manoir du Fay et son parc constituent une bulle de verdure à l'écart du centre-ville d'Yvetot. Le manoir se dresse au cœur d'un clos-masure, où près de 250 pommiers et poiriers sont plantés. Construit au début du XVII^e siècle par le grand-oncle de Pierre Corneille, son logis, en brique et en pierre, témoigne de l'architecture traditionnelle des belles demeures cauchoises.

La préservation et la valorisation du domaine sont en partie assurées par l'association Faire Vivre le Manoir du Fay, à travers des visites guidées. Ou dernièrement la remise en état du jardin-clos et, dans son enceinte, la création d'un labyrinthe fruitier. Des fruits et légumes y sont cultivés dans le respect de l'environnement et vendus les mercredis et jeudis après-midi en été.

L'entretien et la mise en valeur du patrimoine paysager et bâti sont effectués par la Ville d'Yvetot. En 2023, la commune a installé un circuit d'interprétation. Au total, sept panneaux permettent de mieux comprendre le patrimoine architectural, paysager et culturel de manière ludique

grâce à des textes, des documents d'archives, des photographies ou encore des illustrations.

Saviez-vous que le manoir avait à l'origine un toit de chaume ? Que le verger est « conservatoire » car des variétés anciennes et locales comme la pomme Antoinette ou la poire Bailleul y sont plantées ? Ou encore que le manoir fût une prison durant la Révolution et que certains prêtres réfractaires y étaient enfermés ? Rassurez-vous, nous ne vous en dévoilerons pas plus !

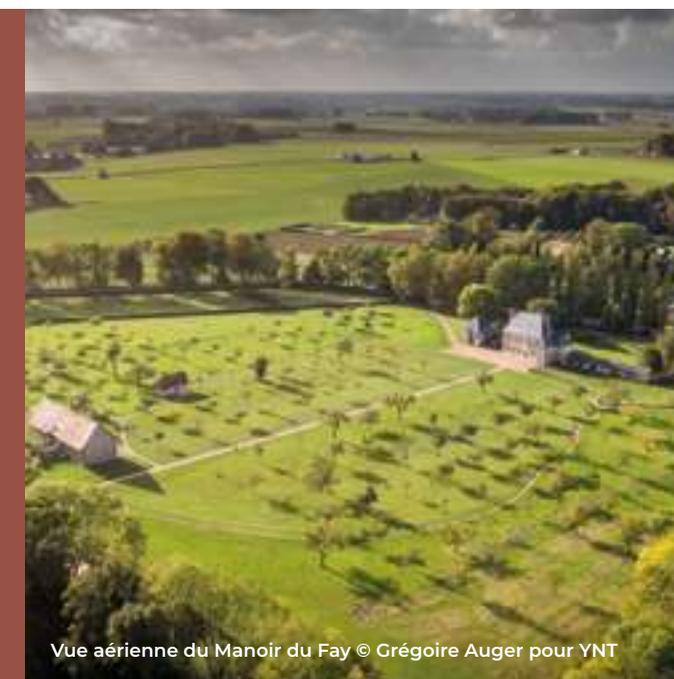
+ D'INFOS

Le Manoir du Fay
Rue des Zigs-Zags, 76190 Yvetot
www.manoirdufay.com
02 32 70 44 70 / www.mairie-yvetot.fr

LES CLOS-MASURES

Les clos-masures, typiques du paysage cauchois, sont des espaces ceinturés par un talus de forme rectangulaire, sur lequel sont plantées deux rangées d'arbres (hêtres, frênes, chênes). Cela, afin des les protéger des vents maritimes et des regards extérieurs. Ils se composent d'un logis, d'un verger, d'un potager, d'une mare et de bâtiments agricoles.

Le Manoir du Fay est situé au cœur du plus grand clos-masure public du Pays de Caux. Il est inscrit, depuis 1994, au titre des Monuments Historiques.



Vue aérienne du Manoir du Fay © Grégoire Auger pour YNT



CULTURE, LOISIRS ET ÉVÉNEMENTS

Festival de musique d'Ecretteville-lès-Baons 2023 © Jérémy Floret

ISABELLE FLEURY

La fée sonore : amener la musique en milieu rural

Isabelle FLEURY est fondatrice et salariée de l'association La fée sonore. C'est au sein de la Paysagerie en caux qu'elle nous accueille pour parler de la culture et plus particulièrement de la musique en milieu rural. La Paysagerie en caux est un tiers-lieu qui propose du co-working et des animations autour de la préservation du paysage.



Depuis quand La fée sonore existe-elle ?

Depuis 2017. J'ai une formation de chargée de communication donc, au départ, c'était pour répondre aux demandes d'ami(es) musicien(nes) : visuels, communication de dates... Puis on a commencé à les accompagner dans la vente de leurs concerts.

La fée sonore a trois missions : l'accompagnement de groupes, les prestations techniques et l'organisation de concerts notamment en milieu rural. Ce dernier point te tient à coeur ?

C'est vrai qu'on aime particulièrement travailler en milieu rural. Ou, en tout cas, dans des endroits qui ne sont pas forcément faits pour accueillir des spectacles. On trouve que c'est original et stimulant. Il y a une volonté de proximité aussi. Le fait de ne pas être dans une grande ville réduit les possibilités d'expression et de diffusion. Donc c'est intéressant d'aller dans ce sens pour multiplier les projets.

Quelles en sont les particularités ?

Dans une salle équipée pour recevoir un concert, c'est plus « facile » que quand on arrive dans un endroit qui n'a pas de matériel dédié à la pratique artistique. Cela veut dire qu'il faut anticiper, ramener l'équipement, s'adapter à la taille de la salle ou à l'espace public... Il y a plein de notions techniques importantes qui nécessitent plus de temps et d'investissements. Dans un milieu dense, c'est également plus « facile » de faire connaître un spectacle et d'amener le public car il y a du monde sur place. **Lorsque nous sommes en campagne, ou dans des lieux plus isolés, il faut faire preuve d'imagination supplémentaire pour communiquer et provoquer cette rencontre.**

Dans le cadre de notre programme d'animations, nous coorganisons les Concerts YN'Patrimoine. Comment est née cette collaboration ?

Elle est née d'une volonté conjointe. Celle d'Yvetot Normandie Tourisme d'ouvrir au public des lieux patrimoniaux méconnus du territoire. Et celle de La fée sonore d'investir certains lieux et permettre à des artistes locaux de s'y produire. Ce qui a provoqué une

discussion et on s'est aperçu que ce genre d'événements pouvait cocher pas mal de cases dans les objectifs de chacun : **mélanger les publics, sublimer les lieux par la musique et créer des moments conviviaux.**

Comment les artistes sont-ils choisis ?

Par rapport aux Concerts YN'Patrimoine, on les choisit **en fonction du lieu**. On va se projeter, se demander si ça peut matcher sans pour autant programmer un style qui serait attendu. Par exemple, à l'Assemblage (EHPAD des Dames Blanches) nous avons fait venir Claire, une chanteuse aux textes engagés et au style pop/urbain qu'on ne s'attend pas forcément à voir dans une ancienne chapelle ou en tout cas dans une maison de retraite. Et pourtant, cela a fait sens et les retours ont été très positifs !

