

**27 DEUX
SEPT**
EN ÊTRE OU PAS

LYONS-LA-FORÊT

La Licorne, quand la cuisine devient divine

04

Brogie

Championnat du monde de Bézette, c'est chaud !

09

Giverny

David Gallienne, l'étoilé proactif

16

Évreux

Rugby, accession en Fédérale 2, stop ou encore ?

17

Le Neubourg

Au bonheur des vieilles autos

Entre nous sur les réseaux

Comme les amoureux, on en est encore à compter les jours et les semaines. Nous allons bientôt fêter nos deux mois d'une belle aventure commune. Et c'est parti pour durer comme histoire. Sur notre plateforme vidéos (NDLR : on vous redonne encore l'adresse, www.deux-sept.media), préparez-vous à saliver avec nos portraits de chefs. On est aussi super fiers du Deux Sept Part En Live, et nos premières captations de concert. Allez, continuez de nous écrire des mots doux, on a tant à se dire...



Instagram - Maison Berger Paris
Iconique, tendance, parfumées, on adopte la #lampeberger ! @maisonbergerparis #maisonberger #parfum #DeuxSept #eure



Twitter - La Boîte Noire avec Just Kwaou-Mathey
L'athlète eurois Just Kwaou-Mathey, #champion de France indoor sur 60 m haies, dans la Boîte Noire du #DeuxSept. Bien plus qu'un rêve, il nous confie son objectif : décrocher l'or aux #JO2024 !



Facebook - Mini docu Be Attitude Deco
Des cache-pots & des luminaires avec des pneus usagés. Le #DeuxSept s'est glissé dans le magnifique atelier de Béatrice Tisserand, artiste minimaliste et contemporaine. On craque pour ses créations design et éco-responsables. Cc Be Attitude Deco



Brigitte L : De très belles lampes Berger, j'en ai plusieurs. Beau reportage.



Franck DeT : Super reportage, bravo Hervé



Roselyne D : C'est forcément mon magasin préféré !



Beattitudedeco : Un grand merci à l'équipe @deuxsept_media pour cette belle mise en scène de mes créations CAOUTUBE !!



Restos, couteaux et pianos

La cuisine répond à des besoins physiologiques, mais elle est aussi ou avant tout un art. En 2010, l'Unesco décidait de classer « le repas à la française » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Une culture, une histoire, la cuisine est devenue un secteur économique fort avec ses enjeux, ses prises de risques, ses engagements quotidiens.

Dans ce numéro, nous avons rencontré des acteurs de cette filière. Les deux étoilés du département : David Gallienne à Giverny et Christophe Poirier à Lyons-la-Forêt, une commune qui accueille nombre de bonnes adresses comme nous l'a confié son maire, Thierry Plouvier. Nous avons taillé la bavette avec Cédric Auger du Moulin Fouret à Bernay. Ce chef ne veut pas transiger sur la qualité, toutefois il ne souhaite pas se soumettre à la pression du guide Michelin. Du côté de Prey, Christophe

Esnol, le patron du bistrot-resto-multiservice confie qu'il est contraint aux mêmes règles : « Des mois pour gagner une clientèle, deux services pour la perdre. » De l'art et de la sueur, de l'imagination, du savoir-faire, la cuisine est un peu tout cela. Du directeur du CFAie de Val-de-Reuil à l'ex-président du syndicat de la restauration, en passant par la meilleure élève serveuse de Normandie, tous s'accordent à dire que les sacrifices et les heures de labeur s'effacent devant : « Le sourire du client satisfait ! »

Vous avez des choses à nous dire, on a écrit une bêtise, vous avez un bon plan : 02 32 31 51 44 ou redaction@deux-sept.media



Emanuel Petit
Rédacteur en chef



Valérie Chalot
Journaliste



Marine Huet
Community manager



Anne Mathé-Duval
Journaliste



Benjamin Rivet
Vidéaste
photographe

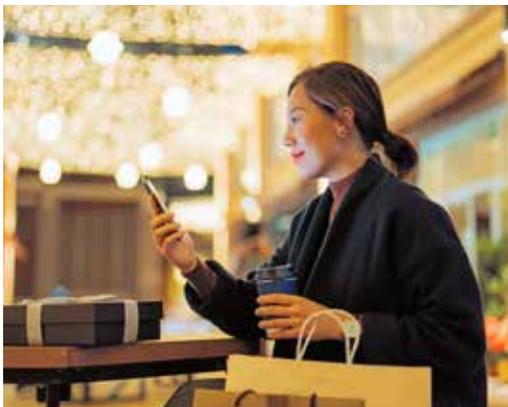


Le lin, nouvelle star des labos

« La fleur bleue à la fibre écolo » est devenue la nouvelle star des laboratoires, peut-on lire dans l'édition du Monde du 5 avril qui lui a consacré un dossier de 3 pages ! En effet, les scientifiques dissèquent les fibres de cette plante pour comprendre comment leur structure et leur composition déterminent leurs hautes performances techniques. Leur rigidité séduit les industriels. Et si le lin a de l'avenir, les agriculteurs eurois aussi. Car avec près de 30 000 ha cultivés (source Agreste), on vous le dit et on vous le répète, l'Eure est le 2^e producteur mondial de lin fibre.

Douains

McArthurGlen Paris-Giverny : du très beau et du très bon



Ça y est ! Ça ouvre ! Le village des marques McArthurGlen attend tous les amoureux de la mode dès le jeudi 27 avril. Spécialisé dans l'outlet (NDLR : des produits remisés en français), ce temple du luxe offrira aux visiteurs des remises de 30 % à 70 % toute l'année.

Un événement pour l'Eure. Les retombées économiques sont énormes pour le département avec 200 M€ d'investissement (100% privé) et l'em-

bauche de 760 personnes en CDI. Le village des marques, le 27^e du nom du groupe britannique, attend 2,5 millions de visiteurs chaque année à Douains. Alors, pour tous les amateurs, rendez-vous le jeudi 27 avril à Douains, près de Vernon. Le village des marques est situé en bordure de l'autoroute A13.

Un événement pour tous les amoureux de la mode et les amateurs de luxe. En effet, le centre McArthurGlen propose des vêtements et des produits de grandes marques à prix réduits toute l'année. En plus de la centaine de boutiques de marques premium, vous trouverez une sélection de restaurants et cafés (re)connus. « Chaque visite se doit d'être une expérience exceptionnelle », explique Myriem Nières-Tavernier, la responsable du centre McArthurGlen Paris-Giverny.

Avenue du Capitaine-Vandière-de-Vitrac, à Douains. Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 19h et les vendredis et samedis de 10h à 20h.
mcarthurglenparisgiverny.com

Éditeur : Département de l'Eure • **Directeur de la publication :** Alexandre Rassaërt • **Textes et photos :** Direction de la Communication • **Contact rédaction :** 02 32 31 51 44 / redaction@deux-sept.media • **Régie Publicitaire :** Urban Connect / 06 23 02 12 04 • **Imprimeur :** Riccobono • **Tirage :** 100 000 exemplaires • **Papier :** 100 % recyclé • **Conception graphique et mise en page :** @agencescoopcommunication 13675-MEP • **ISSN :** Demande en cours



PEFC recyclé
Cet imprimé est
issu de sources
recyclées et
contrôlées.
pefc-france.org





Broglie

Championnat du monde de bézette

↑ Le président de l'association, Patrick Haquet, vous invite au lancement du championnat, samedi à Broglie

L'an passé, l'association ABBC lançait un improbable et autoproclamé « championnat du monde de bézette ». Si vous avez raté la première édition, inscrivez-vous vite à l'édition 2023 qui démarre ce samedi 29 avril.

La bézette, vous connaissez ?

