

FÊTE DU VENTRE

LE VILLAGE CAUCHOIS À ROUEN



Réveillez vos papilles !

La Fête du ventre et de la gastronomie normande fait son grand retour, samedi 14 et dimanche 15 octobre 2023, en centre-ville de Rouen.

Célébrée dans les années 30, la Fête du ventre et de la Gastronomie normande de Rouen est devenue un des rendez-vous incontournable de la région grâce à l'association ROUEN CONQUÉRANT qui l'a remise au goût du jour.

Le village cauchois

Cette 24^e édition sera pour le Pays de Caux l'occasion de mettre en lumière ses producteurs et artisans locaux.

Une nouvelle fois, les communautés de communes d'Yvetot Normandie et de Doudeville-Yerville (Plateau de Caux), sous l'impulsion de leurs deux Vice-présidents au Tourisme (Séverine GEST et Didier TERRIER) iront main dans la main exposer au grand jour un panel très qualitatif de savoir-faire et de saveurs cauchoises...

Ce sont 25 producteurs et artisans locaux, fervents défenseurs du circuit-courts et des saveurs locales qui exposeront durant deux jours leurs spécialités.

Au menu

Qui dit fête de la gastronomie, dit restauration... Il sera bien évidemment possible de déjeuner sur place.

Au menu : burger cauchois, planches de charcuterie et de fromage, frites de patates douces, chipsLA76, mélange de fruits frais, biscuits de caux... Bref, il y aura de quoi réveiller vos papilles !

SOMMAIRE



6

LES PRODUCTEURS DU PAYS DE CAUX

Le village cauchois c'est près d'une vingtaine de producteurs du Pays de Caux rassemblés en un même lieu... Découvrez les saveurs locales : miel, produits laitiers, cidres et bières, biscuits, safran...Le Pays de Caux vous réserve bien des surprises.... Sans oublier la célèbre chips76 !

18

LES ARTISANS CREATEURS

Côté créateurs le Pays de Caux n'est pas en reste : artisanes savonnières, parfumeurs, artisans potiers... et des créations en lin, fleuron de la région !



24 A TABLE !

Au menu du jour ... Entre le Burger Cauchois, la tartiflette Normande ou les saucisses au lin ... Nos producteurs et restaurateurs vous concoctent un menu au petit oignon !



28 S'ECHAPPER

Pour partir l'esprit tranquille,
voyager avec Hangards Voyage.
Pour moins de 10 € profitez
d'un transport en car au départ
d'Yvetot, Doudeville ou Yerville.

Bienvenue au village cauchois

... Les 14 et 15 octobre prochains, le Pays de Caux s'exporte à Rouen...

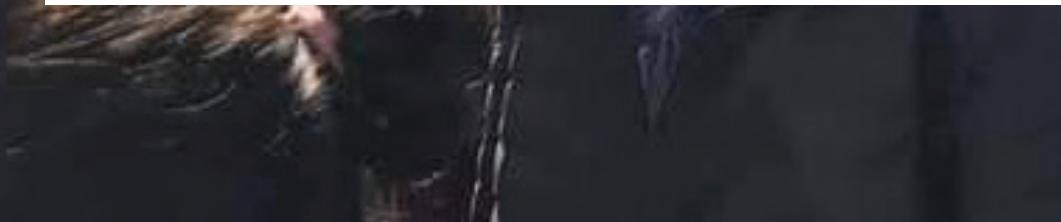
La Fête du ventre et de la gastronomie normande fait son grand retour, samedi 14 et dimanche 15 octobre 2023, en centre-ville de Rouen.

Célébrée dans les années 30, **la Fête du ventre et de la Gastronomie normande de Rouen est devenue un des rendez-vous incontournable de la région grâce à l'association ROUEN CONQUÉRANT qui l'a remise au goût du jour.**

Cette 24ème édition sera pour le Pays de Caux l'occasion de mettre en lumière ses producteurs et artisans locaux.

Pour la deuxième année, **les communautés de communes d'Yvetot Normandie et de Doudeville-Yerville (Plateau de Caux), sous l'impulsion de leurs deux Vice-présidents au Tourisme Séverine GEST et Didier TERRIER** iront main dans la main exposer au grand jour un panel très qualitatif de savoir-faire et de saveurs cauchoises ...

En tout et pour tout, **ce seront 25 producteurs et artisans cauchois qui seront présents au cœur du village cauchois**, au côté des 170 producteurs normands en tous genre. Rendez-vous à Rouen Place du Vieux-Marché, rue Rollon, rue Guillaume-le-Conquérant, rue Jeanne d'Arc au niveau du Palais de justice – les 14 et 15 octobre prochains.





