



# FESTIVAL DU GOUT LOCAL

6<sup>ème</sup> édition du 27 septembre au 12 octobre



<https://tourisme.bernaynormandie.fr/festival-du-gout-local/>

**Coordination du festival : Office de Tourisme Bernay Terres de Normandie**

**Réservation des animations :**

- 29, rue Thiers – Bernay : du mardi au samedi (9h30-12h30 / 14h-17h30)
- 1, rue Lanfranc – Le Bec Hellouin : du lundi au dimanche (10h-13h / 14h-17h)
- 02 32 44 05 79
- [tourisme@bernaynormandie.fr](mailto:tourisme@bernaynormandie.fr)

**Le Projet Alimentaire Territorial de l'Intercom Bernay Terres de Normandie :**

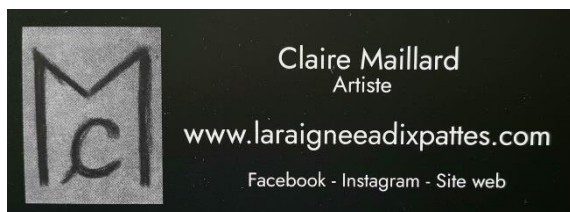
<https://www.bernaynormandie.fr/les-projets/projet-alimentaire-territorial/>

## du MARDI 16 SEPTEMBRE au SAMEDI 11 OCTOBRE

### EXPOSITION DE DESSINS AU FUSAIN DE CLAIRE MAILLARD

*Claire Maillard est une artiste plasticienne et écrivaine normande. Elle propose une série de fusains et pastels représentant des fruits et légumes glanés sur les marchés locaux. Isolés et présentés comme des œuvres d'art, dans leurs spécificités de formes et de couleurs, c'est une véritable ode à la nature.*

**Office de tourisme – 29, rue Thiers – Bernay**  
du mardi au samedi – 9h30-12h30 / 14h-17h30  
gratuit – tout public



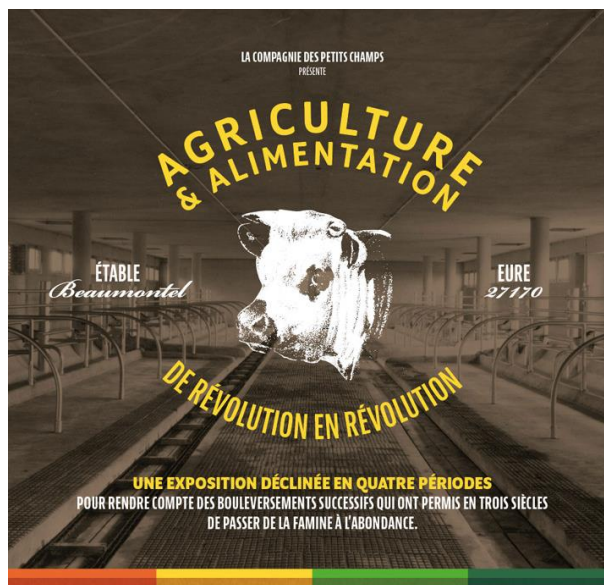
## SAMEDI 27 et DIMANCHE 28 SEPTEMBRE

### EXPOSITION « AGRICULTURE ET ALIMENTATION – DE REVOLUTION EN REVOLUTION » (14h-20h)

*De 1715 à nos jours, 3 siècles d'histoire de l'agriculture divisés en 4 grandes périodes, pour rendre compte des bouleversements successifs qui ont permis de passer de la famine à l'abondance. Une exposition présentée par la Compagnie des Petits Champs, dans une étable classée Monument historique.*

**L'Étable – 22, côte d'Harcourt – Beaumontel**  
Tout public. Gratuit.

+ d'infos : Bertrand Hervieu 06.84.98.06.99



article de l'Eveil Normand lors de la première présentation de l'exposition en 2021 :

[https://actu.fr/normandie/beauumontel\\_27050/beauumontel-une-exposition-retrace300-ans-d-agriculture\\_43570824.html](https://actu.fr/normandie/beauumontel_27050/beauumontel-une-exposition-retrace300-ans-d-agriculture_43570824.html)

## FESTIVAL DES 1001 LEGUMES – 18<sup>ème</sup> EDITION (10h-18h)

Stands produits locaux, artisanat et transition écologique.  
Ateliers, conférences écologie et biodiversité, musique, animations,  
jeux extérieurs pour les enfants. Restauration avec les produits du potager.

**Le Potager de Beaumesnil – 7, rue des Forges – Mesnil-en-Ouche**

Tout public. Tarif : adulte 4€ ; à vélo 3€ ; -18ans gratuit.

+ d'infos : association 1001 Légumes – CPIE Terres de l'Eure Pays d'Ouche  
[www.1001legumes.com](http://www.1001legumes.com) – Facebook – 02 32 46 02 54 - [contact@cpie27.fr](mailto:contact@cpie27.fr)



## PORTE OUVERTE AU FOURNIL POMMES D'EPIS (10h-18h)

Maxime, Julie et l'équipe du Fournil Pommes d'Epis vous invite à leur première porte ouverte.

Visite guidée des ateliers (meunerie, boulangerie, stockage et tri des céréales, verger).

Marché de producteurs. Jeux en bois. Restauration sur place.

Cueillette de pommes (1,20€/kg) (possible également les mardis et vendredis 14h-18h, mercredis et jeudis 14h-17h, pendant la durée du festival, sur inscription).

**7, le Val du Theil – La Roussière – Mesnil-en-Ouche**

Tout public. Gratuit.

+ d'infos : 06.43.75.98.28 – [Fournilpommesdepis@gmail.com](mailto:Fournilpommesdepis@gmail.com) – Facebook et Instagram



**Randonnée-visite le samedi 27 septembre (14h-16)**

Une randonnée de 7/8 km (rythme adapté au public) avec l'association Arpent'Eure suivie d'une visite de la ferme et de son fournil.

Tout public. Gratuit.

Informations : Arpent'Eure - 06.79.57.96.34 – [arpenteure.27170@gmail.com](mailto:arpenteure.27170@gmail.com)



**Atelier fabrication de pain au levain**

le dimanche 28 septembre (10h-11h et 11h-12h)

Venez fabriquer votre pain et repartez avec.

Adultes. Tarif : 10€. 12 participants par atelier.

Inscriptions : Fournil Pommes d'Epis - 06.43.75.98.28 –

[fournilpommesdepis@gmail.com](mailto:fournilpommesdepis@gmail.com)



# SAMEDI 27 SEPTEMBRE

## PORTES OUVERTES A LA FERME BIOLOGIQUE DU BEC-HELLOUIN (14h-18h)

*Créée en 2003, la ferme est devenue une référence mondiale pour la permaculture et l'écoculture. Elle cherche des solutions pour nourrir l'humanité de demain dans le plus grand respect de l'environnement naturel (culture à la main et en traction animale...). La visite contribue au financement des programmes de recherches qui se déroulent à la ferme.*

*Les visiteurs pourront explorer l'ensemble de la ferme : cultures maraîchères, forêts-jardins, céréales jardinées, île-jardin, étang, animaux... En plus des supports pédagogiques qui vous seront proposés, Charles Hervé-Gruyer animera une conférence suivie d'une séance de questions-réponses. Accès à la boutique avec les légumes et produits de la ferme, livres et créations artisanales.*

### 1, sente du Moulin du Cat – Le Bec Hellouin

Tout public. Tarifs : adultes 15€ ; -16ans 7,50€ ; -4ans gratuit.