Peut-être possédez-vous encore un jeu de bézette sans le savoir ? Car ce jeu de comptoir normand, et même typiquement eurois, était très courant au début du siècle dernier. « On y jouait dans tous les bistros » nous explique Patrick Haquet, président de l'association ABBC, destinée à faire perdurer les traditions normandes. « C'est un jeu très simple qui se joue à deux avec des dés. Le terme bézette vient de la forme du petit mât en bois sur lequel les joueurs doivent mettre des anneaux. »

Un championnat pour rire

Vous l'aurez compris, le jeu de la bézette est tout ce qu'il y a de plus sérieux. Il est même inscrit à

l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel depuis 2012 ! Mais Patrick Haquet veut faire perdurer la tradition mais surtout passer de bonnes soirées. « L'an passé, pour notre premier championnat, nous avons eu plus de 220 joueurs. Des Normands bien sûr, mais aussi des joueurs du Canada, du Maroc et du Sénégal. » Le tout dans un bon esprit de camaraderie et de franche rigolade. La seconde édition du championnat démarre le 29 avril par un bal folk et une initiation au jeu. Il est bien sûr ouvert à tous. Participation : 2 €. 5 dates sont prévues à retrouver sur YouTube : ABBC_TV

📍 Rendez-vous le samedi 29 avril dès 18h à la salle des fêtes de Broglie.

📞 Contact et infos : 06 85 07 27 81

Louviers

Hermès s'implante dans l'Eure

En activité depuis janvier dernier, la 21^e maroquinerie Hermès a été inaugurée le 7 avril dernier à Louviers où sont fabriquées notamment des selles de cheval. L'atelier compte déjà 170 artisans et devrait en accueillir 260 à terme. Les jeunes seront formés au sein même de l'école Hermès des savoir-faire de Louviers. En effet, un centre de formation d'apprentis dispense un CAP maroquinerie reconnu par l'Éducation Nationale.

Marais-Vernier

Fête de l'étampage

Le comité des fêtes du Marais-Vernier est à la recherche de bovins « dociles » afin de perpétuer la tradition de l'étampage du 1^{er} mai. Cette fête remonte à 1793. Il s'agit de marquer (MV) au fer rouge (étampe) les cornes des bovins et les sabots des bêtes autorisées à paître dans les herbages du Marais-Vernier. Aujourd'hui folklorique, cet étampage (indolore pour les animaux) est commenté pour le public. N'hésitez pas à contacter le 06 29 61 79 97. Une indemnité est prévue pour compenser les frais.



Vernon, Bernay, Pont-Au...

Qui est la plus belle, qui est la plus sympa ?

Mais de quoi parle-t-on ? Du palmarès 2022 des plus beaux villages de Normandie et des villes les plus accueillantes.

D'après le site Internet prairy.fr, les « Pros du tourisme durable », Bernay arrive en 2^e position dans le classement normand derrière Saint-Céneri-le-Gérei (commune de l'Orne). Les blogueurs apprécient Bernay pour ses maisons à pans de bois bien sûr, son abbatale, son musée et sa rue des antiquaires avec ses restos sympas. Pont-Audemer figure

également dans le classement, en 6^e position. La « petite Venise normande » que l'on peut découvrir en canoë a retenu l'attention des blogueurs.

Dans une autre enquête, menée par Booking.com cette fois-ci, Vernon est la ville la plus accueillante de l'Eure et de la Seine-Maritime. La deuxième ville de l'Eure est même dans le top 15 national ! Pour décerner cette distinction, Booking.com s'est appuyé sur les commentaires laissés sur son site par les clients ayant séjourné dans les hôtels.



Flancourt-Catelon

Un restaurant intergénérationnel

C'est dans l'air du temps, dans l'Eure, la petite commune du Roumois sera sans doute la première à réaliser un restaurant qui réunira les enfants et les aînés de la commune. « Car le repas a une véritable fonction d'échanges et de partage », assure le maire Bertrand Pécot. Le bâtiment, qui sera installé derrière l'école, devrait ouvrir en 2024. Il pourra accueillir 120 écoliers et 200 personnes âgées du village. On est bien dans l'Eure !



Le bon plan

La Ressourcerie médicale



Pourquoi acheter un fauteuil roulant neuf lorsque l'on peut en trouver un recyclé à moindre coût ? Novatrice dans le projet, une ressourcerie a ouvert l'an passé à Évreux. Lits médicalisés, fauteuils roulants manuels ou électriques, déambulateurs, aide à l'hygiène et autres aides techniques sont récupérés, nettoyés et remis en état selon des normes précises (Afnor). Puis, ils sont proposés à bien moindre coût, que ce soit à la vente ou à la location, voire en prêt.

📍 **Ressourcerie : Évreux - zone de Nétreville - 385 rue Gay-Lussac.**
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30
 ☎ **Tél. : 07 72 55 94 83**

Gisors - Évreux

De nouvelles filières post-bac



L'offre s'étoffe d'année en année dans l'Eure. En septembre prochain, à Gisors, le lycée Louise-Michel propose un nouveau BTS sanitaire et social. À Évreux, c'est l'établissement Notre-Dame Saint-François, qui proposera, quant à lui, un diplôme de technicien supérieur en imagerie médicale. C'est le moment de s'inscrire.

☎ **Lycée de Gisors : 02 32 27 69 80.**
 ☎ **NDSF Évreux : 02 32 33 06 42**

D'autres actualités sur DEUX-SEPT.MEDIA
 Retrouvez toutes les dernières infos près de chez vous en vidéo sur notre site.

Lyons-la-Forêt

« La cuisine : un plaisir à partager »

Déjeuner ou dîner dans un restaurant étoilé, c'est vivre une expérience unique. Un moment de magie auquel vous convie Christophe Poirier, un chef étoilé d'une grande sensibilité qui a su rester humble.

Une fois que vous avez goûté une selle d'agneau farcie à l'artichaut poivrade cuisinée par le chef Poirier, vous ne verrez plus jamais votre artichaut de la même manière ! Les produits sont sublimes, préparés avec justesse, cuits parfaitement. C'est là toute la magie de la cuisine gastronomique. Quand, de surcroît, le chef arrive à vous transmettre de l'émotion, à partager son amour de la cuisine, le repas se transforme en une fête. Un moment que vous n'êtes pas près d'oublier.

Des souvenirs d'enfance

« Depuis que j'ai 3 ans, je répète que je veux être cuisinier », explique avec fierté le quinquagénaire. « Mais c'est peut-être ma grand-mère qui m'a vraiment donné l'envie de faire et de faire plaisir. » C'est dans les yeux de ses premiers convives que le chef cuisinier a compris que la cuisine, c'est avant tout du plaisir et du partage. « Ma grand-mère qui habitait dans la Manche nous faisait toujours une délicieuse langue à la sauce piquante. Un jour, j'avais 12 ans, je lui ai dit : à la prochaine fête de famille, c'est moi qui la fais. » Ce premier plat, « parfait » selon ses proches, a été un déclic : « Quand j'ai apporté le plat, j'ai vu les sourires sur les visages. Je n'ai jamais oublié ce moment de partage. »

Vers une nouvelle étoile ?

Ce souvenir reste encore gravé dans la mémoire de celui qui, depuis, a fait du chemin : une étoile au Michelin en 2014 et le prix Prosper Montagné, le Goncourt de la cuisine, en 2015. Christophe Poirier convoite une nouvelle distinction : l'étoile verte du Guide Michelin. « Elle est décernée aux chefs qui cuisinent uniquement avec des produits locaux. Ce que je fais depuis plus de 10 ans dans mon restaurant. Tous mes produits proviennent de producteurs merveilleux qui sont tous dans un



périmètre de 10 km autour du restaurant. L'étoile, c'est du stress au quotidien... Toutefois, j'ai la chance d'avoir une super brigade. Il nous faut être excellents tout le temps. »

📍 **Restaurant La Licorne Royale, 27 place Isaac-Benserade, à Lyons-la-Forêt.**

Fermeture : mercredi et jeudi.

☎ **02 32 48 24 24.**



Chef Poirier et le terroir

Le chef étoilé aime les choses simples. Dans la vie, comme dans la cuisine. D'où des plats signatures à son image. « J'aime cuisiner les plats traditionnels, le bœuf bourguignon (avec un trait de poudre de cacao et du miel), le paleron (cuit 10 heures à basse température), le pain perdu (un vrai rituel) ou encore cette tarte sablée (avec un trait d'extrait de café) au chocolat noir. » Une vraie bombe qui n'occasionne aucun dommage collatéral !