Vous avez l'eau à la bouche... Alors venez retrouver les saveurs du Pays de Caux, Pays du Lin.

L'occasion de rencontrer « vos » producteurs et artisans locaux, tous fervents défenseurs du « bon » et du « vrai » !

LES PRODUCTEURS DU PAYS DE CAUX

ARCAUX



ARCAUX, Association de l'Aide Rurale Cauchoise, située au Château de Bois-Himont, accompagne des personnes en situation de handicap et compte aujourd'hui 75 salariés ainsi que de nombreux membres bénévoles qui s'engagent, jours après jours, pour accompagner 180 personnes en situation de handicap.

Parmi ses différents ateliers, le **pôle agricole apporte une production fruitière et maraîchère soucieuse du développement durable** et de la préservation des ressources naturelles. Il comporte notamment 1 verger de 4,5 hectares, 1 potager de 2 hectares, 1 laboratoire de transformation, 10 serres froides.

L'ensemble des récoltes fruits et légumes sont commercialisés auprès de cuisines centrales, par l'intermédiaire des commerces locaux et au sein du magasin de l'ESAT nommé Le Panier ARCAUX.

ARCAUX propose une grande variété de pommes et de poires, des légumes de saison du jardin ainsi que des produits transformés issus de sa production (confitures, cidre, jus de pomme...).

FERME BEUZELIN

FERME BEUZELIN De père en fils, la Ferme Beuzelin bichonne au cœur du Pays de Caux une soixantaine de vaches laitières, des Normandes bien sûr ! François, Maxime et leurs équipes transforment le lait de la ferme en crème, beurre et fromage blanc. Et **nouveauté depuis le début de l'année, ils fabriquent et commercialisent de délicieux yaourts fermiers, toujours en circuits-courts**, principalement via les épiceries fines et les supérettes locales.

Spécial fête du ventre : le **Buzz'lin un beurre fermier aux graines de lin** spécialement créé pour l'occasion. Alors là, franchement, entre le beurre de ferme et les graines de lin, le cholestérol n'a qu'à bien se tenir !!!



BISCUITS DE CAUX

BISCUITS DE CAUX Installé à Berville depuis 5 ans, **Paul CHEMIN** est le fondateur de la marque Biscuits de Caux. Il y a 8 ans alors salarié pâtissier à Rouen, il se lance dans l'aventure du biscuits.

Aujourd'hui **ses gourmandises sont réputées aux quatre coins de France et jusqu'à l'Elysée ! Il réinvente les biscuits traditionnels, une cuillère qui fond dans la tasse, voilà qui n'est pas banal**; venez goûter la Cookie'llère, les Tuiles amandes ou coco, les Sablés caramel au beurre salé d'Isigny, les Meringues amandes natures et chocolat, les Très Chocolat, **Les Bis'Caux, fait uniquement avec des produits locaux, les Fleurs de lin ou encore les Crousty des Champs réalisés grâce aux drèches (résidus d'orge) de la Brasserie Fabrik2Bulles.**

Pour la Fête du Ventre, Paul vous concocte une surprise... de l'inattendu pour les plus gourmands !



LES BRINDILLES DE SYLVIE

Les tisanes « **LES BRINDILLES DE SYLVIE** » proviennent toutes d'un jardin situé en pleine campagne, loin des grands axes, entre Croix-Mare et Mont de l'If, au cœur du Pays de Caux. **Sylvie CATELAIN produit ses plantes naturellement, selon les principes de la permaculture.** Elles sont certifiées **bio** (Ecocert) et sont séchées sur place, au grenier, dès la cueillette.

Une trentaine de variétés sont cultivées, quelques-unes sont sauvages et sont proposées en vrac ou en sachets, en plantes individuelles ou en mélanges. Elles sont disponibles dans les épiceries fines locales et sur les marchés artisanaux. « Au bon-heur des dames », « Bid'en Vrac », « Détente », « Au Pays des Merveilles » ou encore « Hiver tranquille », venez découvrir et déguster les parfums et assemblages de Sylvie à l'occasion de la Fête du Ventre.



LES GOURMANDISES DU CHÈNE

LES GOURMANDISES DU CHÈNE, Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie située à deux pas du célèbre Chêne d'Allouville-Bellefosse, propose différents produits tels que pains, pains de tradition, pains spéciaux, viennoiseries mais également des pâtisseries innovantes, élégantes et gourmandes ainsi que des chocolats de fabrication artisanale.