As-tu une anecdote à nous partager ?

En 2022, à l'église de Mont de l'If (Saint-Martin de l'If) avec le groupe Huit Nuits. Quand ils ont demandé au public de chanter, il s'est passé quelque chose. C'est difficile à expliquer avec des mots. Il y a eu une certaine émotion, **quelque chose de l'ordre de la communion**. Pourquoi est-ce plus notable là, que dans une salle de concert ? Je ne sais pas. Peut-être le côté église, le côté sacré.

La fée sonore organise d'autres événements pour amener la musique en milieu rural. Lesquels ?

C'est vrai qu'aujourd'hui on a encore plus envie d'aller sur ce terrain-là. On a, par exemple, **les Apéro-concerts à la Chartrie d'Ecretteville-lès-Baons**. Ce sont des moments conviviaux, en fin de journée, où on vient boire un verre entre amis et découvrir des artistes avec une identité propre.

Si tu devais décrire l'offre culturelle locale en trois adjectifs, ce serait... ?

Plutôt des noms : la galerie Duchamp, la médiathèque intercommunale et le Manoir du Catel. Plus globalement, je dirai que **l'offre culturelle sur le territoire est en expansion.**

+ D'INFOS

La fée sonore
76190 Yvetot
06 33 45 72 13 / www.lafeesonore.fr

LA GALERIE DUCHAMP

Un lieu de rencontre avec l'art contemporain

La galerie Duchamp est le centre d'art contemporain d'intérêt national de la Ville d'Yvetot.
Depuis 1991, elle soutient la création, la production et la diffusion des arts visuels actuels.



Exposition « Ruminé » de Fabrice HYBER à la galerie Duchamp © Arnaud Bertereau

Ne vous fiez pas au nom de la galerie : vous ne trouverez aucune œuvre de Marcel DUCHAMP. Elle se nomme ainsi en hommage au célèbre plasticien du XXe siècle, né non loin de là. Comme le précise une plaque humoristique installée à l'entrée : « Ici, Marcel DUCHAMP n'est jamais venu ».

En revanche, vous y trouverez des **œuvres issues de la création contemporaine**. Chaque année, la galerie accueille en résidence des artistes qui viennent concevoir, fabriquer et présenter des créations spécifiquement pour le lieu. Dernièrement, elle a par exemple accueilli Fabrice HYBER qui a présenté l'exposition « Ruminé » avec des œuvres inspirées du Pays de Caux.

Chaque année, 4 à 5 expositions sont ainsi présentées gratuitement. Des médiateurs se tiennent à disposition du public pour l'accompagner dans la compréhension des œuvres. Qu'est-ce que cela représente ? Quels messages l'artiste a-t-il souhaité faire passer ? Pourquoi a-t-il utilisé cette technique, cette couleur, cette disposition... ?

Les médiateurs proposent également, un dimanche par mois, **Les Dimanches à Duchamp**. Il s'agit d'un après-midi durant lequel vous pouvez visiter l'exposition en cours, avant de participer à un atelier en lien avec la thématique abordée. Pour l'exposition de Fabrice HYBER, les participants se sont penchés sur les paysages en redonnant de la couleur à une œuvre monochrome.

Ce n'est pas tout ! Pour chaque exposition, la galerie se joint au **podcast « Métaclassique » qui propose une rencontre avec l'artiste**. Elle édite et distribue gratuitement aussi des **cahiers Artichouette et Shuper qui invitent les plus jeunes à poursuivre l'exposition** en expérimentant le coloriage, le découpage, le collage et autres techniques.

La galerie offre donc un nouveau regard sur l'art contemporain, des clés de compréhension et des activités ludiques. Elle intègre également les habitants, en leur proposant une pratique artistique récurrente que ce soit en milieu scolaire ou en loisirs personnel.

En effet, certains artistes en résidence interviennent dans les classes et participent au parcours d'éducation artistique et culturel des élèves. Fruit de ces rencontres privilégiées, des expositions sont ensuite présentées à la galerie sous le titre des **Iconoclasses**.

Pour les autres – enfants, adolescents et adultes – **la galerie dispose d'une école d'arts plastiques**. Des professeurs diplômés, aux pratiques artistiques propres, dispensent aux amateurs des cours de dessin, peinture, sculpture, modelage ou encore gravure.

La galerie Duchamp est un véritable lieu de rencontre avec l'art contemporain. Artistes, visiteurs et amateurs s'y retrouvent autour de cette thématique commune et en font un lieu de vie accessible à tous.



Atelier Les Dimanches à Duchamp © Arnaud Bertereau



Cahier Artichouette © Galerie Duchamp



Ecole d'art plastique de la galerie Duchamp © Arnaud Bertereau



Exposition « 31 ans » à la galerie Duchamp © Arnaud Bertereau

+ D'INFOS

Galerie Duchamp
5-9 rue Percée, 76190 Yvetot
02 35 96 36 90 / www.galerie-duchamp.org



LES PROCHAINES EXPOSITIONS

- « Sensation : lumières, levant », dans le cadre du festival Normandie Impressionniste. Du 26/02 au 28/04 2024.
- « Marc Desgrandchamps », dans le cadre du festival Normandie Impressionniste. Du 25/05 au 22/09 2024.
- « 237 euros de photocopies » de Christophe Tarkos et « On va faire de notre mieux » d'Alexis Debeuf. Du 19/10 au 22/12/2024.

NOS IDÉES DE SORTIE EN FAMILLE



Découvrir le monde des oiseaux

L'Espace de Découverte du CHENE (Allouville-Bellefosse) présente l'exposition «Du Dino à l'oiseau» qui vous en apprend plus sur l'évolution des volatiles grâce à des jeux et à une scénographie immersive (voir p.13).

Partager un moment avec les équidés

L'écurie du Val au Cesne (Mont de l'If - Saint-Martin de l'If) propose des baptêmes poney et des balades à cheval.

Tester la trottinette électrique

« **Les Randos de Pierrot** » fait découvrir le Val au Cesne à trottinette électrique (voir p.12).

Profiter des grands espaces

Au **parc du Manoir du Fay** (Yvetot), vous pourrez pique-niquer, regarder les enfants gambader, faire des jeux de plein-air, rencontrer les animaux de la ferme...

Faire le plein d'attractions

Il pleut ? **Le Weeky Parc** (Sainte-Marie-des-Champs) dispose d'attractions en intérieur : piscine à balles, trampolines, toboggans, jeux gonflables... Pour les beaux jours, le parc dispose également d'un circuit de drift et d'un espace gelly ball à l'extérieur.

S'amuser

Vous hésitez entre un bowling, un billard, un laser game ou des jeux vidéo ? **Le Chorus Bowling Laser** (Yvetot) dispose de tout cela !

Jouer

Si vous préférez les jeux de cartes, de plateaux, d'ambiance, de rôle, de stratégie... Rendez-vous à la **ludothèque d'Ecalles-Alix**.