Chef Poirier et la street food

Après le gastronomique, le bistrannique, Christophe Poirier a ouvert le 10 avril son 3^e restaurant à Lyons-la-Forêt. « Une cuisine street food dans une ambiance décontractée où vous pourrez déguster un très bon hamburger, un hot-dog ou une planche de charcuterie. L'idée est de les préparer avec d'excellents produits. »



La cuisine, « une passion dévorante » qui anime le chef étoilé de La Licorne Royale depuis plus de trente ans →.

3 questions à

Thierry Plouvier, maire de Lyons-la-Forêt depuis 2008



Une tradition gastronomique à Lyons-la-Forêt

Le Pays de Lyons et la Vallée de l'Andelle se distinguent en matière de gastronomie avec 6 restaurants dans le classement 2023 du Gault et Millau. Et Lyons-la-Forêt compte l'un des deux restaurants étoilés de l'Eure.

Comment expliquez-vous que l'on trouve autant de bons restaurants à Lyons ou à proximité ?

« Historiquement, il y a toujours eu des restaurants de haute renommée à Lyons-la-Forêt. Dans les années 70, les Parisiens venaient spécialement ici pour manger à La Licorne, au Grand Cerf ou au Domaine Saint-Paul. Des chefs d'État sont également venus pour déjeuner ou dîner. »

relâche pour faire de Lyons une commune touristique – elle est classée parmi les plus beaux villages de France – mais aussi une commune dynamique où il fait bon vivre au quotidien. »

D'après vous, l'Eure gagnerait-elle à avoir davantage de restaurants étoilés ?

« Sans doute, les étoiles participent à l'attractivité d'un département. Mais la sélection du Michelin est tellement drastique qu'il est très difficile de les décrocher. Et certains très bons restaurateurs ne veulent pas avoir à subir cette pression. Nous avons le projet d'organiser une animation à Lyons, qui s'appellerait « Les Toqués de l'Eure ». Le temps d'un week-end, des chefs et des producteurs locaux viendraient partager leur passion de la gastronomie. »

Avoir un restaurant étoilé sur une commune de 750 habitants, qu'est-ce que ça change ?

« Ça participe à la notoriété de la commune et cela nous oblige à être qualitatifs dans tout ce qu'on fait. On parlait autrefois de Lyons-la-Forêt comme d'une « belle endormie ». Depuis plus de 10 ans, nous travaillons sans

Treis-Sants-en-Ouche

Un lieu gastronomique et poétique



C'est dans un écrin de verdure que le Moulin Fouret apparaît : une bâtisse du 16^e siècle au cœur d'un parc d'un hectare.

Le chef Cédric Auger a repris cet hôtel-restaurant gastronomique en 2018 pour en faire un lieu d'exception. Sa cuisine, qu'il qualifie de gourmande et colorée, est composée de produits frais et locaux. Il n'hésite pas à associer le sucré-salé avec des touches d'originalité comme ce sorbet à la betterave pour accompagner du saumon en entrée. Un délice !

Former les jeunes

Impliqué dans le passage du savoir de ce métier passionnant, mais exigeant, Cédric Auger fait partie des Toques Normandes, une association de chefs gastronomiques qui

misent sur l'apprentissage des jeunes. « Nous avons des difficultés à recruter et à attirer des jeunes vers ce métier en raison de la charge de travail, même le week-end », souligne-t-il. Comme beaucoup de restaurateurs, il a ainsi dû s'adapter.

S'il met tout en œuvre pour proposer une cuisine raffinée de qualité, il n'a cependant pas pour objectif d'atteindre les étoiles. « Être chef étoilé n'est pas ma finalité à cause de la pression, du stress au quotidien de gagner ou de perdre son étoile. J'ai vécu ça. Je préfère avoir un restaurant rempli avec des habitués. C'est la meilleure des récompenses. »

📍 2, route du Moulin Fouret à Treis-Sants-en-Ouche.

🌐 www.lemoulinfouret.fr

Saint-Marcel

Le Loft distingué au Gault & Millau

Si vous recherchez un restaurant où la qualité et la gourmandise sont dans l'assiette avec un accueil souriant et chaleureux, direction le Loft, en face de la piscine de Saint-Marcel.

La Brasserie le Loft, c'est avant tout une histoire de famille. Celle des Boughrara. Mohamed, le père, mécanicien de formation, s'est lancé dans la restauration par passion avant de la transmettre à sa fille Oriane. Ici, les plats sont faits maison et les produits sont locaux. Ainsi, la viande provient des éleveurs de la Charentonne et de la Ferme de l'Écoufle, la bière de la brasserie de Sutter... Depuis quelques mois, le Loft a les honneurs du Gault & Millau. « C'est une fierté pour nous d'être à la hauteur du titre et de voir récompenser notre travail. C'est un gage de qualité qui nous oblige à nous dépasser. Ce qui correspond à notre politique de toujours faire mieux », explique Oriane Boughrara. Même si la brasserie faisait déjà le plein auparavant, cette mise en valeur leur a apporté une meilleure visibilité et une reconnaissance du travail.



📍 Rue Louis-Blériot à Saint-Marcel.

☎ 02 32 21 68 21.

Prey

O C'Prey, comme à la maison

Pile au milieu. Prey se situe à 8 km d'Évreux, à 8 km de Saint-André-de-l'Eure et au centre du village, le bar, restaurant, multiservice O C'Prey ouvert depuis 2020.

Carole, la souriante serveuse, énumère : « Nous faisons dépôt de pain, épicerie, journaux, relais colis et relais poste, Française des Jeux, lieu d'exposition, soirées à thème et concerts. » Christophe Esnol, le patron, prend le soin d'ajouter : « Notre café vient de la Brûlerie de Saint-Sé (voir page 15). Il n'est pas plus cher qu'ailleurs, mais il est souvent meilleur ! »

La clientèle provient du village et ceux alentour. Les artisans, les travailleurs du BTP et de l'industrie garnissent la grande salle. « Il faut 6 mois pour gagner une clientèle, 2 services pour la perdre. J'ai la chance de travailler avec un ancien de chez Erisay. Depuis le pain jusqu'à la tartinade, du steak à la sauce barbecue comme les frites, tout est maison. Le burger, le fish and chips et le tartare font partie de nos classiques. Chaque jour, nous proposons nos entrées, plats et desserts fixes plus ceux du jour. » Comme un mantra, Christophe Esnol répète : « Ils ont tous pour point commun d'être maison. »

📍 8, place de la Forge, à Prey

☎ 07 50 01 92 81

📘 facebook.com/ocprey/



Eure

« Donner du plaisir, un engagement quotidien »

Avant de passer la main de la présidence de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) de l'Eure, Michaël Schmitt a réservé sa dernière interview au Deux Sept.

Pas de flou artistique, l'ex-patron des restaurateurs eurois affiche un discours de vérité quant à la situation de la restauration euroise : « Il ne faut pas être catastrophiste ! Nous avons été frappés de plein fouet par les vagues Covid. Je rappelle qu'en mars 2020, nous avons été les premiers à fermer et nous avons eu 4 heures pour le faire. Les séquelles sont importantes, toutefois le désir de rebond est bien présent. »

Comme tous les secteurs de la société, la restauration est confrontée à l'inflation. « Alors que les prix de certaines matières premières se sont envolés, nous n'avons appliqué que de modestes mais inévitables augmentations. Nos clients l'ont bien compris. » Sur la question du recrutement en salle et en cuisine, Michaël Schmitt se veut rassurant : « Le transport, la grande distribution et même la banque sont désormais sous tension. Je veux rester optimiste. La restauration doit continuer d'évoluer pour encore mieux répondre aux attentes de nos clients. Donner du plaisir demeure notre mission. Notre engagement quotidien. »



3 questions à

« La restauration, des métiers de passion »

Le CFAi de Val-de-Reuil est une institution dans le domaine de la restauration. Depuis des décennies, il forme des élèves et les façonne en de futurs professionnels qualifiés.

Pouvez-vous nous présenter les filières du CFAi liées à la restauration ?

