

**27 DEUX
SEPT'**
EN ÊTRE OU PAS



MARBOIS

Caroline, une agricultrice 2.0

05 Louviers
« Suzon »
un modèle pour
les collégiens

06 Eure
L'agriculture
change,
les agriculteurs
aussi
10

13 Eure
Tourisme :
le 27 c'est
tendance

18 Le Neubourg
Un poissonnier
ironman

Entre nous sur les réseaux

Compétition sportive en mondovision. Comme pour la coupe du Monde de balle aux pieds, avec celle d'Ovalie, le Deux Sept a rencontré les acteurs de terrain : l'ancien prési du Comité de l'Eure, le manager de l'EAC Rugby, le directeur administratif de l'ALM Basket, le plus Eurois des Tarnais, Flavien Rigal, manager de l'Evreux VB. Autre vidéo, à Conches-en-Ouche, un arbitre nous a expliqué les règles impénétrables du rugby. Nous poursuivrons l'aventure comme l'équipe de France avec ou sans son vaillant capitaine.



Quelques heures avant le coup d'envoi de la coupe du monde de rugby, le #DeuxSept lance les pronostics ! Alors, France ou Nouvelle-Zélande ?



Rock in the Barn, ça envoie !

Le #DeuxSept était aux côtés des festivaliers pour cette première soirée. Ça continue ce soir au château des Tourelles et Moulin de Ville de Vernon (Eure), dès 16h.



Le #DeuxSept a rencontré Cédric Deshayes et Charlotte Deshayes, maîtres dans l'art floral ! Ils assemblent les couleurs, les odeurs, pour de la décoration ou des compositions de 25 € à 50 000 € avec la même passion... Qui veut son joli bouquet de saison ?



B.Dominique : « Excellente présentation et bonne mise en condition avant le match France-Uruguay de ce soir. Bravo Bastien et allez les bleus ! »



B-D. Ade : « Quel talent ! Bravo pour ce très beau reportage ! »



G. Phil : « Excellent reportage, complet, synthétique, avec de vrais experts ! Et un magnifique montage. Chapeau bas ! »



Des femmes, des hommes, une terre

Allons au-delà des clichés. Nous vous proposons neuf portraits. Au centre de nos objectifs : une jeune femme pilote une moissonneuse-batteuse tout en étant connectée aux cours de la Bourse via son smartphone, un autre qui a voyagé au bout du monde avant de revenir dans l'Eure parce que le climat et l'ambition économique vont de pair. Nous avons rencontré un couple qui introduit le chanvre textile pour être leader d'un marché naissant, quand un autre ose se lancer dans l'élevage. Nous avons vu un apiculteur évoluer sans gant parce qu'il entend respecter ses abeilles. Nous avons découvert un producteur de fenouil qui vend toute sa production à l'industriel Pernod Ricard. Nous avons mangé des framboises, et même participé à une récolte dans un sublime potager. Tous ces agriculteurs possèdent comme dénominateur commun l'amour du métier, de la terre mais aussi de l'innovation. Nous vous proposons une photo subjective, un instantané de l'agriculture

dans l'Eure, un département qui consacre les deux tiers de sa surface à l'agriculture.

2023 restera comme une année à blé, mais avec des résultats inégaux si on se trouve au sud ou au nord du territoire. Bonne année également pour l'orge d'hiver. En revanche, colza et lin ont souffert. Globalement, les cultures d'hiver ont été bien moins impactées que celles d'été. Celles de fin de saison devraient être fructueuses. Agriculteurs sur des grandes exploitations ou sur des surfaces modestes, tous restent mobilisés pour répondre aux défis de demain. Venez, aujourd'hui, avec nous aux confins de notre terroir.

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



Bourvil grandeur nature

En 1952, Jean Boyer réalisait *Le Trou normand*. « De nombreuses scènes du film ont été tournées à La Vieille-Lyre mais aussi La Ferrière-sur-Risle, Sainte-Marthe, et La Neuve-Lyre » explique Jacques Hermier, le président de l'association Sur Les Pas De Bourvil. Dans ce film, Bourvil tenait le rôle principal « aux côtés d'une Brigitte Bardot débutante ». Tout cela méritait bien un circuit touristique, des fresques, des photos et une statue grandeur nature, inaugurée en présence de Dominique Raimbourg, le fils de l'acteur. Désormais statufié, Bourvil trônera à jamais devant l'ancienne Auberge du Trou Normand, à la Vieille-Lyre.

Arielle amoureuse de l'Eure

Nous avons rencontré Arielle Dombasle au Multi Rex de Bernay la semaine passée. L'actrice et réalisatrice était venue présenter en avant-première son dernier film, actuellement en salle « Les Secrets de la princesse de Cadignan », d'après une nouvelle de Balzac, tourné en grande partie dans l'Eure et principalement au Château du Champ de Bataille. Arielle nous a avoué qu'elle « était tombée amoureuse de l'Eure, avec cette lumière merveilleuse ».



Emanuel Petit
Rédacteur en chef



Valérie Chalot
Journaliste



Marine Huet
Community manager



Anne Mathé-Duval
Journaliste



Benjamin Rivet
Vidéaste photographe



D'amour et de poissons frais

Petite variation sur un proverbe ! Dans une autre vie, Sophie fut fleuriste. Elle a rencontré Reynald et la voici devenue poissonnière. « Elle s'occupe toujours des bouquets », plaisante-t-il ? Sophie Devinas confie son bonheur à tenir son étal de La Marine : « Nous nous sommes installés à Beaumont-le-Roger et nous rayonnons autour en assurant six marchés par semaine : Damville, Conches-en-Ouche, Le Neubourg, Louviers, et deux à Beaumont-le-Roger. Nous faisons venir nos poissons et crustacés en petite quantité et en priorité d'Honfleur et Trouville. Fraîcheur et proximité, c'est notre crédo. » Mais sa botte secrète tient à son immense et franc sourire : « Il vient du cœur ! », glisse-t-elle dans un grand rire.





Val-de-Reuil

Sanofi voit très grand... dans l'Eure

Chaque année, 60 % de la production mondiale de vaccins contre la grippe est fabriquée à Val-de-Reuil. Et ce n'est pas fini, puisque le géant pharmaceutique vient d'investir 200 M€ sur le site eurois.

Sanofi entend bien défendre sa place de numéro 1 mondial des vaccins contre la grippe. Le laboratoire français a investi 200 millions d'euros à Val-de-Reuil. Un bâtiment de 8 700 m² a été inauguré la semaine passée. « *De quoi augmenter de 40 % nos capacités de production en vaccins contre la grippe ! C'est 50 % de notre production mondiale pour ces vaccins et un levier essentiel de la souveraineté sanitaire de la France* », a

rappelé la présidente de Sanofi France, Audrey Deverloy.

Ces 10 dernières années, le géant pharmaceutique Sanofi a investi plus de 600 millions d'euros sur son site de Val-de-Reuil où sont employées 2 200 personnes. De la rage à la poliomyélite, en passant par la coqueluche, la méningite, le tétanos, la diphtérie, la fièvre jaune ou la bronchiolite, les traitements utilisés dans le monde entier proviennent des lignes de production euroises.

Pont-de-l'Arche

Bern en prison



« *Il paraît que Stéphane Bern est là avec le ministre de la Culture... Il vient annoncer que l'ancien bailliage de Pont-de-l'Arche a été retenu parmi les 100 monuments français pour son Loto du patrimoine.* » En effet, l'ancienne prison de 1635 bénéficiera, entre autres, de la manne du loto, pour devenir, en 2026, un lieu de loisirs et d'activités culturelles. Bar, restaur, escape game : on a hâte !

Grand Bourtheroulde

La star des fleuristes est dans l'Eure

Cédric Deshayes, meilleur artisan de France et vice-champion de France, fleuriste des stars, tient un magasin au succès constant et prépare un livre très attendu sur les arts floraux.

Du simple bouquet de fleurs à la décoration florale d'un concert privé de Nolwenn Leroy, du fleurissement des 24H du Mans « *prévues l'année prochaine* » aux décors floraux de la dernière campagne de pub Rowenta, rien n'arrête Cédric Deshayes ! « *Honnêtement, nous mettons en boutique la même passion pour un bouquet à 35€ qu'à 15 000. Parce que notre métier est de faire plaisir. Toutefois, depuis quelques mois, un projet un peu fou me hante jour et nuit. Il s'agit d'un livre que j'ai conçu comme un parcours touristique à travers la Normandie. J'ai créé, avec mon équipe, des œuvres d'art floral en rapport avec des lieux*

emblématiques. Le livre, qui va sortir avant la fin de l'année, est déjà considéré comme l'un des vingt meilleurs ouvrages mondiaux du genre. » Vous pourrez notamment retrouver, entre autres, la Filature Levavasseur, l'abbaye de Fontaine-Guérard, les châteaux de Bonne-mare, Tilly, Harcourt, l'abbaye du Bec-Hellouin.



