

**27 DEUX
SEPT**
EN ÊTRE OU PAS



SEMAINE DU GOÛT

La vraie fête des papilles

03 Sylvain-les-Moulins
**Et si la prochaine
Miss France était
euroise ?**

04 Eure
**Kinexya : une
boîte qui emballe
sévère**

11 Heudebouville
**Constructeur
de « Tiny House »**

14 Harcourt
**L'incontournable
rendez-vous jardin
de l'automne**

Entre nous sur les réseaux

Rencontres à l'ouest, à l'est. Du côté de Beaufort, nous avons échangé avec des gourmands qui entendent protéger la diversité de nos potagers. Une quête historique de bon goût. Saveurs et cuissons maîtrisées, Sébastien Lerat à Bernay s'y connaît. On ne devient pas meilleur torréfacteur de France par hasard. Au Neubourg, les pongistes du NQTT nous ont sollicités puis gentiment accueillis. Après tous ces efforts, il était nécessaire de faire une pause sucrée à Vernon, dans un bar à chat. Ronronnant, étonnant, reposant.



COOKIE CAT CAFÉ
Un bar à chats en plein centre ville de Vernon

Cookie Cat Café
Le @cookie.cat.cafe_vernon #chats #cat #animaux #vernon #eure #normandie



MARGAUX VILLEBRUN
Des légumes anciens pas si oubliés

Potager de Beaufort
L'équipe du #DeuxSept a mis les mains dans la terre avec Margaux Villebrun, au potager de Beaufort ! Déjà, il est trop beau. Notre guide y pérennise la production de légumes dits « anciens » pour ne pas les oublier, et bien déguster. À table !



SÉBASTIEN LERAT
Un torréfacteur connu et reconnu !

Brûlerie de Bernay
Meilleur torréfacteur de France en 2013, Sébastien Lerat nourrit une passion sans filtre pour le café. Véritable alchimiste de la torréfaction, il nous a ouvert les portes de la brûlerie de Bernay. Si vous ne profitez pas de l'odeur du café en cuisson, vous en apprendrez quand même beaucoup sur la passion noire et serrée qui anime cet artisan passeur de goût.



Fabrice.P : Eh oui le Meilleur ! Sébastien est un passionné, nous l'écouterions des heures, nous parler du Café, et bien sûr déguster ! Il y a toujours du choix et de bons crus... Merci et bravo.



Christine.S : Bravo Margaux pour cette vidéo, ça m'a fait plaisir de te revoir.



Fanny.G : @Dany Dan initiative très intéressante, si tu ne connais pas déjà.



L'important, c'est le goût !

Numéro après numéro, la découverte de notre terroir s'avère toujours un peu plus réjouissante. Nous sommes descendus du tracteur « high-tech » de Caroline pour célébrer la Semaine du Goût. Comment attaquer le morceau ? Il nous fallait trouver une caution scientifique. Enseignante et responsable Génie Biologique option diététique, Claudine Tonon nous a ouvert les portes de son laboratoire à l'IUT d'Évreux pour une séance d'explication sur les tenants et les aboutissants du goût. Pour aller contre les idées reçues, à la fraîche, un vendredi matin du côté de Gravigny, Olivier Trijeau, vainqueur du concours Nos Chefs Ont Du Talent, nous a démontré, écrasé de pomme de terre à l'appui, que la cuisine au collège... c'était de la (bonne) cuisine. Un peu plus à l'ouest, le chef Cédric Auger (Moulin Fouret et L'Authentique) assure que les goûts évoluent et qu'il

faut sans cesse surprendre les gourmands. Ce qui fut notre cas en découvrant puis dégustant quelques produits issus de l'imagination et du savoir-faire de producteurs eurois.

Le *Deux Sept*, toujours à ripailler. Il est vrai que la semaine du Goût semblait plus attrayante que celle consacrée au Cancer colorectal. Pourtant, nous travaillons les portraits de ceux qui adoucissent le quotidien de ceux qui souffrent. Mais ça, on vous en parlera un peu plus tard.

Vous avez des choses à nous dire, on a écrit une bêtise (bah voilà, c'est fait avec le dernier paragraphe), 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



Les bouquinistes parisiens au bord de l'Epte ?

À 1h seulement de Paris, l'Eure se prépare déjà activement à être une base arrière des J.O. 2024. Des projets émergent de-ci, de-là. Par exemple, la semaine passée, nous avons appris que la ville de Gisors avait fait une proposition à l'association culturelle des bouquinistes de Paris menacés de déménagement pendant les J.O. pour des raisons de sécurité. « *Nous avons été touchés par l'état de désarroi dans lequel ils se trouvent, nous explique le maire, José Cerqueira. Aussi leur avons-nous proposé d'accueillir ceux qui le souhaitent, pendant les J.O. le long de l'Epte à Gisors.* » Verra-t-on les célèbres bouquinistes dans la cité médiévale, durant l'été 2024 ? Suspense.

La bonne nouvelle

Le manque de médecins dans l'Eure a amené le Conseil départemental à prendre de nombreuses initiatives : accueil unique pour les médecins, soutien financier pour la création de maisons de santé, bus médical itinérant, bourses pour les étudiants en médecine, etc. Et voici que la tendance commence à s'inverser. Puisque, fin 2022, on comptait 352 médecins généralistes dans l'Eure avec 20 installations (dont 17 médecins qui se sont installés pour la première fois) pour 14 départs à la retraite. Pourvu qu'ça dure !



Et si la prochaine Miss France était euroise ?

Elles sont belles comme le jour et en plus elles sont charmantes, ce qui ne gêne rien. Léonie Legentil de Pont-Audemer, Blandine Caron d'Évreux et Wissem Morel de Vernon sont les candidates euroises fin prêtes pour l'élection de Miss Normandie qui aura lieu le samedi 28 octobre prochain au parc-Expo de Caen. Il faudra briller parmi les 11 candidates car c'est la dernière sélection avant la fameuse soirée des Miss France. Nous avons rencontré Wissem, 21 ans. Du haut de son 1,76 m (dont 1 m tout en jambes !), la jeune vernonnaise, étudiante à Rouen, mannequin chez Elite, n'attend qu'un « *Je t'aime, un gros câlin de mes parents et de mes 7 frères, pour donner le meilleur de moi-même.* » D'ores et déjà, les trois jeunes filles ont tout notre soutien !





Sylvain-les-Moulins

Ça emballe chez Kinexya !

Spécialisée dans la logistique de proximité, la société Kinexya reçoit et expédie toutes sortes de colis. Même le papier toilette en grande quantité pendant le Covid...

Installée depuis 2012 sur la zone artisanale de Coudray, la société Kinexya, qui emploie une trentaine de salariés, est spécialisée dans le colisage, le stockage et la préparation de commandes. « En clair, je reçois de grosses quantités de produits sur palettes que je dois ensuite emballer à l'unité pour les expédier partout en France, via des transporteurs » nous explique le PDG, Jean-Baptiste Guérin. C'est le marketing direct.

On aura tout vu...

« Mais notre activité consiste aussi à expédier, par colis, des produits commandés sur Internet par des clients qui sont parfois à l'autre bout du monde.

Dans ce cas, le commerçant laisse les produits dans nos entrepôts et nous les expédions chez leurs clients. » C'est le e-commerce. Dans les meilleures années, Kinexya prépare et expédie 1,5 million de colis par an.

Et, pour l'anecdote, le produit « vedette » de la période Covid était effectivement le papier toilette. « Ça a fait un carton ! Les gens achetaient le papier toilette par correspondance. Du jamais vu dans ma longue carrière de logisticien ! »

**📍 Kinexya - Le Pot de Fer
ZA de Coudray
Sylvain-les-Moulins**

Eure

Maltraitance, donnons l'alerte



Comme nous tous, vous avez été émus par le drame indicible de Lisa, morte à 3 ans de mauvais traitements.

Aussi si vous êtes témoin ou si vous soupçonnez fortement qu'un enfant est victime de maltraitance physique ou psychologique,

d'abus sexuels, vous devez lui venir en aide ou faire le nécessaire pour que quelqu'un intervienne dans son intérêt. Le Département dispose d'une cellule de recueil des informations relatives aux maltraitances, **la CRIP : 02 32 31 94 32**. Autre solution, téléphonez au **119**, accessible toute l'année, **24 h/24** en lien avec les services du Département.

