DOSSIER DE PRESSE

Fête du ventre 2026

PLATEAU DE CAUX

Pays du Lin

et YVETOT NORMANDIE TOURISME



www.plateaudecaux-normandie-tourisme.fr

www.yvetot-normandie-tourisme.fr

YVETOT NORMANDIE TOURISME

Plateau de Caux Pays du Lin # NORMANDIE

SOMMAIRE



6

LES PRODUCTEURS DU PAYS DE CAUX

Le village cauchois c'est près d'une quinzaine de producteurs du Pays de Caux rassemblés en un même lieu... Découvrez les saveurs locales: jus de pomme, glaces au lait de chèvre, cidres et bières, biscuits, safran...Le Pays de Caux vous réserve bien des surprises.... Sans oublier la célèbre chips76 !

24

A TABLE !

Au menu du jour ... Entre le Burger Cauchois, la tartifllette Normande ou les crêpes au lin copieusement garnies ... Nos producteurs et restaurateurs vous concoctent un menu aux petits oignons !





28

S'ECHAPPER

Pour partir l'esprit tranquille, voyager avec Hangard Voyages. Pour moins de 10 € profitez d'un transport en car au départ d'Yvetot, Doudeville ou Yerville.

FÊTE DU VENTRE

LE VILLAGE CAUCHOIS À ROUEN #5



Réveillez vos papilles !

La Fête du ventre et de la gastronomie normande fait son grand retour, samedi 10 et dimanche 11 octobre 2026, en centre-ville de Rouen.

Célébrée dans les années 30, la Fête du ventre et de la Gastronomie normande de Rouen est devenue un des rendez-vous incontournable de la région.

Le village cauchois

Cette 27ème édition sera pour le Pays de Caux l'occasion de mettre en lumière ses producteurs et artisans locaux.

Une nouvelle fois, les communautés de communes d'Yvetot Normandie et de Plateau de Caux (Secteur Doudeville Yerville), sous l'impulsion de leurs élus iront main dans la main exposer au grand jour un panel très qualitatif de savoir-faire et de saveurs cauchoises...

Ce sont une quinzaine de producteurs locaux, fervents défenseurs du circuit-court et des saveurs locales qui exposeront durant deux jours leurs spécialités.

Au menu

Qui dit fête de la gastronomie, dit restauration... Il sera bien évidemment possible de déjeuner sur place.
Au menu : burger cauchois, crêpes au lin en version salée ou sucrée, chipsLA76, gâteaux de fruits frais, glaces au lait de chèvre, biscuits de caux... Bref, il y aura de quoi réveiller vos papilles !



Bienvenue au village cauchois

… Les 10 et 11 octobre prochains, le Pays de Caux s'exporte à Rouen…

La Fête du ventre et de la gastronomie normande fait son grand retour, samedi 10 et dimanche 11 octobre 2026, en centre-ville de Rouen.

Célébrée dans les années 30, **la Fête du ventre et de la Gastronomie normande de Rouen est devenue un des rendez-vous incontournable de la région grâce à l'association *Les Vitrines de Rouen* qui l'a remise au goût du jour.**

Cette 27ème édition sera pour le Pays de Caux l'occasion de mettre en lumière ses producteurs et artisans locaux.

Pour la cinquième année, **les communautés de communes d'Yvetot Normandie et de Doudeville-Yerville (Plateau de Caux), sous l'impulsion de leurs élus** iront main dans la main exposer au grand jour un panel très qualitatif de savoir-faire et de saveurs cauchoises …

En tout et pour tout, **ce seront 15 producteurs et restaurateurs cauchois qui seront présents au coeur du village cauchois**, au côté de plus de 150 producteurs normands en tous genre. Rendez-vous à Rouen Place du Vieux-Marché, rue Rollon, rue Guillaume-le-Conquérant, rue Jeanne d'Arc au niveau du Palais de justice – les 10 et 11 octobre prochains.



Vous avez l'eau à la bouche… Alors venez retrouver les saveurs du Pays de Caux, Pays du Lin. L'occasion de rencontrer « vos » producteurs et artisans locaux, tous fervents défenseurs du « bon » et du « vrai » !