Se mettre à l'eau

Le Centre Aquatique E'Caux Bulles (Yvetot) se compose d'une pataugeoire, de trois bassins de tailles et profondeurs différentes ainsi que d'un toboggan extérieur. Durant les vacances, il propose des animations comme des structures gonflables, du water ball...

Se faire une toile

Le cinéma Les Arches Lumière (Yvetot) organise des séances spéciales suivies ou précédées d'animations ou d'ateliers.

S'évader

A la **médiathèque intercommunale**, vous pouvez feuilleter un livre, écouter de la musique, regarder une vidéo... Des lectures, ateliers et rencontres sont aussi organisés.



Chorus Bowling Laser © Grégoire Auger pour YNT

DES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER



MARS

- **Salon de peintures et de sculptures.** Le dernier week-end de mars, à Ecretteville-lès-Baons.

AVRIL

- **Yvetot Cosgames Show.** Tournoi de jeux vidéo, flippers, rétrogaming, cosplays et ateliers. Le dernier week-end d'avril, à Yvetot.
- **Fête du pissenlit.** Bourse aux plantes, randonnées, lectures, jeux, dégustation. Le lundi de Pâques, à l'Auberge du Val au Cesne (Croix-Mare)

MAI

- **Festival Pierres en Lumières et Nuits au Musée.** Portes-ouvertes de sites patrimoniaux en nocturne. Le 3e samedi de mai, sur tout le territoire.

JUIN

- **Fête de la musique.** Le 21 juin.
- **Les Troubadours à la Rue.** Festival de musiques actuelles. Le dernier samedi de juin, à Ecretteville-lès-Baons.

JUILLET

- **Caux Rétro.** Rassemblement de véhicules de collection. Le premier dimanche de juillet, à Allouville-Bellefosse.
- **Lumières au Fay.** Animations, représentations artistiques, concerts et feu d'artifice. Le 13 juillet, au Manoir du Fay (Yvetot).
- **Marché nocturne.** Le troisième vendredi de juillet, à Ecretteville-lès-Baons.

AOÛT

- **Marché nocturne.** Le deuxième vendredi d'août, à Allouville-Bellefosse.

SEPTEMBRE

- **Fête de la ruralité.** Concours d'âne, marché artisanal, exposition de matériel agricole et ferme pédagogique. A Touffreville-la-Corbeline.
- **Exposition de peintures, sculptures, photographies.** Les week-ends, à l'église Sainte-Austreberthe de Veauville-lès-Baons (Les Hauts-de-Caux).
- **Les Journées Européennes du Patrimoine.** Le troisième week-end de septembre, sur tout le territoire.

OCTOBRE

- **Fête des Normands.** Démonstration et jeux anciens, notamment la boule cauchoise. Fin septembre / début octobre, à Ecretteville-lès-Baons.
- **Salon de l'AYAC.** Exposition de peintures et sculptures. Fin octobre / début novembre à Yvetot.
- **La nuit des châteaux.** Dernier week-end d'octobre, au Manoir du Catel (Ecretteville-lès-Baons).

DECEMBRE

- **Noël.** Marchés, patinoire, parades, lectures, concerts, expositions... Sur tout le territoire.

Notre **programme d'animations**, qui s'étend d'avril à octobre, vous propose des balades nature, découvertes de savoir-faire, visites patrimoniales et *Concerts YN'Patrimoine*.

La liste de ces temps forts est non-exhaustive. Retrouvez sur notre agenda les animations qui ont lieu quotidiennement sur le territoire.





ARTISANAT

Fabrication de savons © Savon D'ICI®

CLAIRE-MARIE FOURNIER

Poterie Seinomarine : l'art de la céramique

Claire-Marie FOURNIER est céramiste professionnelle depuis 2016. C'est dans son atelier, installé derrière sa maison à Saint-Clair-sur-les-Monts, qu'elle nous accueille pour parler de sa passion et de son métier.



Vous avez eu milles et une vies. Technicienne en aquaculture, soigneuse en aquariologie tropicale, plongeuse subaquatique sur ferme perlière, rédactrice, professeur des écoles... Pourquoi avez-vous ensuite décidé de faire de la céramique votre métier ?

Parce qu'il fallait que je travaille à mon compte pour des raisons de santé. Et aussi parce que j'avais fait de la céramique lorsque j'étais enfant et que j'avais beaucoup aimé. Mon grand-père voulait même installer un atelier au fond du jardin ! Mais, à l'époque, ce n'était pas un métier pour la famille. **J'ai repris des cours loisirs en 2013. Et lorsque j'ai vu que le Pôle Céramique Normandie proposait une formation professionnelle, j'ai décidé de suivre un CAP tournage et décors en céramique.**

Vos différents métiers vous ont conduit à voyager autour du monde. Pourquoi vous êtes-vous finalement installée ici ?

« *Heureux qui comme Ulysse revient d'un long voyage* » [rires]. C'est un **retour aux sources** : mes parents, grands-parents et arrière-grands-parents étaient du Pays de Caux et même d'Yvetot.

Quel type de céramique fabriquez-vous ?

Je fabrique de l'utilitaire : j'aime bien que ça serve à quelque chose. J'avais un oncle antiquaire qui avait toujours de belles tables. Alors ça m'a donné envie de me lancer dans l'art de la table, avec essentiellement de la vaisselle. Par la suite, j'ai développé des luminaires, photophores en porcelaine... Et maintenant, je propose aussi des objets pour le jardin : jarres à la corde, ollas...

Comment vous vient l'inspiration ?

De la nature : de ma passion pour l'océan à travers les couleurs et les formes ; et des circonstances qui ont fait qu'on passait beaucoup de temps dans le jardin durant le Covid... Les idées naissent aussi **des échanges**. Monsieur Hautot (Chocolaterie Hautot dont l'atelier de fabrication est à Auzebosc) m'a commandé des chocolatières pour son musée à Fécamp. Des tricoteuses m'ont suggéré un dévidoir pour le fil...

Quelles sont les différentes étapes de fabrication ? Combien de temps faut-il compter ?

Tout dépend de la technique utilisée.

Si vous tournez, le tournage vous prendra 2 minutes. Mais il faudra tournasser le lendemain, c'est-à-dire faire les pieds et rajouter des anses selon l'objet. Puis laisser sécher, enfourner, défourner, émailler, remettre au four... Et, si l'émail n'est pas fait, bien-sûr le fabriquer. Si vous faites une jarre à la corde, la monter vous prendra entre 4 et 6 heures selon la pièce. Il y a d'autres techniques comme le travail à la plaque : le fait de recouvrir d'une plaque de terre quelque chose. Comme une huître perlière. Ou le coulage : le fait de couler une barbotine de porcelaine dans des moules en plâtre. Tout dépend également **de la matière première**. Si vous prenez du grès Saint-Amand ou du grès de Noron, le temps de séchage ne sera pas le même. Tout dépend aussi **de la météo et du taux d'humidité**. Donc c'est difficile de répondre, il y a plein de variables.

Vous êtes membre des Ateliers d'Art de France, et labélisée « Artisan d'Art ». Qu'est-ce que cela implique ?