+ d'infos : [www.fermedubec.com](http://www.fermedubec.com) - Facebook et Instagram



**Balade conviviale de Brionne jusqu'à la ferme** (rdv 10h à Brionne : Le Repère, près de la mairie ; ou rdv 10h30 à Calleville : parking voie verte au Buhot)

*Une balade pédestre intergénérationnelle sur la voie verte entre le Buhot et la ferme du Bec Hellouin. A l'arrivée, pique-nique (à prévoir), puis visite de la ferme biologique, pour découvrir les animaux, cultures et pratiques respectueuses de l'environnement.*

Tout public. Tarif : gratuit. Places limitées.

Prévoir : chaussures de marche, eau, tenue adaptée à la météo.

Inscriptions : Le Repère - 06.07.74.54.33 - [lerepere.mairie-brionne@orange.fr](mailto:lerepere.mairie-brionne@orange.fr) – jusqu'au 23 sept.



**Balade sensorielle à la rencontre des plantes sauvages comestibles** (16h30-17h30)

*Rappel des règles de base de la cueillette, promenade dans la ferme pour découvrir et déguster une dizaine de plantes communes des bords de chemins, pelouses ou jardins. De quoi découvrir la richesse de nos paysages et de ces plantes locales aux saveurs surprenantes, qui poussent spontanément et sont bourrées de nutriments.*

Tout public. Tarif : billet d'entrée portes ouvertes. Limité à 20 participants.

Inscriptions : Office de Tourisme - 02 32 44 05 79 - [tourisme@bernaynormandie.fr](mailto:tourisme@bernaynormandie.fr)

## BALADE DECOUVERTE DES CHAMPIGNONS EN FORET (9h-12h)

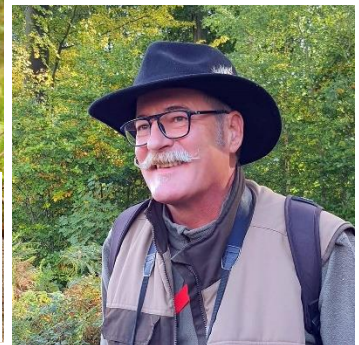
Une balade-cueillette de 2h dans le Parc Parissot suivie d'une identification de la cueillette, avec le guide Loïc Gélard (AnimAction).

### Parc Parissot – Beaumontel

Tout public. Gratuit. Limité à 30 participants.

Inscriptions : Office de Tourisme –

02 32 44 05 79 - [tourisme@bernaynormandie.fr](mailto:tourisme@bernaynormandie.fr)



## SAMEDIS 27 SEPTEMBRE, 4 et 11 OCTOBRE

### LES SECRETS DE FABRICATION DU CIDRE AU MANOIR DU VAL (16h-18h)

Visite d'une ferme cidricole avec un film de présentation, une visite du verger, des installations de transformation, une dégustation des produits et un accès au musée du cidre avec un audioguide pour découvrir la vie des cidriculteurs en 1900. Ouverture de la boutique de 15h à 18h30.

**Ferme du Manoir du Val - 960, route du val - St Aubin le Guichard - Mesnil-en-Ouche**

Tout public. Tarif : adulte 3€, -18ans gratuit.

+ d'infos : [www.manoirduval.fr](http://www.manoirduval.fr) – 02 32 43 45 19 – [contact@manoirduval.fr](mailto:contact@manoirduval.fr)



## du LUNDI 29 SEPTEMBRE au VENDREDI 10 OCTOBRE

### SELECTION LITTERAIRE GOURMANDE

(lundi, mardi, jeudi et vendredi de 14h à 18h ; mercredi de 10h30 à 12h30)

*Une sélection thématique d'ouvrages en lien avec la gourmandise, accessible pendant les heures d'ouverture de la médiathèque.  
A consulter sur place ou à emprunter.*

**Médiathèque – 1A rue de la mairie – Neuville-sur-Authou**

Tout public. L'inscription à la médiathèque est gratuite pour tous.

+ d'infos : 02.77.09.73.57 - [biblio.neuvellesurauthou@gmail.com](mailto:biblio.neuvellesurauthou@gmail.com) – Facebook et Instagram



## MERCREDIS 1<sup>er</sup> ET 8 OCTOBRE

### ATELIER « CREE TA PIZZA » DE L'ÉCOLE DES SEMEURS (9h30-12h)

*Réalisation d'une pizza par personne avec des produits de saison, bio et locaux.  
(la cuisson ne sera pas réalisée sur place)*

**Les Petits Primeurs – 32, rue du château – Beamesnil – Mesnil-en-Ouche**

Tout public. Gratuit. 10 participants par atelier.

Inscriptions : Office de Tourisme - 02 32 44 05 79 - [tourisme@bernaynormandie.fr](mailto:tourisme@bernaynormandie.fr)

+ d'infos : [www.ecoledessemeurs.com](http://www.ecoledessemeurs.com) – Facebook et Instagram



## MERCREDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE

### DECOUVERTE DE LA VIE DU VERGER ET DES AUXILIAIRES (14h-15h30)

*Emma et Jean-Baptiste vous invitent à découvrir la vie du verger tout au long d'une année mais également les espèces auxiliaires qui viennent les aider. La présentation sera suivie d'une dégustation de leurs produits et vous aurez la possibilité de poursuivre par la cueillette des fruits.*

**Le Verger d'Idunn – 6B, chemin du chesnay – Saint Vincent du Boulay**

Tout public. Visite et dégustation gratuites.



+ d'infos : 06 89 24 08 08 - [contact@levergerdidunn.fr](mailto:contact@levergerdidunn.fr) - [www.levergerdidunn.fr](http://www.levergerdidunn.fr) – Facebook



### CINE-GOÛTER « TOUS A TABLE ! » (14h30)

*5 courts-métrages (32min) : « La carpe et l'enfant », « Le Génie de la boîte de raviolis », « La Traviata », « Cœur fondant », « Compostage », « La Soupe au caillou ». 5 invitations à regarder les aliments autrement, avec humour, poésie et tendresse. Un moment à partager sans modération.*

Proposé par la MJC de Bernay dans le cadre de la 16<sup>ème</sup> édition du Festival Génération Durable.

**Salle des fêtes – avenue Pierre Semard – Serquigny**

Jeune public (3-6 ans) accompagné. Gratuit.