Tous les produits sont fabriqués sur place par des professionnels, à partir d'un maximum de matières premières sélectionnées auprès des producteurs régionaux.

Deux ans après la reprise de la Boulangerie par Danny MORAND et Elisa DEHONDT, gérants passionnés, Les Gourmandises du Chêne ont été **sélectionnés par le guide Gault&Millau Normandie Hauts-de-France 2021/2022**. Une distinction, qui permet de souligner la qualité et l'originalité des produits proposés, 100 % faits maison.



LA MARE AUX POMMES

C'est l'histoire d'une mare avec des hérons, des reinettes et des libellules. C'est l'histoire d'une famille, les Delamare, une histoire de 5 générations qui a commencé en 1909 avec Louis et Marie et se poursuit aujourd'hui avec Grégoire et Valérie. C'est l'**histoire de Grégoire DELAMARE, jeune ingénieur agronome** passé par l'oenologie qui, après quelques périples en Asie et Afrique, reprend l'exploitation familiale avec un projet déjà bien mûri : créer une cidrerie de qualité, offrant une approche nouvelle et qualitative du travail de la pomme.

La Mare aux Pommes produit ses pommes, les transforme pour offrir **3 gammes de produits fermiers, normands et bio.**



- Les cidres Héron. Héron bleu aux notes acidulées, Héron pourpré réserve monovariétale de prestige et Héron cendré, le cidre des grands moments.
- Les jus de pommes Libellule, jus infusés à froid, aux saveurs douces ou fraîches, classiques ou étonnantes, issues de fleurs séchées ou plantes aromatiques pour la plupart cultivées à la ferme.
- Les essences de pommes Reinette, essences arrangées aux saveurs subtiles et puissantes toutes à la fois.



LE CLOS D'ESTAIN

La cidrerie familiale **LE CLOS D'ESTAIN**, située à **Touffreville-la-Corbeline**, a été créée en 2021 par un couple de passionnés.

Estelle GAGNEUX et Romain LUCAS ont eu à cœur de remettre en activité un clos-masure, ferme typique du Pays de Caux, par la plantation de vergers et la production et la vente d'une gamme complète de produits à base de pommes : cidre, eau-de-vie...

Leur fer de lance : proposer des produits modernes et dynamiques tout en conservant les méthodes de production traditionnelle : sélection minutieuse de variétés de pommes, fermentation naturelle sans ajout de gaz carbonique et sans filtrage, c'est à dire sans retrait des levures en passant le cidre dans un filtre avant l'embouteillage.

La modernité et la fraîcheur ne se retrouvent pas uniquement sur les étiquettes de leurs produits, Estelle et Romain ne cessent d'innover en proposant de nouveaux produits tels que l'Apéritif normand, savant mélange entre jus de pomme et eau de vie de cidre ou encore le 44, une eau-de-vie de cidre mise en macération pendant 44 jours avec des oranges, 44 grains de café et 44 morceaux de sucre.



FABRIK2BULLES

FABRIK2BULLES Vous cherchez à être surpris et faire pétiller vos sens autour d'un verre ?

Aurélie et Jérémy BAILLEUL vous proposent des bières et limonades bio pour satisfaire les papilles de toute la famille. Véritable brasserie artisanale, la Fabrik2bulles c'est avant tout un savoir-faire, savoir-faire qu'Aurélie aime partager en ouvrant les portes de sa brasserie traditionnelle au grand public.

Ne manquez pas de découvrir sa gamme de bières **bio**. En Pays de Caux, la crise n'a pas émoussé le succès grandissant des bières locales... **Elles sont bio, artisanales, au lin ou cresson**: les bières du pays cauchois sont aussi fortes en personnalités et belles en histoires, histoires que Lily la brasseuse et son mari Jérémy ne manqueront pas de vous conter...





CHEZ JEANNETTE

Si vous cherchez une table conviviale et sympathique dans un esprit bistrot vintage, n'hésitez plus, et venez donc pousser la porte de la Brasserie Chez Jeannette à Yerville. Vous y serez accueilli à bras ouvert par son très sympathique patron Jonathan.

Jonathan FANT a à cœur de vous faire voyager à travers sa cuisine, vous y retrouverez toutes les saveurs locales, il travaille en circuits courts avec les commerçants et producteurs d'à côté, afin que chacun de ses clients puissent retrouver les produits cuisinés.

Au menu de la Fête du Ventre, ce sera un **Burger Cauchois au camembert normand et sa poêlée campagnarde**, une sorte de tartiflette à la mode cauchoise... De la bonne viande normande, un fromage coulant à souhait : on salive déjà !