Être membre des Ateliers d'Art de France implique que tout doit être fabriqué par moi-même dans mon atelier. Être Artisan d'Art signifie que notre métier est reconnu et répertorié auprès de la Chambre des Métiers et de l'Institut National des Métiers d'Art. Ces deux labels sont **un gage de qualité et de sérieux pour le client**.

Où pouvons-nous vous rencontrer ?

Dans mon atelier-boutique, **tous les jours de 11h à 17h, sur rendez-vous**. Je participe également à des marchés artisanaux au printemps et en été.

Si vous deviez décrire le tissu artisanal local en 3 adjectifs, ce serait... ?

Dynamique, varié et solidaire.

+ D'INFOS

Poterie Seinomarine, 721 rue de l'ancienne église, 76190 Saint-Clair-sur-les-Monts
06 15 63 32 27 / www.poterieseinomarine.fr

LIN'SPIRATION



Quand le lin inspire nos artisans

Le lin est un incontournable du Pays de Caux. Un tiers de la production française y est cultivé, positionnant la Seine-Maritime à la 1ère place des départements producteurs. Alors, quand nous demandons à nos artisans pourquoi ils l'utilisent, la question ne se pose pas. C'est une évidence.



Fleur de lin © Grégoire Auger pour YNT

C'est une évidence pour **Peggy DESJARDINS**, fondatrice de **Savon D'ICI®** (Sainte-Marie-des-Champs). Parmi sa gamme de **cosmétiques solides et responsables**, elle propose trois savons à base d'huile de lin : Apolline, rafraichissant et tonique ; Léon, un détachant pour le linge ; et Jules, un ménager. « C'est une ode à nos champs de lin en fleurs. Je n'ai pas pu résister à valoriser l'or normand ! » confie-t-elle.

C'est également une évidence pour **Bénédicte PILLON** (Yvetot). Sous le nom **1 ou 2 Z'Aiguilles**, elle fabrique notamment des **bijoux et des accessoires** avec du fil de lin qu'elle enroule. Prennent ensuite forme des boucles d'oreilles, colliers, bracelets, bagues, bijoux de sac...

Valérie PONSAR de **Créa Déco** (Fréville – Saint-Martin de l'If) et **Marie GRICOURT** de **Des Caux de Lin** (Ecretteville-lès-Baons) utilisent aussi le lin comme tissu principal dans leurs **créations textiles**. Elles réalisent du prêt-à-porter, des tabliers, des bannettes de rangement, des décorations pour la maison...



Savon Apolline © Savon D'ICI®



Bijoux en lin © 1 ou 2 Z'Aiguilles



Décoration en lin © Créa Déco



Décoration en lin © Des Caux de Lin

Parce que tout est bon dans le lin, **les boulangers utilisent aussi les graines dans leurs pains !**

Mais il n'y a pas que les artisans que la fleur bleue inspire : les industriels aussi. Comme la **coopérative agricole Agylin** (Baons-le-Comte) qui s'occupe du teillage (extraction de la fibre) ; **Linex Panneaux** (Allouville-Bellefosse) qui transforme la fibre en panneaux agglomérés pour les meubles et les BTP ; et **Eco-Technilin** (Valliquerville) qui l'associe à des matériaux composites pour le secteur des transports et des loisirs.

CHRISTIAN MOREL PARFUMS



Des ateliers pour créer son propre parfum

Christian Morel Parfums est une maison familiale créée en 2021. Christian et son fils Julien proposent aujourd'hui une gamme de parfums corporels, d'ambiance et culinaires ainsi que des ateliers pour créer son propre parfum.



Atelier parfum © Christian Morel



Atelier parfum © Christian Morel

Ces ateliers sont assurés par Christian, le maître parfumeur de la famille. Ou plutôt le **parfumeur d'art**, comme il préfère se présenter, considérant chaque parfum comme une œuvre.

Christian vous accompagne en effet **dans la création d'un parfum unique.** Avec plaisir et passion, il transmet ses connaissances et vous conseille pour que vous créiez **la fragrance qui correspond à votre personnalité**, vos expériences, vos goûts et vos envies.

Chaque atelier commence par l'établissement d'**une liste des senteurs** que vous souhaitez retrouver : d'agrumes, d'aromates, fleuries, vertes, fruitées, épicées, boisées ou balsamiques. Christian vous aide ensuite à identifier les notes auxquelles elles se rapportent, et à les équilibrer.

Un parfum se divise en trois notes, qui forment la pyramide olfactive : **la note de**

tête, volatile ; la note de cœur, dominante ; et la note de fond, persistante.

Une fois la recette établie, vous n'avez plus qu'à la suivre pour créer votre parfum. Pipette et flacon en main, vous deviendrez un véritable **apprenti parfumeur** le temps de quelques heures !

Pour plonger dans le monde de la parfumerie, trois formules sont proposées : l'Atelier Découverte, qui vous permet de repartir avec un flacon de 10 ml ; l'Instant Plaisir, avec un flacon de 50 ml gravé à votre nom ; et le Secret Parfum, avec deux flacons de 50 ml également gravés.

+ D'INFOS

Christan Morel Parfums, 15 rue Jacques Anquetil, 76190 Allouville-Bellefosse
02 77 03 04 16 / www.christianmorelparfums.fr



PRODUITS DU TERROIR

ESTELLE GAGNEUX ET ROMAIN LUCAS

Le clos d'Estain : le cidre, une passion commune

Estelle GAGNEUX et Romain LUCAS sont producteurs de cidre. C'est au sein de leur corps de ferme, le clos d'Estain situé à Touffreville-la-Corbeline, que le couple nous accueille pour parler de leur passion commune.



Estelle GAGNEUX et Romain LUCAS © Le clos d'Estain

Estelle, vous êtes formatrice et vous, Romain, conseiller agricole. La fabrication de cidre est donc votre activité secondaire. Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous lancer dans cette aventure ?

Estelle : **Cela fait 12 ans que nous fabriquons du cidre.** Avant c'était plus comme un loisir dans le garage. Nous avons augmenté la production au fur et à mesure en nous rendant compte que notre cidre plaisait aux amis, à la famille... Puis aux amis des amis et aux amis de la famille, etc. Et ça a pris tellement d'ampleur qu'on s'est dit : pourquoi ne pas voir ça sous un autre angle et se professionnaliser ?

Vous vous êtes formés sur le terrain par vos propres moyens ?

Romain : C'est exactement ça. Cela étant, on a une formation d'ingénieur agronome tous les deux, donc ça facilite des choses ! Mais oui, **nous sommes autodidactes.** Nous avons beaucoup lu sur le sujet. Nous avons beaucoup observé, aussi. C'est un produit capricieux qui dépend de beaucoup de facteurs environnementaux que nous ne maîtrisons pas. Donc on observe et on essaie de comprendre comment faire en sorte que ce soit fait de telle manière. Nous avons aussi goûté pour assembler les différents arômes.

Pourquoi vous êtes-vous installés ici, à Touffreville-la-Corbeline ?