LE VILLAGE CAUCHOIS CROQUE LA POMME À PLEINES DENTS



Un nouveau pôle dédié aux produits et aux savoir-faire du Pays de Caux

Pour son édition 2026, la Fête du Ventre invite les visiteurs à découvrir le Pays de Caux sous un nouveau jour. Au cœur du Village Cauchois, un tout nouvel espace mettra à l'honneur l'un des produits emblématiques de notre territoire : la pomme.

Fruit du terroir, mais aussi point de départ de nombreux produits et savoir-faire, la pomme sera au centre d'un programme à la fois gourmand, pédagogique et convivial.

Une occasion de découvrir toute la richesse d'une filière profondément ancrée dans l'identité cauchoise.

Le Cidre du Pays de Caux en route vers l'AOP

Temps fort de ce nouveau pôle : la découverte de la démarche de reconnaissance en AOP du Cidre du Pays de Caux.

À travers cette démarche, producteurs et acteurs du territoire souhaitent faire reconnaître et protéger les caractéristiques uniques d'un cidre intimement lié à son terroir.

L'AOP constitue ainsi un véritable enjeu de valorisation du patrimoine agricole, des producteurs et d'un savoir-faire cidricole transmis au fil des générations.

Les visiteurs pourront découvrir cette démarche et mieux comprendre ce qui fait l'identité et la singularité des cidres du Pays de Caux.

Une immersion gourmande dans l'univers de la pomme



Pendant toute la Fête du Ventre, le Village Cauchois proposera de nombreuses animations pour découvrir la pomme sous toutes ses formes :

• **Un bar à cidre** permettra de déguster différentes cuvées et d'explorer la diversité des cidres produits sur le territoire.

• **Une dégustation à l'aveugle** invitera les visiteurs à faire travailler leurs sens et à tenter de reconnaître les différentes cuvées. Une expérience ludique et accessible à tous.



• **Des jus de pommes** seront également proposés pour permettre aux plus jeunes comme aux adultes de profiter des saveurs du fruit.

• **Gelées, confitures** et autres spécialités permettront de découvrir la diversité des produits élaborés à partir de la pomme.

Enfin, des animations ludiques et conviviales rythmeront le pôle tout au long de l'événement. Jeux, découvertes et échanges permettront au public d'en apprendre davantage sur la pomme, son histoire, ses usages et les savoir-faire qui l'entourent.

Faire découvrir le goût du Pays de Caux

Avec ce nouveau pôle, le Village Cauchois affirme une nouvelle fois sa volonté de faire découvrir et de valoriser les richesses de son territoire. À travers la pomme et le Cidre du Pays de Caux, c'est tout un patrimoine agricole, gastronomique et culturel qui sera mis à l'honneur.

À la Fête du Ventre 2026, rendez-vous au Village Cauchois pour goûter, découvrir et partager le goût du Pays de Caux !

LE CLOS D'ESTAIN

La cidrerie familiale LE CLOS D'ESTAIN, située à Touffreville-la-Corbeline, a été créée en 2021.

Romain LUCAS a à cœur de remettre en activité un clos-masure, ferme typique du Pays de Caux, par la plantation de vergers et la production et la vente d'une gamme complète de produits à base de pommes : cidre, eau-de-vie...

Son fer de lance : proposer des produits modernes et dynamiques tout en conservant les méthodes de production traditionnelle : sélection minutieuse de variétés de pommes, fermentation naturelle sans ajout de gaz carbonique et sans filtrage, c'est à dire sans retrait des levures en passant le cidre dans un filtre avant l'embouteillage.

La modernité et la fraicheur ne se retrouvent pas uniquement sur les étiquettes de ses produits, **Romain ne cesse d'innover en proposant de nouveaux produits tels que l'Apéritif normand,** savant mélange entre jus de **pomme et eau de vie de cidre ou encore le 44, une eau-de-vie de cidre mise en macération pendant 44 jours avec des oranges, 44 grains de café et 44 morceaux de sucre.**







LA MARE AUX POMMES



C'est **l'histoire d'une mare avec des hérons, des reinettes et des libellules.** C'est **l'histoire d'une famille,** les Delamare, une histoire de 5 générations qui a commencé en 1909 avec Louis et Marie et se poursuit aujourd'hui avec Grégoire et Valérie.