Louviers

Suzanne-Lipinska est désormais un collège



↑ Sébastien Lecornu, ministre des Armées, a inauguré le collège Suzanne-Lipinska avec le président du Département, Alexandre Rassaërt.

Lipinska était un nom connu et reconnu dans le monde des arts ; le voici à Louviers, au fronton d'un collège moderne, connecté, respectueux de l'environnement. Un investissement de 20,8 M€.



« Oui, ce splendide établissement porte le nom de Suzanne-Lipinska, explique Alexandre Rassaërt aux élèves lovériens, car son parcours est exemplaire. La passion et la générosité l'animaient. Cela doit vous inspirer, au quotidien, dans votre vie de collégiens. » Un peu à l'écart de la foule des grands jours, des jeunes regardent tranquillement leur collège être inauguré. Ils parlent simplement de leur nouvel établissement. Ils choisissent avec soin leurs qualificatifs :



« Il est grand. Il est beau. Il est neuf. » Une petite pause, et le jugement définitif tombe : « En fait, il est super bien. »

Voilà qui fait écho aux propos du président du Département, Alexandre Rassaërt : « Vous ne pouvez pas vous douter. Mais nous vous envions. Oui, nous aimerions être élèves ici au collège Suzanne-Lipinska. » Le ministre des Armées, Sébastien Lecornu développe : « Nous avons mis beaucoup d'argent sur la table (210 M€) pour tourner la page de ces vieux collèges dangereux mais aussi pour bâtir des bâtiments modernes propices à l'épanouissement des élèves. Nous devons offrir à notre jeunesse les meilleures chances de réussite. »

Le Tilleul-Lambert

La poterie, tout un art

Dans son atelier de céramique, Florent Rodier renouvelle la poterie artisanale et la fait partager au plus grand nombre.

C'est la caverne d'Ali Baba dans l'atelier de céramique de Florent Rodier : à la fois atelier de fabrication, exposition d'objets artisanaux et cours de poterie. Florent Rodier est intarissable sur cet art, devenu son métier après une reconversion professionnelle. Vases, bols, pots en tous genres, sculptures, les objets se façonnent sous ses mains avec une telle facilité qu'on se sentirait capable de le faire nous-mêmes. Pourtant, « cela demande beaucoup de temps et de patience pour apprivoiser la matière et la sentir se former sous nos doigts », souligne-t-il. Les débutants comme les plus initiés peuvent suivre des cours ou des stages pour apprendre les rudiments de la poterie et créer un objet qui leur ressemble.

📍 24, rue de la mare des grues, Le Tilleul-Lambert.

🌐 rodierceramic.com



D'autres actualités sur DEUX-SEPT.MEDIA

Retrouvez toutes les dernières infos près de chez vous en vidéo sur notre site.



Marbois

Caroline, une agricultrice 2.0

Pour le président du Département, Alexandre Rassaërt : « L'Eure est une terre agricole. L'agriculture, c'est notre identité, nos paysages et notre âme. » Aussi lançons-nous notre série de 9 portraits avec Caroline Gauthier (24 ans), agricultrice, à Marbois, sur le plateau de Saint-André.

Le rendez-vous a été pris un jour d'août. Un chaud soleil estival dardait alors le champ de blé. Une moissonneuse-batteuse s'approche tranquillement jusqu'au lieu de rendez-vous. Le terrible engin stoppe sa course. Une jeune femme, polo rouge siglé Jeunes Agriculteurs de l'Eure, descend avec un sourire grand comme ça. Premier constat, son dynamisme ne s'arrête pas au travail de sa terre. Très impliquée au sein de Jeunes Agriculteurs de l'Eure en tant qu'administratrice, Caroline Gauthier est également présidente de l'Union locale de Jeunes Agriculteurs de Breteuil-Verneuil. Le Deux Sept a embarqué dans sa moissonneuse-batteuse lors de la moisson de colza. C'est dans ce monstre des plateaux que l'entretien se déroule : « Depuis trois ans, je travaille sur l'exploitation familiale. Et maintenant, je prépare mon installation pour devenir comme exploitante agricole. »

Pourtant, l'histoire agricole de Caroline n'a pas débuté en 2020. « Non, bien sûr. Enfant, mon père m'emmenait avec lui travailler la terre avec les tracteurs. Puis, j'ai commencé à donner des coups de main. Et voilà, l'agriculture est devenue plus qu'un métier, une passion. J'aime particulièrement le côté non routinier. Chaque jour, une nouvelle tâche. On ne s'ennuie pas. Selon les périodes de l'année, on ne fait pas les mêmes choses. Oui, je suis une (jeune) agricultrice, j'en suis fière, toutefois, je remarque que, dans l'Eure, nous sommes plusieurs à nous installer. »

Transmission

Dans la famille Gauthier, il y a le père, Régis. Et celui-ci ne boude pas son plaisir après une vie à travailler sa terre : « Avec ma femme, nous avons la chance de pouvoir transmettre notre exploitation familiale à notre fille. Croyez-le bien, nous sommes très heureux. » Pas ingrate pour un chou, Caroline relance : « Ce sont mes parents qui m'ont tout appris. » Changement d'époque, la jeune agricultrice conduit ses engins agricoles comme une voiturette et possède sur son smartphone une application avec les cours de la Bourse pour savoir à quel moment elle doit vendre sa production.

La taille, ça compte !

Les Gauthier père et fille cultivent sur 400 hectares blé, colza, orge, lin, pois, maïs. Dans un trait d'humour, Caroline : « On a de quoi s'occuper ! » À titre de comparaison, jetons un œil à la dernière enquête structures. Elle date de 2005. L'Eure comptait alors environ 3 500 entreprises agricoles professionnelles avec une surface moyenne de plus de 100 hectares. La tendance est à la baisse progressive du nombre d'exploitations qui s'accompagne d'une augmentation sensible de la taille de ces exploitations.



Chanvre, un projet loin d'être fumeux

Nadège Petit et son mari Nicolas font rimer passion et innovation. Cette année, ils ont introduit, à titre expérimental, du chanvre textile sur 3 hectares. « Dans cette filière, tout est à inventer, c'est ce qui est particulièrement stimulant. »

Diplôme d'ingénieure agricole en poche, Nadège n'entendait pas à reprendre l'exploitation familiale (250 hectares), située au Mesnils-sur-Iton. Et puis, la vie prend parfois de curieux détours pour un retour dans le sud de l'Eure en 2018, et une installation. Nadège et Nicolas ont une utilisation modérée, raisonnée des intrants et ont introduit de nouvelles cultures pour augmenter la fertilité des sols. « En plus des habituelles céréales, du lin et de la pomme de terre, nous nous sommes lancés dans le blé dur, la luzerne et depuis cette année le chanvre textile sur 3 hectares. »

Cette culture vient en complément de celle du lin. « Nous avons fauché le chanvre lorsqu'il a dépassé les 2 m, nous l'avons posé au sol puis laissé rouir. Là, la fibre est séparée par les actions de la pluie et du soleil. Ensuite le chanvre partira au teillage comme pour le lin. Lors du fauchage, nous avons invité des agriculteurs eurois afin qu'ils viennent observer et comprendre les enjeux de cette nouvelle culture. Il n'y a que 200 hectares en France et la Normandie se doit d'être leader dans ce domaine. »



↑ Il est possible de commercialiser des jeans en chanvre comme ceux en lin de la marque normande Le Gaulois.



Saint-Étienne-L'Allier

La ferme de « Mamie Cocotte »

Voici deux ans, la quarantaine passée, Sandra Pinchon-Aze décide de reprendre la ferme de son voisin et mari, Yvon. Une petite ferme de 11 ha sur lesquels Sandra élève 32 bovins et 26 ovins.

