

Voyage en Normandie 6, 7 et 8 octobre 2006

Bilan humain : 23 participants en moyenne, 0 noyé.

Bilan météo : 100% soleil

Indice de satisfaction : Calcul impossible pour cause de pétage des compteurs

Une journée mer et une journée terre à distance des vignobles mais dans une région magnifique : celle d'André Valognes que nous saluons ici bien bas pour cette super belle idée de voyage.

La tradition agricole offre aux dégustateurs des satisfactions variées allant des fruits de mer, à la viande, aux laitages sans oublier des desserts fameux. La presqu'île offre d'autres paysages maritimes dont les couleurs sont aussi intenses qu'en méditerranée et dont les ressources gastronomiques sont très variées.

Vendredi soir

Ce voyage nous a permis de tester l'endurance des wagons à compartiment que nous avons connus dans notre jeunesse : pas une froissure sur le revêtement simili des sièges, pas un tag et le roulement des bogies sur les rails. Ils engendrent la nostalgie mais ne sont pas très efficaces du point de vue de la moyenne horaire. Seuls, les contrôleurs ont été pris par le temps car ils n'ont pas eu l'occasion de vérifier nos titres de transport, tellement ils étaient absorbés par une longue conversation, dans un compartiment de 1^{ère} à la lumière tamisée. Nous avons essayé de tromper le temps en cherchant le wagon bar qui n'existait pas.

Le comité d'accueil, conduit par André et Colette, nous fait découvrir le confort et la propreté des bétailières normandes. C'est à 23 heures que notre troupe affamée investit le premier étage de la brasserie du théâtre qui nous est réservé. Cette brasserie est un haut lieu de la vie nocturne de Cherbourg qui a appartenu à feu un des oncles d'André. Dans un décor cossu et sous une lumière confortable, nous vivons notre première expérience normande à base de cidre, de crème et de coquilles saint Jacques.

Le marchand de sable passe largement après une heure du matin.

Samedi matin

Visite du musée Utah Beach

Chacun connaît l'attachement que les membres du CEP portent à la mémoire de nos anciens qui ont sacrifié leur vie pour nous permettre de vivre libre. Nous nous recueillons ainsi discrètement auprès du mémorial des parachutistes et des divisions américaines d'infanterie et du génie qui ont débarqué le 6 juin 1944. Une visite commentée nous permet de mieux comprendre les enjeux de ce débarquement en Cotentin et les actions qui ont conduit au succès que tous connaissent. Le car fait un détour pour nous faire découvrir l'église de Sainte Mère l'église : ses chapiteaux et son célèbre parachutiste (le soldat Steel) qui est resté accroché deux heures durant sur le clocher au bout de son parachute.

Visite de St Vaast la Hougue

Le CEP retrouve ses activités favorites : promenade au marché où il est possible d'acheter de la charcuterie et des fromages normands : Nous vous recommandons tout particulièrement le camembert artisanal Le Gaslonde, une merveille, pour les amateurs.



Ces achats ont été particulièrement utiles aux membres gloutons et à ceux qui ne raffolent pas des huîtres.

La dégustation d'huîtres est grandiose, sous le soleil et baignée de bonne humeur entretenue par la consommation (modérée comme d'habitude) de muscadet et de vin blanc de Touraine. Un petit tour dans l'épicerie fine traditionnelle Gosselin fondée en 1889 se termine par une dégustation de Calvados 15 ans et hors d'âge.

La pêche à pied

L'événement de cette journée est cette pêche à pied, guidée par une professionnelle de la conchyliculture. La date a été choisie pour profiter de la grande marée et aller pêcher des crustacés. Notre équipement patchwork (bottes de jardin, pull marin couturier ...) et notre trogne ne peuvent néanmoins rivaliser avec ceux des pêcheurs quasi professionnels qui remplissent leur bourriche de couteaux, moules et autres bigorneaux avant de s'enfiler une grande rasade d'un truc qui réchauffe.

Le président n'a pas pris de notes pour épargner la sacro-sainte valise métal qui contient le précieux livre d'or et parce qu'il est strictement impossible de pêcher en prenant des notes. Vous ne saurez donc rien des différences entre ces bestioles ou de leur intégration dans l'écosystème. Nous avons néanmoins dégusté différents produits fraîchement ramassés par notre guide et ses apprentis : moules, huîtres sauvages, crevettes crues etc. Certains défenseurs des animaux ont essayé de libérer une paire de crabes dont les pattes étaient prises dans un filet. Malheureusement, l'un des crabes est mort pendant l'opération de sauvetage par scalp de la carapace du dessus.