Estelle : Nous cherchions à nous recentrer en Seine-Maritime. En 2020, lorsque nous avons visité ce corps de ferme, nous avons tout de suite su que c'était la maison « de la suite ». La propriété nous permet de développer l'activité de cidrerie à une échelle plus professionnelle. **Nous sommes au cœur d'un clos-masure de 2 hectares** avec la hêtraie qui ceinture les pommiers, la grange qui fait office de cidrerie et notre maison.

Vous produisez du cidre brut. Quelles sont les étapes de fabrication ?

Estelle : En octobre/novembre, on commence par récolter les pommes. Puis, on les presse pour en faire un jus, qu'on place ensuite en cuve. De novembre/décembre à mars, s'ensuit une période durant laquelle la fermentation va se faire. Il s'agit de la transformation des

sucre en alcool par les levures. Le bon suivi de cette étape est crucial car le résultat ne sera pas la même si elle se fait trop vite ou trop lentement. En mars, on met en bouteilles. Puis, jusqu'à la dégustation à partir de juin/juillet, une seconde fermentation va se faire durant laquelle le gaz va se former. Nous avons choisi la gazéification naturelle, car c'est une **méthode traditionnelle.**

Est-ce que toutes les pommes utilisées proviennent de votre verger ?

Romain : On exploite notre verger, ainsi qu'un à Valliquerville et un à Touffreville-la-Corbeline. Les vergers ne donnent pas tous en même temps, ni la même chose, ni tous les ans. C'est le phénomène d'alternance des pommiers. Dans l'industrie, on a des produits chimiques pour une production standardisée. Nous n'utilisons pas ce type de produits. Donc on va parfois récolter plus ici, parfois plus là...

Estelle : Nous avons des variétés de pommiers sélectionnés selon nos goûts pour ensuite pouvoir faire l'assemblage qui nous convient le mieux. **Ce n'est pas juste « on ramasse, on presse et on y va ». C'est pour cela que notre produit a un goût unique.**

Vous proposez aussi d'autres produits à base de pommes. Lesquels ?

Romain : **L'eau-de-vie de cidre. L'apéritif normand,** qui est un mélange de jus de pomme et d'eau-de-vie de cidre. Et **le 44** qui est une eau-de-vie de cidre macérée pendant 44 jours avec des oranges, 44 grains de café et 44 morceaux de sucre.

Où peut-on retrouver vos produits ?

Estelle : Sur rendez-vous, au clos d'Estain. Ou chez plusieurs revendeurs locaux.

Si vous deviez donner trois raisons de privilégier les produits du terroir, ce serait...?

Estelle et Romain : Pour **le goût et la qualité nutritionnelle, l'histoire** qu'il y a derrière et **les impacts positifs locaux.**

+ D'INFOS

Le clos d'Estain, 733 route d'Yvetot, 76190
Touffreville-la-Corbeline / 06 22 87 54 11
<https://le-clos-destain.webflow.io>

CONCOCTER UN MENU AVEC DES PRODUITS DE LA FERME

Concocter un menu complet avec uniquement des produits de la ferme ? C'est possible ! Nos producteurs proposent une diversité de produits qui vous régaleront de l'apéritif au digestif.



Chips saveur olive, persil et basilique © La 76



Fruits et légumes © Le Jardin de Germain



Le Porc Pailloux © Grégoire Auger pour YNT

Apéritif

Qui dit apéritif, dit chips ! Les chips **La 76** (Allouville-Bellefosse) sont artisanales, cuites au chaudron et ont la particularité d'être peu salées. Natures ou saveur olive, persil et basilic : elles font toujours l'unanimité. L'apéritif dit aussi tartinades avec le pistou et les tartinades persil, piment ou patate douce, ortie et champignon de Mamie Jo de **la Ferme du Neufbourg** (Touffreville-la-Corbeline). Pour accompagner ces mises en bouche, **le Panier ARCAUX** (Bois-Himont) et **le Jardin de Germain** (Croix-Mare) proposent du jus de pommes. Et parce qu'en Normandie, la pomme se décline de toutes les façons : **le clos d'Estain** (Touffreville-la-Corbeline) produit aussi du cidre brut ainsi qu'un « Apéritif Normand », savant mélange de jus de pommes et d'eau-de-vie de cidre. *

Entrée

Composez une salade d'œufs et de crudités avec les produits cultivés en agriculture biologique du **Jardin de Germain**. Agrémentez-la avec de la rilette ou de la terrine de poules provenant du même endroit, ou avec de la charcuterie du **Porc Pailloux** (Baons-le-Comte) que vous pouvez aussi déguster seule avec du beurre de **la Ferme du Chêne** (Allouville-Bellefosse) ou de la Ferme de la Porte de Fer (Hautot-Saint-Sulpice)...

Plat

Le **Porc Pailloux** offre un large choix de viande de porc : rôti, filet mignon, côtes, saucisses, brochettes... toutes garanties sans conservateur. Pour les accompagner, vous pouvez opter pour les légumes de saison du **Panier ARCAUX**, du **Jardin de Germain** et du **jardin-clos du Manoir du Fay** (Yvetot). Vous pouvez aussi transformer les patates douces de **la Ferme du Neufbourg** en gratin, purée ou frites. Et parce qu'en Normandie, les plats avec de la crème sont une tradition : pourquoi ne pas réaliser une sauce avec la crème de **la Ferme du Chêne** ?

Fromage

Rendez-vous à la **Fromagerie du Petit Frévilais** (Fréville – Saint-Martin de l'If). Avec le lait de ses vaches, elle propose plusieurs variétés de fromages : la tome, la tomette, le camembert, le festival, le convivial, la surprise, sans oublier le Saint-Martin.

Dessert

Pour terminer sur une note sucrée, plusieurs options s'offrent à vous. Des fruits de saison au **Panier ARCAUX**, au **Jardin de Germain** et au **jardin-clos du Manoir du Fay**. Des yaourts à base de lait de vaches à la **Fromagerie du Petit Frévilais** et à la Ferme des Noisetiers (Bois-Himont). Des crèmes glacées, des sorbets et des vacherins à la **Ferme des Noisetiers** également. Si vous souhaitez réaliser vous-même le dessert, vous pouvez utiliser la farine d'épeautre de **Terra Grains** (Valliquerville). Pour une brioche, par exemple, sur laquelle vous pourrez déposer de la confiture du **Panier ARCAUX** ou de **la Ferme de Martine** (Mont de l'If - Saint-Martin de l'If).

Café

Pas de café made in Pays de Caux, mais plutôt des tisanes. **Les Brindilles de Sylvie** (Croix-Mare) propose des tisanes bio confectionnées à partir des plantes de son jardin (Voir p.42). Si cela vous tente, vous pourrez y faire fondre une cuillère de miel des **Ruchers Yvetotais** (Yvetot).