« Je vous présente Pretty, mon taureau de race Rouge des prés, une merveille et un amour de taureau ! Et voici Mémère, ma première vache normande qui termine sa retraite tranquillement ici. Ça, c'est Marley, le dindon. Dès que je lui parle, il me répond ! D'ailleurs, tous les matins, en allant faire le tour du cheptel, je dis bonjour à tous mes animaux. Je leur dis combien je suis heureuse de les avoir. Ce sont comme mes enfants. » L'éleveuse met un point d'honneur à élever de belles bêtes de forme sans compléments, « uniquement avec de l'herbe ». Les jeunes mâles sont vendus sur pied ou en caissettes de viande. Mamie Cocotte, « c'est comme ça que me surnomme ma petite-fille », avoue être la plus heureuse des femmes dans sa ferme : « Je me sens libre, j'adore être au contact des animaux et je travaille dans la nature toute la journée, ça n'a pas de prix ! » Toutefois, elle reconnaît que le plus dur est d'en vivre : « J'ai démarré l'activité il y a 2 ans seulement, maintenant, j'aimerais bien m'agrandir. »

☎ 06 11 84 04 92.

📍 428, la Criblerie, Saint-Étienne-L'Allier.

3 questions à

Gwendal Le Divechen, prof reconverti, parti au bout du monde et revenu dans l'Eure pour se lancer dans la production de champignons.



L'herbe est vraiment plus verte dans l'Eure

Vaudreuil : la caméra du Deux Sept fixe dans son objectif le Boucané Gourmand. Tuyau en direct : « La base de notre burger végétal est constituée de champignons produits dans des serres au parc biologique des Hauts Prés. Juste à côté de notre laboratoire. » Tout de go, nous avons contacté Gwendal Le Divechen, le patron de ExFungos, un globetrotteur revenu dans l'Eure.

Pouvez-vous nous décrire le lieu de production d'ExFungos ?

G.L.D. : « Mes champignons poussent dans un hangar qui possède la même fonction qu'un sous-bois, notamment pour la partie pénombre, et le côté régulateur climatique. Ensuite, j'utilise trois serres en veillant à la température, l'humidité et le renouvellement d'air. Dans ce milieu propice, je fais pousser des pleurotes et des shiitakes. »

Qu'en est-il de l'étape suivante, la vente ?

« Je demeure volontairement dans une démarche locale. Sur le site des Hauts Prés, nous disposons d'un magasin de producteurs, je suis présent sur des marchés et depuis mon lancement j'ai constitué une clientèle de restaurateurs. Ce qui n'est pas vendu en frais, je le déshydrate afin de fournir des épicerie euroises. Je réfléchis au concept de la conserve également. »

Quel est votre parcours ?

« Je suis un Eurois, j'ai bouclé mes études à Rouen. Je suis ensuite parti en Chine où je travaillais dans la gestion de l'eau. Je me suis familiarisé avec la culture du champi-

gnon. C'est souvent en partant loin qu'on se rend compte que l'herbe n'est pas plus verte ailleurs. J'ai effectué une prospective pour implanter ma "ferme" à champignon et l'Eure rassemblait toutes les qualités. »

📍 1, voie des Vendaises, pôle d'agriculture bio des Hauts Prés, Val-de-Reuil / ☎ 06 51 08 00 61.



Vannecrocq

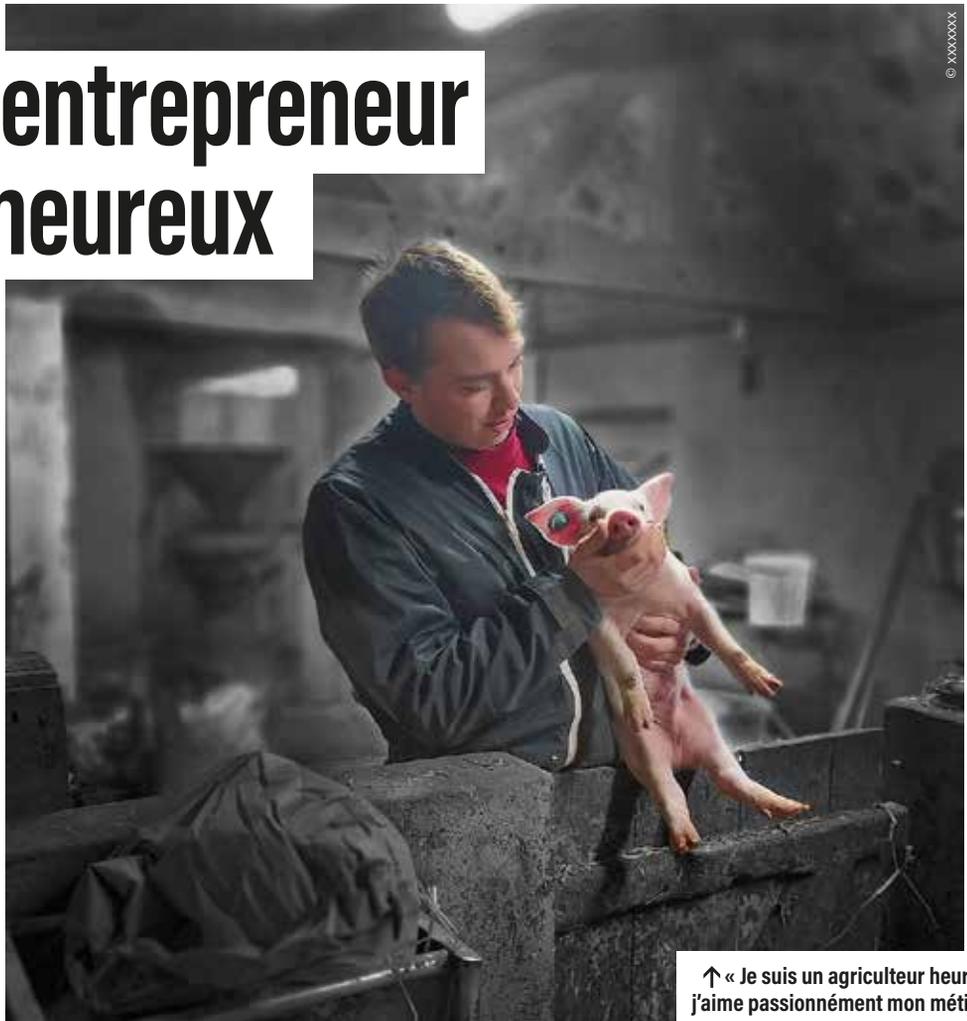
Mi-paysan, mi-entrepreneur et pleinement heureux

Sur le papier, Marc-Antoine Rabel est agriculteur. Il transforme sur place la viande de ses 80 porcs. Mais, dans les faits, cet ingénieur en agriculture, diplômé d'une belle école de commerce, s'occupe davantage de vente et de comptabilité que d'animaux et de tracteurs.

Pas de morosité. Encore moins de la résignation du côté de la ferme du Gros Caillou. « C'est un chouette métier, l'agriculture. En tout cas, moi, je suis heureux de me lever tous les matins. Je travaille dans un cadre agréable, au contact des animaux, mes clients sont heureux et j'ai des projets plein la tête. »

Sa devise : « On ne fait pas comme avant. On va de l'avant. »

Marc-Antoine, 34 ans, a repris la ferme familiale, il y a 4 ans seulement. « En fait, c'est la ferme de mes grands-parents car mes parents n'ont pas choisi ce métier. Il restait une maison, quelques vieux bâtiments et 5 ha de vergers. Je suis reparti de zéro. » Aujourd'hui, le jeune paysan-entrepreneur emploie 5 personnes, dispose de 160 casiers en drive et d'une boutique ouverte les vendredis et samedis. Si Marc-Antoine concède ne pas encore se prendre de salaire – « C'est un choix. Pour l'instant je préfère avancer plus rapidement sur les projets et les investissements » –, il garde les pieds sur terre.



↑ « Je suis un agriculteur heureux, j'aime passionnément mon métier. »

Vendre à la ferme

L'agriculteur de Vannecrocq n'est pas naisseur. Il est engraisseur. « Ce sont deux métiers différents. » Chaque mois, il reçoit d'une ferme voisine des petits cochons de 10 kg qu'il élève ensuite dans ses bâtiments sur de la paille. Au bout de 6 mois, bien grassouillets, les cochons sont transformés sur place, en côtelettes, rillettes, pâté, pack apéro, marinades, chipos... « L'avantage de transformer et vendre toute la production à la ferme, c'est que je ne dépends ni du cours du porc, ni de la grande distribution. C'est moi qui fixe les prix. Pour les clients, c'est la garantie d'une traçabilité certaine avec des prix de grandes surfaces pour des produits fermiers. » Et la Ferme du Gros Caillou cartonne !

Comme du velours

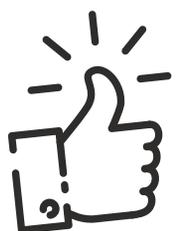
Parallèlement, le jeune agriculteur peaufine des activités liées à la pomme (jus de pomme, cidre) mais surtout son vinaigre balsamique de pomme, le produit phare de la ferme du Gros Caillou. Chauffé pendant un mois, élaboré uniquement avec du vinaigre et du jus de pomme, sans sucre, le produit nommé « Le Velours » est un vrai régal.