+ d'infos : <https://www.festival-generation-durable.fr/> -

Facebook - 06 23 53 60 10 - [festival.generationdurable@orange.fr](mailto:festival.generationdurable@orange.fr)



## MERCREDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE

EDITION GOURMANDE DES « VERS SUR LE ZINC » (19h30-20h45)

*Une session de très bon goût puisqu'elle sera placée sous le signe des produits du terroir normand. Les amateurs de poésie et de littérature sont invités à lire, dire leurs textes préférés ou leurs œuvres personnelles (poésie ou prose) axés sur la gastronomie. Ou tout simplement à venir écouter. Et dans tous les cas, à partager un moment convivial autour d'une dégustation de cidre et de fromage de Normandie. Organisé par l'association « Alexandre vos écrits ».*

**Mistic Freak's – 13, rue Robert Lindet – Bernay**

Adultes. Gratuit.

+ d'infos : Facebook « Alexandre de Bernay »

[galeriealexandrebernay27300@gmail.com](mailto:galeriealexandrebernay27300@gmail.com)

06.86.32.56.13 - 06.83.57.13.14



## JEUDI 2 OCTOBRE

ATELIER CUISINE « AUTOUR DES LEGUMES NORMANDS » (10h30-13h)

*Cuisine d'un plat et d'un dessert puis repas dégustation. Venez découvrir le crumble aux légumes du Potager de Beamesnil, suivi d'un gâteau aux pommes sans sucre ajouté !*

**Le Potager de Beamesnil – 7, rue des Forges – Mesnil-en-Ouche**

Adultes. Gratuit. Limité à 10 participants.

Réservations : 06 86 46 07 24 - [conservatoire@1001legumes.com](mailto:conservatoire@1001legumes.com)

+ d'infos : association 1001 Légumes – CPIE Terres de l'Eure Pays d'Ouche

[www.1001legumes.com](http://www.1001legumes.com) – Facebook « Potager de Beamesnil » – 02 32 46 02 54 - [contact@cpie27.fr](mailto:contact@cpie27.fr)



TERRES DE L'EURE  
PAYS D'OUCHE

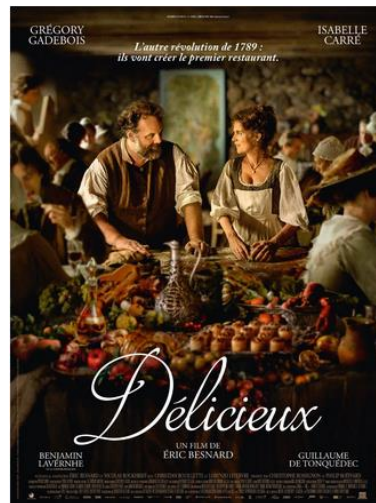
## JEUDI 2 ET DIMANCHE 5 OCTOBRE

**CINE-CLUB « DELICIEUX » avec La Boîte à Films** (jeudi à 20h30 et dimanche à 18h15)

*A l'aube de la Révolution française, Pierre Manceron, cuisinier audacieux mais orgueilleux, est limogé par son maître le duc de Chamfort. La rencontre d'une femme étonnante, qui souhaite apprendre l'art culinaire à ses côtés lui redonne confiance en lui et le pousse à s'émanciper de sa condition de domestique pour entreprendre sa propre révolution. Ensemble, ils vont inventer un lieu de plaisir et de partage ouvert à tous : le premier restaurant. Une idée qui leur vaudra clients... et ennemis.*

→ <https://www.youtube.com/watch?v=ChNclNNaFtw>

2021 - 1h53 - comédie, historique - de E. Besnard et N. Boukhrief  
avec Grégory Gadebois, Isabelle Carré, Benjamin Lavernhe



**Cinémas Multi Rex – avenue du 8 mai 1945 – Bernay**

Tout public. Tarifs : adultes 6€ ; -15ans 5,50€.

Réservation conseillée : <https://www.cinemas-bernay.fr/>

+ d'infos : <https://www.cinemas-bernay.fr/>

Facebook « Cinémas Multi Rex »

Facebook « La boîte à films-cineclub-Bernay »



CINÉMAS  
MULTI **REX**  
BERNAY

## VENDREDI 3 OCTOBRE

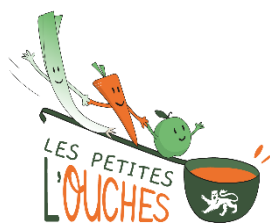
**PORTE OUVERTE A LA CONSERVERIE DES PETITES L'OUCHES** (16h-19h)

*Venez visiter la conserverie locale. L'équipe vous expliquera le lien qu'elle a avec ses producteurs normands, l'organisation de la production et son rôle dans l'écosystème local. Vous pourrez déguster des produits et en acheter.*

**Les Petites l'Ouches – 217, rue du Val de la Couture – Bernay**

Tout public. Visite et dégustation gratuite.

+ d'infos : [www.lespetiteslouches.fr](http://www.lespetiteslouches.fr) - Facebook et Instagram



## VENDREDI 3 ET SAMEDI 4 OCTOBRE

### A LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS ET ARTISANS BOUT D'COCO

(vendredi 10h30-12h30/14h-18h ; samedi 10h-18h)



Dégustations : produits aromatiques (tisanes, sirops, épices) de **Aromat'Eure** ; farines épeautre et sarrasin, pâtes fermières, huiles, gaspacho et tartinades de légumes de **La Ferme des Meunières** ; **Miel de Tompouce**, **Les Délices de So'** et bien d'autres surprises gustatives...

Animations : jeux d'adresse de **Elastir** "à la découverte de 5 fruits et légumes par jour"

Univers créatif : de nombreux artisans comme **Le Cuir dans tous ses états**, **HArt Créations**... qui relèveront le challenge cette année encore de dresser une table dont le thème sera à découvrir dès le 3 octobre.

Goûter convivial le samedi : l'occasion de faire découvrir aux petits et aux grands les étapes d'élaboration des aliments "du champ à l'assiette" au travers d'animations et d'ateliers animés par **Atelier LieuRé**, **Léa Croison**.

Vente de produits locaux et créations.

**La Ressourcerie du Précoval – 35B, route de Rouen – Menneval**

Tout public. Accès libre, animations et dégustations gratuites.