LA LISIÈRE DU BOIS

MARAÎCHAGE LA LISIERE DU BOIS
Quoi de meilleur que des légumes frais cueillis du matin, si sains et si goûteux ?

Dans le Pays de Caux, à quelques pas de Doudeville et Yerville, Océane FOISSOTTE et son conjoint Marin CONTAMINE cultivent avec passion des produits de qualité. Ce qui l'anime ? **Faire (re) découvrir le vrai goût des légumes à ses clients. Ses tomates anciennes sont particulièrement savoureuses !.....**

A l'occasion de la Fête du Ventre elle amènera des courges, de la mâche et des betteraves cuites !



LA FERME DE MARTINE



LA FERME DE MARTINE, c'est une histoire de passion et de famille... Au sein de sa petite exploitation de Mont de l'If, Martine LHERNAULT perpétue les traditions et savoir-faire transmis par ses grand-mères.

Dans son verger et son jardin-potager, tout est récolté en agriculture biologique. On y retrouve: des pêches, des abricots, des myrtilles, des framboises, des groseilles, des fraises, des cerises, des pommes, des poires, des prunes, de la rhubarbe, des courges, des courgettes, des potimarrons... Et même des kiwis ! Ces produits sont ensuite transformés en confitures “à l'ancienne”, cuites au chaudron de cuivre et au sucre de canne. Martine propose des recettes originales, qui peuvent surprendre au premier abord mais qui se révèlent délicieuses. Par exemple: la confiture de courgette aux zestes d'agrumes, ou la confiture de tomates vertes, citrouilles et oranges.

Au-delà de son activité, Martine aime partager sa passion et son savoir. Elle propose notamment des stages loisirs autour de la cueillette et de la préparation de confiture, ainsi que des formations professionnelles. L'année dernière, elle a obtenu une très belle 11^{ème} place au championnat du monde des confitures !



LA FERME DU NEUFBOURG



En 1917, la famille LEROUX s'installe à Touffreville-la-Corbeline, dans le Pays de Caux. Depuis plusieurs années, soucieuse d'enrichir leur savoir-faire en respectant l'environnement, la nouvelle génération à s'installer cherche à développer de nouvelles cultures. C'est de là que naît **l'idée de la patate douce et du persil tubéreux**. Sur ce dernier projet, le GAEC Du Neufbourg s'est associé à **Marie Joe, Magalie et Julie de Champi' saveurs**, bien connu sur les marchés pour leurs champignons cultivés en cave traditionnelle.

La patate douce en France est majoritairement importée et fait des milliers de kilomètres (Egypte, Mexique, Espagne, Etats-Unis...). Convaincu, que l'avenir est avant tout de consommer local, Damien, âgé de 22 ans, a pour projet de s'installer sur l'exploitation familiale basée à 4 km d'Yvetot.

Grâce à l'accompagnement de ses futurs associés, pour la quatrième année consécutive, la Ferme du Neufbourg produit de la patate douce Normande. Pour retrouver leurs produits rendez-vous sur les marchés de Lillebonne, Gonnehville-la-Mallet, Montivilliers, Le Havre et évidemment d'Yvetot !

La patate douce peut se décliner en purée, sautée à la poêle, mais aussi en tartinade et en frite ! À l'occasion de la fête du ventre, venez découvrir des tartinades à base de patate douce/champignon et de persil tubéreux/champignon et déguster de délicieuses frites de patate douce préparées par Damien, Magalie et Julie.

LE VILLAGE CAUCHOIS



FROMAGERIE DES TRÈFLES

Chez Dominique CARPENTIER, le fromage n'est pas gravé dans le marbre, mais le mot est tout de même inscrit dans la brique de sa ferme... Autant vous dire, que son métier, il l'a dans la peau.

A Ectot les Baons, Dominique fabrique sur place, et à la main, des fromages issus des laits de ses bêtes: fromage de chèvre, fromages de brebis, fromage au lait de vache sans oublier sa spécialité: « Le P'tit Ectotaïs », une tomme affinée aux fleurs. Ses produits se retrouvent dans les bonnes tables de la région : notamment chez son ami voisin La Table de Baptiste. Un seul conseil, "goûter" vous ne pourrez plus vous en passer !

A l'occasion de la Fête du Ventre, Dominique vous concoctera une planche apéro fromage aux saveurs fleurs et miel de son collègue apiculteur Michel Jouen.



LES RUCHERS YVETOTAIS

Apiculteur-récoltant, responsable du rucher-école de Bois-Himont, technicien sanitaire apicole, membre du Syndicat Apicole de Haute-Normandie (SAHN), Michel JOUEN a plusieurs cordes à son arc.