Une porcherie « exemplaire »

La démarche de Marc-Antoine reste globale : « Mon but est de construire une porcherie exemplaire, très mécanisée et autonome, pour abriter à terme 400 cochons et maîtriser toutes les étapes, de l'élevage à la vente en passant par la transformation. »

La Ferme du Gros Caillou : 856, route de Cormeilles, Vannecrocq / 06 78 62 95 43.



Chamblac

Ils sont piqués des abeilles



Éleveurs d'abeilles, Florent et Céline ont un métier-passion qui demande maîtrise, connaissance et patience. Ils jonglent entre les floraisons, les terroirs et la météo. À la clé : des miels savoureux made in Eure... mais pas que.

Quand on rencontre Céline et Florent, il ne faut que quelques minutes pour comprendre combien ils chérissent leurs abeilles : « Ce sont des êtres exceptionnels ! » C'est d'ailleurs sans gant, « d'égal à égal », qu'ils nous montrent l'intérieur d'une ruche. « Nous sommes des éleveurs d'abeilles, au chevet de nos colonies tout au long de l'année pour qu'elles se portent parfaitement bien. »

À la tête d'un cheptel de 700 ruches, la miellerie de Chamblac produit un miel eurois et de transhumance délicieux (on l'a goûté !). « Déplacer les ruches permet de proposer différents miels. Nous allons du côté de Fontainebleau pour l'acacia ou en Beauce pour la lavande. Être apiculteur demande de bien connaître les plantes, leurs floraisons, de suivre la météo et d'être prêt à réagir en cas



de miellée. » La qualité est à ce prix, à savoir, un engagement de tous les instants.

☎ 06 95 10 05 03.

🌐 lamielleriedechamblac.fr



Ajou/Mesnil-en-Ouche

La framboise dans tous ses états

Le Domaine du framboisier met à l'honneur ce petit fruit rouge, et bien d'autres encore, au travers de bons produits à déguster sans modération.

Jean-Baptiste Prévost et Véronique Thibout, les gérants du Domaine du framboisier, ont les fruits dans le sang, pas seulement les framboises mais aussi les cassis, les mûres, les groseilles, les myrtilles et les pommes. De simple producteur de framboises, Jean-Baptiste Prévost a créé et développé, au fil des ans, toute une gamme de produits reconnus pour leur qualité et leur saveur. « Avec mon équipe, nous exploitons, récoltons, transformons et vendons tout sur place : liqueur, jus, pâtes de fruits, bonbons,

guimauves, confitures, ou tout simplement nature », explique Jean-Baptiste Prévost. Chaque année, de nouveaux produits font leur apparition, comme des produits cosmétiques, afin de diversifier leurs gammes et de fidéliser une clientèle déjà conquise, que ce soit des particuliers ou des professionnels.

📍 10, route de la barre St Aubin sur Risle, Mesnil-en-Ouche.

🌐 www.domaine-du-framboisier.com

Mesnil-en-Ouche

Des légumes pas si oubliés

Le potager de Beaumesnil, ce n'est pas seulement un jardin, c'est aussi un formidable terrain d'expérimentation pour faire renaître les légumes anciens.

Au potager de Beaumesnil, en face du château, se cachent 1 001 légumes dont la plupart sont des légumes régionaux anciens, ceux qu'on dit oubliés, qui n'attendent qu'à sortir de terre pour avoir une nouvelle vie. Vous connaissez les haricots de Pont-Audemer, la chicorée de Louviers, la poire de terre ? Tous ces légumes tentent de renaître grâce à Margaux Villebrun, bio-ingénieure, chargée de mission pour la partie maraîchage. Elle effectue des recherches pour retrouver la trace de ses légumes d'autrefois dont des graines ont été oubliées dans un grenier, une cave ou

enfouies dans les mémoires des plus anciens. Un véritable travail d'historien.

« On travaille sur la préservation des variétés normandes ainsi que leur valorisation auprès des producteurs, du grand public et des chefs cuisiniers. Ce sont des variétés qui sont adaptées à notre territoire », souligne Margaux Villebrun.

Le potager de Beaumesnil, c'est aussi un lieu pédagogique pour réapprendre aux autres le maraîchage en permaculture au travers de visites, d'ateliers jardinage, de rallye nature, de ventes de plants.



📍 7, rue des Forges, Beaumesnil

☎ 02 32 46 02 54 - 06 84 67 93 21.

🌐 www.1001legumes.com

Foucrainville

Des produits essentiels

L'entreprise Normandie Arômes s'est fait une place, à l'échelle mondiale, dans la fabrication d'huiles essentielles.

À l'approche du village de Foucrainville, on peut être étonné de sentir des odeurs de menthe, de thym et autres herbes aromatiques aux parfums délicieux. Non, nous ne sommes pas dans le sud de la France mais bien dans l'Eure, plus exactement là où tout a commencé pour Normandie Arômes. Dans la vallée de l'Eure, vers Breuilpont, c'est une odeur de fenouil qui vous arrive jusque dans les narines.

Export à l'international

Depuis quelques années, l'entreprise Normandie Arômes produit des plantes aromatiques bio (menthe, origan, estragon, monarde, fenouil, thym, chanvre...) qu'elle transforme en huiles essentielles. « *L'huile essentielle est destinée à l'industrie qui récupère des molécules spécifiques pour chacune des huiles utilisées* », explique Valentin Raoul, gérant de Normandie Arômes. Et ses produits sont sollicités dans le monde entier, essentiellement pour la cosmétique, la parfumerie, l'agroalimentaire et la pharmacie.



En parallèle, il a créé sa propre marque d'huiles essentielles, Olessen, en flacons de 10 ml en pipette. Sur le site olessen.fr, vous découvrirez les propriétés naturelles de chaque huile essentielle, comme le thym thymol pour les rhumatismes ou

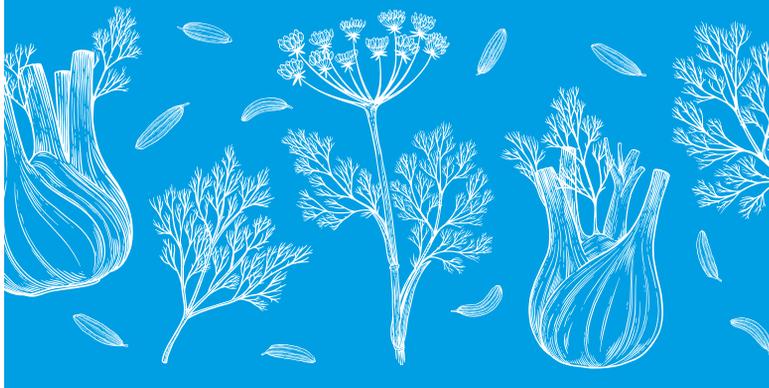
la menthe poivrée pour les états grippaux, avec l'aval scientifique d'un aromathérapeute.

📍 2, rue Solange-Ledoux, Foucrainville.
☎ 06 29 86 27 73 / contact@normandiearomes.fr

DE L'EURE dans le Ricard

Saviez-vous qu'il y a un peu de l'Eure dans le Ricard ?

En effet, le fenouil amer cultivé sur 150 hectares dans l'Eure est transformé en huile essentielle puis envoyé chez Pernod Ricard où ils extraient l'anéthol aussi bien pour la gamme classique que pour leur gamme bio. La prochaine fois que vous trinquez avec du pastis, vous ne verrez plus votre verre de la même façon, à consommer bien évidemment avec modération.



Entreprise recherche thuyas

C'est une corvée à laquelle vous ne pouvez échapper chaque année : la taille de la haie de thuyas et son transport dans une déchetterie parfois à plusieurs kilomètres de chez vous. Si c'est votre cas, une solution s'offre à vous. Normandie Arômes recherche partout dans l'Eure des thuyas pour les transformer en huiles essentielles. Ils vous déposent des tote bags et s'occupent du transport jusqu'à la distillerie. Par contre, pour la taille de votre haie, il vous faudra trouver une autre solution !



TRIBUNE DE LA MAJORITÉ

Soyons fiers des agriculteurs Eurois

À l'image de la France, puissance agricole, l'Eure est une terre agricole. L'agriculture, c'est notre identité, ce sont nos paysages, c'est notre âme. Et pourtant, en dépit des efforts de la profession, des attentes toujours plus fortes et renouvelées pèsent sur elle. Les agriculteurs deviennent le réceptacle de toutes les contradictions qui traversent notre société française.