+ d'infos :

La Ressourcerie : [www.sdomode.fr](http://www.sdomode.fr) - Facebook « La Ressourcerie du Précoval »

Bout d'Coco : <https://boutdcoco.fr/> - Facebook et Instagram

Aromat'Eure (Treis-Sants-en-Ouche) : Facebook « Aromat'eure Emeline Brochard »

La Ferme des Meunières (Sainte-Colombe-la-Commanderie) : Facebook

Le Miel de Tom Pouce (Caorches-Saint-Nicolas) : Facebook

Les Délices de So' (Pont-Audemer) : Facebook

Elastir (Grand-Bourgtheroulde) : [www.elastir.com](http://www.elastir.com) - Facebook

Le Cuir dans tous ses états (Corneville-la-Fouquetière) : Facebook, Instagram, TikTok

Hart Créations : Facebook

Atelier LieuRé (Lieuvey) : [www.atelierlieure.fr](http://www.atelierlieure.fr) – Facebook et Instagram

Léa Croison (Calleville) : [www.leacroison.fr](http://www.leacroison.fr) – Facebook et Instagram



# DIMANCHE 5 AU SAMEDI 11 OCTOBRE

## OCTOBRE ROSE : LE BIEN-MANGER ET LE BIEN-ETRE AVEC BOUT D'COCO \*

Exposition : Les artistes **Fairy Decadence**, **Paul Marre** et **Kiki Quenouille** présentent une exposition exceptionnelle "**Regards en Rose**" ; une galerie d'émotions.

Bien-être : Une invitation au bien-être s'invite au cours de la semaine avec notre invitée **Katia Fel**, naturopathe et réflexologue, nos artisans bien être **Les Pierres de Coco**, **C'est pas une lumière**, **La Chevauchée lactée**, **Les Escargots des Fourneaux**.

Jeux d'éveil : **Cheeky Wood** guidera les petits et les grands dans la découverte ludique des légumes.

Vente solidaire : La semaine sera aussi rythmée par une exposition / vente des créateurs des artisans de l'association qui réaliseront des créations à thèmes avec notamment **Les petites découpes de Coco** dont une partie du montant des ventes sera reversée à **Ça Tétonne Raid**, association basée à Lisieux qui récolte des fonds destinés au centre François Baclesse.

### Le Pressoir – 1, rue du Général de Gaulle – Brionne

Tout public. Accès libre et animations gratuites.

\* : les horaires seront communiqués sur le site web et les réseaux sociaux de Bout d'Coco.



#### + d'infos :

Bout d'Coco : <https://boutdcoco.fr/> - Facebook et Instagram

Fairy Decadence (Brionne) : Facebook, Instagram, Pinterest, TikTok

Paul Marre, Kiki Quenouille (Conches-en-Ouche) : <https://fabien-kiki-paul.fr/>

Katia Fel naturopathe (Barc) : Facebook

Les Pierres de Coco (Grand-Camp) : <https://lespierresdecoco.com/> - Facebook

C'est pas une lumière (Brionne) : Facebook

La Chevauchée Lactée (Trouville-la-Haule) : Facebook

Les Escargots des Fourneaux (Saint-Ouen-du-Tilleul) : Facebook

Cheeky Wood (Ecardenville-la-Campagne) : <https://cheekywood.fr/> - Facebook

Les petites découpes de Coco (Malleville-sur-le-Bec) : Facebook

Ça Tétonne Raid (Lisieux) : Facebook et Instagram

Centre Baclesse (Caen) : [www.baclesse.fr](http://www.baclesse.fr) – Facebook



Cheeky  
Wood



## SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 OCTOBRE

FETE DE LA POMME – 37<sup>ème</sup> EDITION (10h-18h)

*Foire à tout, marché fermier, démonstration de pressage et distillation.*

*Restauration et pique-nique sur place.*

Organisé par le Domaine du Marais (Carsix – Nassandres-sur-Risle)

**La Fayette – Fontaine-la-Soret – Nassandres-sur-Risle**

Tout public. Accès libre et gratuit.

+ d'infos : <https://www.domainedumarais27.com/> - 06.87.88.99.54



## SAMEDI 4 OCTOBRE

PORTE OUVERTE A LA MIELLERIE DE CHAMBLAC (10h-13h/14h-17h)

*Céline et Florent vous feront découvrir leur métier d'apiculteur ainsi que leurs miels.*

**Miellerie de Chamblac – route du château d'eau – Chamblac**

Tout public. Visite gratuite.

+ d'infos : [www.lamielleriedechamblac.fr](http://www.lamielleriedechamblac.fr) – Facebook

06.95.10.05.03 - [lamielleriedechamblac@gmail.com](mailto:lamielleriedechamblac@gmail.com)



# SAMEDI 4 OCTOBRE

## ATELIER DECOUVERTE DE LA TORREFACTION (14h30-16h30)

*Participation à la production et introduction à la dégustation avec différents profils aromatiques et création d'un accord café-chocolat.*

**La Brûlerie de Bernay – 12, rue du Général de Gaulle – Bernay**

Adultes. Tarif : 10€. Limité à 6 participants.

Inscriptions : Office de Tourisme - 02 32 44 05 79 - [tourisme@bernaynormandie.fr](mailto:tourisme@bernaynormandie.fr)



+ d'infos : [www.bruleriedebernay.fr](http://www.bruleriedebernay.fr) - Facebook et Instagram



## CONCERT BLUES-ROCK « ZE SCALP » (19h30)

*Un concert à partager autour d'un dîner, entre amis ou en famille. Ze Scalp est un trio basé à Evreux et formé il y a 2 ans par des musiciens expérimentés : Pierre (basse et chant), Marwan (batterie) et Mathieu (guitare). Leur répertoire est composé de reprises mais aussi de quelques compositions.*



**Restaurant-bar Le Repère – 2, rue de la butte du mesnil – Courbépine**

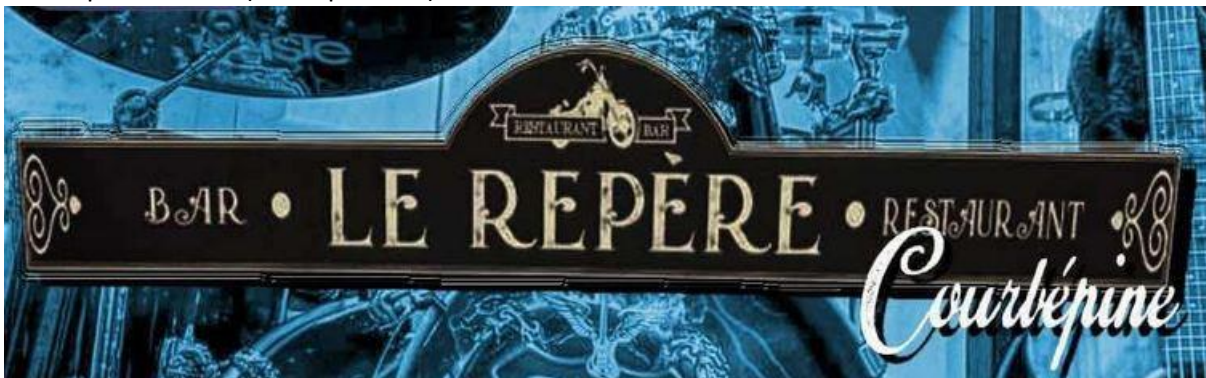
Tout public. Concert réservé à la clientèle du restaurant.