Digestif

La cidrerie **le clos d'Estain** propose de l'eau-de-vie de cidre ainsi que le « 44 », une eau-de-vie de cidre macérée pendant 44 jours avec des oranges, 44 grains de café et 44 morceaux de sucre. *

Tous ces produits sont disponibles directement à la ferme. L'occasion de consommer en circuit court des produits de qualité, locaux et de saison.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Marché d'Yvetot © YNT

LE MARCHÉ D'YVETOT



Le marché d'Yvetot est l'un des marchés les plus importants du Pays de Caux. **En 2023, il a d'ailleurs terminé à la 7e place du concours « Le plus beau marché de France » initié par le journal de 13h sur TF1.** Chaque mercredi et samedi matin, il accueille près d'une centaine d'exposants dont de nombreux producteurs locaux : agriculteurs, horticulteurs, maraîchers, fromagers...

LES BRINDILLES DE SYLVIE



De la feuille à la tisane

Depuis 2017, **Sylvie CATELAIN** cultive des plantes aromatiques et médicinales pour élaborer ses propres tisanes.



Cueillette © Les Brindilles de Sylvie



Séchage © Les Brindilles de Sylvie



Sachets de tisanes © YNT

Tout débute dans son jardin, où près de 90 variétés de **plantes aromatiques et médicinales** s'y épanouissent : aubépine, camomille, lavande, menthe poivrée, ortie, pavot, rose, sureau, tilleul, thym citronné, sauge ananas... Chacune a ses vertus. La baie de cynorrhodon, par exemple, est riche en vitamine C : « *En consommer 1 équivaut à manger 10 oranges !* » s'extasie Sylvie.

Ici, pas question d'engrais chimiques ni de pesticides. **Sylvie travaille uniquement en agriculture biologique.** Elle récupère notamment les feuilles mortes des exploitations voisines qu'elle utilise comme engrais naturel, et laisse les mauvaises herbes pour protéger les sols et favoriser la biodiversité.

D'avril à octobre, c'est la cueillette. « *Il faut récolter un peu tous les jours et, si possible, lorsque les feuilles ne sont ni mouillées ni humides pour éviter qu'elles noircissent* » précise-t-elle. Direction ensuite le premier étage de sa maison où deux chambres ont été converties en laboratoire.

Dans le premier, **les feuilles cueillies sont séchées** afin d'être conservées plus longtemps. Elles sont étalées sur des séchoirs durant plus ou moins une semaine. « *Pour savoir si les feuilles sont bien sèches, il faut qu'elles soient craquantes. Si elles sont molles, il faut attendre* » conseille Sylvie.

Dans le second atelier, **les feuilles séchées sont mises en sachet par type de plante ou assemblées pour créer des mélanges.** Sylvie a ainsi élaboré une vingtaine de recettes : pour faire une détox, pour préparer son organisme à passer l'hiver, pour calmer les problèmes digestifs, pour se détendre... Et ça marche : « *J'ai testé la tisane Du Ressort, contre la fatigue et le stress, et j'ai eu un ressenti immédiat !* » affirme Anne-Marie THUAULT, cliente de la boutique de l'Office de Tourisme où vous pouvez retrouver une petite sélection de ces tisanes aux multiples vertus.

+ D'INFOS

Les Brindilles de Sylvie, 250 chemin du Hameau en Caux, 76190 Croix-Mare
06 20 75 23 23

LA CHOCOLATERIE HAUTOT



Du chocolat de qualité fabriqué dans le Pays de Caux

Créée en 1998, **la chocolaterie Hautot est aujourd'hui une référence lorsqu'on pense au chocolat de qualité.** Une institution en Seine-Maritime avec une dizaine de boutiques.

C'est à Olivier HAUTOT que l'on doit ce succès. Pâtissier de formation, il s'est rapidement passionné pour le chocolat. « *J'aime cet univers olfactif fort, et le fait que le produit peut se modifier à souhait pour donner vie à de nombreuses créations* » confie-t-il.



Bonbons © Chocolaterie Hautot



Fabrication artisanale © Chocolaterie Hautot



Capsules © Chocolaterie Hautot

C'est dans son nouveau laboratoire à Auzebosc que le maître chocolatier imagine et élabore ses produits. Son objectif : créer de la gourmandise dans le respect des traditions. Ici, pas de machines industrielles et automatisées : **tout est réalisé de manière artisanale à la main.** Vous pourrez vous en rendre compte depuis la boutique qui donne directement sur l'atelier. « *C'est bien que les gens puissent voir que c'est fait derrière, qu'on ne triche pas et que tout est fait maison* » précise Olivier.

Dans les boutiques d'Auzebosc et Yvetot, vous retrouvez une large gamme de chocolats. Citons les **bonbons** : les ganaches, les pralinés, les giandujas ou encore les oranges confites au chocolat. Les **créations régionales** : les Boujous Normands au caramel, les Cabines de Plage au riz soufflé et les Caïques à la Bénédicte, célèbre liqueur fécamoise. Ou encore les **créations festives** comme des Pères Noël ou des lapins de Pâques, sans oublier les tablettes et les carrés.

Les spécialités de la chocolaterie sont les capsules en chocolat. Sous la forme de capsules de café, ce sont des bonbons de chocolat grand cru. Le Cortes, par exemple, allie un praliné amandes-noisettes avec des fèves de cacao et un chocolat Tanzanie 75%. « *Le visuel et le goût sont indissociables pour le plaisir des yeux et des papilles* » explique Olivier.

Pour chacune de ses créations, Olivier HAUTOT utilise du chocolat pur beurre de cacao issu des meilleurs crus d'Amérique du Sud, d'Afrique d'Asie, de Papouasie... pour vous offrir un voyage chocolaté dont vous vous souviendrez.

La chocolaterie figure dans le guide Gault & Millau, au même titre que l'Auberge du Val au Cesne (Croix-Mare) et la poissonnerie Villard (Yvetot).



Chocolaterie Hautot, 100 rue de la Chapelle, 76190 Auzebosc / 02 35 27 62 02
Chocolaterie Hautot, 13 rue des Victoires, 76190 Yvetot / 02 35 95 02 79
www.chocolatshautot.com

+ D'INFOS



COMMERCES

PATRICE ET CHRISTEL LAINE

Le Panier du Chêne : l'importance du commerce de proximité

Patrice et Christel LAINE sont commerçants depuis toujours. Ils tiennent aujourd'hui l'épicerie Le Panier du Chêne, à Allouville-Bellefosse, où ils nous accueillent pour parler de leurs expériences et du commerce de proximité en général.



Patrice et Christel LAINE © YNT

Depuis combien de temps tenez-vous Le Panier du Chêne ? Qu'est-ce qui vous a amené à reprendre ce commerce ?

Christel : Ça fait 4 ans cette année.

Patrice : Avant, nous tenions une boucherie-charcuterie-traiteur à Caudebec-en-Caux. En 2018, alors qu'il ne me restait pas un an avant la retraite, nous avons décidé de la revendre. Quelques mois plus tard, mon épouse a vu que ce local était libre et m'a dit : « Oh, ça me plairait bien ». Alors, après réflexions, nous avons décidé d'acheter.

Christel : **Je ne sais pas jusqu'à quand nous travaillerons ici, mais on s'y plait et ça tourne bien.** Nous avons commencé à 2, maintenant nous sommes 4. Et il y a du boulot pour tout le monde !

Quels produits et services proposez-vous ?