Présente dans les moindres plis de la géographie euroise, du comice du canton aux moissons, témoin de ce lien charnel immémorial entre un destin et le travail de la terre, l'agriculture innerve notre département, le rend vivant jusque dans ses bourgs les plus reculés.

Le secteur agricole est pourvoyeur d'emploi locaux non délocalisables, valorise nos paysages tout en répondant aux exigences sanitaires nécessaires, en s'adaptant aux demandes sociétales, en portant une innovation enracinée à notre territoire et à ses savoir-faire.

Face à un monde rendu volatile par les différentes crises qui le traversent, une agriculture nationale forte est le seul gage concret de notre souveraineté alimentaire.

Et pourtant, on demande à nos agriculteurs toujours plus, sur fond d'agribashing : « on veut de la qualité mais à un prix toujours plus bas » ; « limitez votre empreinte carbone mais cessez tout développement de la méthanisation » ; « moins d'engrais chimique mais l'odeur du fumier ça nous dérange »... Bientôt nos agriculteurs devront s'excuser de perturber par leur travail l'image aseptisée que se font de la ruralité les néoruraux.

Sans parler de mouvements qui n'ont d'écologiste que le nom et se sont donnés pour lubie la décroissance. Partis d'extrêmes gauche, mouvements anticapitalistes radicaux, ils n'ont qu'un seul objectif : détruire le système. On pense aux actions de guérilla contre les retenues d'eau de Sainte-Soline et au sabotage de serres de légumes expérimentant l'agroécologie. Ces actes radicaux doivent

être condamnés avec la plus grande fermeté et ce discours contré par une parole alternative en faveur des agriculteurs.

Pour la Majorité départementale, une certitude : l'écologie, la vraie, pragmatique et efficace, elle est ici. Chez ceux qui investissent, entreprennent, cherchent à toujours améliorer leurs méthodes pour limiter leur impact carbone.

Merci aux agriculteurs qui s'adaptent à l'exigence de transition écologique, qui font preuve d'ingéniosité et travaillent comme des forcenés pour nous nourrir. C'est le progrès technique qui nous sortira de l'impasse, et les agriculteurs sont une partie de la solution. Pour que la France reste une grande nation agricole, il faut défendre une agriculture de l'innovation contre une agriculture de la décroissance !

**Les élus de la Majorité Départementale
Ensemble Pour l'Eure**

TRIBUNES DE L'OPPOSITION

Rendez-nous l'Abbé Pierre !

On nous avait prévenus : « Il y a un risque de bombe sociale. Ma mission est d'empêcher que cette bombe n'explose ». Ainsi parlait Olivier Klein, l'ex-ministre du Logement en juin dernier.

Or, s'agissant d'immobilier, tout s'aggrave : loyers en hausse, taux bancaires qui flambent, prêts accordés en recul, pénurie de HLM avec près de 2,5 millions de ménages en attente, 330 000 SDF à la rue, plus de 4 millions de personnes mal logées, des étudiants sans solution de logement, des risques de surendettement et l'essor des « marchands de sommeil »... La totale !

du bâtiment qui est en alerte rouge. Une telle situation n'est pas le fruit du hasard mais le résultat de choix politiques néfastes et du désintérêt incompréhensible de ce gouvernement pour cette question cruciale.

Il faut de toute urgence des réponses à la hauteur de la situation, tant au niveau national que départemental. Le « locataire » de l'Élysée va-t-il enfin écouter les professionnels et les élus locaux ?

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

Avec la chute des mises en chantier – qui va avoir un impact fort sur l'emploi – c'est tout le secteur

Sur les murs de nos écoles, j'écris ton nom : laïcité !

Le respect de la laïcité ne peut être à géographie variable. Il s'impose partout, universel et fondamental. Il est une des conditions d'exercice du vivre-ensemble, obligatoire et transcendantal. Il ne se discute pas. Il est un élément essentiel de notre bloc constitutionnel.

Pour moi, pour une majorité de gens de Gauche, je l'espère, les signes religieux et les vêtements ostentatoires n'ont pas leur place à l'école de la République. Pas de prosélytisme à l'école, qu'il soit religieux ou idéologique, mais le savoir, les apprentissages, les programmes scolaires et le respect des professeurs.

La laïcité est un joyau, le ciment qui permet de vivre en égaux tout en étant différents, d'être avec les autres en étant soi-même, de croire ou de ne pas croire. À voix haute, sans crainte ni pudeur, nous devons marquer notre unité pour rappeler que, à Kaboul ou à Téhéran, on peut mourir d'être une femme, de vouloir étudier ou de se promener tête nue. Il ne faut pas transiger. La laïcité n'est pas un confort. C'est un combat. Ce devrait être celui de tous les républicains.

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



Plan Ambition Santé

Mieux accompagner les patients

Pour renforcer l'accès aux soins, le Département soutient la formation Infirmiers en Pratiques Avancées.

Jérôme Hémerly est infirmier dans la maison de santé Asalée de Louviers, au côté de 6 médecins généralistes. Dans le cadre des missions coordonnées, il participe à l'éducation thérapeutique des patients (diabétiques, fumeurs...) et les aide à réduire leurs pathologies. Il a intégré, depuis la rentrée, une formation d'infirmier en pratiques avancées (IPA), à la demande de ses collègues médecins. Cette formation en deux ans (niveau Master) « apporte une vraie reconnaissance dans l'accompagnement médical des patients et de leurs pathologies. Le but est de renforcer le suivi individuel des patients auprès des médecins », explique-t-il. Dans le cadre du Plan Ambition Santé, le Département de l'Eure aide financièrement la formation IPA pour les infirmiers diplômés d'État.



« Cette aide m'apporte une ressource financière supplémentaire pour supporter les coûts de la formation. Cela montre le soutien et la volonté de renforcer l'accès aux soins. »

Plus d'infos sur eureennormandie.fr/nos-aides-et-services



On embauche

Chef cuisinier

Mitonner, mijoter, ravigoter, fricasser, c'est votre truc. Vous aimez préparer des menus, des plats en quantité XXL et diriger une brigade, eh bien, venez relever le défi de la restauration scolaire.

Comme dans un restaurant, le chef de cuisine dans un collège se doit d'élaborer les menus, de commander, recevoir et vérifier les livraisons de produits alimentaires (NDLR : le Département de l'Eure encourage le recours aux filières courtes), de gérer et contrôler l'organisation de la brigade, de préparer et servir des plats respectant les obligations nutritionnelles. Bref de préparer de bons repas variés. Comme dans toutes les cuisines, il faut veiller au bon déroulement quotidien du nettoyage de la vaisselle et des équipements. Avantage du poste : pas de service le soir, les week-ends, ni pendant l'essentiel des vacances scolaires.

Le poste est à pourvoir au collège du Neubourg. À noter que le Département recherche également un cuisinier au collège de Michel-de-Montaigne au Vaudreuil.

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.

Prix des Dévoreurs de livres 2024

À partir du 4 octobre, lis et vote pour ton livre préféré !

Illustration : Adrien Albert

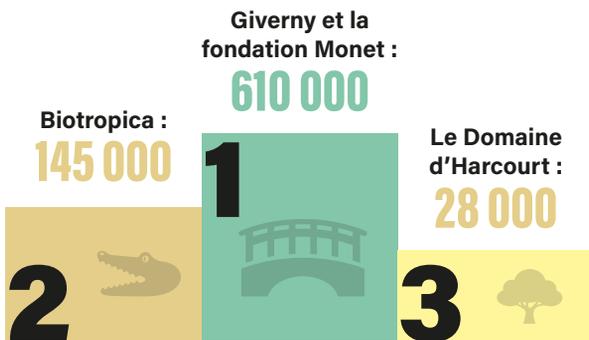
TU AS ENTRE 9 ET 16 ANS
Inscris-toi sur mde.eure.fr

Tourisme : l'Eure devient « tendance »

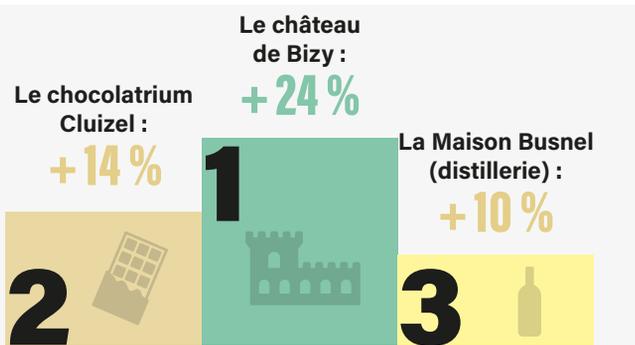
« On ne lâche rien car l'Eure est en train de devenir une destination ultra tendance ! » assure l'agence Eurêka qui encourage les professionnels à se mobiliser pour le passage de la flamme olympique dans l'Eure le 6 juillet 2024.