Réservation conseillée : 09.77.66.54.05

+ d'infos :

Le Repère : <https://lereperedecourbepine.fr> – Facebook

Ze Scalp : Facebook (ZeScalpOfficial)



## SAMEDI 4 et MERCREDI 8 OCTOBRE

**MISSION CROC'SANTÉ (14h-17h)**

*Des jeux de société ludiques et sensoriels pour découvrir les aliments sains à travers et les bons gestes pour éviter les déchets.*

**Ludothèque de Mesnil-en-Ouche – 3, rue de l'Union – La Barre en Ouche – Mesnil en Ouche**  
Tout public. Gratuit.

+ d'infos : <https://www.mesnil-en-ouche.fr/nos-services/la-ludotheque/> - Facebook  
06.71.11.14.43 - [ludotheque@meo27.fr](mailto:ludotheque@meo27.fr)



## LUNDI 6 OCTOBRE

**CINE-RENCONTRE AUTOUR DU FILM « TANDEM LOCAL » (20h)**

*Un documentaire conçu autour d'une longue balade à vélos électriques afin d'aller à la rencontre des héros de notre alimentation : producteurs locaux, coopératives, commerces équitables et initiatives citoyennes.*

→ <https://tandemlocal.be> → [www.youtube.com/watch?v=x8FSB5YCCNI](https://www.youtube.com/watch?v=x8FSB5YCCNI)

*Projection suivie d'une rencontre avec des agriculteurs locaux.*

Proposé par la MJC de Bernay dans le cadre de la 16<sup>ème</sup> édition du Festival Génération Durable.



**Théâtre Le Piaf – 11, boulevard Dubus – Bernay**

Tout public. Gratuit.

Réservation : [www.festival-generation-durable.fr/les-films-du-festival/tandem-local](http://www.festival-generation-durable.fr/les-films-du-festival/tandem-local)

+ d'infos : [www.festival-generation-durable.fr](http://www.festival-generation-durable.fr) - Facebook

06 23 53 60 10 - [festival.generationdurable@orange.fr](mailto:festival.generationdurable@orange.fr)



## MARDI 7 OCTOBRE

### DÎNER DU GOÛT LOCAL - 2<sup>ème</sup> édition (19h-21h30)

*Le lycée Clément Ader vous invite dans son restaurant d'application pour déguster un menu constitué avec des produits régionaux. Il sera réalisé et servi par les élèves.*

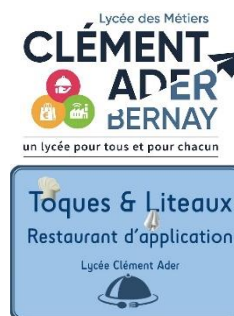
*Menu : croustade d'andouille de Vire et camembert de Normandie affiné ; suprême de volaille fermière sauce crémeuse façon Vallée d'Auge ; légumes du potager au bouillon parfumé ; tartelette normande aux pommes fondantes et caramel au beurré salé ; apéritif normand et boissons incluses.*

### Restaurant d'application « Toques & Liteaux » - 14, côte de Rouen (côte Aristide Briand) – Bernay

Tout public. Tarif : 25€. Dîner limité à 40 couverts.

Réservations : <https://reservation.euresto.com/?key=1960f785-7c12-11e6-be68-0050568d831a>

+ d'infos : <https://ader-bernay.lycee.ac-normandie.fr/lycee/le-restaurant-d-application/>  
<https://www.facebook.com/clement.ader.73>



## MERCREDI 8 OCTOBRE

### ATELIER CUISINE « AUTOUR DE LA POMME » (10h-13h)

*Découvrir les différentes variétés de pommes (à jus, à cuire, à couteau...) et les cuisiner pour les déguster le midi. Au menu : gratin aux 2 pommes et son camembert coulant ; compote de pomme et bisuit aux aromates.*

### Le Potager de Beaumesnil – 7, rue des Forges – Mesnil-en-Ouche

Atelier tout public (enfants à partir de 3 ans). Gratuit. Limité à 10 participants.

Réservations : 06 84 67 93 21 – [conservatoire@1001legumes.com](mailto:conservatoire@1001legumes.com)

+ d'infos : association 1001 Légumes – CPIE Terres de l'Eure Pays d'Ouche

[www.1001legumes.com](http://www.1001legumes.com) – Facebook « Potager de Beaumesnil » – 02 32 46 02 54



TERRES DE L'EURE  
PAYS D'OUCHE

## MERCREDI 8 OCTOBRE

### ANIMATION KAMISHIBAI « DANS MON PETIT JARDIN » (10h30-11h15)

*Cette forme traditionnelle japonaise de conte illustré vous fera découvrir de belles histoires qui invitent à la nature, à la découverte et à la rêverie. Plongez dans un univers poétique et coloré !*  
Une animation proposée par Le Repère, centre socio-culturel de Brionne et son bassin de vie.

**Médiathèque Louise Michel – place Frémont des Essarts – Brionne**

Jeune public (3-6 ans) accompagné. Gratuit. Limité à 20 participants.

+ d'infos :

Le Repère : <https://www.ville-brionne.fr/solidarite/le-centre-socio-culturel/> - Facebook

Médiathèque : <https://www.ville-brionne.fr/loisirs-culture-et-sport/la-mediathèque-louise-michel/>



### CONTES « IL ETAIT UNE FOIS LE PAIN... » (10h30-11h15)

*Lectures sur le thème du pain avec notamment des albums "La grosse faim de p'tit bonhomme" et "La baguette de Nanette".*

**Bibliothèque Alban Cayrol – rue Pierre Mendès France – Le Bec Hellouin**

Jeune public (3-6 ans) accompagné. Gratuit. Limité à 12 participants.



+ d'infos : 09.75.93.36.80 - [biblio.lebechellouin@gmail.com](mailto:biblio.lebechellouin@gmail.com) – Instagram « bibliobechellouin »



## MERCREDI 8 OCTOBRE

### RANDONNEE-VISITE DU VERGER D'IDUNN (14h30)

*La visite du verger (14h30-15h30) sera suivie d'une randonnée de 7/8 km (rythme adapté au public) avec l'association Arpent'Eure (15h30-17h30), puis les participants pourront poursuivre avec la cueillette de fruits dans le verger et/ou l'achat de produits en boutique.*

#### **Le Verger d'Idunn – 6B, chemin du chesnay – Saint Vincent du Boulay**

Tout public. Randonnée et visite gratuites.

+ d'infos :

Le Verger d'Idunn : [www.levergerdidunn.fr](http://www.levergerdidunn.fr) – Facebook - [contact@levergerdidunn.fr](mailto:contact@levergerdidunn.fr)

Arpent'Eure - 06.79.57.96.34 – [arpenteure.27170@gmail.com](mailto:arpenteure.27170@gmail.com)



### CINE-GÔTER « LA CHOUETTE EN TOQUE » (14h-16h)

*Ce programme de 52 minutes comprend 5 contes gourmands. Il aborde avec humour la chaîne alimentaire, invite les enfants à la pâtisserie et évoque la valeur affective de notre nourriture. Il présente l'adaptation d'un conte japonais burlesque et enchante une chanson populaire vieille de 150 ans !*

*Projection suivie d'un goûter offert par Le Repère (centre socio-culturel de Brionne et son bassin de vie). Une occasion idéale pour découvrir le cinéma, échanger autour des images et passer un moment convivial en famille. → <https://www.youtube.com/watch?v=sHqsTmDdeOs>*

#### **Médiathèque Louise Michel – place Frémont des Essarts – Brionne**

Jeune public (à partir de 3 ans) accompagné. Gratuit.