Évreux

On est bien... sans tabac



Avant le lancement du mois sans tabac en novembre, Cathy Jardot (infirmière) et Haoua Touahri (accompagnatrice sociale) de l'association Addiction France (antenne d'Évreux) livrent 3 conseils express pour arrêter de fumer : « *Tout d'abord choisir son moment. Ensuite ne pas hésiter à être accompagné dans cette démarche. Une équipe de spécialistes représente un atout pour augmenter les chances de réussite. On peut aussi essayer avec des substituts nicotiques. Il faut bien savoir que chaque arrêt est un pas supplémentaire vers une vie sans tabac. N'hésitez pas à contacter le CSAPA, nous serons à votre écoute.* »

**📍 9, rue Dulong, Évreux / 🌐 csapa.evreux@addictions-france.org
☎ 02 32 62 02 21.**

Le Bec-Hellouin

Quel avenir pour l'abbaye ?



À l'heure où les moines fêtent les 75 ans de leur retour à l'abbaye, de nombreuses questions se posent sur l'avenir de ce site remarquable fondé en 1034 par le chevalier Herluin.

« Vous vous rendez compte, à l'endroit même où nous prions pendant la messe, il y avait une écurie ! » avoue, toujours interloquée, Annick, une habitante du Bec-Hellouin. Et pourtant, expulsés après la Révolution, les moines bénédictins n'ont repris possession des lieux qu'en 1948. Entre-temps, l'abbaye a été « convertie »

en dépôt d'échalons à l'usage de l'armée. Il ne reste plus que 10 religieux dans les murs, et la plupart sont âgés et malades. « Difficile d'imaginer aussi la commune sans les moines, ajoute Annick. Nous apprécions leur présence. Avec le temps, nous avons appris à les connaître. Le Bec-Hellouin ne serait plus le même sans les moines, le son des cloches qui rythment nos journées et les nombreux touristes que le site attire. » Propriété de l'État, les murs pourraient toujours trouver une nouvelle utilisation. « Mais nous espérons tous qu'il y aura une relève. Le vent souffle où il veut... »

Évreux

L'aviation timbrée

4 timbres inédits sont édités pour célébrer plus d'un siècle d'aviation ébroïcienne.

« L'histoire d'amour d'Évreux avec l'aviation est presque aussi ancienne que l'aviation elle-même, explique le président du club philatélique ébroïcien, Serge Gohier. Georges Bellenger, né à Évreux, a été le premier pilote de guerre. Aujourd'hui encore, la Base 105 est l'une des principales bases de transport françaises et seul escadron aérien binational d'Europe. Sans parler du Transall, mythique avion de transport. » Le club vous invite à découvrir l'épopée de l'aviation locale les samedi 21 et dimanche 22 octobre de 10h à 18h dans le hall de l'Hôtel de ville d'Évreux. Entrée libre.

Club philatélique ébroïcien : 9 16, rue de Coudres, Évreux / 02 32 39 50 79.



Eure

Bourse scolaire

Attention, vous avez jusqu'au jeudi 19 octobre pour demander une bourse au Conseil départemental de l'Eure. Cette bourse concerne les collégiens. Elle est attribuée automatiquement si vous avez demandé la bourse nationale.

🌐 Toutes les infos sur

<https://eureennormandie.fr/actualite/college-bourse-scolaire-departementale/>



Grand Bourgtheroulde

L'Heure des aidants



Vous accompagnez une personne âgée (conjoint, parents, ami, voisin) en perte d'autonomie : et si vous en parliez ?

Le CLIC, le Centre local d'information et de coordination gérontologique, vous propose des temps d'échange et de convivialité avec une psychologue pour parler de votre soutien auprès de la personne aidée. Ces rencontres entièrement gratuites se dérouleront les **lundis 23 octobre et 18 décembre 2023** de 14h30 à 16h30 à la communauté de communes de Grand Bourgtheroulde, place Jacques-Rafin.

Contact : clic-ouest@eure.fr /

☎ 02 32 41 76 74.

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



Innover pour dynamiser nos villes de demain

Réalité du terrain. Le déclin des centres-bourgs se manifeste partout en France et malheureusement également dans les territoires ruraux et périphériques eurois. Partant de ce constat, le Département et les communes du Mesnil-sur-Iton, La Barre-en-Ouche et Bourg-Achard participent à une expérimentation : repérer des friches, des terrains communaux ou des propriétés privées en cours d'acquisition par les communes. Une fois identifiés, ces « terrains de jeux » sont proposés aux bailleurs sociaux eurois afin qu'ils y réalisent des projets immobiliers de type acquisition-rénovation.

« *Notre avenir se joue maintenant* »

Diane Leseigneur, vice-présidente du Département de l'Eure en charge de l'urbanisme, de l'habitat, du logement, de la politique de la ville et de revitalisation des centres-villes : « Le Département investit et s'investit auprès de 3 communes tests, avec pour chacune 3 lieux d'expérimentation. On comprend bien que l'acquisition-rénovation, avec les normes actuelles, entraîne des complications pour les bailleurs sociaux. Nous serons là pour lever les freins (études de faisabilité, portage de maîtrise d'ouvrage, garanties d'emprunt, agréments, etc.) afin de permettre à de nouveaux habitants de s'installer dans les centres-bourgs. On comprend bien l'impact sur

les commerces de proximité, les services ou tout simplement le dynamisme de ces villes, leur attractivité. »

Colette Bonard, maire du Mesnil-sur-Iton : « Nous menons des études sur la centralité de Damville. Notre objectif est évidemment de gagner en population tout en lui offrant un centre-ville avec moins de véhicules, plus de liaisons douces. Notre avenir se joue maintenant, voilà pourquoi nous nous inscrivons dans cette démarche volontariste. »

« *Nous devons réussir* »

Jean-Louis Madelon, maire de Mesnil-en-Ouche : « Il nous faut de nouveaux logements afin de répondre à une demande de locations, notamment de petites surfaces. Nous devons nous entendre avec tous les acteurs, le Département et les bailleurs sociaux pour préparer ensemble les 20, 30 ou 50 ans à venir. »

Josette Simon, maire de Bourg-Achard : « Ces explorations nous permettent à nous, habitants d'une commune, d'en révéler ou d'en redécouvrir le potentiel. La demande de location à Bourg-Achard demeure forte, aussi sommes-nous mobilisés sur ce dossier. Ensemble, nous devons réussir la transformation du centre-ville. »



Vannecrocq

Un balsamique nommé Velours



Semaine du goût. Pour une fois, le Deux Sept se fait gourmand (blague). Nous proposons une série de nouveaux produits et des témoignages sur la thématique du (bon) goût. Première halte à la ferme du Gros Caillou, un lieu de gourmandise.

Dans le vinaigre balsamique de Vannecrocq, « il n'y a que d'la pomme ! » La recette semble simple : « Vous mélangez 8 l de jus de pomme et du vinaigre et vous le faites chauffer pendant un mois. » À la fin, vous obtenez un litre (seulement) de vinaigre balsamique. Marc-Antoine Rabel, l'agriculteur ingénieux, reprend : « C'est-à-dire que sept litres se sont évaporés dans l'air. Mais il n'y a rien d'autre, pas d'eau, pas de sucre, contrairement à de nombreux balsamiques du commerce. Il n'y a que du fruit. »

Comme du « Velours »

Toutefois, si la recette de base paraît simple, la qualité du produit dépend du bon dosage vinaigre/jus de pommes, et de la qualité des pommes bien sûr. « J'ai de très bonnes variétés de pommes issues du verger historique de la ferme et j'ai eu la chance de rencontrer un vinaigrier un peu exceptionnel avec qui j'ai élaboré notre balsamique nommé Velours. »



Le balsamique de pommes est conditionné dans des bouteilles design, de 20 cl. Il est en vente à la ferme bien sûr, ou en remplissage « c'est-à-dire que si vous avez déjà acheté une bouteille, vous pouvez venir la remplir à la ferme à un coût bien moindre. » Mais vous commencez à le trouver dans quelques belles boutiques, à Rouen ou à Paris. Et ce n'est qu'un début ! On pourrait bien le retrouver prochainement sur la table des plus grands chefs.