« Le secteur de la restauration accueille 411 apprentis, ce qui représente 20 % de nos effectifs. Nous préparons nos apprentis aux métiers de la cuisine et de la salle en proposant des cursus dans la restauration traditionnelle, gastronomique ou à thème. Récemment, nous avons ouvert deux nouvelles formations. L'une pour la cuisine de collectivité et une autre pour le métier de crémier-fromager. Après l'obtention d'un CAP au CFA, les apprentis peuvent poursuivre vers une mention complémentaire ou un brevet professionnel, pour une durée de deux ans. Nous recrutons la plupart de nos apprentis après le collègue car l'apprentissage est accessible dès l'âge de 15 ans. »



Patrice Pierre, directeur du CFAi de Val-de-Reuil

La filière restauration connaît des difficultés de recrutement, qu'en est-il pour le CFAi ?

« Le CFA travaille en collaboration avec plus de 300 restaurants qui ont bien compris que, pour limiter les difficultés de recrutement, il fallait se tourner vers la formation et accueillir des apprentis. Au-delà des cursus classiques, nous proposons des dispositifs spécifiques pour des jeunes qui souhaitent se former de manière accélérée aux métiers de la restauration. C'est une des raisons qui nous conduisent à voir nos effectifs évoluer de 5 % sur le secteur de la restauration. »

Que diriez-vous à un ou une jeune qui hésite à s'engager dans cette voie ?

« Les métiers de la restauration sont des métiers de passion qui consistent à donner du plaisir aux gens. La cuisine est avant tout une histoire de partage, de convivialité et de créativité. »



Les pieds sur terre, la tête dans les étoiles... Michelin !

Révéle au grand public par l'émission télévisée Top Chef, David Gallienne poursuit son ascension et diversifie ses activités.

David Gallienne, c'est quoi en 2023 ?

« En 2023, David Gallienne, c'est une marque qui s'étoffe avec tout d'abord un restaurant étoilé à Giverny, Le Jardin des Plumes ; une offre d'hôtellerie avec deux maisons différentes. Nous avons ainsi créé au Plum'art qui fonctionne selon une logique de B&B. Nous disposons également d'une boutique et épicerie fine afin que nos hôtes poursuivent leur expérience chez eux. Nous faisons du conseil à travers les médias, les réseaux sociaux, mais aussi en réalisant des actions de formation dans les lycées hôteliers, en apprentissage. Il est indispensable de transmettre notre passion aux plus jeunes. La relève, c'est eux ! Fin avril 2023, ce sera un 1^{er} lieu parisien : un corner autour de la rôtisserie, le Label Broche, au cœur des Galeries Lafayette Le Gourmet (Paris IX^e). »

Comment en arrive-t-on là ?

« C'est évidemment beaucoup de travail en essayant quantité de recettes de cuisine, fruit de lecture abondante. Une remise en question permanente doublée d'une curiosité. À cette curiosité, j'associe les voyages. Au fil du temps, on construit une personnalité. J'ai commencé à 14 ans, j'en ai 34, 20 ans d'un travail acharné. À chaque nouvelle journée, son défi, un pas en avant. »

Votre expérience à Top Chef a-t-elle été un accélérateur ?

« Un accélérateur de carrière, indéniablement. Sans la télé, je pense que Le Jardin des Plumes n'existerait pas. Tout simplement. Top Chef s'est avéré être un formidable tremplin. Mais je le répète, tous les matins, il faut repartir dans l'arène. »

Que faut-il mettre en place en salle et en cuisine pour obtenir une ou plusieurs étoiles au Guide Michelin ?

« Seul Michelin détient les règles du jeu. On ne sait pas vraiment sur quels critères nous sommes jugés. On ne fait pas la cuisine pour le Michelin, on la fait pour nos hôtes. La plus belle des récompenses demeure leurs sourires à la fin de repas. Maintenant, effectivement, une étoile Michelin, c'est en règle générale 20 % de réservation en plus. Les valeurs défendues par cette institution (responsabilité, traçabilité, environnement, engagement) sont proches des miennes. Décrocher une étoile, puis la conserver reste évidemment une fierté ! »

Au final, le Michelin n'est-il pas comme un contrôle continu ?

« Oui, le Michelin est un concours de tous les jours. Si le couperet tombe une fois par an, il nous faut cependant être constants. Cela nous pousse à l'excellence quotidienne. Il s'agit là, en effet, d'un formidable moteur. »



Plat signature

« Je n'aime pas parler d'un plat signature. J'y vois un frein à la créativité. On doit sans cesse avancer. Néanmoins, on me demande souvent le Pithiviers retour de chasse, ou le dessert mangue-coco-chou-fleur, soit une association de ce que j'adore et ce que je déteste le plus : le chou-fleur. »

Philosophie

« Aujourd'hui, c'est la nature qui nous commande et plus l'inverse. Quand j'ai commencé la cuisine voici 20 ans, nous imposions à nos producteurs ce que nous voulions mettre à la carte. Désormais, ce sont les producteurs qui nous proposent ce que la nature, ce que notre terroir peut nous offrir. Pour le bien-être de notre planète, il nous faut l'écouter. »

Romane Bouillette

Rapidité, sourire et efficacité

Un talent eurois comme nous les aimons ! Romane Bouillette, 17 ans, vient d'être sacrée meilleure élève serveuse de Haute-Normandie. La présentation d'un produit, le découpage d'une viande, la réalisation d'un plateau de fromages et la confection d'un cocktail n'ont plus de secret pour elle.

Quand elle n'est pas au CFAie de Val-de-Reuil, Romane travaille au restaurant La Crémaillère à Saint-Maclou, près de Beuzeville, sous la houlette de Véronique et Éric Delaunay, des patrons installés depuis 24 ans. « Je suis contente de travailler ici. Des restaurants comme celui-ci, semi-gastronomique traditionnel, ça se perd un peu. Ici, j'ai le temps de m'appliquer, de prendre soin des clients et moi, c'est ce que j'aime. »

« Le plus dur dans ce métier, ce sont les horaires bien sûr. Il faut travailler le soir et le week-end. Mais quand on aime ce qu'on fait, ça ne compte pas. Chaque profession a ses contraintes. Être serveuse, c'est un beau métier. On peut voyager, apprendre de nouvelles choses tous les jours. Il ne faut pas s'arrêter aux contraintes. Personnellement, c'est une passion. Je rêve de faire ce métier toute ma vie. »

Art

Romane est née à Toutainville. Après le collège, elle a passé un CAP et prépare actuellement un Brevet professionnel « Art du service et commercialisation ».

Podium

Arrivée 1^{re} à la sélection régionale du concours Louis-Baptiste, elle a terminé 14^e au national. « Beaucoup de travail et de stress mais je n'hésiterai pas à retenter l'aventure. »

Plaisir

« J'aime m'appliquer et m'assurer que les clients soient satisfaits. Je suis heureuse quand ils passent un bon moment au restaurant, un moment qu'ils n'oublieront pas. »

Conseil

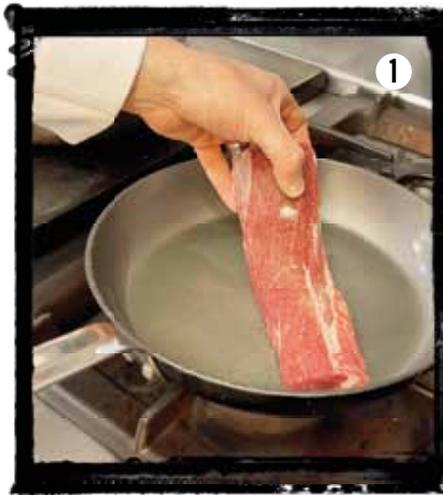
« Une bonne serveuse doit savoir accueillir, être douce tout en allant vite. »

► deux-sept.media



Une recette étoilée pour le Deux Sept

Le chef étoilé de La Licorne Royale, Christophe Poirier, nous a concocté une recette gastronomique : selle d'agneau farcie à l'artichaut, poivrade et asperges en damier. À vos fourneaux !