+ d'infos : Le Repère : <https://www.ville-brionne.fr/solidarite/le-centre-socio-culturel/> - Facebook  
Médiathèque : <https://www.ville-brionne.fr/loisirs-culture-et-sport/la-mediathèque-louise-michel/>



## MERCREDI 8 OCTOBRE

### ATELIER PÂTISSERIE (14h30-16h)

Réalisation d'un « Royal Shortbread » avec Noémie : un biscuit écossais croustillant inventé au XIIe siècle, agrémenté de caramel mou et d'une ganache chocolat noir. Idéal pour le « tea time » !

**La Ganache Mon'Thé – 14, rue Gaston Folloppe – Bernay**

Adultes. Tarif : 20€. Atelier limité à 6 participants.

Inscriptions : 09.78.80.83.41

+ d'infos : [www.laganachemonthe.fr](http://www.laganachemonthe.fr) - Facebook et Instagram



© Eveil Normand – Actu.fr

### FETE DE LA SOUPE – 11<sup>ème</sup> EDITION (18h-20h)

Dégustation de soupes confectionnées avec des produits locaux et de saison, rencontre avec les producteurs et membres de l'AMAP et concert.

**Place Saint Croix – Bernay**

Tout public. Gratuit.

+ d'infos : <https://www.reseau-amap-hn.com/amap/amap-les-paniers-de-bernay> - Facebook  
[amap.bernay@laposte.net](mailto:amap.bernay@laposte.net)



## JEUDI 9 OCTOBRE

### RACONTINES « A TABLE ! » (10h-11h)

*Histoires, comptines et jeux de doigts autour du repas, de la nourriture et de la gourmandise. Séance de 20 minutes suivie d'une consultation libre de l'enfant.*

#### Médiathèque – 1A rue de la mairie – Neuville-sur-Authou

Jeune public (0-3 ans) accompagné. Gratuit. Limité à 15 participants.  
Inscriptions : 02.77.09.73.57 - [biblio.neuillesurauthou@gmail.com](mailto:biblio.neuillesurauthou@gmail.com)

+ d'infos : Facebook et Instagram



### DEJEUNER DU GOÛT LOCAL (12h)

*Le DAME (Dispositif d'accompagnement médico-éducatif) de Beaumesnil vous invite dans son restaurant d'application pour déguster un menu constitué avec des produits régionaux. Il sera réalisé et servi par les élèves.*



#### Restaurant d'application « Le Goût des autres » - 13, rue du château – Beaumesnil – Mesnil-en-O.

Tout public. Tarif : entrée-plat ou plat-dessert 15€ ; entrée-plat-dessert 20€. Limité à 15 couverts.  
Réservations : 06.85.42.06.17 - [ime.atelier-cuisine@orange.fr](mailto:ime.atelier-cuisine@orange.fr)

+ d'infos : <https://www.assorpdemaistre.com/>

rp de **Maistre**  
ASSOCIATION

**LE GOÛT**  
*des autres*  
RESTAURANT D'APPLICATION

**DAME**  
BEAUMESNIL  
DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT MÉDICO-ÉDUCATIF

## JEUDI 9 ET DIMANCHE 12 OCTOBRE

CINE-CLUB « DANS LA CUISINE DES NGUYEN » avec La Boîte à Films (jeudi à 20h30 et dim. à 18h15)

*Yvonne Nguyen, jeune femme d'origine vietnamienne, rêve d'une carrière dans la comédie musicale au grand dam de sa mère qui préférerait la voir reprendre son restaurant en banlieue. L'intimité de la cuisine, entre plats familiaux et recettes traditionnelles, leur permettra-t-elle enfin de communiquer, se comprendre et s'accepter?*

→ <https://www.youtube.com/watch?v=l74yN57fj9w>

2025 - 1h39 - comédie musicale de Stéphane Ly-Cuong  
avec Clotilde Chevalier, Anh Tran-Nghia, Leanna Chea

**Cinémas Multi Rex – avenue du 8 mai 1945 – Bernay**

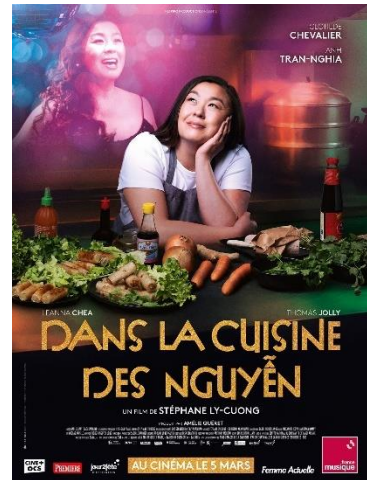
Tout public. Tarifs : adultes 6€ ; -15ans 5,50€.

Réservation conseillée : <https://www.cinemas-bernay.fr/>

+ d'infos : <https://www.cinemas-bernay.fr/>

Facebook « Cinémas Multi Rex »

Facebook « La boîte à films-cineclub-Bernay »



CINÉMAS  
MULTI **REX**  
BERNAY

## SAMEDI 11 OCTOBRE

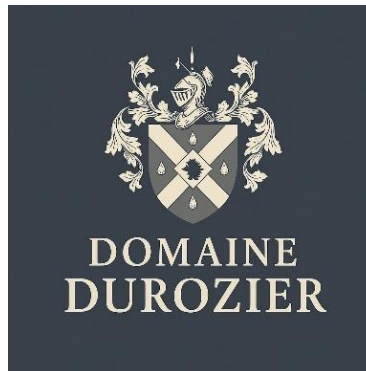
VISITE DU DOMAINE DUROZIER (10h-11h30)

*Quentin Durozier vous présente son vignoble planté en 2022 et dont les premières récoltes sont attendues cette année ! Mais aussi : l'histoire de la vigne en Normandie, les 4 saisons de la culture de la vigne, l'histoire de la ferme familiale et la présentation de quelques outils.*

**Domaine Durozier – La Coulbauderie – Carsix – Nassandres-sur-Risle**

Tout public. Gratuit.

Réservation conseillée : Office de Tourisme - 02 32 44 05 79 - [tourisme@bernaynormandie.fr](mailto:tourisme@bernaynormandie.fr)



# SAMEDI 11 OCTOBRE

## MARCHE DE PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX (10h-17h)

Un marché réunissant plusieurs fermes locales qui proposent différentes gammes de produits normands : Fournil Pommes d'Epis (pommes, compotes, farines, pains et brioches), les Vergers de la Fouquerie (vinaigre et confit de cidre, poiré, cidre, pommeau et calvados), La Ferme des Galurins (fromages et yaourts de brebis), La Ferme Bio des Lyre (pomme de terre, viande, pâté, etc...), Black Queen (miel, pain d'épices, chocomiel, caramiel, mielnoisettes, oxymel, propolis, nougat).