Il y a plus de 15 ans, à l'aube de la retraite, Michel Jouen a décidé de s'adonner à sa passion de toujours : l'apiculture. Aujourd'hui avec environ **de 40 ruches, réparties dans tout le pays de Caux**, Michel JOUEN est un retraité occupé mais heureux!

Intarissable sur le sujet, il aime transmettre sa passion à l'occasion d'animations en milieu scolaire afin de sensibiliser les plus jeunes. **Son espèce de préférence : les abeilles noires normandes** habituées au climat local, qui contribuent au **respect de la biodiversité locale**. Il récolte le miel avec passion et dans le respect de la nature.

LA HALLE D'ANTAN



Avec ce nom, La Halle d'Antan annonce la couleur. Ce commerce est une véritable institution à Yerville, tant pour sa décoration vintage que pour la qualité des produits qui y sont proposés.

Dans une ancienne quincaillerie aux couleurs rétro, au détour d'un camion des années 50' incrusté dans la vitrine ou au milieu de quelques tonneaux, Julien CHAPUIS se dédie corps et âme à son commerce atypique : à la fois primeur, cave à vins, épicerie fine, fromage, biscuits, bonbons, thés et cafés...

Vous trouverez de quoi réveiller vos papilles à Yerville. Plusieurs fois primés pour son talent, Julien vient de se voir décerner le **prix national Coup de cœur primeur lors du dernier salon de l'Agriculture**. Une récompense bien mérité quand on connaît l'homme passionné qui œuvre depuis 10 ans à sauvegarder le commerce local.

Sur le village cauchois, il vous fera découvrir ses créations de fruits frais !

LA PLACE DES DÉLICES



Thibaud RAULIC de la PLACE DES DELICES portera haut et fort les couleurs de Doudeville, Capitale du Lin, en proposant 4 shows culinaires, l'occasion pour tous de déguster le lin dans l'assiette...

Ambassadeur des commerçants Doudevillais, Thibaud proposera une **dégustation 100% lin : pain au lin, terrine, biscuits, huile...** et présentera les vertus du lin dans l'alimentation !

On le connaissait déjà comme textile écologique, naturel et tendance, mais saviez-vous que le lin pouvait également se manger ? Et c'est même vivement conseillé ! Les graines de lin c'est LA solution à pas mal de petits problèmes de santé.

Elles sont anti-inflammatoires, antidouleurs, anti-déprime, bonnes pour le système vasculaire et riches en fibres. Surtout, elles sont reconnues pour leur apport en Oméga-3 et en magnésium. Que dire de plus... le lin a la fibre santé !



SAFRAN DE CAUX



On le sait, la Normandie, est une terre agricole d'excellence (70 % du territoire est consacré à l'agriculture). Cependant, ce que l'on sait moins, c'est que la production de **nombreuses cultures exotiques** y est apparue : gingembre, yuzu, safran, quinoa ou encore ail noir, vous pouvez désormais consommer du Made in Normandie !

Laurence et Jean-Marc RETOUT ont commencé leur production de safran il y a quelques années, et deviennent déjà une référence dans leur domaine. Le crocus sativus, nom savant du **safran, est une fleur de légende qui vaut 100 fois le prix de la truffe !** Planté dans une terre assez profonde, le safran semble se plaire sur le sol Cauchois.

Désormais l'or rouge ne vient pas seulement de terres lointaines mais pousse bel et bien au cœur du Pays de Caux. Très convoité, cette épice utilisée en cuisine colore les plats en jaune, dégage un arôme ensorcelant, fait ressortir la saveur et le goût des aliments... pour quelques grammes seulement. Les grands chefs la subliment. Desserts, sorbets, glaces, fromage de chèvre, poissons, coquilles Saint-Jacques, asperges, les propositions ne manquent pas.



“LA 76”

LA 76 En 1976, la famille LOOBUYCK s'installe dans le Pays de Caux à Allouville-Bellefosse, un village connu pour son chêne millénaire. Vingt ans plus tard, la culture de la pomme de terre trouve sa place dans l'exploitation familiale. Depuis, ils n'ont cessé d'évoluer et d'enrichir leur savoir-faire, notamment dans le but de trouver des solutions pour cultiver en respectant l'environnement.

Du plant de patate à la chips... il n'y a qu'un pas ! Un pas de géant pour des agriculteurs fiers de leur cultures et de leur patrimoine. Désormais célèbre, « LA6 », fabriquée selon une méthode artisanale, a la particularité d'être cuite au chaudron et d'être très peu salée.