Patrice : **Nous proposons de tout : épicerie fine, fruits et légumes, fromages, produits locaux...** Nous confectionnons aussi des paniers avec tous ces produits, en s'adaptant toujours au budget et à l'envie des clients.

Christel : Nous faisons également point relais. Lorsque les gens viennent déposer ou réceptionner un colis, ils en profitent pour découvrir le lieu et c'est comme ça que le commerce se fait.

En tant que commerce de proximité, quel lien entretenez-vous avec les habitants du village ?

Christel : Nous habitons déjà à Allouville-Bellefosse avant d'acheter le commerce, mais c'était plutôt pour nous un village dortoir. Nous ne connaissons pas les habitants. **Aujourd'hui, on connaît tout le monde et tout le monde nous connaît !** Nous les voyons très souvent. Beaucoup s'arrêtent nous dire bonjour lorsqu'ils vont chercher leur pain, par exemple. **C'est familial.**

Patrice : En milieu rural comme ici, il y a aussi de la solidarité. Il m'arrive régulièrement de livrer des personnes seules qui ne peuvent pas se déplacer. **C'est aussi notre métier d'être auprès des gens, de générer du lien social, de rendre service.** Et c'est enrichissant. C'est du bonheur !

Et les personnes de passage ?

Patrice : C'est vrai que nous sommes dans un village très passager. Et pour cause : nous sommes situés sur la route qui va vers la mer, nous avons le Chêne millénaire qui est notre pépite... Je ne veux pas être chauvin en disant ça, mais nous sommes dans une région extraordinaire. **On ne fait pas 25 kilomètres sans s'arrêter pour une visite : un clos-masure, un château, une église, la nature...**

Christel : Il arrive que des personnes nous demandent ce qu'il y a à voir et à faire. Je leur donne alors des idées, et leur propose les catalogues que l'Office de Tourisme nous met à disposition au sein d'un présentoir en caisse. **A notre niveau, on essaie de contribuer à la promotion du territoire.**

Quelles sont vos relations avec les autres commerces du village ?

Patrice : **Nous sommes solidaires.** A travers l'Union Dynamique Allouvillaise, dont je suis le président, nous menons des opérations commerciales communes pour la Saint-Valentin, la Fête des Mères, Noël... Par exemple, pour la Journée Nationale du Commerce de Proximité, nous avons installé des chapiteaux et avons invité des entreprises et des artisans du village qui ne sont pas installés dans le bourg à venir. Nous nous battons aussi pour éviter la concurrence. Aujourd'hui, **nous avons la chance d'avoir chaque type de commerce dans le village.**

Christel : **Nous nous entraïdons,** aussi. Par exemple, lorsque la boulangerie d'à côté est fermée, nous faisons dépôt de pain. Ça dépanne, les gens n'ont pas à faire plusieurs kilomètres pour aller le chercher ailleurs.

Si vous deviez donner trois raisons de privilégier le commerce de proximité, ce serait... ?

Patrice et Christel : Pour **donner de la lumière** au village, **faire vivre le commerce local** et **garder une qualité de service** auprès de la population.

+ D'INFOS

Le Panier du Chêne, 26 ter rue du Docteur Patenôtre, 76190 Allouville-Bellefosse
02 32 70 55 04

FAIRE LES BOUTIQUES



Envie de faire les boutiques ? Vous êtes au bon endroit ! A Yvetot comme dans les villages alentours, vous trouverez forcément votre bonheur dans les nombreux et divers commerces.

Commerces de bouche, mode et prêt-à-porter, sports et loisirs, bien-être, décorations, services... Les boutiques indépendantes et les grandes enseignes vous accueillent pour votre séance shopping. Alors, par quoi vous laisserez-vous tenter ? Cette terrine aux pommes, cette robe en lin, ce livre d'Annie Ernaux ou bien ce vase en céramique ?

Pour flâner au grand air tout en faisant du lèche-vitrine, rendez-vous dans **le centre-ville d'Yvetot** et dans **les bourgs d'Allouville-Bellefosse, Croix-Mare, Fréville (Saint-Martin de l'If) et Sainte-Marie des Champs**. Ces quatre premières communes sont d'ailleurs labellisées « Commerces et artisanat dans la ville / le village », en récompense de leurs initiatives en faveur du développement économique de proximité.

Parmi ces initiatives, citons les **animations organisées par certains commerçants**

tels que les ateliers cuisine et pâtisserie proposés par **Graines de Goûts** (Yvetot) ou les séances de dédicaces et expositions par **Chez Babette** (Yvetot). Un collectif de commerçants s'est d'ailleurs mis en place au sein de la Rue du Château à Yvetot afin d'animer quelques temps forts dans l'année.

Parce que l'union fait la force, citons aussi les **unions commerciales** dont le but est de valoriser l'ensemble du tissu commercial en organisant des actions communes : braderies, diffusion de musique dans les rues et concerts, spectacles, parades, jeux...

Grâce à la diversité des commerces et les nombreuses animations proposées, vous pouvez donc facilement organiser une journée shopping en famille ou entre amis. Pour une pause gourmande entre deux achats, vous pouvez aussi franchir les portes d'un de nos cafés et salons de thé.



LES ANIMATIONS COMMERCIALES À NE PAS MANQUER

- Braderie de printemps : dernier week-end d'avril, Yvetot.
- Braderie d'automne : 1er week-end d'octobre, Yvetot.
- Journée nationale du commerce de proximité : 2e samedi d'octobre, sur tout le territoire.

Braderie d'Yvetot © YNT

FORCHY PÂTISSIER



Des pâtisseries au bon goût de Normandie

Depuis 1919, Forchy Pâtissier régale nos papilles avec des pâtisseries gourmandes.



Brownie au chocolat © Forchy Pâtissier



Cake aux fruits © Forchy Pâtissier

Une belle histoire de famille, qui se transmet **de père en fils depuis quatre générations**. Tout a commencé il y a un peu plus d'un siècle, lorsque Roger Forchy décida d'ouvrir une pâtisserie sur ses terres d'origine yvetotaises. L'aventure s'est ensuite poursuivie grâce à ses descendants, qui ont chacun su apporter avec passion et savoir-faire leur pierre à l'édifice : nouvelles recettes, nouveaux et plus grands locaux, export à l'international, démarche de développement durable...

Aujourd'hui, Forchy Pâtissier propose une gamme complète de pâtisseries emballées : **13 cakes** comme le cake aux fruits, **8 sortes de brownies** tel que le brownie au chocolat et noisettes, **3 spécialités fondantes** parmi lesquelles le quatre-quarts et **2 blondies** dont le blondie citron-et-yuzu. Certaines de ces recettes sont disponibles en bio.

Pour ces pâtisseries, une grande importance est accordée à l'origine des ingrédients. L'entreprise privilégie en effet les **produits français** : blé, œufs frais, sel de Guérande, cerises de Provence... Elle a même élaboré des « **Gâteaux Normands** » composés de blé, beurre ou encore caramel au beurre salé de la région. **Une démarche récompensée par le label « Saveur de Normandie ».**

Retrouvez ces pâtisseries à « La Boutique » d'Yvetot qui jouxte les ateliers de fabrication, dans les épiceries ou dans les supermarchés au rayon des produits régionaux.