### Le bourg – Landepéreuse – Mesnil-en-Ouche

Tout public. Accès libre et gratuit.

+ d'infos :

Organisation : 06.21.17.22.35 - 06.89.90.00.68

[barlandepereuse27@gmail.com](mailto:barlandepereuse27@gmail.com)

Fournil Pommes d'Epis (La Roussière) : Facebook et Instagram

Vergers de la Fouquerie (Epinay) : <http://lesvergersdelafouquerie.jimdofree.com> et Facebook

Ferme des Galurins (Chamblac) : Facebook

Ferme Bio des Lyre (La-Vieille-Lyre) : Facebook



## LECTURE DE CONTES GOURMANDS (16h-17h)

Lecture suivie d'un goûter offert par la médiathèque.



### Médiathèque de Mesnil-en-Ouche – place de la mairie – La-Barre-en-Ouche – Mesnil-en-Ouche

Jeune public (à partir de 3 ans) accompagné. Gratuit.

+ d'infos : <https://www.mesnil-en-ouche.fr/nos-services/la-mediathèque/> - Facebook

02.32.47.48.89 - [mediathèque@meo27.fr](mailto:mediathèque@meo27.fr)



**DIMANCHE 12 OCTOBRE**

# **FETE DE LA GASTRONOMIE LOCALE** (10h-18h)

**Parc Chantereine (jardin public) - Beaumont-le-Roger**

La journée de clôture du Festival du Goût Local sera cette année animée par Olivier Maille. Une quinzaine de producteurs seront présents pour le plaisir de nos papilles. La fanfare Les Z'arts d'Eure sera de nouveau de la partie et de nombreuses animations pour tous sont au menu ! Accès libre et gratuit.



## **LE MARCHE DE PRODUCTEURS LOCAUX**

- **Akal Spiruline** (St-Pierre-Azif, 14) :

*Une gamme de produits à base de spiruline française, naturelle et écologique, qui sera présentée par Laetitia André, diététicienne-nutritionniste à Serquigny.*



- **Aromat'eure** (St-Quentin-des-Isles – Treis-Sants-en-Ouche) :

*Les tisanes, épices, sirops, huiles aromatisées, d'Emeline Brochard.*



- **Brasserie Anacrouse** (Bourg-Achard) :

*Les bières artisanales « made in rock » de la micro-brasserie de Mathieu Doudet.*



- **La Champignonnière de Nassandres-sur-Risle** :

*Pleurotes, shitaké, himne hérisson, pholiote du peuplier, de Landry Houizot.*

- **La Confiture d'Albert** (Corneville-sur-Risle) :

*Confitures et chutneys de Bruno Moricet. Transformation de fruits de France bio, favorisant les producteurs locaux.*



- **La Ferme de Pierrelaye** (Beaumontel) :

*Pommes, poires, compotes, jus, pétillant, confiture, fruits au sirop, lentilles, quinoa, pommes de terre, cultivées en agriculture biologique par la famille Hervieu.*



- **Le Fournil Pommes d'Epis** (La Roussière – Mesnil-en-Ouche) :

*Farine, pain au levain cuit au feu de bois, pommes, compote, de Julie Fleuret et Maxime Mérimée.*



- **Le P'tit Rucher** (Le-Noyer-en-Ouche) :

*Miel, meringues au miel, bougies, bee-wrap, baume pour le cuir, de Laetitia Hermier.*



- **Le Verger d'Idunn** (Plainville, St-Vincent-du-Boulay) :  
*Pommes, poires, nashis, jus et pétillant de pommes, compotes, confitures, d'Emma et Jean-Baptiste Jacob.*



- **Les Délices de Zézette et Papoune** (La Goulafrière) :  
*Saucisserie, fumage à froid, conserves du terroir de plats cuisinés, rillettes, pâtés, confectionnés par Nicole et Rémy Carmouse.*



- **La Ferme des h'EIR'bes libres** (Morainville-Jouveaux) :  
*Herboristerie et boissons (kéfirs, oxymels) paysannes, d'Alice Cuvilliez et Aldric Lemaistre.*



- **La Ferme du Sapin Bleu** (Cesseville) :  
*Yaourt, crème dessert, flan, glace, de Vanessa Fossard.*



- **Le Potager de Beaumesnil** (Mesnil-en-Ouche) :  
*Légumes locaux, semences paysannes normandes, conserves de produits locaux, le tout en agriculture biologique, avec l'équipe de l'association 1001 Légumes.*



- **Les Caprices d'une Pin up** (Grosley-sur-Risle) :  
*Crêpes, gaufres, confiseries, pâtisseries, biscuits, d'Audrey Rouyer.*



- **Les Petites l'Ouches** (Bernay) :  
*Conserves : sauce tomate, tomates, ratatouille, chili, lentilles au thym, curry de légumes, pois-cassés-carottes, pois-chiches, compote, poires au sirop. Des produits locaux transformés par une équipe de personnes en transition professionnelle.*



- **Les Ruchers de la Charentonne** (La-Trinité-de-Réville) :  
*Miel, bonbons au miel, pollen, de Florent Alaterre.*

- **Les Vergers de la Fouquerie** (Epinay) :  
*Cidre (demi-sec, brut, très brut), pétillant de poire, apéro normand, calvados (10, 15, 20 ans), vinaigre de cidre, confit de cidre, d'Aurore Roger.*



- **Locales Pizz'Mobiles** (St-Sébastien-de-Morsent) :  
*Christine Ranger confectionne ses pizzas avec des produits locaux. Elle propose également : galettes, crêpes, pop-corn, boissons soft, bière pression et bouteille de la brasserie Spore (Gravigny).*



- **Saveurs d'antan** (Beaumont-le-Roger) :  
*tripes à la mode de Caen, filet mignon de porc fumé, boudin noir, d'Aurélie et Samuel Catherine.*



## LES ANIMATIONS (toutes gratuites, sauf mention)

- **Fanfare Les Z'Arts d'Eure**

*La désormais célèbre fanfare locale nous ravira de nouveau avec ses rythmes entraînants en fin de matinée et en milieu d'après-midi.*



- **Promenades en calèche avec Les Attelages de Jacques (Bernay) :**

*Jacques, meneur diplômé, et Action II, son cheval de trait de race ardennaise, vous emmènent pour une petite balade dans les rues de Beaumont-le-Roger, autour du parc Chantereine. De 11h15 à 12h puis 14h45 à 15h30. 6 passagers max par session.*



- **Exposition-vente et ateliers de dessin au fusain de Claire Maillard (Orbec) :**