TERRA GRAINS

Initiallement spécialisés dans la production de céréales et d'aliments pour animaux (maïs, blé, orge, avoine...) mais aussi de foin et de paille, c'est en août 2022 que Victor PARIS et son père, Damien, se lancent dans un nouveau projet : réaliser au sein de leur ferme, située à Valliquerville, de la farine d'épeautre.

L'épeautre est une céréale qui s'est effacée de nos paysages depuis ces derniers siècles par son faible taux de rendement, laissant place aux blés hybridés et plus productifs. **Aujourd'hui, Victor et Damien souhaitent restituer la place de l'épeautre, en le remettant au goût du jour. Non traité chimiquement et très peu modifié génétiquement, l'épeautre conserve toutes ses qualités ancestrales.**

Après la récolte, place à un travail méticuleux ! L'épeautre est mis au sec puis transformé pour en extraire la farine. Avant de la moudre à l'aide d'un moulin artisanal à meules de pierre, la céréale est décortiquée puis brossées. A l'occasion de la Fête du Ventre, Victor et Damien seront ravis de partager leur passion ainsi qu'une **sélection de recettes réalisées à partir de leur farine**.



LES ARTISANS CRÉATEURS DU PAYS DE CAUX

NATUR'



Pour Noémie PRIMONT, la savonnerie artisanale, c'est au départ une expérience personnelle. Soucieuse de régler ses problèmes de peau, elle décide, il y a 3 ans de créer son premier **savon surgras**. Depuis elle n'a plus jamais utilisé de dermocorticoïdes et a retrouvé une peau et des cheveux en meilleure santé.

Noémie Primont est son meilleur ambassadeur. Depuis, elle a choisi de se lancer dans la production à plus grande échelle avec **une petite gamme de huit produits : des essentiels**. Incontournable **savon surgras**, **P'tit Normand au jus de pomme**, **savon tout-petit ou au lait de chèvre**, **shampoing solide à l'ortie** et **baumes bout'chou, soleil et Egypte**, la gamme de Noémie est réputée bien au-delà des frontières du pays de Caux, notamment grâce aux touristes qu'elle rencontre sur les marchés.

POTERIE SEINOMARINE

Claire-Marie FOURNIER, céramiste à Saint-Clair-sur-les-Monts, village situé à deux pas d'Yvetot, au sein du Parc Naturel Régional des Boucles de la Seine Normande, crée des objets décos pour la maison et le jardin, des luminaires et photophores en grès et porcelaine. De ses nombreux voyages et de sa passion pour l'océan naissent des décors ou émaux aux couleurs océanes ou de lin...

Artisan d'art, membre des Ateliers d'art de France, Claire-Marie est **spécialisée dans la céramique dédiée à l'art de la table pour les restaurants** gastronomiques ou pour les particuliers. Claire-Marie travaille avec de nombreux partenaires locaux (restaurants, hôtels, chocolaterie...) dont le restaurant étoilé Le Bec au Cauchois, du Chef MOF Pierre CAILLET. Durant la Fête du Ventre, vous retrouverez ses créations: plats à tarte, bolées, pichets, entonnoirs à confiture, gobelets, mugs, assiettes...

Toute l'année, Claire-Marie partage son art à l'occasion d'expo-ventes, de différents salons ou marchés en Normandie et ouvre les portes de son Atelier sur rendez-vous.



CHRISTIAN MOREL PARFUMS

CHRISTIAN MOREL PARFUMS ce n'est pas qu'une histoire de nez ! Si Christian et son fils Julien créent des **parfums corporels et d'ambiance**, ils sont également férolement attachés au Pays de Caux.

Au sein de son **bar à parfums**, fraîchement installé dans le bourg d'Allouville-Bellefosse, **Christian MOREL** assemble avec minutie et passion des fragrances d'exception, glanées parfois dans les endroits les plus reculés du Monde...En grande quantité ou en pièce unique, tel un défi pour s'adapter à chaque peau, à chaque envie, à chaque personnalité...



Après la création de différentes fragrances aux effluves du Pays de Caux, la Maison Christian MOREL PARFUMS s'est également lancée dans la création de parfums culinaires pour aromatiser et agrémenter de nombreuses recettes gourmandes...

Ils nous les feront découvrir à l'occasion de la Fête du Ventre !

CRÉA DÉCO

CREA DECO propose une gamme de produits essentiellement à base de lin, objets de décoration et du quotidien, vêtements, paniers, sacs, tabliers...