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



Éturqueraye

Un cidre qui ne laisse pas de glace

Le « Domaine Sicera » est connu des amateurs de cidre. Mais connaissez-vous le « cidre de glace » ? Un produit original et raffiné, élaboré sur l'exploitation.

Ingénieur en génie civil, Paul Caillouel est revenu sur l'exploitation familiale voici 6 ans : « Par affection et parce que j'ai le sens du concret. » À Éturqueraye, il a relancé l'activité transformation de pommes à cidre, à partir de 10 hectares de vergers en hautes tiges : « J'ai la chance d'habiter sur une des rares zones AOC Calvados de l'Eure, où il existe une véritable tradition et un savoir-faire dans ce domaine. »

Valoriser le savoir-faire local

Chaque année, Paul Caillouel écoule 35 000 bouteilles de cidre sous la marque « Domaine Sicera », cidre en latin, dont la moitié à l'export : « Surtout aux États-Unis, grâce à un phénomène de mode. » Mais, outre son cidre, son poiré, son pomeau et son calvados, Paul a élaboré un produit original : le cidre de glace. Un vin liquoreux à 12° qui, à l'origine, était fabriqué au Québec. « Il peut se déguster en apéritif ou en digestif. Personnellement, je le recommande avec du foie gras, des fromages à pâtes persillées (Roquefort, bleus) ou en dessert tout simplement avec une boule de la glace à la vanille. » Un régal...

📍 Domaine Sicera - Château d'Amfreville, Éturqueraye
☎ 06 88 65 41 56.

3 questions à

L'éducation au goût dure toute la vie

Comme bien des domaines, le goût est une question de culture mais aussi d'éducation et de curiosité. Nous naissons et grandissons avec un bagage : à nous de l'enrichir par de nouvelles expériences.

Pour de vrai, le goût c'est quoi ?

C.T. : « Dans la dégustation d'un produit, le goût convoque tous les sens : la vue ; l'odeur ; le toucher aussi bien des doigts que dans la bouche ; puis l'odeur rétronasale. Participent au goût, bien évidemment, les saveurs. On a besoin de tout ça pour reconnaître le goût d'un produit. »

Pouvez-vous nous présenter justement les cinq saveurs ?

« Le salé, le sucré, l'amer, l'acide. L'umami que l'on retrouve dans les plats asiatiques à base de glutamate de sodium, comme le pho, une soupe vietnamienne. Il en existe une 6^e qui est

aussi bien une saveur qu'une texture : la ferrite. Lorsqu'on se coupe dans la bouche, le sang peut apporter cette saveur. »

Existe-t-il une éducation au goût ?

« Absolument. Enfants, nos parents nous ont donné à goûter des aliments, des plats, différentes cuisines. Cet apprentissage, comme les autres, est marquant entre 0 et 6 ans. Néanmoins, l'éducation au goût dure toute la vie. On peut toujours goûter ; attention ! goûter n'est pas manger. Goûter, c'est apprécier, toucher, mettre en bouche, ressentir. Il n'y a pas d'âge limite pour effectuer de nouvelles expériences. »

Claudine Tonon
Responsable
du BUT Génie
Biologique
Diététique et
nutrition à l'IUT
d'Évreux.



Épieds

Des graines aux côtés des épis

Sur le plateau de Saint-André, la Ferme des Mille Épis a réussi à se diversifier grâce à de nombreuses variétés de légumineuses.

Quinoa, lentilles, pois chiches, flageolets, ces légumes secs prospèrent sur les terres de la Ferme des Mille Épis de Bertrand et Catherine Pilet, et ce, depuis 2017 après une mauvaise récolte de blé et d'orge. Réactif, le couple s'est reconverti dans la culture biologique et vend ses graines de légumes secs dans les boutiques, les cantines et même jusque sur la table du chef étoilé David Gallienne à Giverny.



📍 17, rue Grande, Épieds
 🌐 www.fermedesmilleepis.fr
 ☎ 06 86 91 13 63.

La Haye-de-Routot

Des thés et des tisanes à base d'orties



Sylvie De Cock s'est lancée récemment dans le thé et les tisanes à base d'orties. Une drôle d'idée direz-vous ? Pas tant que ça.

« L'intérêt, c'est de bénéficier des bienfaits de l'ortie, riche en vitamines, en fer, magnésium, silice... tout en ayant le plaisir de boire du thé. » Sylvie De Cock sélectionne par ailleurs les meilleurs thés auxquels elle ajoute ses fameuses orties aux multiples bienfaits. « Des thés blancs, noirs, de Chine. Je confectionne éga-

lement des tisanes digestives ou anti-inflammatoires, toujours à base d'orties car cette plante est efficace en cas d'ostéoporose, de fatigue chronique, d'anémie. Elle est détoxifiante, elle calme les douleurs. Elle est également très efficace pour combattre le rhume. » Vous pouvez retrouver Sylvie De Cock sur les foires, les salons et les marchés de la région et chez des revendeurs bio.

🌐 lortea-normandie@gmail.com / ☎ 06 13 16 87 95.

Jumelles

Une cure de jouvence à la sève de bouleau

Après l'hiver, le manque d'énergie et de lumière altère notre moral. La ferme de Jumelles a la solution afin que nous soyons de nouveau au top de notre forme.

Dans son exploitation sylvicole, Carine Bonnard propose une cure de sève de bouleau durant trois semaines à raison de 15 cl par jour pour faire le plein d'oligoéléments, de vitamines et de sels minéraux. Cette sève montante est récoltée au printemps et vendue le jour même pour mieux profiter des bienfaits de ce liquide magique. « La sève de bouleau aide à mieux dormir, dégonfle le ventre et élimine les toxines en plus de réduire les rhumatismes », souligne-t-elle. À tester de toute urgence.

📍 Ferme de Jumelles, 13, route de Grosseuvre, Jumelles
 ☎ 06 76 10 98 69.



Un miel aventureux et gouteux

Du côté du château de Bizy, les abeilles œuvrent pour notre plus grand plaisir et celui de Jean-Marie Caillat. Quelle reconversion !

Le quinquagénaire est un aventurier du goût. Professeur Tonon (voir p. 7) nous a expliqué qu'il y existait 6 saveurs. Les Ruchers de Vernon Giverny en combinent deux avec la succulente recette du miel au citron, le sucré et l'acide donc. Tout simplement renversant. Tout comme son miel aux goûteurs de sarrasin. Rencontré lors du Marché fermier à l'Hôtel du Département, il expliquait : « J'avais envie de changer de vie après 30 ans au service de multinationales pharmaceutiques. Je voulais concilier passion, nature, gourmandise, et saisons. »

📍 14, rue d'York, Vernon

🌐 lesruchersdevernon.fr

☎ 06 17 43 00 09.



LA COQUILLE EST ARRIVÉE !

en direct du bateau

Retrouvez-nous sur
 17 marchés chaque semaine !

Brionne • Bernay • Le Neubourg • Evreux
 Conches en Ouche • La Barre en Ouche
 La Ferté-Frénel • L'Aigle • Tourouvre
 Longny-au-Perche



« Y'a pas que les frites dans la vie »

Cuisiner un menu complet pour 580 élèves, même pas peur : Olivier Trijeau et sa brigade relèvent le défi chaque jour pour les collégiens de Gravigny.

Il est 7h30, un vendredi matin. Olivier Trijeau et ses trois collègues s'activent dans la cuisine depuis maintenant une heure et demie. La vapeur monte d'un grand bac où s'échauffent gentiment des pommes de terre. Le chef et son second s'occupent d'un colin à la bordelaise. Il ne faut pas longtemps pour entendre : « *On fait notre chapelure à base d'échalote nous-mêmes ! D'ailleurs, dans cette cuisine, nous faisons à peu près tout. Cela permet de s'assurer de la fraîcheur des aliments et de la qualité des plats servis aux élèves. L'écrasé de pomme de terre, ça vaut une petite séance à la salle de sport pour le préparer.* » En effet, les deux hommes en tablier se relaient avec le fouet qui ressemble plus à une rame de kayak qu'à un ustensile de cuisine.