+ D'INFOS

Forchy Pâtissier
57 rue des Champs, 76190 Yvetot
02 35 95 99 44 / www.forchy.com

10 SOUVENIRS

MADE YN' YVETOT NORMANDIE À RAMENER DANS SA VALISE

POTS DE MIEL

Miel de printemps ou d'été, récolté par l'apiculteur **Michel JOUEN** sur les ruches installées à Auzebosc pour la Communauté de Communes Yvetot Normandie.

> En vente à l'Office de Tourisme

CARTES POSTALES ET AFFICHES

Cartes postales et affiches **MOVI**, représentant le Chêne millénaire d'Allouville-Bellefosse et le Manoir du Fay d'Yvetot.

> En vente à l'Office de Tourisme, ou à la boutique Chez Babette

SAVONS

Savons solides et responsables de **Savon D'ICI®**, installé à Sainte-Marie-des-Champs.

> En vente à l'Office de Tourisme, ou sur <https://savondici.eu>

JUS DE POMME

Jus de pomme bio du **Jardin de Germain**, pressé à Croix-Mare.

> En vente à l'Office de Tourisme ou auprès du Jardin de Germain

MUGS, MAGNETS ET PORTE-CLES

Produits dérivés représentant, en multi-vues, les **incontournables du territoire** : le Chêne millénaire d'Allouville-Bellefosse, le Manoir du Catel d'Ecretteville-lès-Baons, le Manoir du Fay d'Yvetot, l'église Saint-Pierre d'Yvetot, les champs de lin en fleurs.

> En vente à l'Office de Tourisme

LIVRES SUR LE PATRIMOINE LOCAL

« **Le Manoir du Fay** » de l'association Faire Vivre le Manoir du Fay, « **Allouville-Bellefosse et Bois-Himont au fil des patrimoines** » du Parc Naturel Régional des Boucles de la Seine Normande, « **Le vitrail de l'église Saint-Pierre d'Yvetot** » de l'association Présence Cauchoise et « **Le Catel, mystérieuse sentinelle** » de l'association Le Manoir du Catel.

> En vente à l'Office de Tourisme

CHIPS

Paquets de chips **La 76**, fabriquées à Allouville-Bellefosse.

> En vente dans les épiceries et certaines grandes surfaces

BIERES

Bière **L'Yvetotaise** blonde ou (selon saison) blanche et ambrée.

> En vente à La Cave de Jo

MONNAIES DE PARIS

Monnaies de Paris représentant le Chêne millénaire d'Allouville-Bellefosse et l'église Saint-Pierre d'Yvetot.

> En vente à l'Office de Tourisme

MODE ET PRET-A-PORTER

Prêt-à-porter de la marque **MC Normand**, accessoires et bagageries de la marque **YVT...**

> En vente à la boutique Chez Babette



Pots de miel © YNT



Affiche © MOVI



Affiche © MOVI



Savons © YNT



Jus de pomme © YNT



Mugs, magnets et porte-clés © YNT



Livres sur le patrimoine local © YNT



Livres sur le patrimoine local © YNT



Chips © La 76



Bière L'Yvetotaise © La Cave de Jo



Monnaies de Paris © YNT



Sweat © MC Normand



Montre © Chez Babette



Paniers © Chez Babette

VOUS ÊTES LES BIENVENUS !

COMMENT VENIR ?



En voiture
à 30 mn de Rouen via l'A150
à 40 mn du Havre via l'A29
à 2 h de Paris via l'A13



En train
à 30 mn de Rouen
à 35 mn du Havre
à 2 h de Paris

OÙ NOUS RENCONTRER ?

Besoin de connaître les incontournables ? De conseils ? D'idées de sortie ? D'un souvenir ?
Rendez-vous à l'**Office de Tourisme** où nous vous accueillons avec plaisir tout au long de l'année :

- Du 2 janvier au 30 avril et du 1er octobre au 31 décembre : le mardi, de 9h30 à 12h30 ; le vendredi, de 14h à 17h ; le mercredi et le samedi de 9h30 à 12h30 puis de 14h à 17h
- Du 2 mai au 30 septembre : le mardi, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h30 puis de 14h à 18h



8 Place du Maréchal Joffre, 76190 Yvetot
02 32 70 99 96



Office de Tourisme © YNT

Vous pouvez également consulter nos deux bornes d'informations touristiques, situées sur le parvis de la gare d'Yvetot et dans le centre d'Allouville-Bellefosse.

OÙ DORMIR ?

Hôtels, chambres d'hôtes, hébergements insolites, gîtes et meublés, hébergements de groupes... Traditionnels, modernes... En ville, à la campagne... Retrouvez la liste de nos **hébergements** en scannant ce QR Code :



Côte La Féverie © Lepron

NOS BROCHURES

A l'Office de Tourisme, vous mettons notamment à disposition notre **documentation**, ainsi que celle de la Normandie, de la Seine-Maritime et des territoires voisins :



Le plan touristique,
pour explorer le territoire



Le guide d'accueil,
pour découvrir nos partenaires et acteurs touristiques



La carte des itinéraires de randonnée et les topoguides individuels



Le programme des animations estivales

Ces brochures sont également consultables sur notre **site internet** :



www.yvetot-normandie-tourisme.fr



VOS INSTA(NTS)



Découvrez le territoire à travers de jolies photos sur nos comptes Facebook et Instagram, et surprenez-nous en partageant les vôtres avec le **#YvetotNormandieTourisme**.



Le Chêne millénaire d'Allouville-Bellefosse @carlotacomastri



Moissons @kevinleconte



Le Manoir du Fay @lefeb Nathalie



Le vitrail de l'église Saint-Pierre @jgouleyphotoportraits

www.janickgouley.fr



Le Manoir du Catel @lefeb Nathalie



L'église Saint-Pierre @jcg48



Le Manoir du Fay @veronique_desseaux



Le Val au Cesne @clossaintjoseph_chambredhotels



Le Chêne millénaire d'Allouville-Bellefosse @fabfabnormandie



Je réserve

simplement mon séjour

en ligne sur **seine-maritime-tourisme.com**



À tout moment...

Je réserve ma location, mon activité, mes spectacles, mes visites, mes soins bien-être, mes activités nautiques, mes week-ends..

Scannez ce QR-CODE



YVETOT NORMANDIE TOURISME



OFFICE DE TOURISME

8, place du Maréchal Joffre
76190 YVETOT
+ 33(0) 2 32 70 99 96
tourisme@yvetot-normandie.fr
yvetot-normandie-tourisme.fr



Du 2 janvier au 30 avril, et du 1er octobre au 31 décembre :
le mardi, de 9h30 à 12h30 ; le vendredi, de 14h à 17h ; le mercredi et
samedi, de 9h30 à 12h30 puis de 14h à 17h.

Du 2 mai au 30 septembre : le mardi, mercredi, vendredi et samedi de
10h à 12h30 puis de 14h à 18h.



La Normandie Impressionnante