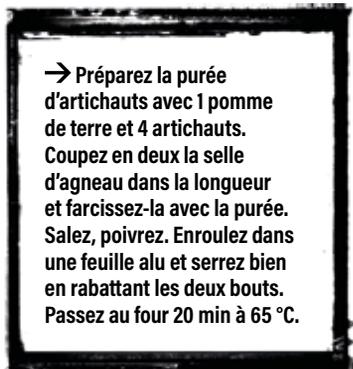
1

← Salez et poivrez la selle d'agneau. Mettez de l'huile dans une poêle avec une branche de romarin. Saisissez rapidement la selle d'agneau à feu vif 1 min de chaque côté. En dehors du feu, ajoutez un bon morceau de beurre, une gousse d'ail écrasée et arrosez généreusement la selle d'agneau avec la matière grasse. Laissez reposer la viande.



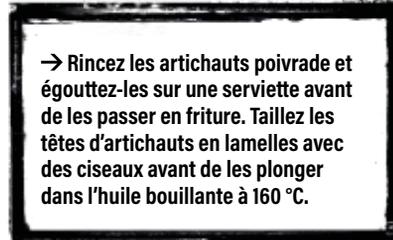
2

← Dans une casserole, versez les restes de viande, de l'ail, salez, poivrez et mouillez à hauteur jusqu'à réduction du bouillon. Renouvelez l'opération pour concentrer le jus qui servira de sauce



3

→ Préparez la purée d'artichauts avec 1 pomme de terre et 4 artichauts. Coupez en deux la selle d'agneau dans la longueur et farcissez-la avec la purée. Salez, poivrez. Enroulez dans une feuille alu et serrez bien en rabattant les deux bouts. Passez au four 20 min à 65 °C.

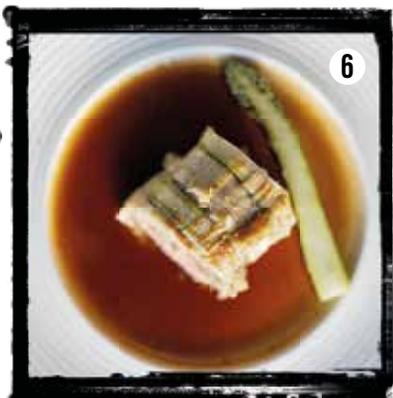


→ Rincez les artichauts poivrade et égouttez-les sur une serviette avant de les passer en friture. Taillez les têtes d'artichauts en lamelles avec des ciseaux avant de les plonger dans l'huile bouillante à 160 °C.



5

← Cuisez les asperges puis émincez-les crues et faites-les cuire ensuite. Gardez-en entières pour la présentation. Sortez la selle d'agneau du four, repassez-la rapidement à la poêle, en l'arrosant. Enroulez la viande dans le damier d'asperges avec un film alimentaire.



6

← Présentez un morceau de selle d'agneau dans l'assiette avec un artichaut frit et 2 asperges vertes. Ajoutez la sauce.



Bon appétit !



7



TRIBUNE DE LA MAJORITÉ

Remettre l'Eure sur la carte

Il n'est pas rare d'entendre ça et là situer Giverny dans les Yvelines, confondre Evreux avec Dreux ou encore l'Eure avec le département voisin d'Eure-et-Loir. A n'en pas douter, l'Eure est un département dont on fixe mal les limites, dont on méconnaît les pépites, les événements marquants de son histoire et les réussites.

Ce constat de méconnaissance, il est souvent de notre propre fait. Nous devons être les premiers ambassadeurs de notre territoire, à valoriser sa qualité de vie à une heure de Paris, son authenticité, la diversité de ses paysages et de sa nature, des plateaux de grandes cultures céréalières aux dessins des vallées de rivières et de fleuves.

Redonner aux Eurois l'envie de partir à la découverte de l'Eure, c'est l'ambition que notre Majorité Départementale Ensemble Pour l'Eure porte depuis 2015.

Elle a donné lieu à de nombreuses actions, tant dans la protection et la valorisation du patrimoine que dans l'accessibilité à la culture en passant par le rayonnement touristique et historique : pro-

gramme de préservation des églises Mon Village Mon Amour, ambition forte pour les sites culturels de Harcourt, Gisacum et la filature Levavasseur, rayonnement international de Giverny, Seine à Vélo, édition d'un Guide du Routard dédié à l'Eure, etc. Mais il fallait aller plus loin, être mieux armé dans la concurrence des territoires, proposer une approche globale et encore plus volontariste. **Le moment est venu de structurer une stratégie d'attractivité à la hauteur de nos ambitions.**

Son outil central, l'Agence d'attractivité Eureka emmenée par Thomas Elexhauser, se voit attribuer de nombreuses missions pour fédérer les forces vives et organiser une vision à 360 degrés.

Depuis déjà un mois et jusqu'à fin 2023, l'équipe d'Eureka sillonne l'Eure afin d'identifier les bonnes initiatives du terrain, souvent hors radar. Toute cette richesse et ce dynamisme qui démontrent une ruralité qui n'est ni pleurnicheuse ni poussiéreuse, mais ouverte, énergique, entreprenante, vivante et fière de son ancrage local.

En mettant en valeur ces initiatives du terrain et en les accompagnant, en tissant des liens entre les

acteurs économiques, institutionnels, associatifs, c'est au rayonnement de notre territoire que nous travaillons et à son attractivité.

Attractivité pour des professionnels de santé, des cadres, des enseignants ; mais également de l'activité économique avec un tourisme de proximité responsable et amarré à son territoire.

Toutes les planètes sont aujourd'hui alignées pour donner au département de l'Eure un rayonnement et une place sur la carte de France, au sein de la Normandie et dans le cœur des Eurois.

**Groupe
Ensemble Pour L'Eure**

TRIBUNES DE L'OPPOSITION

L'école à la moulinette

Pour vous, l'Éducation c'est ambition et émancipation ? Pour ce gouvernement, c'est restriction et résignation. Dans l'Eure, 71 classes primaires vont fermer et on ne compte plus les classes à 30 élèves au collège et 35 au lycée. Pourtant, le ministre Ndiaye va supprimer 1 500 postes de professeurs car, dit-il, la baisse démographique l'«oblige à ajuster». Non, ce qui l'oblige, c'est un renoncement politique, fait de désengagements et de promesses non tenues. Après 5 ans de Blanquer, on ne parvient même plus à recruter des enseignants ! Il en manquait 4 000 après les concours l'an dernier. Du coup, le ministère passe des petites annonces pour embaucher en 30 minutes, sans formation, ni concours, ni diplômes requis.

La baisse démographique aurait dû servir à diminuer le nombre d'élèves par classe pour se rapprocher de la moyenne européenne. On aurait pu prévoir des remplaçants, accueillir des petits dès 2 ans, développer l'aide spécialisée, innover avec un enseignant en plus par école. Mais non, pour Macron, l'éducation n'est qu'un coût. Et ça, si on ne fait rien, on va le payer très cher !

**Arnaud LEVITRE
Président du groupe
« L'Avenir en Partage »**

RSA sous conditions : non à la charité, oui à la solidarité.

Parmi les 19 territoires choisis par le gouvernement pour en tester l'« expérimentation », l'Eure est devenue le premier département à conditionner le versement du RSA à un engagement de son bénéficiaire. L'occasion était donnée de renouer avec la politique sociale audacieuse menée pour la Gauche par Jean-Louis Destans. Mais l'actuelle majorité, en la matière, ne cesse d'inquiéter. Pour la droite départementale, il faut stigmatiser et culpabiliser les chômeurs. À la manière des héroïnes de la Comtesse de Ségur, ce n'est qu'après les avoir condamnés, qu'on peut consentir à leur tendre la main. C'est l'idéologie de la charité.

Nous lui préférons la solidarité. Il faut consacrer plus de moyens dans le suivi personnalisé des parcours de retour vers l'emploi des allocataires et aller vers plus de cohérence dans les actions existantes plutôt que de les rendre concurrentes. C'est la raison pour laquelle nous serons attentifs au pilotage et à l'évaluation de cette expérimentation, la soutenant si elle répare et intègre, la dénonçant si elle humilie et exclut.