Dans une autre pièce, deux cuisinières préparent les entrées : une salade de choux rouge et pomme et une autre plus classique salade verte et tomates. « *Le chou rouge, il n'est pas certain que tous les adolescents y aient déjà goûté. La cantine du collège est aussi un lieu de pédagogie, insiste Olivier Trijeau. La diversité culinaire et l'équilibre diététique font partie de nos missions.* »

Et les frites, alors ? « *Une fois par trimestre, pas plus. Ce n'est pas une sanction, mais regardez cet écrasé de pomme de terre. Il est magnifique. Les*



pommes de terre sont récoltées au Neubourg. On utilise de la crème produite à moins de 10 km de Gravigny. Ces produits sont super frais. Le porc de qualité bio, on le fait venir de la ferme de Jérémy, à Grosoeuvre. Le Département nous encourage à utiliser des filières courtes. On négocie au mieux pour tenir le budget et pouvoir travailler une matière première de qualité.

8h30, tous les colins sont prêts à passer sous le gril. Rituel quotidien, avant de s'élaner dans

la mise en plat, les cuisinières demandent au second de venir goûter. « *C'est tout bon, go !* » Éclats de rire. « *C'est dommage que vous ne soyez pas venu lundi prochain, nous avons des lasagnes au menu.* » Le Deux Sept prendrait bien son rond de serviette au collège de Gravigny.

Vainqueurs du concours Nos Chefs Ont Du Talent 2023, Olivier Trijeau et son équipe font rimer chaque jour diversité et qualité.

3 questions à « On doit toujours innover »

Le chef Cédric Auger est à la tête du Moulin Fouret, un lieu gastronomique d'exception, et de l'Authentique à Beaumont-le-Roger. Avec une cuisine inventive et locale, il s'adresse aux gourmands en quête de nouvelles saveurs.

Cédric Auger, chef gastronomique



Comment adaptez-vous l'évolution des goûts dans votre cuisine ?

C.A. : « *Il faut surprendre sans cesse. Les clients recherchent des saveurs inédites, de nouvelles associations de goûts. On doit innover avec les techniques employées pour prendre du plaisir soi-même et en donner aux autres. La tendance aujourd'hui est à la cuisson basse température réputée pour garder le goût naturel des aliments.* »

D'où vient cette recherche de nouvelles saveurs ?

« *Probablement de ce qu'ils voient à la télé ou sur les réseaux. Les gens cuisinent de moins en moins et se rendent au restaurant pour découvrir de nouvelles sensations tout en s'assurant de la pro-*

venance des produits. Ils apprécient les filières courtes. Paradoxalement, d'autres personnes veulent retrouver des saveurs d'antan comme la blanquette ou manger de bons plats à partir de produits de base comme les sardines. C'est ce que je tente d'amener dans mes plats. »

Comment les apprentis se forment-ils à ces nouveaux goûts ?

« *Durant leur apprentissage et même au-delà, ils développent leur palais et se forment aux goûts d'ici ou d'ailleurs. Je constate que de plus en plus de jeunes aiment peu de choses quand ils entrent en formation. Ils doivent apprendre à s'ouvrir à de nouveaux goûts.* »



Nos conseils bonus

Si vous voulez que votre potage reste bien vert, ajoutez les feuilles d'ortie en fin de cuisson. Si vous voulez un velouté plus gourmand, commencez par mettre dans votre soupière un jaune d'œuf et une bonne cuillère de crème fraîche avant d'ajouter votre potage. Mélangez bien : vous verrez, c'est un vrai délice !

Par ici la bonne soupe... d'orties

Les bienfaits de l'ortie sont multiples. Et ce n'est pas Gérard Farcy, ancien chroniqueur de France Bleu, expert du jardinage, qui vous dira le contraire. « C'est une plante miracle, détoxifiante, antianémique, anti-inflammatoire, bourrée d'oligoéléments... On peut l'utiliser en soupe, en gratiné, à la poêle, en sirop, en jus, en tisane. » Nous avons choisi de partager avec vous le « **délice d'orties** » présenté lors du concours de soupes organisé pendant « La fête du Potager d'hier et d'aujourd'hui », à La Haye-Routot. Et rassurez-vous. Une fois cuites, les orties ne piquent plus.

Pour 4 personnes

1 gros saladier de feuilles d'ortie (de préférence de jeunes orties) ; 1 oignon, de l'ail ; 1 pomme de terre ; 1 L de bouillon de poule ; 1 noix de beurre ; sel, poivre

La recette

Nettoyez très soigneusement les feuilles en retirant les tiges (trop filandreuses). Épluchez l'ail, l'oignon et la pomme de terre que vous couperez en morceaux.

Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir l'oignon, puis les orties, et enfin les autres ingrédients pendant quelques minutes.

Puis versez le bouillon et faites cuire à couvert pendant 20 bonnes minutes.

En fin de cuisson, mixez la soupe et dégustez bien chaud.

Montreuil-l'Argillé

Le rendez-vous des gourmands



Adresse incontournable de Montreuil-l'Argillé, l'auberge de la Truite vous reçoit avec un accueil aux petits oignons.

Florida et Jimmy ainsi que leur équipe de l'Auberge de la Truite vous accueillent avec un sourire grand comme ça et la volonté de vous faire passer un bon moment. Ici, tout est fait maison pour des plats délicats et savoureux. La spécialité de l'Auberge de la Truite ? Attention, il y a un piège ! Il s'agit des ris de veau aux morilles. Deux modes de restauration vous sont proposés : un menu du jour en semaine et un menu bistrannique le week-end. Le lieu fait également salle de réception et traiteur. Trois fois miam, donc !

📍 5, rue Grande, Montreuil-l'Argillé

🌐 facebook.com/people/Auberge-de-la-truite

Gravigny, Évreux, etc.

Beau, bon, gourmand

Envie de découvrir la cuisine indonésienne fusion ? Voici l'adresse sur roues : le food truck Nusantara. Tout d'abord, vous découvrirez le sourire de Risma, la cheffe, et de Christophe, le serveur. Un couple d'une incroyable gentillesse. Vous en conviendrez, ces qualités ne garnissent pas la panse. Lorsque vous aurez goûté les burgers indonésiens au bœuf (avec une viande fournie par la ferme des Pâtures) ou véganes, les deux servis avec des frites de patate douce (en provenance de Biocoop), vous aurez alors le sourire. Laissez-vous tenter par les rissoles (petits beignets frits et fourrés). C'est croquant et moelleux à la fois. Et que dire des parfums en bouche ? On craque tout simplement. Vous serez conquis par le BBG : le beau, bon, gourmand. Le truck Nusantara (une vieille camionnette Citroën) vient souvent sustenter



ceux qui font du Spore ou qui Usine(nt). Vous le trouverez lors de festivals musicaux ou événements culturels eurois de qualité.

📍 foodtruck-nusantara.fr

📧 contact@foodtruck-nusantara.fr





↑ My Tiny Normande : 02 32 09 33 17 / tinynormande.fr

La petite maison dans la prairie

Tiny house, kesako ? Littéralement, en français, cela donne : minuscule maison. Concepteur, constructeur du côté de Heudebouville, Emmanuel Lecuyer nous explique le concept.

« **U**ne tiny house est une construction à mi-chemin entre la roulotte et la maison. Elle a la forme d'une maison à ossature bois, mais elle est posée sur une remorque. Elle est donc nomade et durable parce que construite, isolée comme une maison traditionnelle en bois avec des matériaux de qualité. » En novembre 2021, Emmanuel Lecuyer se lance dans l'aventure des micro-maisons en lançant son entreprise : My Tiny Normande. « J'ai découvert ce concept venu des États-Unis et ça fait tilt. Dessinateur industriel, passionné de construction et de mécanique, concerné par les notions d'écoresponsabilités, je pouvais déployer toutes mes connaissances en une même activité avec la conception et la construction de tiny houses. »

Micro-maisons, entreprise à taille humaine

Deux ans plus tard, l'entreprise a déjà livré huit micro-maisons ; lors de notre venue, deux autres étaient en préparation. « Elles sont exclusivement personnalisées. Question taille, on va jusqu'à 20 m² de surface plancher avec parfois des mezzanines. Pour la hauteur, on

se limite à 4,10 m pour deux raisons évidentes : il nous faut sortir la maison de l'atelier et passer sous les ponts pendant son transport. La contrainte la plus importante se situe au niveau du poids. Pas plus de 3,5 tonnes. De la conception à la finition, c'est un régime quotidien. »

En presque deux ans d'activité, le patron de My Tiny Normande a engagé deux employés. De quoi assurer un temps livraison, depuis la signature du bon jusqu'à la remise des clés, de six mois. Néanmoins, le succès aidant, l'entreprise pourrait s'agrandir. « Un peu, oui, toutefois, mon souhait est de rester une entreprise à taille humaine où les désirs de chaque client guident notre travail. »

Combien de pièces utilisons-nous vraiment ?