C'est **l'histoire de Grégoire DELAMARE, jeune ingénieur agronome** passé par l'oenologie qui, après quelques périples en Asie et Afrique, reprend l'exploitation familiale avec un projet déjà bien maturé : **créer une cidrerie de qualité, offrant une approche nouvelle et qualitative du travail de la pomme.**

La Mare aux Pommes produit ses pommes, les transforme pour offrir **3 gammes de produits fermiers, normands et bio.**

- Les cidres Héron. Héron bleu aux notes acidulées, Héron pourpré réserve monovariétale de prestige et Héron cendré, le cidre des grands moments.
- Les jus de pomme Libellule, jus infusés à froid, aux saveurs douces ou fraîches, classiques ou étonnantes, issues de fleurs séchées ou plantes aromatiques pour la plupart cultivées à la ferme.
- Les essences de pommes Reinette, essences arrangées aux saveurs subtiles et puissantes toutes à la fois.





ARCAUX





ARCAUX, Association de l'Aide Rurale Cauchoise, située au Château de Bois-Himont, accompagne des personnes en situation de handicap et compte ajourd'hui 75 salariés ainsi que de nombreux membres bénévoles qui s'engagent, jours après jours, pour accompagner 180 personnes en situation de handicap.

Parmi ses différents ateliers, **le pôle agricole apporte une production fruitière et maraîchère soucieuse du développement durable** et de la préservation des ressources naturelles. Il comporte notamment 1 verger de 4,5 hectares, 1 potager de 2 hectares, 1 laboratoire de transformation, 10 serres froides.

L'ensemble des récoltes fruits et légumes sont commercialisés auprès de cuisines centrales, par l'intermédiaire des commerces locaux et au sein du magasin de l'ESAT nommé Le Panier ARCAUX.

ARCAUX propose une grande variété de pommes et de poires, des légumes de saison du jardin ainsi que des produits transformés issus de sa production (confitures, cidre, jus de fruits...).

BISCUITS DE CAUX



BISCUITS DE CAUX Installé à Berville depuis 5 ans, **Paul CHEMIN** est le fondateur de la marque Biscuits de Caux. Il y a 8 ans alors salarié pâtissier à Rouen, il se lance dans l'aventure du biscuit.

Aujourd'hui **ses gourmandises sont réputées aux quatre coins de France et jusqu'à l'Elysée ! Il réinvente les biscuits traditionnels, une cuillère qui fond dans la tasse, voilà qui n'est pas banal.**

Venez goûter la Cookie'llère, les Tuiles amandes ou coco, les Sablés caramel au beurre salé d'Isigny, les Meringues amandes natures et chocolat, les Très Chocolat, **Les Bis'Caux, fait uniquement avec des produits locaux, les Fleurs de lin ou encore les Crousty des Champs réalisés grâce aux drèches (résidus d'orge) de la Brasserie Fabrik2Bulles.**







LE PETIT FREVILLAIS





La Fromagerie du Petit Frévillais transforme le lait de ses vaches en délicieux fromages comme **la tomme, la tomette, le camembert, le festival, le convivial, le carré, la surprise**... Ou encore le Saint-Martin dont le nom rend hommage au village où se situe la ferme familiale, non loin d'Yvetot.

Pour les plus gourmands - ou les plus indécis - il est d'ailleurs possible de constituer **un plateau avec un assortiment de toute la gamme.**

La fromagerie gérée par Elodie Maladain propose également de la crème, du beurre et différents yaourts.

Retrouvez-la directement en magasin, en dépôt-vente à l'épicerie de Croix-Mare ou bien sur le marché d'Yvetot.


LA TOME
LA PAYSANNE
LE CONVIVIAL
Saint Martin
LA TOMETTE
LE FESTIVAL
LA TOME
LA TOMETTE
Saint Martin
LE CONVIVIAL


CAMEMBERT
CARRÉ
BEURRE CRU DEMI-SEL FERMIER
BEURRE CRU DOUX FERMIER
10060320
30.03.20

LES GOURMANDISES DU CHÊNE

LES GOURMANDISES DU CHENE, Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie située à deux pas du célèbre Chêne d'Allouville-Bellefosse, propose différents produits tels que pains, pains de tradition, pains spéciaux, viennoiseries mais également des pâtisseries innovantes, élégantes et gourmandes ainsi que des chocolats de fabrication artisanale.