**Marc-Antoine JAMET
Président du groupe
« L'Eure nous Rassemble »**



FOCUS MÉTIER

Agent de maintenance et polyvalence

Peu d'habitants savent que le personnel d'entretien dans les 55 collèges eurois est employé directement par le Conseil départemental. Éric Lemoine exerce son art au collège flambant neuf de Bernay.

« J'ai démarré ce métier en 1997 et j'ai déjà eu la chance de travailler dans deux collèges neufs. Un agent de maintenance doit être curieux et polyvalent, car chaque jour est différent. Le programme se fait bien souvent au fur et à mesure de la journée. »

Plus d'informatique, moins de clés

« Le cœur de ce métier est le dépannage. Il faut être un bon bricoleur et toucher à tous les métiers liés au bâtiment : électricité, menuiserie, réparation de mobilier, maçonnerie, peinture, espaces verts. Aujourd'hui, par exemple, ce n'était pas glorieux, mais j'ai dû déboucher des canalisations. Avec le nouveau collège, il y a beaucoup plus d'informatique. L'éclairage et le chauffage sont contrôlés par ordinateur. Je gère aussi les badges d'accès qu'il faut programmer. Car il n'y a plus de clés ! »



On embauche

Conseiller de gestion



La calculatrice est votre meilleure amie. Vous kiffez les diagrammes et les camemberts numériques. Vous vous épanouissez en réalisant des bilans comptables : nous avons le poste de vos rêves !

Vous souhaitez analyser et négocier les moyens budgétaires attribués aux établissements et services, en analyser et en évaluer l'activité et le fonctionnement. Oui, vous voulez faire tout ça et bien plus ? Le Département de l'Eure recherche pour le pôle établissements un(e) de ses conseillers de gestion des établissements (Ehpad, structures handicap). Si vous avez lu le paragraphe précédent en entier, on vous donne quelques précisions sur votre prochain poste. Il vous faudra analyser les données comptables et financières, contrôler les données d'activité, étudier les projets de créations et d'extensions, mais aussi préparer, négocier et suivre les conventions tripartites, les contrats pluriannuels d'objectifs. Éventuellement, vous devrez gérer les réclamations et signalements liés au fonctionnement du secteur. Il s'agit d'un poste de catégorie A.

Il est nécessaire d'être diplômé(e) du niveau BAC+3 a minima et/ou expérience significative en lien avec les missions du poste.

Bon à savoir : la calculatrice et les piles seront fournies par le Département !

Comment postuler ?

Adressez CV et lettre de motivation à service-recrutement@eure.fr (annonce n° ABS-20220728.02).

Vous cherchez un emploi ?

« Venez nous rejoindre. On vous attend ! »

Le Département a de nombreux postes à pourvoir. Rendez-vous sur eureennormandie.fr et candidatez.

D'autres portraits de métier sur
DEUX-SEPT.MEDIA
Retrouvez toutes les dernières
annonces sur notre site.

V O L V O

JE SUIS LE NOUVEAU VOLVO EX90.
JE SUIS LA SÉCURITÉ INCARNÉE.



RCS Evreux 428 681 282



Cycle mixte WLTP Volvo EX90 Recharge Twin Ultra : Consommation (kWh/100km): 20.7 - 21.9.
CO₂ en phase de roulage (g/km): 0.
Modèle présenté avec options. Valeurs données avec jantes de série, hors options et accessoires qui peuvent varier selon la conduite et l'environnement. Données en cours d'homologation.

VOLVOCARS.FR

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

JFC Automobiles
Normandie

VOLVO EVREUX

3, rue du Charme - 27930 Normanville • 02 32 39 22 74



DÉPARTEMENT DE
L'EURE
en Normandie

STREET BASKETBALL

FAITES ÉQUIPE AVEC DES PROS !
TOURNOI 3X3 | CONCOURS DE SHOOT | DÉMO HIP-HOP | GRAFF

19 AVRIL · 14H À 18H
BERNAY - MAISON DE QUARTIER
DU BOURG LECOMTE

20 AVRIL · 14H À 18H
PONT-AUDEMER - PARC DES
SPORTS ET DES LOISIRS ALEXIS
VASTINE

21 AVRIL · 14H À 18H
LA SAUSSAYE - GYMNASE

20
TERRE
DE JEUX
24

L'EURE,
TERRE
DE SPORTS,
TERRE
DE JEUX !



Vernon et Saint-Aubin-sur-Gaillon



Des bons petits plats à toute heure

Tout le monde connaît les casiers en libre-service où sont en vente des légumes, du pain ou des pizzas. Mais connaissez-vous les restaurants autonomes « Les Petits plats de Pauline » ?

Ouverts 24 h sur 24, les distributeurs noirs et jaunes de Pauline Erisay proposent des plats variés et en circuits courts. Deux sont installés à Vernon, un à Saint-Aubin-sur-Gaillon et un quatrième vient de trouver parfaitement sa place à Douains, juste à côté du futur centre commercial McArthurGlen.

La jeune chef d'entreprise a développé son concept après avoir constaté « le manque de restauration sur les zones où il y a des entreprises. Et ça marche ! J'espère ouvrir une boutique aux Andelys d'ici un an, j'ai déjà reçu un très bon accueil de la mairie. »

Faite maison, du jour et de saison, la cuisine de Pauline vous régale de recettes traditionnelles, de street food, de box apéro et autres délices du monde. Miam, miam !

► <https://boutiqueh24.lespetitsplatsdepauline.fr>

Iville

Pari gagnant pour le circuit court



Depuis 2020, La Ferme Ivilloise transforme et vend les produits charcutiers en circuit court.

Dans la famille Pattyn, on demande le père et la fille. Christian Pattyn s'occupe de la ferme porcine tandis

que sa fille Laure gère la partie boucherie-traiteur et la boutique. Pari gagnant. Les clients viennent de loin pour réaliser leurs achats. « On souhaitait mettre en avant notre savoir-faire en direct pour une meilleure qualité aux consommateurs », explique Laure Pattyn. La famille Pattyn n'a de cesse de diversifier les recettes et les moyens de distribution. Ainsi, un distributeur de produits frais a été installé sur la place de l'école d'Iville et un projet de Clic & Collect est en cours. « Nos produits sont faits maison, sans sel nitré, ni conservateur, ni additif. Les porcs sont nés et engraisés à la ferme, avec notamment des graines de lin qui ont un impact significatif sur le goût de la viande », conclut Laure. Les Pattyn pourraient tout à fait reprendre ce slogan : « Nous, c'est le goût ! »

Ouvert les vendredis et samedis.
 2, sente sentier brûlé à Iville.

Saint-Sébastien-de-Morsent

Un café bien serré... et d'exception !

Vous êtes plutôt piston ? Filtre ? Ou Espresso maison ? La Brûlerie de Saint-Sé a de quoi vous contenter. Entre le café de la grande distribution et un café acheté chez un torréfacteur, il existe un monde. Un monde de saveur, d'odeur. Et la différence de tarif n'est pas excessive. Dans une brûlerie où les grains sont torréfiés, vous trouverez des cafés d'exception, et une traçabilité fiable. Préparez-vous à faire le tour du monde avec un moka d'Éthiopie, un Malabar (Inde) Moussonné ou un Colombie Bourbon Rose. Audrey et Anthony distillent le bon conseil entre deux sourires. À la Brûlerie de Saint-Sé vous pourrez réaliser votre réassort de thé, goû-



ter une gourmandise chocolatée. Dans quelques semaines, l'établissement devrait s'agrandir pour devenir un lieu festif. À surveiller de près, d'ailleurs le Deux Sept est sur le coup.

19 rue du Général-de-Gaulle à Saint-Sébastien-de-Morsent. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h, 18h le samedi.

06 67 93 68 60.



Évreux/Louviers

Le minuscule en majuscule

Pour mieux comprendre le monde des insectes qui nous côtoie juste à nos pieds, le festival Les Anthroposcènes a concocté, pour sa 2^e édition, un programme où l'infiniment petit se révèle et montre sa richesse, son intelligence hors normes.