Certes, mais la diffusion sur Gulli, RMC Découverte et Netflix de programmes consacrés à ce phénomène crée un engouement dans l'Hexagone et dans l'Eure. « Lors de la foire Saint-Michel de Louviers, plus de mille visiteurs ont découvert notre tiny témoin. Évolution des pensées avec cette question : pourquoi vivre dans une si grande maison alors que nous n'utilisons que 2 ou 3 pièces ? »

Emmanuel Lecuyer aime et sait présenter son entreprise. Maintenant, place à la question qui fâche. Pour acheter cette micro-maison, faut-il signer un maxi-chèque ? « Les prix oscillent entre 60 et 70 000 euros pour des Tiny Normandes que certains clients désirent en maison secondaire quand d'autres choisissent de changer de vie en ne conservant que ce seul bien. »

Focus métier

Le cadre légal dans la bonne humeur

Mélia Geslin et Vanina Parshad œuvrent toutes deux aux ressources humaines du Département. Et ce n'est pas le travail qui manque.

Vanina s'élançait la première : « Notre mission consiste à aider les chargés de recrutement dans toutes les procédures administratives. On publie les offres d'emploi, on réceptionne les candidatures, on les enregistre, on propose les rendez-vous pour les entretiens.

Ensuite, on poursuit jusqu'à l'établissement du contrat. » Sa collègue Mélia rebondit :

« Nos missions sont variées, les connaissances qu'il faut déployer également. Moi, j'apprécie qu'un jour ne ressemble jamais à un autre. »

Et les deux de convenir : « Les RH ont mauvaise réputation parce que nous ne cessons de rappeler le statut, les cadres légaux. Alors que, pour de vrai, nous sommes des personnes très sympas ! »



On embauche

Journaliste-multimédia (F/H)

On ne va pas tourner autour du pot, le *Deux Sept* a besoin d'une ou d'un journaliste qui a envie de manger des kilomètres, de rencontrer des Eurois, de leur parler, de les filmer, d'écrire des articles et de monter des vidéos. Et tout ça dans la bonne humeur, s'il vous plaît.

L'annonce précise ainsi : « *Demain, l'Eure, département normand méconnu qui mérite pourtant le détour et votre attention, deviendra le formidable terrain de jeu de vos prochaines aventures journalistiques. Dans l'Eure, il y a tant de choses à raconter et à partager et à faire découvrir ! On vous attend.* » On attend de ce/cette collègue, qu'elle/il fournisse des contenus rédactionnels de style journalistique (NDLR : bien écrit quoi) pour le journal et des vidéos qui déboîtent pour la plateforme web (NDLR bis : comme on est sympa, on vous donnera un coup de main pour les débuts). Qualités nécessaires et non substituables : « aptitude éprouvée à travailler en équipe, réactivité, disponibilité, mobilité. » On vous a presque tout dit. Maintenant, répondez à l'annonce, on vous recevra pour un entretien et vous saurez vraiment tout, avant de nous rejoindre pour de vrai !

FORUM
DES STAGES DE 3^{ÈME}
ET DE L'ENGAGEMENT
SAMEDI 14 OCTOBRE 14H-17H
 Hall du Département de l'Eure - 14 Bd Georges-Chauvin - ÉVREUX
ENTRÉE GRATUITE + DE 100 STAGES D'OBSERVATION ET DES MISSIONS D'ENGAGEMENT CITOYEN
 DépartementEure + d'infos sur moncollege.eure.fr

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.



TRIBUNE DE LA MAJORITÉ

Etat et Département alliés sur le terrain de la sécurité

Parfois ignorée, souvent oubliée des politiques de sécurité publiques, la ruralité subit également une délinquance qui tend à augmenter. Les annonces récentes du Président de la République vont dans le bon sens et répondent à une ambition affirmée de la Majorité départementale.

Qui ne peut se réjouir d'un renfort de gendarmes sur notre territoire ? Les élus du Groupe Majoritaire *Ensemble Pour l'Eure* ont récemment salué la création de trois brigades de gendarmerie dans l'Eure. Situées à Pacy-sur-Eure, Romilly-sur-Andelle et Saint-Sébastien-de-Morsent, ces trois implantations renforcent la présence physique des forces de l'ordre sur le terrain et apportent une réponse concrète à notre demande de « plus d'Etat » dans ses compétences régaliennes.

Ces annonces font suite à d'autres qui visaient déjà à réaffirmer la présence de l'Etat, parfois négligée au cours des 20 dernières années : augmentation d'effectifs de policiers, de gendarmes, et de juges au sein du tribunal d'Evreux ou encore coup de

pouce exceptionnel aux pompiers de l'Eure pour l'achat de 7 véhicules.

Ces décisions fortes ancrent la sécurité au cœur des préoccupations quotidiennes des Eurois. Et contrairement à ce que certains parlementaires aiment dire à Paris pour briller, non, le Département de l'Eure n'est pas un territoire oublié de la République !

Et l'Etat n'est pas seul ! Les élus départementaux sont déterminés à travailler main dans la main pour garantir la sécurité et la quiétude de nos concitoyens.

La sécurité des Eurois est une priorité de la Majorité départementale

Dans le cadre de la création des nouvelles brigades de gendarmeries, le Département va ainsi accompagner les communes à construire les infrastructures et les bâtiments.

Et l'action de notre Majorité en matière de sécurité n'est pas nouvelle ! Sur la sécurité incendie, un Plan Pompier de 75M€ sur 5 ans a été voté il y a un an jour pour jour.

En janvier 2022 déjà, sous la présidence de Sébastien Lecornu, la Majorité adoptait une série de mesures concrètes pour répondre à des problèmes du quotidien : déploiement de la vidéo-protection dans le hall des immeubles des bailleurs sociaux, encouragement à la création de polices municipales, mise en place d'un réseau d'accompagnement des victimes pour les épauler dans leur détresse suite à un acte de délinquance.

La sécurité est un objectif central au cœur de notre ambition départementale. En lien avec l'Etat, notre Majorité va poursuivre son implication et son action en faveur de cet objectif, socle fondamental et indépassable de notre contrat social.

Les élus de la Majorité Départementale Ensemble Pour l'Eure

TRIBUNES DE L'OPPOSITION

ENFANCE EN DANGER

Le décès de Lisa, 3 ans, battue à mort par sa mère et son beau-père à Conches-en-Ouche, nous a toutes et tous choqués. Une telle barbarie est incompréhensible, insupportable, impardonnable. Or, en France, des dizaines d'enfants connaissent chaque année le même sort. Et encore ignorons-nous le nombre réel de nourrissons disparus et de bébés mortellement secoués.

En 2021, près de 112.000 mineurs ont fait l'objet de la saisine d'un juge des enfants pour leur protection. Actuellement, plus de 310.000 enfants et ados sont suivis pour être protégés.

Parmi tous les sévices infligés, on mesure un peu mieux chaque

jour la place effrayante des violences sexuelles. On sait que l'immense majorité des auteurs sont des hommes de la famille ou qui en sont proches. Quant à la Commission Sauvé, chargée d'enquêter sur la pédocriminalité dans l'Église, elle estime à 330.000 le nombre de victimes depuis 1950. Devant un tel fléau, nous demandons au Département – dont c'est la compétence – de s'assurer que la protection de l'Enfance est bien dotée des moyens nécessaires à sa mission et qu'aucune situation préoccupante n'est laissée en attente.