Ça y est ! Nous y sommes ! À 1h de Paris, en surfant sur les tendances nature, bien-être et tourisme d'affaire, avec des restos de folie et des endroits super sympa, l'Eure est devenue une destination tendance » se réjouissent Orlane Jauregui et Thomas Elexhauser, de l'agence d'attractivité Eurêka. Tous les chiffres sont en progression, « mais il ne faut rien lâcher ! Il faut continuer à investir, proposer des animations, être exigeant. »

En prévision des JO 2024, des réunions sont prévues pour bénéficier au mieux des retombées du passage de la flamme olympique « car ça n'arrive qu'une fois dans la vie ! » L'Eure, à 1h de Paris, va servir de base arrière pour tous ceux qui iront aux JO à Paris sans séjourner dans la capitale (trop chère). « Mais il y aura également beaucoup de Parisiens qui voudront fuir Paris pendant les JO. »



Les 3 sites les plus visités
(D'avril à août 2023, en nombre de visiteurs)



Les plus fortes progressions

↓ Le château de Bizy



Waouh

La place de marché : +65% du chiffre d'affaires en 2023 (11 000 transactions) ; le *Guide du Routard* : 20 000 exemplaires vendus pour la première édition ; le centre Mc Arthur Glen : 310 000 visiteurs en 3 mois.

Top 10

Pour la deuxième année, l'Eure figure dans le top 10 en France des destinations rurales, selon le classement Airbnb.

Bien vu

La fédération départementale des gîtes ruraux a décidé de ne pas augmenter ses tarifs en 2024 « pour ne pas pénaliser ses clients habituels ». La fédération des hôteliers normands invite aussi ses adhérents « à conserver les mêmes tarifs ».



Saint-André-de-l'Eure

Salon des livres

Venez rencontrer vos auteurs préférés à Saint-André à l'occasion de l'événement littéraire de l'Eure.

Amoureux des bons mots et de la littérature, 25 auteurs, normands et d'ailleurs, vous donnent rendez-vous le 30 septembre pour la deuxième édition de Saint-André en livres. Venez échanger avec eux et faire dédicacer leurs ouvrages. Tous les genres littéraires seront représentés.

L'acteur et comédien eurois Bruno Putzulu en sera l'invité d'honneur. Il sera présent le 29 septembre à 18h30 à la médiathèque pour évoquer sa carrière et surtout sa relation privilégiée avec Philippe Noiret dont il a tiré un livre d'entretiens intitulé « *Je me suis régalié* ».

📍 Espace de la Mère Michel, Saint-André-de-l'Eure

🕒 De 10h à 18h. Samedi 30 septembre.

🌐 ville-st-andre-eure.fr



Bernay

Hymne à la Môme

Jusqu'au 7 janvier, la ville de Bernay rend hommage à Édith Piaf pour fêter les 60 ans de sa disparition. De nombreuses manifestations feront revivre la vie pas si rose de la Môme.

À l'occasion des 60 ans de la disparition d'Édith Piaf, Bernay met à l'honneur sa môme, celle qui, dans son enfance, y a passé les meilleurs moments de sa vie, entre 2 et 7 ans, dans une maison close appartenant à sa grand-mère paternelle. De nombreuses festivités sont proposées pour (re)découvrir son histoire, son répertoire et sa gouaille. Une exposition avec des photos et des

objets (garde-robe, lettres...) inédits ainsi qu'un film personnel permettra de rentrer dans l'intimité de l'icône de la chanson française. Vous pourrez suivre ses pas dans la ville au travers de visites guidées avec cette question : que reste-t-il d'Édith Gassion à Bernay avant qu'elle ne devienne Piaf ? Par ailleurs, des conférences, des spectacles dans les cafés, sur les marchés ainsi qu'un bal et deux spectacles musicaux au Théâtre Le Piaf (baptisé en son honneur) feront vivre les chansons de celle qui était et qui restera une chanteuse populaire.

📍 Expo à la salle capitulaire, place de la République, du 10 octobre au 7 janvier.

💰 Tarif : à partir de 3 €.

🌐 Retrouvez le programme complet des festivités sur www.bernaylaville.fr



↑ Suivez sur Facebook les activités de l'association, de sports normands, Avant garde Eud la Madrie.

Ménilles

On se bouscule pour la choule

Saviez-vous que l'Eure était championne de choule ? Quoi ? Qu'est-ce ? C'est un sport ancestral normand que l'association Avant garde Eud la Madrie fait revivre avec succès.

Ni cricket, ni hockey sur gazon, il est pourtant un lointain cousin de ces sports so british. « La choule est un jeu traditionnel normand du Moyen Âge. D'ailleurs, la choule est un terme normand qui signifie se bousculer », explique Éric Laruelle, président du club. La règle est simple : composée de 4 joueurs, chaque équipe doit faire entrer une balle en cuir dans le but adverse, que l'on appelle un viquet, dans un sens comme dans l'autre à l'aide d'une crosse en bois. Le pied est autorisé mais pas deux fois de suite. Et, pour contrer un adversaire, on peut donc « le chouer », comprenez le bousculer à coups d'épaulé. « C'est un sport physique qui nécessite de l'endurance et surtout un esprit collectif », ajoute Éric Laruelle. C'est d'ailleurs ce qui fait la force de ce club puisqu'ils ont été, l'an dernier, les champions à la fois du championnat et de la coupe de Normandie. Et ils sont bien partis pour réitérer l'exploit.



3 questions à

Une vie d'artiste

On la connaît plus souvent avec le nom de Raphaëlle Verlaine puisqu'elle officie comme chanteuse dans le groupe Metro Verlaine. Nous l'avons rencontrée entre deux albums, et deux tournées.

Raphaëlle Fromage
Chanteuse
rock à haute
énergie,
intermittente
du spectacle.



Quelle est votre actualité avec Metro Verlaine ?

R.F. : « Fin août, début septembre, nous avons livré nos derniers concerts. Notre 3^e album est prêt, avec Axel et le groupe nous entrons dans une phase de préparation scénique. Pour la 1^{re} fois, je suis co-auteurice des textes. L'idée était de partager l'écriture avec Axel. De malaxer idées, mots, phrases. »

créer mes lignes de chant. Ensuite, passer des heures pour changer telle ou telle instrumentation, ce n'est pas mon truc. Je lui préfère nettement le stress de l'avant-scène, et la délivrance de chanter devant le public. »

C'est comment la vie en rock ?

R.F. : « Je suis intermittente du spectacle. Cet été, j'ai travaillé pendant 2 mois au Crazy Horse comme régisseuse. J'ai bossé à Rock In The Barn où je devais m'occuper des points de restauration. Pour Live à Gisacum, j'ai participé au montage des scènes. J'adore cette variété de boulots dans le monde des spectacles vivants, parce que chaque événement on le vit à fond. »

Quelle est votre approche du studio ?

R.F. : « Honnêtement ce n'est pas là où je prends le plus de plaisir. J'aime bien



Vernon

La tête dans les étoiles

En 2023, Vernon se propulse capitale de l'espace.

Les pieds sur terre et la tête dans les étoiles, la ville confirme son statut de Miss Univers avec le festival Star's up dédié à la science et à l'espace. Durant trois jours, à l'heure où de nombreux pays rêvent de conquérir la Lune et Mars, de nombreuses animations rayonneront dans le centre-ville (espace Philippe-Auguste et Jardin des Arts), le Campus de l'Espace et au stade de Vernonnet. Conférences, projections de films, technologies spatiales, expériences de fabrication de fusées à eau, animations ludiques, concert du Bagad de Lann-Bihoué, vols en montgolfière, visites de l'observatoire de Vernon... vous repartirez des étoiles plein les yeux.

Du 29 septembre au 1^{er} octobre.

Programme et billetterie : vernonspacecontractor.com

Gratuit.

Val-de-Reuil, Saint-Marcel, Bernay, Conches, Charleval Carmen

L'opéra de Rouen propose un moment unique avec la retransmission en direct de la version originale de Carmen.