« La parole des scientifiques est éclairée par l'imaginaire des artistes », souligne Valérie Baran, directrice du Tangram. Ainsi, le programme, d'une grande variété, mêle conférences, avec la présence de l'entomologiste François Lasserre, théâtre, cinéma (*Microcosmos*, *la Mouche...*), musique et ateliers.

Des superhéros invisibles

Des expériences sensorielles et immersives

vous permettront de vous plonger dans cet univers si proche et pourtant si méconnu : immersion en forêt d'Évreux, pause zen à l'écoute des bruits de la nature au Kubba, dégustation de plats à base de grillons, criquets et autres larves ou encore une chasse aux papillons. « Nous avons un rapport de rejet avec les insectes, ajoute Valérie Baran. Le festival a pour objectif de montrer tout ce qu'ils peuvent nous apporter. Ce sont les superhéros de la nature. »

📍 Du 2 au 10 mai dans différents lieux d'Évreux et la Scène 5 à Louviers.

🌐 www.letangram.com

Le Val-David

Observer les insectes



Notre jardin ou notre balcon regorgent de petites bêtes qui œuvrent à la préservation de notre société. Un monde qui nous est étranger.

Et si on commençait à s'intéresser à ce qui vit près de nous ? Tel est l'objectif de l'association NR (anciennement Naturellement Reuilly) et de son fondateur Alexandre Hurrel. « Nous avons créé, en 2007, NR afin de sensibiliser le grand public à la nature et au développement durable. Cela passe par l'éducation à la biodiversité auprès des scolaires et du grand public, mais aussi par la protection de la nature et de l'environnement avec des animations concrètes. La fabrication et l'installation de nichoirs ou de maisons à insectes installés devant sa maison peuvent être réalisées par tout un chacun. »

Vous retrouverez l'asso NR lors du festival Les Anthroposcènes le 8 mai prochain à l'Auditorium du Cadran, puis à Gisacum pour une chasse aux papillons et autres insectes.

🌐 Entrée libre sur réservation : www.letangram.com



Évreux

« Flexion, liez, jeu ! »

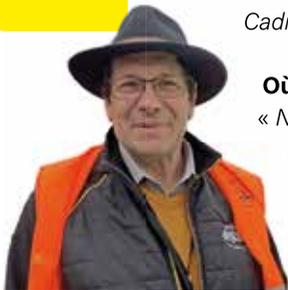
Ce n'est pas tous les quatre dimanches qu'un club de rugby eurois dispute un 32^e de finale de championnat de France de Fédérale 3. Aussi marquez sur votre agenda la date du 30 avril (15h) et surtout venez au stade Roger-Rochard.

Au terme d'une splendide saison marquée par une pluie d'essais, l'Évreux AC Rugby s'est classé parmi les 64 meilleures équipes de France. Aussi les Cerfs (nom des rugbyens ébroïcien) se mesureront-ils à Guéret dans un duel en deux temps. Premier match le 23 avril dans la Creuse, match retour dans l'Eure. Le club qui obtiendra les meilleurs résultats cumulés entrera en 16^e de finale. Il pourra alors espérer décrocher un ticket pour l'accession en Fédérale 2. « Poussez ! »



3 questions à

Lucien Roussel, Président des Rétros du Plateau



Tout roule pour les Rétros

Un moteur qui vrombit, une belle carrosserie, l'envie de regarder sous le capot, si tout cela vous fait frémir, rendez-vous les 22 et 23 avril au Neubourg.

Présentez-nous les Rétros du Plateau.

« Les Rétros du Plateau regroupent 150 passionnés de voitures anciennes. Ils viennent de tous horizons, de toutes professions, mais ont cette passion commune. Nous présentons un éventail de véhicules qui va de la voiture populaire, comme la 2 CV ou l'Acadiane, à des automobiles prestigieuses : Jaguar, Cadillac... »

Où peut-on voir ces bolides ?

« Nous organisons un rassemblement mensuel le premier dimanche de chaque mois, près du vieux-château du Neubourg. Un succès à chaque fois. Nous devons même refuser du monde. Nous organisons également des sorties entre collectionneurs, sur un ou deux jours, avec nos voitures anciennes. »

Quelle est votre actualité ?

« Notre rassemblement annuel se tiendra les 22 et 23 avril prochains près de la coopérative de teillage du Ressault, au Neubourg. Plus de 10 000 spectateurs sont attendus pour voir près de 1200 véhicules de collection. Nous comptons monter un village 50's avec des voitures américaines. Par ailleurs, 5 concerts animeront les deux jours. Notre renommée est désormais nationale, toutefois nous espérons accueillir toujours plus de visiteurs euros. »

🌐 lesretrosduplateau.fr
Tarif : 2€



Vieil-Évreux

Gisacum à petites foulées

Gisacum en rêvait. C'est finalement un groupe de cinq sportifs du Vieil-Évreux qui l'ont fait : organiser une course avec pour décor le site antique de Gisacum.

En partenariat avec le comité des fêtes du Vieil-Évreux et le Département de l'Eure, la 1^{re} édition des Foulées des thermes proposera, le dimanche 23 avril, plusieurs courses destinées aux enfants (600 m, 1 et 2 km sur le site de Gisacum) et aux adultes (5 et 10 km entre route et forêt) ainsi qu'un parcours de 5 km marche. En complément, des animations seront proposées autour des courses antiques.

Une cause à défendre

Cette journée sera l'occasion pour les participants de faire une bonne action. En effet, l'intégralité des bénéfices sera reversée à l'association euroise Marie-Hélène qui accompagne les personnes polyhandicapées ou autistes, enfants comme adultes, dans leur quotidien. « Nous voulions défendre une cause. Ce sont nos enfants, qui sont scolarisés avec des enfants autistes, qui ont pensé à cette association », précise Alexandre Pichere, l'un des organisateurs qui espère en faire un rendez-vous annuel.



📍 Infos sur facebook.com/lesfouléesdesthermes

Tarif : 10 €.

Gratuit pour les enfants.

🌐 Inscriptions avant le 20 avril : www.normandiecouseapied.com
Possibilité de s'inscrire sur place avec un supplément de 2 €.

Broglie

Les bons plants



Vous vous demandez ce que vous allez mettre cette année dans votre potager ? Vous cherchez des idées originales de plantes à mettre sur votre terrasse ? Ne cherchez plus. C'est à Broglie que ça se passe.

Les jardiniers passionnés ou amateurs éclairés ont rendez-vous, les 29 et 30 avril, au château de Broglie qui ouvre exceptionnellement son potager au public dans le cadre de la 2^e édition des Bons Plants. Les exposants proposeront leurs spécialités : fruits et légumes, graines, plantes aromatiques, pépiniéristes, végétaux et fleurs d'ornement, bulbes, plantes grasses, décoration et brocante de jardin. Ce week-end sera également l'occasion d'inaugurer la magnifique serre du potager, entièrement restaurée. Avec ou sans t, clairement le bon plan du printemps...

🕒 Ouvert de 10h à 18h

Tarif : 3 €. Gratuit - 18 ans.

22/04

SPEED RUN'EURE

Chaussez vos baskets ! Pour la 2^e année, Val-de-Reuil accueille les sportifs de tous âges sur différents parcours : course 5 km, marche nordique, course enfants, course à l'américaine, relais mixte. À partir de 15h30. normandiecouseapied.com
Tarif : de 3 à 8 € selon le parcours. Inscriptions sur place avec majoration de 2 €.

INSTRUMENTS MÉCONNUS

Olivier Goulet et Nil Perdrillat vous font découvrir des instruments peu connus comme le hang drum, le didgeridoo ou la flûte double, lors d'un concert original à la médiathèque de Saint-André-de-l'Eure.
18h - Gratuit, sur réservation au 02 32 37 81 78.

22/04

LES AMIS DU JEU SE DÉCHAÎNENT



Grand Bourgtheroulde, l'enfer du jeu ! Que vous soyez expert ou amateur, venez jouer entre amis ou en famille à de nombreux jeux de société au centre Gilbert-Martin. Vous serez sûr de passer un bon moment.