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

Pour un département bienveillant, solide et serein

La défiance dont ils font l'objet ne doit pas faire oublier que les élus sont aussi des êtres humains, avec leur personnalité, leurs qualités et leurs défauts. Dans ces conditions, diriger une assemblée élue n'est pas à la portée du premier venu. Certes, on ne demande pas à celui à qui cet honneur échoit d'aller contre sa nature mais, néanmoins, d'être le garant du débat, des équilibres territoriaux et des principes moraux. L'exercice exige de l'écoute, du respect et du calme. Qui oublierait que Jean-Louis Destans était un président tout en rondeur, Pascal Lehongre l'ami du compromis et Sébastien Lecornu un militant de l'arc républicain ? L'Eure a besoin

de cette atmosphère apaisée. Quel dommage que, mêlant raccourcis faciles et amalgames douteux, son actuel Président s'en prenne au seul député capable et compétent du territoire, épargnant les potiches du Front National. L'Eure a besoin d'une Présidence sereine et solide. Quel dommage que, face à une opposition très minoritaire, son actuel Président monte sur ses grands chevaux à la première mise en cause de sa politique. 300 jours après son élection, il est temps pour lui d'en revenir à de meilleures dispositions.

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



Harcourt

La nature à l'heure de l'automne

La saison de l'automne est officiellement lancée avec la 17^e édition des Automnales au Domaine d'Harcourt.

À l'heure des feuilles aux couleurs dorées et des chrysanthèmes en fleurs, une soixantaine d'exposants vous attendent dans l'Arboretum du Domaine d'Harcourt les 21 et 22 octobre. Vous y trouverez les meilleurs conseils de pépiniéristes et de collectionneurs en matière de plantes communes ou rares, d'arbres fruitiers ou d'ornement et d'arbustes en tous genres pour embellir votre jardin, en toute saison. L'occasion d'échanger avec les professionnels et de glaner conseils et techniques pour un jardin extraordinaire.

Embellir son jardin

Et pourquoi ne pas ajouter des éléments de décoration : statues, poteries, céramiques... ou de mobilier de jardin ? Vous vous y voyez déjà, allongé(e) dans un hamac au milieu d'arbres colorés en écoutant le chant des oiseaux et en respirant les senteurs de lavande. De quoi passer des moments zen ! Les Automnales sont devenues un rendez-vous incontournable avec des artisans et des producteurs locaux.

Tarifs : de 2 à 5 €. Gratuit -6 ans.

Infos : ☎ 02 32 46 29 70 ou

🌐 www.harcourt-normandie.fr



Le Vieil-Évreux

L'archéologie sous un autre jour

Le site de Gisacum a concocté un programme d'automne pour les petits comme pour les grands.

L'archéologie expérimentale sera à l'honneur durant les vacances de la Toussaint. Du 24 au 26 octobre, mettez-vous dans la peau des Gallo-Romains et testez de nouvelles activités : frappe de monnaie, poterie, écriture.

Le 31 octobre, préparez-vous à trembler pour Halloween. Le site du Vieil-Évreux vous fera découvrir le royaume des enfers ainsi que les mythes antiques rattachés à l'automne. À partir de 17h30, Gisacum sera réservé aux adultes pour une plongée dans le monde des morts. On y parlera torture, supplice de Tantale et âmes perdues. De quoi frissonner. Brrr !

Du 24 octobre au 2 novembre

🌐 **Infos et résa sur gisacum-normandie.fr**

Le Neubourg

Du ping-pong tip top !

De 4 à 77 ans comme dit la publicité, vous pouvez pratiquer du tennis de table ou du ping-pong comme disent les puristes. Sur le plateau du Neubourg, jeunes et moins jeunes ne s'en privent pas.

Il y a d'abord ces 4 lettres qui ressemblent à une énigme : NQTT ? Gaëtan Deronzier vient à notre secours : « *Il n'y a pas plus simple : Neubourg Quittebeuf Tennis de Table !* » Le mystère est ainsi levé et nous pouvons nous introduire dans la salle d'entraînement du club, une salle intégralement dédiée à la pratique de cette discipline. Les tables sont alignées et les pongistes cognent dans la balle. L'ambiance y est certes studieuse mais détendue. Pas de grands cris mais plutôt des onomatopées qui accompagnent les points gagnés, des éclats de rire et des trombines fermées pour celles et ceux qui ont perdu l'échange.

Vice-président du NQTT, entraîneur et toujours compétiteur, Gaëtan Deronzier présente ainsi son club : « *Convivialité et sportivité, voici comment nous pouvons présenter notre club. Convivialité parce que les valeurs humaines sont au centre de notre projet. Sportivité, parce que la grande majorité des licenciés veut participer à des compétitions. En individuel ou par équipe, en jeunes catégories jusqu'en seniors. Le NQTT aligne d'ailleurs une équipe en Nationale 3 qui alimente les passions le samedi en fin d'après-midi.* »

📍 **NQTT : square du 8-Mai, Le Neubourg**

🌐 nqtt.fr / ☎ 02 32 29 88 26.



3 questions à

Pascal Grihault,
directeur
du festival
et de la MJC
de Bernay.

« Mettre de l'émotion dans le vivant »

Pour cette 14^e édition, le festival Génération durable allie culture et écologie grâce à des projections de films, des spectacles suivis de débats pour inciter le public à changer son regard et à agir.

Quel est le concept du festival ?

P.G. : « Depuis 14 ans, le festival Génération durable offre un autre regard sur le monde vivant en y mêlant intimement transition écologique et culture. De nombreux documentaires et spectacles seront organisés dans une vingtaine de villes de l'Eure. Ils seront accompagnés par des échanges et des débats avec des acteurs locaux (associations, collectivités, particuliers) pour montrer que des propositions concrètes existent près de chez nous. »

Quelles sont les nouveautés cette année ?

« Nous avons voulu associer intimement danse et musique. Ainsi, le spectacle Terre De Rencontres propose une chorégraphie d'immersions sensorielles, et le groupe Labotanique délivrera un concert électro-végétal qui s'appuie sur les variations électriques des plantes pour créer du son. Nous aurons également un ciné-dessin musical, à l'image des

ciné-concerts, avec une artiste qui projettera sur un écran en direct ses créations. »

Comment se renouveler chaque année pour attirer le public ?

« La réalisation de documentaires a beaucoup évolué. Avant, on assistait à des scénarios catastrophe, des reportages. Aujourd'hui, les films sont construits avec de la musique, une narration précise pour faire changer le regard du spectateur. Notre démarche est de mettre de l'émotion dans le domaine du vivant. »

Jusqu'au 23 octobre.

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



Eure

Des livres à dévorer

Vous avez entre 9 et 16 ans et vous aimez lire ?
Le Prix des dévoreurs de livres est fait pour vous.

Pour participer, deux solutions. Votre classe (du CM à la 3^e) s'est inscrite au Prix des dévoreurs de livres ? Vous devez lire les ouvrages de la sélection et voter pour votre livre préféré. Entre janvier et avril, vous pourrez rencontrer des auteurs.

Votre classe n'est pas inscrite mais ce concours vous intéresse ? Pas de panique. Inscrivez-vous dans votre médiathèque avant le 22 mars 2024. Vous aurez accès aux livres ainsi qu'aux rencontres.

Pour voter, il faut lire au moins 3 livres parmi une sélection de 6 ouvrages par niveau sélectionnés par des professionnels, l'Oiseau Lire et la Médiathèque de l'Eure (MDE). La remise officielle des prix aura lieu en juin. « L'objectif est de développer le plaisir de lire et de découvrir les médiathèques », souligne Élise Delavigne-Mallevaea, bibliothécaire jeunesse à la MDE.

🌐 **Inscription sur mde.eure.fr**

Le Neubourg-Louviers

Sur la route des champions

Cyclistes en herbe ou amateurs, La Reco du Tour de l'Eure Junior est l'occasion unique de pédaler dans la roue des futurs champions cyclistes.

Le 14 octobre, la randonnée cycliste La Reco du Tour de l'Eure Junior permet de (re)vivre le parcours de la 4^e étape de la course cycliste la plus importante du département. Trois distances sont proposées entre Le Neubourg et Louviers : 103 km pour les plus entraînés en effectuant, en plus de l'étape, les deux tours du circuit final de 13 km ; 77 km soit la totalité de l'étape et enfin 34 km avec un départ à mi-parcours depuis Cesseville. À vos guidons et tous en selle !