Tous les produits sont fabriqués sur place par des professionnels, à partir d'un maximum de matières premières sélectionnées auprès des producteurs régionaux.

Deux ans après la reprise de la Boulangerie par Danny MORAND et Elisa DEHONDT, gérants passionnés, Les Gourmandises du Chêne ont été **sélectionnés par le guide Gault&Millau Normandie Hauts-de-France 2021/2022.** Une distinction, qui permet de souligner la qualité et l'originalité des produits proposés, 100 % faits maison.





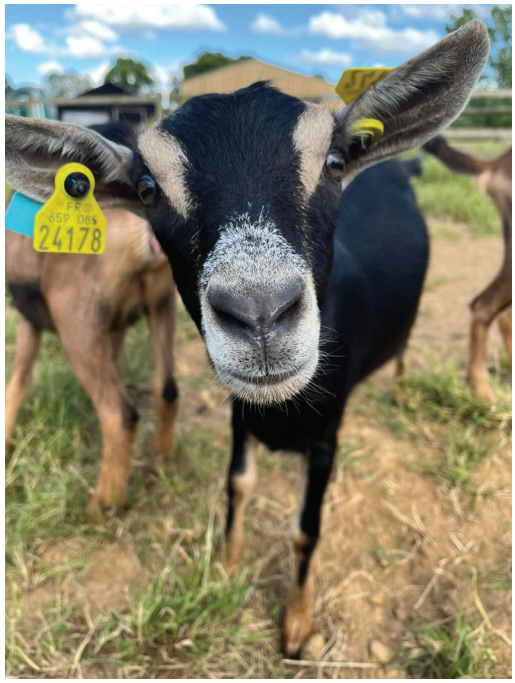
LES DOUCEURS D'EUGÉNIE



À seulement 25 ans, **Eugénie Carpentier a concrétisé son rêve d'entrepreneuriat agricole. Depuis avril 2025, elle a officiellement lancé son activité d'élevage caprin et de transformation fromagère** au sein de la ferme familiale à Grémonville, près de Yerville.

Fille du terroir, Eugénie a toujours baigné dans l'univers agricole. Diplômée du lycée professionnel agricole d'Yvetot, elle a ensuite poursuivi ses études à l'École supérieure des agricultures d'Angers. C'est là que sa passion pour les chèvres alpines s'est imposée.

Séduite par la chèvre alpine — un animal qu'elle décrit comme docile, curieux et proche de l'homme — elle choisit de s'y consacrer pleinement. Après plusieurs expériences professionnelles, notamment en porcherie, à la Chambre d'agriculture de Caen, et dans un élevage caprin en Vendée, elle se forme également à la transformation fromagère dans le département de l'Eure.



Aujourd'hui, **son cheptel compte près de 40 chèvres alpines**, comme prévu. Dans sa fromagerie récemment achevée, elle transforme elle-même le lait en fromages fermiers et glaces, qu'elle commercialise en vente directe.

Chez Eugénie Carpentier, **la diversité est au rendez-vous : ses fromages fermiers, tous issus du lait de ses chèvres alpines, se déclinent en plusieurs affinages, de l'ultra frais au très sec, pour satisfaire tous les palais.** Côté glaces, elle propose également une **large gamme de saveurs artisanales, telles que framboise, citron, pistache, chocolat ou encore caramel.**

Porté par une énergie sincère et une passion indéfectible, ce projet illustre parfaitement le renouveau agricole local, à travers l'engagement d'une nouvelle génération tournée vers la qualité, la proximité et l'autonomie.



LA CAVE DE JO

Passionné par le partage et les découvertes, **Jonathan a créé La Cave de Jo à Yvetot avec une idée simple : proposer des produits de caractère accompagnés de conseils personnalisés. Vins, whiskies, gins, rhums, bières artisanales ou encore produits locaux, chaque référence a été soigneusement sélectionnée au gré de rencontres avec des producteurs et artisans partageant les mêmes valeurs d'authenticité et de qualité.**

Pour Jonathan, une bouteille raconte avant tout une histoire. C'est cette philosophie qui guide son métier de caviste au quotidien. **Derrière chaque produit se cache un savoir-faire, un terroir et une personnalité qu'il prend plaisir à faire découvrir à ses clients.**

À l'occasion de la Fête du Ventre, La Cave de Jo mettra à l'honneur la bière L'Yvetotaise, une bière artisanale brassée en Normandie qui porte fièrement les couleurs du territoire. Elaborée par lui, avec soin et passion, elle révèle selon les déclinaisons, de belles notes maltées, une agréable fraîcheur et une amertume parfaitement maîtrisée. Une bière de caractère, équilibrée et conviviale, qui accompagnera parfaitement les saveurs cauchoises proposées pour l'occasion.