Gratuit. Ouvert de 14h à 2h du matin.
roumoiseine.fr/vivre-sur-le-territoire/agenda/festival-du-jeu

Jusqu'au 23/04

La galerie « Quartier d'Artistes » à Bernay donne carte blanche à l'artiste international M. Salem. Pour sa première exposition en Normandie, il s'est plongé

dans le monde végétal et plus particulièrement celui des fleurs.

28, rue Gaston-Folloppe à Bernay
06 28 42 31 27



23 et 24/04

PIX HELL FEST

Au Pix Hell Fest de Gasny, les nostalgiques de Space Invader (1978), de Pac Man (1980) ou du Prince de Perse (1989) seront aux anges avec cet événement infernal, les samedi 22 et dimanche 23 avril. Geeks (pros de la techno) et nerds (obsessionnels) auront à disposition : flippers, bornes d'arcades, 60 consoles en accès libre, salons à thèmes, restauration, buvette, expos, pixel art.

Espace Edmond-Lemoine à Gasny.
facebook.com/Pixhellfest/

Du 24 au 28/04

JOUER AVEC L'ANTIQUITÉ

En famille, avec les enfants, les amis et même entre adultes, venez découvrir sur le site de Gisacum une multitude de jeux de société anciens et modernes avec un thème commun : l'Antiquité !

Accès libre et gratuit de 14h à 17h.

À partir de 6 ans.



27/04

À LA RENCONTRE DES CIGOGNES

En famille, venez randonner au cœur du marais de Saint-Sulpice-de-Grimbouville pour découvrir la faune et la flore typiques du marais.

Départ à la maison médiévale à 10h30.
De 4 à 6 €. Sur réservation.

28/04

ENQUÊTE À LA CIDRERIE

Élémentaire mon cher Watson ! Les 13 et 14 mai 1894, un feu se déclare à Beuzeville et atteint la distillerie. Albert est le premier à inspecter les lieux et voit une silhouette au sol. Afin d'aider les forces de l'ordre, vous devrez récolter des informations pour résoudre l'enquête.

Dès 15 ans. 3 créneaux : 14h30, 16h30 et 18h30
Réservation obligatoire.
lacidrerie.beuzeville.fr

29/04

SCÈNE OUVERTE

Le Silo remonte le son et fait découvrir trois nouveaux groupes amateurs de la région : Kobalt, Urban Roots et Wisdom. Ils balancent entre reggae, rock et métal.

Gratuit à partir de 20h30.
Verneuil d'Avre-et-d'Iton

DANSE URBAINE

Entrez dans le cercle ! Préparez-vous à une bataille de danses urbaines au Kubb (hip-hop, Break, pop, lock, ragga, krump, electro, afro). 3 catégories seront représentées : ultra-débutants, débutants avancés et la qualification pour la compétition de breakdance, le Battle Amazing Day.

De 14h à 19h
Tarif : 6 €. facebook.com/amazingdaybattle



Du 29 au 30/04

IT'S MAGIC

Verneuil d'Avre-et-d'Iton devient, le temps d'un week-end, un lieu de magie et de féerie avec le Festival It's Magic. Ce concept unique sous chapiteau réunit ateliers de magie, spectacles jeune public, mentalismes et de grandes illusions.

Réservation au 06 73 17 91 12 ou www.festival-its-magics.fr
De 10h à 20h. Esplanade Michel-Bigot.

30/04

GRAV'INTAGE

Il est comment Fonzy ? Il est cool. Venez faire un voyage dans les 50' et 60' avec le festival Grav'intage. Au programme : expos de véhicules anciens, marché vintage, concerts et autres surprises.

De 10h à 23h. Place des fêtes et salle Lino Ventura à Gravigny

30/04

TRAIL DES SALAMANDRES



L'Évreux AtC propose deux parcours en forêt d'Évreux : 12 et 24 km. Une partie des bénéfices sera reversée à l'association C3E. Départ devant le gymnase du Canada à partir de 9h.

Tarif : de 12 à 18 €.
Inscriptions uniquement en ligne : traildessalamandres-evreux.com



Trouverez-vous le trésor ?

Composée de douze énigmes réparties en quatre chapitres, une chasse au trésor totalement normande vient de débiter. Ne vous emballez pas trop vite, sauf si vous êtes expert en casse-tête ! Les joueurs doivent arriver à localiser un point très précis – au centimètre près – sur un terrain public normand... Peut-être dans l'Eure ? La difficulté est à la hauteur du gain : un



marque-page en or et diamants appelé « Le signet d'Albéric », création joaillière unique d'une valeur de 2 500 €.

 **Normandie -**
Un trésor à conquérir©
sur trouve-un-tresor.com

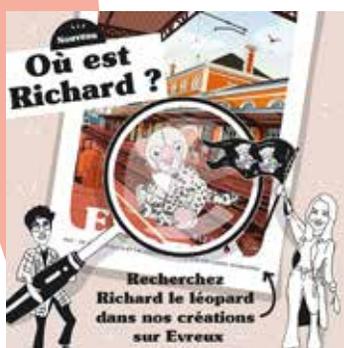
Transatlantique entre Marseille, l'Amérique et... Vernon.



En 1940, la France est occupée par le régime nazi, qui traque sans relâche les personnes juives. Mais à Marseille un réseau organise la fuite de plus de 2 500 personnes, majoritairement des artistes et intellectuels de l'époque, pour leur permettre de regagner les côtes américaines. Que vient faire Vernon dans cette histoire ? Parce que le Vernonais, Birane Ba (pensionnaire de la Comédie Française, et ouais) campe le personnage de Jacques Kandjo dans cette production internationale disponible sur Netflix.

Ça cartonne

Si vous pensez que le courrier timbré est totalement désuet, c'est que vous ne connaissez pas Popille ! Attachées à leur territoire, les deux créatrices bernayennes proposent des cartes postales locales aussi vintage que modernes. Évreux, Beaumont-le-Roger, Beaulieu, Le Bec-Hellouin, Bernay. Les visuels sont colorés et pétillants. On adore !



 popille.com

Le réveil du meunier

Le moulin d'Hauville, véritable emblème du Roumois, revit. Pour la première fois depuis bien longtemps, le dernier moulin à vent de la région a déployé ses ailes habillées de toile pour tourner majestueusement et produire de la farine. Une grande fête célèbre cet événement le 26 mars dernier. Souhaitons une longue – et venteuse – vie à ce patrimoine local préservé grâce à un engagement bénévole exceptionnel.



 **En avril : ouvert le dimanche de 14h à 18h**
 terresvivantes-normandie.fr
 lereveildumeunier



« Et si j'étais vieille... »

Quand j'étais une petite fille, j'avais décidé, une fois pour toutes, que je ne voulais pas être une vieille dame. Ah non ! Je ne voulais pas être comme ma tante Angèle, la sœur de mon grand-père. C'était comme si elle n'existait pas. Souvent, elle était absente. Aux autres. À elle-même. Elle rêvait peut-être à un monde où elle avait sa place...

Le temps a passé. J'ai grandi. Aujourd'hui ce sont les élections municipales. À la télévision, je regarde le reportage d'une journaliste qui interviewe une candidate de 103 ans. Intéressant non ? Cette dernière, arrivée à vélo, a le visage coloré, battu par le vent. Elle est heureuse d'être là. Et puis soudain, elle éclate d'un rire sonore quand la journaliste commence son questionnement, en lui parlant lentement et en accentuant le ton des mots, comme pour mieux se faire comprendre : « *Mais parlez-moi normalement ! Je ne suis pas gaga !* »

Ah oui ! Maintenant, je veux bien être une vieille dame ! C'est alors que j'entends une petite voix qui me dit : « Ça tombe bien, tu as 87 ans !! » Vive la vie !

Geneviève Haize

Découvrez LA NATURE dans l'Eure



D'AVRIL À OCTOBRE
+80 ANIMATIONS
DE 80 GRATUITES

CALÈCHE • ESCALADE • CANOË • PROMENADE • SPECTACLES • COURSES ET RALLYES

Découvrez tout le programme sur lanaturedansleure.fr

 eureennormandie.fr    @EureenNormandie