Gratuit. Ouvert à tous. / 🌐 **Inscriptions sur www.tourdeleure.fr/la-reco-du-tour-de-leure-juniors**



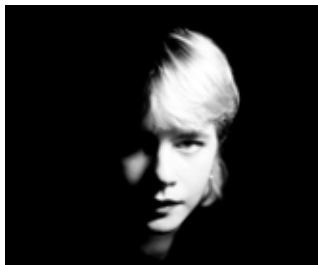
13/10

ZAHO DE SAGAZAN

Vous l'avez sûrement déjà entendue sur les radios françaises et même à la télé (C'est à nous) : Zaho de Sagazan s'affirme déjà comme la révélation féminine de 2023. Avec son timbre grave, cette chanteuse de 23 ans écrit et compose des textes mordants sur les relations de couple sur des rythmes électro. Sur la scène du Kubb, le duo pop Songwriters lèvera le rideau. Une soirée découverte et grande classe.

🕒 **20h. ♡ Le Kubb, Évreux.**

Tarifs : de 10€ à 18€



AIRNADETTE

Faire de la musique sans instrument et du théâtre sans parler, si vous pensez que c'est impossible, venez donc voir Airnadette sur scène avec leur spectacle musical *Le pire contre-attaque*. Absurdes, drôles, innovants et totalement barrés, les spécialistes de Air guitare mêlent extraits sonores et musicales pour mieux nous divertir.

♡ **Scène 5, boulevard de Crosne, Louviers.**

Tarifs : de 15 à 25€

🌐 www.ville-louviers.fr

14/10

ANTOINE DULÉRY

Pour son nouveau one man show, Antoine Duléry refait son cinéma. Imitant tour à tour les plus grands acteurs français (Belmondo, Luchini, Serrault...), le comédien raconte souvenirs et anecdotes, réels ou imaginaires, pour faire revivre son 7^e art.

🕒 **20h30. ♡ Cinéma le Viking, le Neubourg**

Tarifs : de 20 à 30€.

Réservation au

📞 **02 32 35 69 02** ou

🌐 www.leneubourg.fr

MARCHE ROSE

Tout le monde est invité à se parer de rose pour cette 1^{re} édition de la Marche Rose à Saint-André de l'Eure, une marche solidaire de 6 km en faveur de la prévention et du dépistage du cancer du sein. L'événement sera clôturé par un concert à 17h30.

♡ **Centre-ville de Saint-André.**

🕒 **Dès 13h30. Départ à 15h**

5€. Gratuit - 12 ans



Y'A D'LA JOIE

J'irai revoir ma Normandie, Mon amant de St Jean, Y'a d'la joie... Autant de titres incontournables qui ont bercé de près ou de loin notre enfance. Ces chansons emblématiques du patrimoine français, les 4 chanteurs des Affinités Électives les reprennent en chœur et en cœur ainsi que des chansons populaires anglo-saxonnes dans des versions polyphoniques.

🕒 **20h30, Beuzeville**

Tarifs : de 11 à 14€

THÉÂTRE MUSICAL

Le répertoire théâtral français se donne rendez-vous à Harcourt. Vous y croiserez Molière évidemment, mais aussi La Fontaine, Racine, Feydeau ou encore Courteline. Ces classiques seront revisités par la Cie Fruits de la passion qui fait des sauts dans le temps pour s'amuser avec les scènes marquantes de la Comédie-Française.

🕒 **18h. ♡ Centre culturel d'Harcourt**

Tarifs : de 5 à 15€



15/10

DRUM BROTHERS

Avec Drum Brothers, les Frères Colle livrent une performance de jonglerie musicale tambour battant. Clément donne le temps, Cyril arrive à temps, Stéphane, lui, est à contretemps. Tout est source de percussions mais pas seulement : cornemuse, flûte et guitare entrent dans la danse. Avec ce trio décapant, tout est fantaisie et fougue.

🕒 **16h, ♡ centre culturel**

Guy-Gambu, Saint-Marcel

Tarifs : de 10 à 15€

🌐 centreculturelguygambu.fr

ENTRÉE EN MÊLÉE À PONT-O

Nouvelle saison en Fédérale 3 pour le RC Pont-Audemer et à nouveau le même défi : tenter de s'y maintenir. Le début de saison a été cruel avec deux défaites concédées sur le fil, tout d'abord contre le Rouen UC (13-15) puis à Granchamps (16-12). Il est temps de passer au vert et d'allumer le compteur. Telle sera la mission du RCPA lors de la réception des Finistériens de Plabennec. On pousse, on pousse pour Pont-O !

🕒 **15h15, ♡ complexe**

Alexis-Vastine, 48 route de Saint-Paul, Pont-Audemer. Gratuit.



Du 21 au 22/10

La Déferlante

Amis coureurs, vous recherchez un nouveau challenge, ou tout simplement vous amuser entre amis. La Déferlante est faite pour vous. En équipes, que ce soit en journée ou le samedi soir en nocturne, cette course à obstacles, réservée au plus de 16 ans, vous réservera bien des surprises et des sensations fortes : boue, mousse, obstacles avec différents niveaux de difficulté, ce qui est sûr c'est que vous n'en ressortirez pas indemne. Un nouveau tracé donnera accès à 25 obstacles pour le 8 km et 35 obstacles pour le 12 km. Parcours en circuit fermé de 2,5 km pour les ados et parc enfants.

♡ **Hippodrome d'Évreux.**

🌐 www.ladeferlante.fr



20/10

CYBE AND FRIENDS

Le groupe Cybe and Friends, formé il y a 4 ans au gré de retrouvailles d'anciens copains d'école, est constitué de 8 musiciens. Chacun de ses membres apporte sa sensibilité musicale et ses influences : soul, funk et jazz. Dans le cadre de Normandie Bib'Live.

🕒 **19h, ♡ médiathèque de Pont-de-l'Arche**
Gratuit



20/10

YOU SAID STRANGE

Après avoir défendu le passionnant album *Thousand Shadows* sur les routes européennes et US, le groupe de Giverny, You Said Strange, revient avec un 2^e volume entre pop, grunge et shoegaze (comprenez du rock indie british à guitares). Pour présenter leurs nouveaux titres, quoi de mieux que de revenir dans le cocon eurois avec un concert au Silo devant leur public.

🕒 **Dès 20h30, ♡ le Silo, Verneuil-d'Avre-et-d'Iton**

Tarifs : de 5 à 8 €.



Du 21/10 au 06/11

Gailloueen

Une mystérieuse bête rôde dans Gaillon. Dans le château, d'étranges disparitions inquiètent les habitants. C'est à vous que revient la lourde tâche de découvrir ce qui se trame. Vous avez peur ? C'est normal. À l'occasion du Gailloueen, vous devrez résoudre des énigmes, chasser la bête, mener l'enquête, écouter des histoires à dormir debout et participer à des activités effrayantes pour dépasser votre peur. Et tout cela dans l'ancre du château de Gaillon, la demeure ancestrale du cardinal Georges d'Amboise. Le 31 octobre, une journée terrifiante vous attend de 9h30 à 18h30 : magie, maquillage, contes effrayants, énigmes, visites théâtralisées et, pour couronner le tout, rencontre avec la sorcière. Préparez-vous à hurler d'angoisse. Haaaaaa !!



🌐 **Programme complet sur chateaugaillon.fr/les-gailloueen-2023**

Du 20 au 22/10

PARLER POINTU

Dans un seul en scène, comme on dit bien de chez nous, Benjamin Tholozan parle de l'accent, ou plutôt de « l'acceing », celui méridional de sa famille et celui pointu, l'accent du pouvoir qu'on se doit de parler lorsqu'on monte à la capitale.

🕒 **20/10, 20h30, ♡ salle des fêtes d'Illeville-sur-Montfort**

🕒 **21/10, 20h30, ♡ salle des Fêtes de Selles**

🕒 **22/10, 17h, ♡ salle des fêtes de Manneville-sur-Risle**

🌐 **www.ville-pont-audemer.fr**



21/10

UN DÎNER D'ADIEU

Toc, toc, toc. Les trois coups résonnent... Et la comédie de boulevard s'annonce au Piaf pour ce dîner d'adieu où un couple (Laëtitia Milot et Cartman) décide d'organiser un dîner d'adieu avec les amis dont ils ne veulent plus. Sauf que rien ne se passe comme prévu dans ce dîner de cons d'un autre genre.