Valérie PONSAR s'est lancée dans l'artisanat textile en 2009 à la suite d'une reconversion professionnelle. De fil en aiguille, elle a aménagé son espace de travail et ses créations ont pris de plus en plus de place dans la maison familiale. 10 ans après, **elle a obtenu le titre d'Artisan d'Art** et a ouvert une boutique en ligne pour commercia-liser ses articles qui peuvent être personnalisés ou créés à la demande. Valérie, qui aime partager son savoir-faire, propose également des cours de couture, des ateliers créatifs, des prestations événementielles ainsi que des portes-ouvertes au sein de son atelier. A l'occasion de sa première participation à la Fête du Ventre, elle proposera des créations autour de l'art de la table, confectionnées évidemment autour de sa matière fétiche, le lin !





Peggy est une artisan savonnière, fait rare en Normandie !

SAVON D'ICI

Passionnée de cosmétologie depuis la plus tendre enfance, Peggy DESJARDINS voulait créer, produire de ses mains ... Et c'est un pari réussi !

Peggy est une **artisan savonnière**, fait rare en Normandie puisque la plupart des savonniers sont plutôt dans le Sud.

Elle utilise un **savoir-faire ancestral**, **la saponification à froid**, que seuls une poignée de savonniers perpétuent encore aujourd'hui. Grâce à ce procédé, l'intégrité et les propriétés des huiles sont préservées. Tous les savons sont surgraissés avec une huile précieuse biologique (huile d'argan, de chanvre, d'avocat, beurre de Karité...). Et surtout,

contrairement à l'industrie, Peggy laisse la glycérine naturellement contenue dans les savons. Ils sont donc naturellement émollients et doux.

L'artisanne ne travaille qu'avec des **matières nobles et biologiques** : 20 à 35% de Karité, d'Olive, de Coco, de Colza Normand de la ferme du petit Fumechon, de Jojoba, de Ricin...

Côté lin, chez Savon D'ICI, les vedettes se nomment **Apolline, la divine** (le must have de nos salles de bain) et **Léon, l'incontournable savon détachant** qu'utilisait déjà Grand-Maman !

L'artisane ne travaille qu'avec des matières nobles et biologiques : 20 à 35% de Karité, d'Olive, de Coco, de Colza Normand de la ferme du petit Fumechon, de Jojoba, de Ricin...



LE VILLAGE CAUCHOIS





TRANSPORT

L'ALLER-RETOUR POUR MOINS DE 10 €



COMMENT VENIR ?

Pour partir l'esprit tranquille, les Cars Hangard vous proposent un transport en car au départ d'Yvetot, de Doudeville ou d'Yerville.

Soucieuses d'offrir une solution de transport sécurisée et peu coûteuse à leurs administrés, les communautés de communes Yvetot Normandie et Plateau de Caux ont décidé de contribuer financièrement. Ainsi, grâce à leur participation, le billet a pu être réduit de 4 €.

Cette année, l'aller-retour sera donc proposé à 9 € pour les adultes et à 5 € pour les enfants.

Pour résERVER, rien de plus simple, vous pouvez acheter vos billets en agence, sur le site internet des Cars Hangard www.cars-hangard.fr

et obtenir de l'aide par téléphone : 02.35.95.99.99 à l'Office de Tourisme Yvetot Normandie, 8 Place Joffre à Yvetot ou auprès du Plateau de Caux Tourisme, 2 place Général de Gaulles à Doudeville.

L'aller-retour pour seulement 9 € (5 € pour les enfants), on aurait tort de s'en priver !



INFOS PRATIQUES : ALLER
RETOUR À LA FÊTE DU VENTRE
DE ROUEN

LES 14 ET 15 OCTOBRE 2023

TRANSPORT CARS HANGARD

ADULTE 9 € / ENFANT 5 €

09h45 DÉPART DE DOUDEVILLE

Ecole Breton
34 rue Augustin Lemercier
76560 Doudeville

10h15 DÉPART DE YERVILLE

Place du Marché
Place du Général Leclerc
76760 YERVILLE

10h15 DÉPART D'YVETOT

Parking du Cimetière Saint Louis
rue du Mont Joly
76190 YVETOT

Dépose dans le centre de Rouen
Départ de Rouen le soir à 17h00

A TABLE !



L'incontournable Burger Normand et la poêlée campagnarde de "Chez Jeannette"

Au menu du jour ... Chez Jeannette, Jonathan travaille avec des produits locaux et français, des produits de ses voisins producteurs mais aussi avec une bonne humeur communicative. Pour une fois, ce n'est pas pour son restaurant de Yerville qu'il concoctera ses bons petits plats mais pour régaler la Capitale Normande à l'occasion de la Fête du Ventre...