Si vous n'allez pas à Carmen, Carmen viendra à vous. Revivez les aventures de l'héroïne de Georges Bizet, telles que les ont vécues les premiers spectateurs de l'Opéra Comique en 1875 avec les mêmes décors majestueux ainsi que les costumes recréés par Christian Lacroix. Cette expérience unique vous est proposée par l'Opéra de Rouen avec une retransmission en direct dans plusieurs cinémas ou théâtres de Normandie. Dans l'Eure, la belle Andalouse vous attend pour une envolée lyrique à l'Arsenal de Val-de-Reuil, au centre culturel Guy-Gambu de Saint-Marcel, au Piaf de Bernay, à la salle Jean-Pierre Bacri de Conches et à la salle Charles IX à Charleval. « *Et si je t'aime, prends garde à toi !* »

🕒 Depuis le 22 et jusqu'au 3 octobre.

Réservations auprès des différentes salles.



29/09

LE RETOUR DES MOINES

Pour fêter les 75 ans du retour des moines, un concert est organisé à l'abbaye du Bec-Hellouin avec le chœur de Rouen Normandie. Au cœur de ce patrimoine exceptionnel, résonneront les mélodies de Britten, de Rutter et de Haendel.

Entrée : 15 €, prévente : 12 €.

📍 **3 place de l'abbé Herluin, Le Bec-Hellouin.**

🕒 **21h. Tarif : 15 €**

(12 € en prévente). 📞 **Infos et résa : 06 07 49 18 25**



Du 1^{er} au 23/10

GÉNÉRATION DURABLE

Offrir un autre regard sur le monde, c'est ce que propose le Festival Génération Durable, qui se veut intergénérationnel et pluriculturel avec des films, des spectacles et des rencontres autour de l'écologie, de la culture et du monde vivant, à Bernay et 31 communes de l'Eure.

🌐 **Programme complet sur www.festival-generation-durable.fr**

06/10

SOIRÉE CABARET

Dans une ambiance tamisée, laissez-vous envoûter par les chansons acidulées du trio Karamella. Comme un bonbon italien, les saveurs colorées de Karamella, à base de guitare, contrebasse et chant, se tissent et se mélangent. À déguster sans modération...

🕒 **19h30.** 📍 **Le Silo, Verneuil d'Avre et d'Iton**

Tarifs : de 5 à 8 €

🌐 **www.ruche-silo.fr/concerts**



Du 29/09 au 07/01

Flower Power

Le Musée des impressionnistes Giverny se met à l'heure hippie avec sa nouvelle expo *Flower Power*. Des fleurs, il y en aura dans la centaine de toiles de grands maîtres de l'impressionnisme tels que Monet, Manet, Caillebotte ou Cézanne mais aussi des sculptures, livres, objets d'art, robes de créateurs ou œuvres contemporaines. Cet automne, le musée des impressionnistes se lance dans un pari fou et créatif : celui de faire fleurir Giverny jusqu'en hiver !

🕒 **Du 29/09 au 5/11 : tous les jours de 10h à 18h ; du 9/11 au 17/12 : du jeudi au dimanche de 10h à 18h ; du 21/12 au 7/01/2024 : tous les jours de 10h à 18h.**

Tarifs : de 7 à 10 €. Gratuit - 18 ans et les 1^{ers} dimanches des mois d'octobre à janvier.

🌐 **www.mdig.fr**

IRRÉSISTIBLE EVA DARLAN

L'actrice de *Banzai* et de *Paroles de flic*, Eva Darlan, fait un passage à la Cidrerie de Beuzeville pour nous parler du patriarcat, des contraintes que cela fait peser sur les femmes mais aussi sur les hommes. Elle nous plonge à travers les siècles sur ce modèle imposé et son évolution. Un voyage dans le temps passionnant et très drôle.

📍 **La Cidrerie, Beuzeville.**

🕒 **20h30. Tarifs : de 14 à 17 €.**

🌐 **lacidrerie.beuzeville.fr**

30/09

LE SMV ENTRE EN PISTE

La vie des clubs en coulisse n'est pas toujours un long fleuve tranquille. Toujours est-il qu'avec le Saint-Marcel Vernon Handball, le Grévarin (la salle désormais mythique) monte à des températures volcaniques. En effet, les handballeurs eurois savent mouiller le maillot et chauffer un public. Les générations passent, le savoir-faire demeure. Première montée en température, le samedi 30 septembre avec la réception, à 20h30, du Cercle Rennes. Et comme aime à dire Monsieur Indestructible : « Ça va faire mal ! »

07/10

LES JAMBES À SON COU

Pas facile d'avoir *le cœur sur la main* ou *la tête dans le guidon*. Allez donc *casser du sucre sur le dos de quelqu'un*. Sur scène, avec ses deux complices, Jean-Baptiste André prend les expressions faisant référence au corps *au pied de la lettre* et les corps s'animent pour les traduire. Courez à toutes jambes. Ils ont la tête dans les nuages et n'ont pas froid aux yeux. Si le cœur vous en dit...

📍 **La scène 5, Louviers**

🕒 **17h. Dès 7 ans.**

🌐 **www.letangram.com**



LE FILM

DU DIMANCHE SOIR

C'est un hommage au 7^e art, au film qu'on attendait impatiemment le dimanche soir à la télé, bien avant les plateformes de streaming. Pour recréer cette ambiance en famille, la compagnie Annibal et ses éléphants rejouera en direct 90 minutes de western théatro-cinématographique. La bande-son, les bruitages, les musiques sont réalisés en direct et le public n'est pas seulement spectateur mais acteur.

📍 **Salle des fêtes de Lyons-la-Forêt**

🕒 **19h. Dès 7 ans.**

PRÉVERT

Chacun fait son portrait de Prévert depuis l'école mais personne ne le connaît vraiment.

Yolande Moreau et Christian Olivier, chanteur des Têtes Raides, croquent le portrait du frère Jacques, tendre anarchiste, poète au langage déstructuré, génie des inventaires. La comédienne chante et le chanteur joue. Les souvenirs des récitations se transforment en moments de grâce.

📍 **Espace Philippe-Auguste, Vernon**

🕒 **20h. Gratuit.**

🌐 **Résa : www.vernon27.fr/agenda/prevert**





08/10

SOS DRAGONS

Avec le spectacle SOS Dragons, le groupe Norkito propose une aventure passionnante, musicale et interactive pour les bouts d'chous. L'histoire raconte une brigade de chasseurs de dragons qui tente de communiquer avec leur ennemi grâce à un téléscripteur polyglotte.

📍 **Le Silo, Verneuil**
Dès 3 ans. ⌚ 15h30.

💰 **Tarif : 6 €**
Possibilité de goûter après le spectacle

08/10

PLONGE !

Wendy a 10 ans, mais avec son 1,09 m, elle ne grandit pas. D'ailleurs tout le monde l'appelle Crevette. Le meilleur ami de Wendy, c'est son magnétophone avec lequel elle enregistre tout ce qu'elle ne veut pas oublier. Grâce à ses cassettes, Wendy écoute aussi tous ses souvenirs heureux, ceux où sa mère chantait, ceux où ses parents s'aimaient.

📍 **Centre Culturel Guy Gambu.** ⌚ 16h.

🎟 **Gratuit. Dès 5 ans**
🌐 espacephilippe-auguste.fr

12/10

LEÏLA KA

Trois pièces en une, c'est ce que propose la danseuse et chorégraphe Leïla Ka au public de l'Éclat. Avec *Se faire la belle*, *C'est toi qu'on adore* et *Pode ser*, son corps en mouvement parcourt nos désordres intérieurs pour mieux s'affirmer.

📍 **Place du Général de Gaulle, Pont-Audemer**

⌚ 20h30

🌐 ville-pont-audemer.fr



14/10

BREAK DANCE

Il va y avoir de la battle à Val-de-Reuil, à coup de « throw down », de « set » par des « cypher cat ». Si vous ne comprenez rien à ces termes, il est temps de découvrir le breakdance lors de la 9^e édition du Battle Amazing Day, une compétition internationale en 3 vs 3.

📍 **Théâtre de l'Arsenal**
⌚ 20h.

💰 **Tarifs : 12 € en prévente. 15 € sur place.**

🌐 www.theatredelarsenal.fr

14/10

PREMIERS PANIERS



Le long marathon de Pro B débutera au centre omnisports d'Évreux avec la réception de Saint-Chamond (à 20h), un vieux routier de la compétition. La saison régulière trouvera son épilogue de longs mois plus tard, le 10 mai, avec la venue de Poitiers, en ultime réception. Les aficionados eurois de basket auront ainsi 34 journées pour alimenter leur passion et encourager les félins ébroïciens.