SAFRAN DE CAUX



On le sait, **la Normandie, est une terre agricole d'excellence** (70 % du territoire est consacré à l'agriculture). Cependant, ce que l'on sait moins, c'est que la production de **nombreuses cultures exotiques** y est apparue : gingembre, yuzu, safran, quinoa ou encore ail noir, vous pouvez désormais consommer du Made in Normandie !

Laurence et Jean-Marc RETOUT ont commencé leur production de safran il y a quelques années, et deviennent déjà une référence dans leur domaine. Le crocus sativus, nom savant du **safran, est une fleur de légende qui vaut 100 fois le prix de la truffe !** Planté dans une terre assez profonde, le safran semble se plaire sur le sol Cauchois.

Désormais l'or rouge ne vient pas seulement de terres lointaines mais pousse bel et bien au cœur du Pays de Caux. Très convoité, cette épice utilisée en cuisine colore les plats en jaune, dégage un arôme ensorcelant, fait ressortir la saveur et le goût des aliments... pour quelques grammes seulement. Les grands chefs la subliment. Desserts, sorbets, glaces, fromage de chèvre, poissons, coquilles Saint-Jacques, asperges, les propositions ne manquent pas.







“LA 76”

LA 76 En 1976, la famille LOOBUYCK s'installe dans le Pays de Caux à Allouville-Bellefosse, un village connu pour son chêne millénaire. Vingt ans plus tard, la culture de la pomme de terre trouve sa place dans l'exploitation familiale. Depuis, ils n’ont cessé d'évoluer et d'enrichir leur savoir-faire, notamment dans le but de trouver des solutions pour cultiver en respectant l'environnement.

Du plant de patate à la chips… il n'y a qu'un pas ! Un pas de géant pour des agriculteurs fiers de leur cultures et de leur patrimoine. Désormais célèbre, **« LA 76 », fabriquée selon une méthode artisanale, a la particularité d’être cuite au chaudron et d’être très peu salée.**

LA HALLE D'ANTAN



Avec ce nom, La Halle d'Antan annonce la couleur. **Ce commerce est une véritable institution à Yerville, tant pour sa décoration vintage que pour la qualité des produits qui y sont proposés.**

Dans une ancienne quincaillerie aux couleurs rétro, au détour d'un camion des années 50' incrusté dans la vitrine ou au milieu de quelques tonneaux, Julien CHAPUIS se dédie corps et âme à **son commerce atypique : à la fois primeur, cave à vins, épicerie fine, fromage, biscuits, bonbons, thés et cafés...**

Vous trouverez de quoi réveiller vos papilles à Yerville. Plusieurs fois primés pour son talent, Julien vient de se voir décerner **le prix national Coup de cœur primeur lors du dernier salon de l'Agriculture**. Une récompense bien mérité quand on connaît l'homme passionné qui œuvre depuis 10 ans à sauvegarder le commerce local.

Sur le village cauchois, il vous fera découvrir ses créations de fruits frais !









L'AUBERGE DU VAL AU CESNE







L'Auberge du Val au Cesne, c'est avant tout une histoire de rencontres. Celle d'Aurore, Normande installée dans le Pays de Caux, et de Steven, originaire d'Australie, mais aussi celle d'un couple tombé sous le charme de cette ancienne auberge cauchoise vieille de trois siècles. Lorsqu'ils découvrent le lieu en 2024, c'est un véritable coup de cœur. Ensemble, ils décident d'écrire une nouvelle page de son histoire en modernisant les lieux tout en préservant l'authenticité et le caractère qui font son charme.