Certains défenseurs de la nature ont préféré s'attaquer aux poissons en plastique et épargner ainsi la vie de ces bestioles dont les grandes marées représentent toujours une étape difficile.



Satisfaction légitime

Pour le dîner du soir

Equipement professionnel

La fin d'après midi s'est terminée par la visite de la ferme laitière du frère d'André. Grandiose, géant pour ceux qui ne sont jamais sortis de leur cité, fut-elle située dans les quartiers chics. Nous avons ainsi observé de remarquables spécimens de vaches qui réussissent à donner quotidiennement plus de 30 litres de lait, raison pour laquelle elles sont régulièrement primées au Concours Général Agricole. Les femmes ont caressé de charmants petits veaux vieux de quelques jours dont l'un était encore poisseux. Les mêmes citadins de stricte obédience ont été médusés. Le public attentif a écouté les commentaires avisés de M et Mme sur leur travail et leurs loisirs.

Dîner au restaurant le Moderne à Barfleur

Le restaurant de la marine étant fermé pour travaux, le choix s'est porté sur ce restaurant tenu par un jeune couple et situé dans un hôtel du style années 50.

L'accueil est d'emblée chaleureux malgré le retard, si peu coutumier. Le restaurant nous est réservé et une grande table est dressée au milieu d'une vaste salle.

Champagne Roederer offert par Jacques et Martine Fillot, (des nôtres pour la 1^{ère} fois) remarquable d'équilibre avec des arômes légers et une réelle structure.

St Pery de chez Colombo 2003.

Ce vignoble est connu par plusieurs membres du club. C'est une bonne adresse traditionnelle, spécialisée dans les vins de la partie sud des cotes du Rhône septentrionales. Ce vin est profond, aromatique avec une belle longueur. Il accompagne bien une entrée composée de cinq plats : flan de poulpe, bar, cabillaud sur un lit de purée, coquille saint Jacques aux raisins et saumon sur une ratatouille.

Chablis de chez Isabelle et Denis Pommier 2004. Vignoble situé à Poinchy, village à l'est de Chablis.

Vin encore assez jeune sur des notes d'agrumes. Possède une belle structure qui lui a permis de bien accompagner le demi-homard au beurre blanc suivi par un autre demi-homard à la tomate... Attendez, attendez, c'est pas fini !

Lussac St Emilion 2000 La rose Perruchon

Pour un plateau de fromages normands.

Assortiments de cinq desserts dont une tartelette au citron, un moelleux au chocolat et un dessert à la pistache.

Le marchand de sable joue les prolongations largement au-delà de 2 heures du matin.

Dimanche matin

Le réveil est plus ou moins rapide selon les membres et le petit déjeuner (au demeurant excellent) est pris de façon échelonnée. Nous sommes quasiment à l'heure quand le car démarre à 9 heures. Un cours trajet nous mène à la première étape au milieu de la campagne normande, verte et vallonnée avec des hameaux charmants où la propreté est une donnée incontournable.

Départ rythmé par la douce voix de Philippe qui rend un hommage vibrant « A André » (En cotentinois dans le texte, inséré en annexe)

La maison du biscuit de M. Burnouf à Sortosville en Beaumont.

Maison traditionnelle tenue par la même famille depuis 1903. Le décor est typique, encombré de spécialités normandes et surtout de délicieux biscuits* faits maison à la saveur d'antan. Chacun a pu faire provision de réserves caloriques et de cadeaux aux enfants ou à la grand mère.

*Vous pourrez en acheter grâce au bon de commande joint au mail : ne vous en privez pas, foi de gourmande...

Foie gras de la côte des Isles au hameau Héreauville à Sortosville en Beaumont.

On ne s'attend pas à trouver un élevage traditionnel de canard en Normandie et pourtant ... M et Mme Bonnemains travaillaient dans l'industrie quand une externalisation de la production les a contraints au reclassement professionnel. Belle reconversion !

Le groupe est séparé en deux : les premiers à avoir eu les explications reçoivent une grande quantité d'informations (la secrétaire étant de ce groupe a pu glaner des infos gastronomiques utiles ... rendez vous dans une pièce jointe annexe), pendant que les autres s'empiffrent de tartines aux rillettes, pâté de foie gras, foie gras etc. (devinez où était notre cher président !) L'heure s'avancant, la permutation fait que ceux qui ont beaucoup dégusté n'ont pas appris grand chose et ceux qui savent tout n'ont pas beaucoup dégusté. Citons néanmoins, la machine à plumer les canards, remarquable invention qui a beaucoup intéressé Jean Jacques ; sans nul doute, il va s'en procurer une pour plumer ses poules (... va y avoir du sport à Restigné).