15/10

MARATHON SEINE-EURE

Il est temps de chausser les baskets et de se lancer. La 18^e édition du marathon Seine-Eure n'attend que vous. Au programme : 3 épreuves sportives le même jour sur le même parcours. Tout d'abord le marathon, qui partira d'Amfreville-sur-Iton pour se terminer à Val-de-Reuil. La nouvelle épreuve du semi-marathon sera au départ du Vaudreuil pour rejoindre le parcours du marathon 1 km plus loin. Enfin, l'Ekiden se joue en équipe de 6 coureurs qui font le trajet en relais.

🌐 **Infos et inscriptions sur marathon-seine-eure.fr**

08, 12 et 15/10

Octobre rose



À l'occasion d'Octobre rose, le **Centre Hospitalier Eure-Seine et l'Institut du Sein** organisent plusieurs actions dont les dons permettront d'améliorer la prise en charge et le dépistage des patientes. La chanteuse Vanille, également fille de Julien Clerc, offrira un concert, le 8 octobre, sur le pré du Bel

Ébat à 12h. Ce moment permettra également de féliciter les coureurs à l'occasion de la 20^e édition de **l'Ébroïcienne**. Le 12 octobre sur le parking de l'hôpital d'Évreux, venez nombreux pour former un important ruban rose et planter un arbre. Enfin, le **supermarché Cora d'Évreux** organise, le 15 octobre, une marche solidaire de 6 km, tous vêtus de T-shirt roses. L'objectif est de voir une vague rose emprunter la voie verte pour se réunir devant le CH Eure-Seine. Il se murmure qu'une surprise musicale vous attend.

Programme sur evreuxportesdenormandie.fr et sur www.lebroicienne.fr

15/10 : Dès 13h45 sur le parking de Cora, Évreux.

Tarifs : 10 € adulte, 2 € enfant.

Sur inscriptions au Village des Services du magasin ou www.le-sportif.com



Yannick Ampoulié

Un poissonnier et ironman

Une rencontre improbable, non programmée mais passionnante avec Yannick Ampoulié, un sportif de haut niveau à la modestie qui évolue à la même altitude.



↑ Pour l'Ironman, des dingos ont triplé les distances d'un triathlon finalement trop pépère pour eux : 3,8 km de natation, 180 km de cyclisme et un marathon pour finir. Yannick Ampoulié affiche un record en 9h33.

La scène se passe ainsi. Le Deux Sept suit la caravane d'Eurêka. L'agence de l'attractivité a entrepris, au printemps dernier, un tour de l'Eure curieux en 27 étapes. Au programme, des rencontres et des discussions avec celles et ceux qui font bouger une ville. Au Neubourg, rue Dupont-de-l'Eure, devant la poissonnerie La Marinière, Isabelle Vauquelin, maire de la commune, nous glisse comme une confidence : « Venez, je vais vous présenter quelqu'un d'extraordinaire : un grand champion, une belle personne. C'est un poissonnier ironman ! » La tournure de phrase interpelle. L'édile se tourne ensuite vers le poissonnier : « Yannick, voici le Deux Sept, vous avez à parler ! »

Et voilà comment a débuté ce reportage. Après deux ou trois échanges, le vouvoiement est rapidement oublié. À 40 ans, Yannick Ampoulié tient une forme impeccable. Il glisse derrière son étal. Poissonnier ironman, kezakos ? « Je pratique le triathlon et j'ai eu la chance de me qualifier deux

fois pour l'Ironman à Hawaï. » Premier indice, le forçat de la sueur est un modeste. Parce que la chance n'a que très peu de place au triathlon. Et encore moins dans la catégorie Ironman.

Sportif complet et rigoureux, le poissonnier neubourgeois a parcouru l'Europe pour s'aligner dans les meilleurs triathlons. Il a décroché des qualifications pour les championnats du monde. Puis il s'est lancé dans l'aventure Iron Man. « En vieillissant, on devient moins explosif mais, à force de travail, on peut gagner en endurance. J'attaque la quarantaine et j'ai toujours envie. » Une poissonnerie à faire tourner, une famille avec deux enfants, une activité d'entraîneur Triathlon Pays du Neubourg : quel est donc le secret pour tout concilier ? « Le sport est pour moi une hygiène de vie, il participe à mon équilibre. Mes journées commencent, se terminent tard, je conduis mes enfants à l'école en triporteur. Le sport cadre ma vie, et c'est ainsi que je suis heureux. »



Maëva et Kristel tentent l'aventure Objectif Top Chef

Deux Euroises tenteront de se faire une place dans cette 9^e saison de programme qui permet aux spectateurs de patienter jusqu'au retour de Top Chef.

Objectif Top Chef est diffusé du lundi au vendredi à partir de 18h35 sur M6.



Lovérienne, Maëva suit une licence professionnelle à l'École de Paris des Métiers de la Table en alternance, au restaurant 2* L'Oiseau Blanc. Plus tard, elle aimerait ouvrir son propre restaurant à Montréal. En attendant, elle fera goûter sa cuisine aux chefs Arbelaez et Conte.

Même chose pour la Guichainvillaise, Kristel, qui propose maintenant depuis plusieurs années une cuisine mauritienne fusion depuis son atelier cuisine. En février dernier, elle avait accepté de livrer une recette pour le *Deux Sept*.



Il était deux fois le festival d'Avignon

Douze jeunes du Pôle Adolescents de l'Eure s'en sont allés en Provence pour passer une semaine pas comme les autres. Parfois, ce ne sont pas les personnes qui sont compliquées mais leur vie.

Le commentaire de Nelson tombe et se fait implacable : « C'était ailleurs, il faisait beau, on a vu des spectacles, ça nous a rendus heureux. » La directrice du centre du Bois Verlande, Amel Wahib, explique tout de go : « Nous avons programmé 2 voyages avec 6 ados chacun. Le but était de les ouvrir à la culture, à l'art. Ils étaient réticents à l'idée d'assister à un spectacle de rue, ou tout simplement une pièce de théâtre. »

Le *Deux Sept* a rencontré Nelson (13 ans), Aaron (13 ans), Yohan (14 ans), et Nathan (12 ans). Les deux premiers ont assisté à deux pièces : *La Fontaine A Booba* et *Diego*. Nelson sourit : « C'était sur la vie de Maradona, comme je suis un passionné de foot, j'ai trouvé ça très bien. » Même son de sample pour Aaron : « Quand on aime le rap et Booba, forcément, un spectacle sur lui, c'était super. » Venus une semaine plus tard, Yohan et Nathan ont craqué sur *Chéri, je t'ai trompé* (et c'est pas ça le pire...). Yohan en rigole encore : « Le titre est déjà très drôle. La pièce encore plus. » Le mot de la fin pour Nelson : « Pendant le voyage, sur la route, on s'est autant ennuyé qu'amusé. Mais ça en valait drôlement la peine. » Sept jours ailleurs pour rêver.

Top 3 BD

Pas de sous-genre en littérature. La bande dessinée explore des thèmes parfois ardu avec des approches poétiques ou carrément frontales. On a kiffé et on vous le fait savoir !



Not All Robots, de Mark Russell et Mike Deodato

La couverture nous a évidemment fait craquer. Le dessin de Mike Deodato apporte une jolie étrangeté à une fable robotique très caustique.

Édition Delcourt.



L'Étranger, de Albert Camus et Ryota Kurumado

Camus en version manga, c'est possible et c'est même très bien. Après *La Peste*, Ryota Kurumado s'est attaqué à *L'Étranger*, en prenant des libertés avec le récit initial, mais quel bonheur !

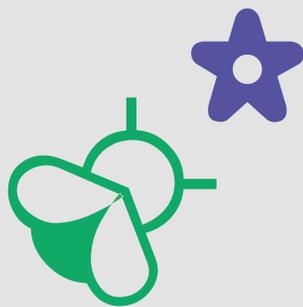
Édition Michel Lafont



Frontier, de Guillaume Singelin

Label 619 nous avait déjà régaler avec *Carbonne & Silicium* de Mathieu Bablet, et voici la première BD de Guillaume Singelin. De la S.F. magistrale et un dessin hyper détaillé.

Édition Label 619.



EURE
**TRANSITION
VERTE**
Agir · Mobiliser.



TRANSITION ÉCOLOGIQUE DANS L'EURE : VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTICIPEZ AU GREEN QUIZ
ET TENTEZ DE GAGNER UN
WEEK-END AU VERT
JUSQU'AU 15 OCTOBRE**

**PARTICIPEZ SUR
EUREENNORMANDIE.FR OU
EN FLASHANT CE QR CODE**