Aujourd'hui, **l'Auberge est devenue un véritable lieu de vie** où se mêlent convivialité, patrimoine et gastronomie. **Aurore et Steven y proposent une expérience culinaire dans un cadre unique, que ce soit au sein du restaurant traditionnel, autour d'une cuisine de saison sincère et soignée, ou à La Suite, leur bistrot du midi, qui offre une pause gourmande et conviviale autour d'une cuisine généreuse et accessible.**

À l'occasion de la Fête du Ventre, Aurore et Steven proposeront de gourmandes crêpes au lin, clin d'œil à l'identité du Pays de Caux. Déclinées en versions salées et sucrées, elles seront garnies de produits locaux, dont certains issus des producteurs présents sur le Village Cauchois, ainsi que des confitures maison de l'auberge. Une création conviviale qui reflète parfaitement leur vision : mettre en valeur les savoir-faire du territoire tout en créant de véritables moments de partage.





CHEZ JEANNETTE

Si vous cherchez **une table conviviale et sympathique dans un esprit bistrot vintage**, n'hésitez plus, et venez donc pousser la porte de la Brasserie Chez Jeannette à Yerville. Vous y serez accueilli à bras ouvert par son très sympathique patron Jonathan.

Jonathan FANT a à cœur de vous faire voyager à travers sa cuisine, vous y retrouverez toutes les saveurs locales, il travaille en circuits courts avec les commerçants et producteurs d'à côté, afin que chacun de ses clients puissent retrouver les produits cuisinés.

Au menu de la Fête du Ventre, ce sera **un Burger Cauchois au camembert normand et sa poêllée campagnarde**, une sorte de tartiflette à la mode cauchoise… De la bonne viande normande, un fromage coulant à souhait : on salive déjà !

A TABLE !





Les crêpes au lin en version sucrée ou salée, les gâteaux de fruits de La Halle d'Antan et l'incontournable Burger Normand by "Chez Jeannette"

Au menu du jour ... Chez Jeannette, Jonathan travaille avec des produits locaux et français, des produits de ses voisins producteurs mais aussi avec une bonne humeur communicative. Pour une fois, ce n'est pas pour son restaurant de Yerville qu'il concoctera ses bons petits plats mais pour régaler la Capitale Normande à l'occasion de la Fête du Ventre...

Au menu, **burgers cauchois avec des produits 100% locaux, et poêlée campagnarde, une tartiflette revue et corrigée à la normande!**

Pour grignoter sur le pouce, vous ne pourrez pas échapper à la **célèbre Chips "La76"** ou aux crêpes savoureuses au lin, version sucrée ou salée, élaborées avec des produits locaux dont certains provenant des producteurs présents sur le Village Cauchois.

Côté Dessert : Dégustez les macarons aux saveurs surprenantes 100% cauchoises préparés par Mélanie Féron du restaurant l'Actrice à Saint Clair sur les Monts. Vous pourrez aussi retrouver les créations de fruits frais de la Halle d'Antan, épicerie plusieurs fois primée à l'échelle nationale.

Les Gourmandises du Chêne, reconnu par le Gault et Millault, vous inviteront à savourer plusieurs sortes de viennoiseries originales et innovantes : pain au chocolat pistache, brioche framboise, brioche feuilletée...), ainsi que des cookies, tablettes de chocolat, des pots de praliné, des pots de pâte à tartiner, le tout 100% maison !

A l'occasion de l'édition 2026 de la Fête du Vente, le Village Cauchois met la pomme à l'honneur avec un tout nouveau pôle dédié aux produits et aux savoir-faire de notre territoire.

Au cœur de cet espace, venez découvrir et soutenir **la démarche d'AOP du Cidre du Pays de Caux**, une reconnaissance qui valorise un terroir, des producteurs et un savoir-faire local transmis au fil des générations.

Côté Boissons :

- **Un bar à cidre** pour découvrir les saveurs et la diversité des cidres du Pays de Caux
- **Une dégustation à l'aveugle** pour tester vos papilles et reconnaître les différentes cuvées
- **Des jus de pommes** pour petits et grands

Cette année, venez goûter, découvrir et partager le goût du Pays de Caux au Village Cauchois !

Quelque soit votre choix , vos plats pourront être arrosés d'une bonne bière locale ou un verre de cidre de La Mare aux pommes mais aussi d'un jus de fruits bien frais de l'ESAT d'Arcaux .

















L'authentique dans vos assiettes

Le Village Cauchois

TRANSPORT

L'ALLER-RETOUR POUR MOINS DE 10 €

COMMENT VENIR ?