Au menu, **burgers cauchois avec des produits 100% locaux, et poêlée campagnarde, une tartiflette revue et corrigée à la normande!**

Côté boucherie à la Ferme, Fabrice Cabot de la Ferme de Boscmare vous proposera **une planche apéro charcuterie à base de porc normand, terrine au lin, terrine au camembert, saucissons.**

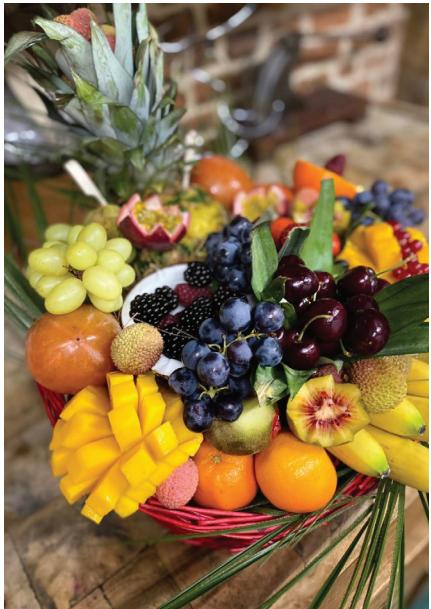
Pour grignoter sur le pouce, vous ne pourrez pas échapper à la **célèbre Chips "La76"** ou aux goûteuses **frites de patates douces de la Ferme du Neufbourg...**

Pour les fondus de fromage, Dominique et Michel proposeront une **planche apéro Fromage saveurs miel et fleurs.**

Côté Dessert : vous pourrez déguster un méli-mêlo de fruits frais, aux couleurs de la Halle d'Antan, épicerie plusieurs fois primée à l'échelle nationale.

Les Gourmandises du Chêne, reconnu par le Gault et Millault, vous inviteront à savourer plusieurs sortes de viennoiseries originales et innovantes : pain au chocolat pistache, brioche framboise, brioche feuilletée...), ainsi que des cookies, tablettes de chocolat, des pots de praliné, des pots de pâte à tartiner, le tout 100% maison !

L'authentique dans vos assiettes



Quelque soit votre choix , vos plats pourront être arrosés d'une bonne bière bio proposée par la Brasserie Fabrik2bulles ou un verre de cidre de La Mare aux pommes ou du clos d'Estain.





ça bouge sur le village cauchois !

UN VILLAGE ANIMÉ



Village Cauchois durant le week-end...

Interviews vidéo de nos partenaires afin de mieux les connaître, d'en savoir plus sur leurs savoir-faire, leurs valeurs et leurs petits secrets de fabrication... ; Quizz interactifs avec les visiteurs et promeneurs

Claire MARTINEZ, de la boutique Chez Babette à Yvetot mettra toute son énergie pour valoriser les producteurs et artisans du

autour de notre terroir avec produits locaux à gagner, sélectionnés au sein de la boutique Chez Babette ; promotion du Village Cauchois sur l'ensemble de la manifestation...

Un stand maquillage sera également installé pour le plaisir des petits... et des grands !



Claire Martinez
06 64 79 91 53

chezbabette.fr
 [Chez Babette](#)
 [ChezBabetteFiliereCourt](#)

LE VILLAGE CAUCHOIS



C'EST LA FÊTE!



Le Village Cauchois sera animé ...



Au programme : gastronomie, dégustations, shows culinaires



Activités pour les enfants, animations musicales !



SAMEDI 14 OCTOBRE

Le Pays de Caux est un territoire remarquable de goût. Sous l'impulsion des communautés de communes Plateau de Caux et Yvetot Normandie, des producteurs et artisans locaux se sont réunis autour de la bannière "Village Cauchois".



DIMANCHE 15 OCTOBRE

Durant deux jours, découvrez ces hommes et femmes passionnés qui ont à cœur de vous offrir le meilleur. Ne manquez pas l'occasion de découvrir des recettes savoureuses et originales, créées dans l'unique but de sublimer tous ces produits du terroir !



TOUTE L'ANNÉE

Comment trouver les produits présentés sur le "Village Cauchois". C'est facile ! bien entendu, vous pouvez les acheter directement lors de la Fête du Ventre ou directement à la Ferme. Les producteurs sont ravis de vous accueillir. Mais ils sont aussi présents sur les marchés et chez des revendeurs, notamment dans les épiceries locales, dans des magasins collectifs, à la table de bons restaurants.