🕒 **Le Piaf, Bernay, 20h.**

🌐 **www.bernaylaville.fr**

Jusqu'au 29/10

JARDINS IMAGINAIRES

La galerie d'art Wela à Gasny se plonge dans l'ambiance des jardins imaginaires pour cette nouvelle exposition. Parmi

les 8 artistes contemporains invités, trois viennent de Taïwan. Ils nous invitent à découvrir une autre image de la nature, sauvage et inexploitée.

🕒 **38, rue de l'industrie, Gasny. Samedis et dimanches**

🕒 **de 14h à 19h ou sur rdv au**

☎ **06 79 80 99 16.**

Entrée libre.

Jusqu'au 31/10

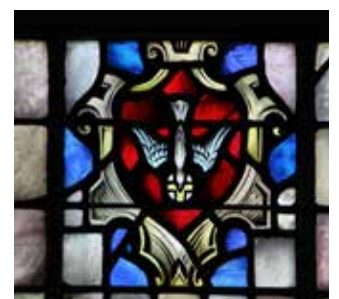
ALLÉGORIES EN VITRAIL

Le château de Berthenonville vous propose une exposition d'allégories en vitrail du maître verrier Nicole Marti Decroos qui crée de magnifiques objets d'art d'une grande finesse. Ses nouvelles inspirations, dont une série remarquable de tableaux en verre, seront présentées.

Gratuit et sur rdv à contact@chateauberthenonville.fr

chateauberthenonville.fr

🌐 **chateauberthenonville.fr**



Fany Corral

Une histoire à écrire

Tangram, le Kubb, musiques actuelles : elle est arrivée sur un terrain chagrin. Pourtant Fany Corral l'assure : « Sept ans, c'est le temps du deuil. Maintenant, il nous faut écrire une nouvelle histoire. Elle sera ce que nous en ferons. »

« L'histoire débute à Villeneuve-Minervois. Je suis issue d'une famille de prolos où la culture n'avait pas sa place. À l'adolescence, on allait acheter des disques au supermarché. Le premier choc musical est venu de l'écoute d'Elvis, puis de Bowie. Je sentais sa différence dans laquelle je pouvais me reconnaître. Mais la vraie tarte, c'est la musique électronique et une rave à côté de Montpellier. J'ai flashé et su immédiatement que la musique, notamment électronique, serait ma vie. »

« Avec les raves, je programmais des DJ's. J'ai croisé la route de Glb'r qui bossait à Radio Nova, époque Jean-François Bizot. J'y ai fait un stage avant de devenir productrice. On terminait la nuit dans les clubs. Et je suis partie au Pulp, un club à Paris. Je connaissais Laurent Garnier et il est venu, d'autres ont suivi. En parallèle, j'ai monté un label Kill The DJ. Nouveau virage à la Gaîté Lyrique en 2015 où j'étais directrice artistique... en plus du reste. Janvier 2022, me voici dans l'Eure pour l'aventure Tangram. »

Laurent Garnier

« Depuis les années 90, il marque la musique électronique de son empreinte. Une figure de ce mouvement, une belle personne. J'ai eu la chance de travailler 8 ans avec lui sur Nova. »

Léonie Pernet

« C'est ma sœur, dans le sens âme sœur. J'ai sorti son premier EP sur mon label. J'aime sa liberté artistique. Elle est libre et ses formats le sont aussi. »

Sleaford Mods

« Un duo d'engagés, intelligents, en jogging. Sur scène, il y en a un avec un ordinateur qui lance la musique et ne fait rien. Par son magnétisme, le chanteur captive seul la foule. Ces gars renouvellent le rock'n'roll. »

► deux-sept.media



Un inventeur visionnaire

Lors de l'étape à Broglie du road show Euréka, on a découvert que la ville avait vu naître Augustin Fresnel, inventeur, en 1803, d'une lentille optique qui porte désormais son nom. En concentrant la lumière, sa technologie a révolutionné les sciences de la lumière et



est utilisée encore aujourd'hui. La majorité des phares dans le monde sont équipés de la lentille Fresnel, mais pas seulement : phares de voiture, photovoltaïque, centrale solaire... À l'occasion des 200 ans de son invention, Broglie lui rend hommage avec une exposition qui retrace son parcours. Et nous, ça nous a éclairé notre lanterne.

Expo jusqu'au 13 octobre
 ☞ Salle des fêtes de la mairie de Broglie

« Expé- menther » la nature



C'est un petit coin de paradis où la nature reprend ses droits et s'expérimente, ou plutôt s'« expérimente » comme le nom de cet

éco-lieu créé par Laurent Fumeron à Verneuses. Cet ancien trader a décidé de changer de vie après avoir vu le documentaire *Demain*. « *J'ai pris conscience que je devais faire ma part pour préserver la nature* », explique-t-il. En 2019, il retape un ancien corps de ferme pour en faire un lieu dédié à la sensibilisation et l'apprentissage de la permaculture et de l'écologie. Il héberge ainsi des adeptes du woofing, des bénévoles en quête de connaissances pour entretenir un potager, construire un four à pain, rénover un bâtiment avec de la peinture à base de farine... selon des principes écologiques. « *Je fais en accord avec la nature, je préserve la biodiversité, je favorise la vie sauvage, j'utilise ce qui existe déjà.* » Potager, mare, lieu de rencontres avec des artisans et des maraîchers, le lieu regorge de ressources et ça fait du bien.

🌐 experimenthe.com

Harquency : action !

Faut-il encore vous apporter la preuve que l'Eure est une terre de cinéma ? ! Arielle Dombasle était dernièrement à Bernay pour la sortie de son film tourné au château du Champ de Bataille. Aujourd'hui, c'est une école d'initiation au cinéma qui s'ouvre. Le petit village d'Harquency, près des Andelys, verra peut-être naître le prochain Omar Sy ou Jean Reno ! C'est le challenge de Pascal Savalle, lui-même acteur de cinéma et enfant du pays, qui a transformé son corps de ferme en lieu dédié au 7^e art. Avec l'association Verrières Studio Cinéma, le comédien délivre des cours pour enfants et adultes, face caméra.

🌐 association-verrieres.com



Top 3 Cinéma

Le cinéma, c'est mieux sur grand écran. Et partager des émotions dans une salle, l'expérience reste plus grande. Parmi les sorties à venir, voici trois types différents de cinéma. Parce que le 7^e art se doit de rester pluriel.



La Fiancée du Poète, de Yolande Moreau

Madame Yolande, ex-Deschiens, qui réside à Gasny, a constitué un sacré décor au-dessus de sa cheminée avec pas moins de 5 César. Une nouvelle fois, Yolande Moreau offre un film, avec Sergi López et Grégory Gadebois, humble, sensible, intelligent, rêveur, à son image.
Déjà en salle.



Killers of The Flower Moon, de Martin Scorsese

Chaque film de Scorsese depuis *Taxi Driver* (Oscar du meilleur film en 1977) demeure un événement. Avec *Killers of The Flower Moon*, entre western et film noir, « Marty » délaisse ses accents baroques pour signer une fresque historique vibrante portée par Leonardo Di Caprio et le fidèle Robert De Niro, déjà présent sur *Taxi Driver*.
Le 18 octobre en salle.



Le Garçon et Le Héron, de Hayao Miyazaki

Miyazaki est un peu l'Aznavor du cinéma d'animation. Le fondateur du studio Ghibli annonce sa retraite depuis plus de 20 ans avant de se laisser tenter par un dernier coup de crayon. Miyazaki est un génie tout simplement et on attend sa nouvelle œuvre avec l'impatience d'un enfant.
Le 1^{er} novembre en salle.

Fête des plantes - Exposition - Vente

AUTOMNALES D'HARCOURT

21 - 22 OCT. 23

 **HARCOURT**
Château & Arboretum

 DÉPARTEMENT DE
L'EURE
en Normandie

29 Dim.
oct
obre

“ L'ART AU
XIX^e SIÈCLE ”

FÊTE
De la
POMME
Du cidre ET du Fromage

Arboretum
Conches
Normandie



9H - 18H | ENTRÉE GRATUITE
NAVETTE PARKING / CALÈCHE ET PETIT TRAIN
INFOS : POMME.CONCHESOUICHE.COM