Pour partir l'esprit tranquille, les Cars Hangard vous proposent un transport en car au départ d'Yvetot, de Doudeville ou d'Yerville.

Soucieuses d'offrir une solution de transport sécurisée et peu coûteuse à leurs administrés, les communautés de communes Yvetot Normandie et Plateau de Caux ont décidé de contribuer financièrement. Ainsi, grâce à leur participation, le billet a pu être réduit de 4 €.

Cette année, l'aller-retour sera donc proposé à 9 € pour les adultes et à 5 € pour les enfants.

Pour réserver, rien de plus simple, vous pouvez acheter vos billets en agence, sur le site internet des Cars Hangard www.cars-hangard.fr

et obtenir de l'aide par téléphone: 02.35.95.99.99 ou à l'Office de Tourisme Yvetot Normandie, 8 Place Joffre à Yvetot ou auprès du Plateau de Caux Tourisme, 2 place Général de Gaulle à Doudeville.

L'aller-retour pour seulement 9€ (5 € pour les enfants), on aurait tort de s'en priver !

Hangard voyages

INFOS PRATIQUES : ALLER RETOUR À LA FETE DU VENTRE DE ROUEN

LES 10 ET 11 OCTOBRE 2026

TRANSPORT CARS HANGARD

ADULTE 9 € / ENFANT 5 €

09h45 DEPART DE DOUDEVILLE

Ecole Breton

34 rue Augustin Lemercier

76560 Doudeville

10h15 DEPART DE YERVILLE

Place du Marché

Place du Général Leclerc

76760 YERVILLE

10h15 DÉPART D'YVETOT

Parking du Cimetière Saint Louis

rue du Mont Joly

76190 YVETOT

Dépose dans le centre de Rouen
Départ de Rouen le soir à 17h00



ça bouge sur le village cauchois avec le groupe Williwaw qui sera présent samedi midi!

UN VILLAGE ANIMÉ



- Show culinaire sur la thématique de la pomme
- Dégustation à l'aveugle
- Animations musicales avec le groupe Williwaw

  et la fanfare du Conservatoire d'Yvetot
- Quizz sur le Pays de Caux
- Quizz sur la pomme
- Jeu concours avec le Courrier Cauchois



C'EST LA FÊTE!



Le Village Cauchois sera animé ...



Au programme : gastronomie, dégustations, shows culinaires



Activités pour les enfants, animations musicales !



SAMEDI 10 OCTOBRE

Le Pays de Caux est un territoire remarquable de goût. Sous l'impulsion des communautés de communes Plateau de Caux et Yvetot Normandie, des producteurs et artisans locaux se sont réunis autour de la bannière "Village Cauchois".



DIMANCHE 11 OCTOBRE

Durant deux jours, découvrez ces hommes et femmes passionnés qui ont a coeur de vous offrir le meilleur. Ne manquez pas l'occasion de découvrir des recettes savoureuses et originales, créées dans l'unique but de sublimer tous ces produits du terroir !



TOUTE L'ANNÉE

Comment trouver les produits présentés sur le "Village Cauchois". C'est facile ! bien entendu, vous pouvez les acheter directement lors de la Fête du Ventre ou directement à la Ferme. Les producteurs sont ravis de vous accueillir. Mais ils sont aussi présents sur les marchés et chez des revendeurs, notamment dans les épiceries locales, dans des magasins collectifs, à la table de bons restaurants.

Contacts presse

Isabelle HENRY
Responsable Plateau de Caux Tourisme
isabelle.henry@plateaudecaux.fr
06 25 23 41 05

Florian VIMONT
Responsable Yvetot Normandie Tourisme
florian.vimont@yvetot-normandie.fr
06 28 18 33 34

Plateau de Caux Pays du Lin # NORMANDIE

Plateau de Caux Tourisme

2, Place Général de Gaulle
76560 DOUDEVILLE
tourisme@plateaudecaux.fr
06 25 23 41 05

YVETOT NORMANDIE TOURISME

Yvetot Normandie Tourisme

8 Place Maréchal Joffre
76190 YVETOT
tourisme@yvetot-normandie.fr
06 28 18 33 34



plateaudecaux-normandie-tourisme.fr

yvetot-normandie-tourisme.fr

Le dossier de presse en ligne

Le Village Cauchois