Cidrerie Théo Capelle à Sotteville

La visite commence par la projection d'un petit film pédagogique. S'ensuit la visite de la cidrerie. Le verger comporte 650 pommiers de 15 variétés. La récolte des pommes se fait à la machine ; les pommes tombant toutes seules.

1 tonne de pomme donne 650 litres de cidre avec un rendement de 65% qui chute à 55% après filtration.

Il n'y a pas d'ajout de levure et la mise en bouteille se fait avant la fermentation malo-lactique. Comme pour le vin, il existe des différences entre les millésimes (on veut bien le croire) et entre les terroirs : les cidres du pays d'Auge sont très fruités et ceux du Cotentin plus acides.

Le cidre, une fois mis en bouteille, ne bénéficie pas d'une conservation en cave. Le cidre, en vieillissant perd son sucre et devient sec. La limite de deux ans de garde peut être proposée comme seuil à ne pas dépasser.

Les canadiens font également du cidre et même du cidre de glace : boisson tranquille qui peut atteindre des taux d'alcool de 8 à 13°.

A l'issue de cette visite bien instructive et dépaysante, nous avons l'occasion de tester l'imagination de M. Capelle sous la forme du « flory-pomme » : cocktail à base de lait caramélisé, de calva et de pommes vertes et du « cotentinoix » cocktail de cidre, de calva et de noix verte.*

*Rendez-vous cases 1, 2, 3, 4,5 et 6 du bon de commande... laissez vous aller : c'est du bon, du sain et du pas cher. Pensez à vos sauces normandes au cidre et à la crème ... hummmm !

Déjeuner au Restaurant de l'Industrie

Ce restaurant associe le style normand traditionnel (cuisine et serveuse typiquement normande) et un grand professionnalisme (cuisson parfaite, service d'une grande tablée avec des plats chauds) et le sourire. A recommander à ceux qui cherchent les saveurs traditionnelles, loin des alliances subtiles du sucré salé épicé avec du pain aux graines de l'Himalaya (... ?)

Galette aux pommes et à l'andouille de Vire

Noix de veau aux champignons

Tarte normande

Servi avec du Kir, du cidre et du vin à volonté.

Fin de voyage : culturelle

Visite de l'hôtel de Beaumont à Valognes, commentée par une dame très classe avec un beau corsage blanc et des cheveux tirés en arrière. Ce château surnommé le Versailles normand a subi de nombreuses dégradations, particulièrement pendant la dernière guerre mondiale, du fait des bombardements et des rapines. La famille propriétaire dispose manifestement des fonds pour le meubler et le restaurer dans le goût et la tradition. Le résultat est parfait et réjouit les passionnés d'histoire et de jolies choses. On retiendra entre autres, une chambre d'enfants avec de magnifiques jouets 19^{ème} et une rareté, un pianoforte, l'ancêtre du piano actuel (les amateurs apprécieront) La promenade dans le jardin nous a permis de nous ressourcer sous un soleil toujours aussi radieux.

Visite de l'hôtel Grandval Caligny

La demeure est tout aussi riche en histoire. Elle a servi de résidence à un enfant du pays Jules Barbey d'Aurevilly (1808 – 1889)*. Cet hôtel est séparé en deux parties tenues par deux propriétaires. La partie qui se visite est assez dégradée et on sent bien que les capitaux manquent. Néanmoins, notre guide, héritière des propriétaires actuelles, nous témoignent de son attachement à ces vieilles pierres. Elle a le style baba cool et élève une ribambelle d'animaux qui disposent d'un certain confort : chambre particulière, rampe privative donnant un accès direct au jardin en particulier. Quoique dubitatif sur la probabilité de réussite, nous avons vivement encouragé notre guide sur la voie difficile dans laquelle elle s'est engagée avec fougue et énergie.

Citations de l'auteur :

***Le plus grand hommage que l'on puisse faire d'un diamant, c'est de l'appeler un solitaire. (Bof... Annie)**

***Dans toute poésie, il y a une lutte secrète entre l'infini du sentiment et le fini de la langue dans laquelle cet infini se renferme sans se limiter... (une bouteilles de cidre à celui qui déchiffre ! Annie)**

Retour par train dans les mêmes wagons désuets. Heureusement que ce n'était pas le TGV, nous n'aurions jamais terminé les comptes à temps. A noter que les contrôleurs ont montré la même indifférence vis à vis du contrôle des billets. Prière de demander à André s'il s'agit d'une coïncidence ou s'il est carrément inutile d'acheter son billet.