*L'artiste normande exposera une série de fusains et pastels et proposera aussi des ateliers de pour dessiner au fusain un légume ou un fruit choisi sur le marché de producteurs.*

*5 sessions de 45 minutes : 10h30-11h30 ; 11h30-12h30 ; 14h30-15h30 ; 15h30-16h30 ; 16h-17h30.*

*Pour tous (à partir de 6 ans). Tarif : 5€. Réservation conseillée ([claire.maillard.ateliers@free.fr](mailto:claire.maillard.ateliers@free.fr), 07.67.42.70.00) mais il sera également possible de s'inscrire sur place.*



- **Ateliers naturopathie avec Sophie Labarre (Bernay) :**

*Thème : "Comment l'alimentation locale et de saison soutient la vitalité et l'immunité"*

*1) Les aliments de l'automne qui boostent l'immunité*

*2) La chaîne de l'énergie vitale*

*3) Tisanes, bouillons et boissons de l'automne*



- **Animation nature "Le hérisson : l'ami du jardinier" Biodiversit'up (Ajou – Mesnil-en-O.) :**

*Johanna Chopin proposera 5 ateliers en simultané : une anatomie particulière, des piques bien piquants, un régime alimentaire complet, le mammifère préféré du jardinier, créons-lui un habitat parfait.*



- **Stand « Projet Alimentaire Territorial » et « Cantines d'Excellence » (IBTN) :**

*Sandrine Lesieur, cheffe de projet agriculture et alimentation de l'Intercom Bernay Terres de Normandie, présentera les actions concrètes en cours sur le territoire.*



- **Stand « Les Fruits et Légumes frais » (INTERFEL) :**

*José Loureiro proposera des animations ludo-pédagogiques, dégustation, ateliers autour des fruits et légumes frais.*



- **Stand sur les arbres fruitiers (association MSV Normandie) :**

*L'agriculture « sol vivant » – aussi connue comme agriculture régénérative – remet le sol au cœur du système de culture en garantissant le gîte et le couvert à la macro et microfaune du sol. Aude Rives proposera un jeu "vrai/faux" sur les plantations et présentera les différents types de greffes.*



- **Jeu de piste**

Une animation proposée par l'Office de Tourisme pour mieux connaître les acteurs de cette journée et les délicieux produits du marché : leurs origines, modes de production et leurs bienfaits !



- **Défi d'improvisation théâtrale par la troupe d'AIDE les z'Arts (16h-17h)**

Un spectacle interactif et délirant qui casse les règles établies du théâtre traditionnel, laissant place à la spontanéité !



La cerise sur le gâteau...

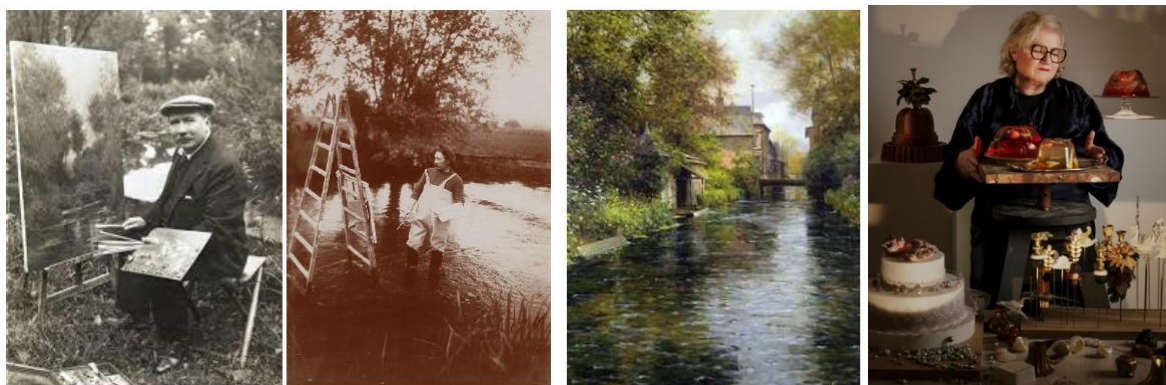
## **Le parcours sucré impressionniste**

### **Un hommage à Louis Aston Knight avec la scénographe culinaire Marie Chemorin**

Un atelier culinaire inédit qui célèbre la rencontre entre l'art et la gourmandise.

Plongez dans l'univers lumineux et poétique du peintre de l'eau **Louis Aston Knight**, maître des paysages normands et des bords de la **Risle**. Tout au long de la journée, les participants seront invités à la **décoration d'un gâteau surdimensionné**, véritable tableau comestible inspiré de son œuvre. Une initiation aux techniques de pâtisserie artistique, dans une ambiance créative et conviviale.

Un atelier gourmand et poétique, où **la pâtisserie devient peinture**.



*“La nature est suffisamment belle pour inspirer des chefs d'œuvre à ceux qui sont prêts à la copier afin de dévoiler aux autres toute la poésie qu'elle exprime” Louis Aston Knight*

+ d'infos :

→ Louis Aston Knight : [beaumont-le-roger.fr](http://beaumont-le-roger.fr), [Wikipedia](https://fr.wikipedia.org/wiki/Louis_Aston_Knight)

→ Marie Chemorin : [L'Eveil Normand](#), [Paris Normandie](#), [Le Parisien](#), [Télérama](#)

Dimanche 12 octobre 2025 :

**5<sup>ème</sup> édition de la marche Octobre Rose de Beaumont-le-Roger**

Au profit de l'association Ligue contre le cancer

Départ et arrivé devant la mairie (rdv à 9h30, départ à 10h)





**DIM.  
12  
oct.  
2025**

**Fête**  
**de la**  
*gastronomie*  
*locale*

**A Beaumont-le-Roger  
Parc Chantereine**

**[www.bernaynormandie.fr](http://www.bernaynormandie.fr)**

Conception : Service communication - Intercom Bernay Terres de Normandie // Impression : Imprimerie IRS - 200 exemplaires - Ne pas jeter sur la voie publique // Crédit image : Ciemplex Design - Adobe stock / Freepik

 **INTERCOM  
Bernay**  
Terres de Normandie



# JEUDI 16 OCTOBRE

## ASSISES NORMANDES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le RÉGAL Normandie\* organise cet événement réunissant les professionnels de la chaîne alimentaire normande.

Au menu : des rencontres, des retours d'expériences riches et de la convivialité ! Programme complet :

<https://www.regal-normandie.fr/assises-2025/>

**à destination des  
professionnels**

+ d'infos : Sandrine Lesieur – 02.32.43.50.06 – 07.89.08.90.34

[s.lesieur@bernaynormandie.fr](mailto:s.lesieur@bernaynormandie.fr)



ASSISES NORMANDES  
DE LUTTE CONTRE  
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LE 16 OCTOBRE 2025 À BERNAY (27)

[www.regal-normandie.fr](http://www.regal-normandie.fr)

\* : réseau pour éviter le gaspillage alimentaire

# 6 éditions de saveurs, de rencontres et de terroir !

