Office de tourisme
Bernay
Terres de Normandie

Fête de la gastronomie locale

Dim 11 octobre 2026

PARC CHANTEREINE
BEAUMONT-LE-ROGER

10H-18H • TOUT PUBLIC • GRATUIT

MARCHÉ • DÉGUSTATIONS • ANIMATIONS

Impression : Imprimerie IRS - 1500 exemplaires - Ne pas jeter sur la voie publique // Crédit image : Clenpies Design - Freepik

L'Intercom Bernay Terres de Normandie organise depuis 2020 le Festival du Goût Local. Il s'agit d'une des actions du Plan Alimentaire Territorial (P.A.T.).

La 7ème édition du festival se déroule du 26 septembre au 18 octobre 2026 sur l'ensemble du territoire intercommunal.

La Fête de la Gastronomie Locale, organisée par l'Office de Tourisme Bernay Terres de Normandie, fait partie des temps-forts du festival. Elle aura lieu pour la 4ème année consécutive à Beaumont-le-Roger, avec le soutien de la municipalité mettant à disposition le parc Chantereine et l'espace Robert Fort.

Les animations présentées ci-dessous se dérouleront de 10h à 18h.

MARCHÉ DE PRODUCTEURS

20 producteurs et artisans normands passionnés présenteront leurs productions, issues du terroir normand et de leurs savoir-faire.

POINT INFOS

L'équipe de l'Office de Tourisme sera présente avec sa caravane « Bernie » pour répondre à toutes les questions sur l'événement et faire la promotion du territoire.

ANIMATION

Olivier Maille, animateur événementiel local, sera au micro pour informer les visiteurs sur les exposants et les animations tout au long de la journée, assurant la mise en **ambiance** de l'espace.

ANIMATIONS CULINAIRES

Ateliers, démonstrations, dégustations, quiz… pour vivre la gastronomie locale en direct, découvrir et se régaler !

JEU DE PISTE

Au départ de la caravane « Bernie », un jeu de piste invitera les visiteurs à explorer les stands, avec des lots à la clé !

FANFARE

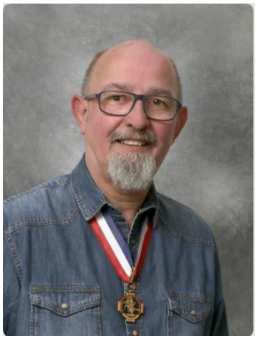
La musique sera encore de la fête ! Fidèle au rendez-vous depuis 2023, la fanfare locale Les Z'arts d'Eure viendra nous partager ses **airs entraînants** et sa bonne humeur.

STAND P.A.T.

Sandrine LESIEUR, cheffe de projet agriculture et alimentation, sera présente pour échanger avec les visiteurs sur les **actions menées sur le territoire** intercommunal dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

PHOTOGRAPHIE

Philippe DUFLOT, photographe normand, professionnel depuis 50 ans, Meilleur Ouvrier de France en 2000, présentera une série de photos consacrées à la gastronomie qui révèle toute la richesse esthétique de la nature morte.



RESTAURATION SUR PLACE

Petites fringales ou grosses faims assouvies sur place avec une savoureuse sélection de spécialités salées et de douceurs sucrées.

GUIDE DES PRODUCTEURS

La nouvelle version sera disponible sur le stand P.A.T.

CALECHE

Jacques GOSSELIN et son cheval ardennais Action II proposeront des **balades** dans Beaumont-le-Roger, autour du parc Chantereine. De **11h à 12h30** puis de **14h à 16h30**. [gratuit]

MARCHE OCTOBRE ROSE

Organisée par la municipalité de Beaumont-le-Roger, avec la participation d'Oscar'Don et la Parenthèse enchantée. Départs à 9h (5 kms) et 10h30 (3 kms) sur le parvis de la mairie.

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

AKAL SPIRULINE (St-Pierre-Azif [14])

- spiruline bio et artisanale
- https://akal-spiruline.com/ - Facebook
- gamme présentée par la diététicienne-nutritionniste **Laetitia André** (Serquigny [27])
- site web - Facebook

AROMAT'EURE (St-Quentin-des-Isles [27])

- tisanes, sirops, herbes aromatiques, sel aromatisé, piment en poudre, tomates séchées, huiles aromatisées
- Les productions bio d'**Emeline Brochard**
- Locavores.fr - Facebook

BRASSERIE DE L'OIE (Freneuse-sur-Risle [27])

- bières artisanales de **Manon et Anthony Jacques**, produites à partir matières normandes et biologiques
- https://labrasseriedeloie.fr/

CACAO STORY (La Barre-en-Ouche et Bernay [27])

- chocolat artisanal de **Mickaël et Céline Hurel**
- atelier peinture sur chocolat
- Facebook

CACTUS DE NORMANDIE (Courbépine [27])

- large collection de cactus d'extérieur adaptés au climat normand
- **Jessy Charetiers** évoquera notamment les usages culinaires du cactus
- https://www.cactusdenormandie.fr/ - Facebook

FERME DE PIERRELAYE (Beaumontel [27]

- Pommes de terre, œufs, lentilles, quinoa, pommes, poires, compotes, jus, pétillants
- Productions biologiques de **Céline et Ludovic Hervieu**
- https://www.fermedepierrelaye.fr/ - Facebook

FERME DES GALURINS (Chamblac [27])

- fromages et yaourts au lait de brebis de **Marion Lefèbvre**
- https://www.fermedesgalurins.fr/ - Facebook

FERME DES MEUNIERES (Sainte-Colombe-la-Commanderie [27])

- pâtes fermières, farines, huile de tournesol, lentilles, courges, potages et tartinables
- productions biologiques d'**Adèle, Claire et Hélène Jacob**
- Bienvenue à la Ferme - Facebook

FERME DES TILLEULS (Goupillières [27])

- Légumes biologiques de **Marion et Julien Fouque**
- Au rendez-vous des normands - Facebook

FOURNIL POMMES D'EPIS (La Roussière [27])

- Pains au levain, brioches, viennoiseries, cuits au feu de bois, farines, pommes
- productions biologiques de **Julie et Maxime Mérimée**
- Locavores - Facebook

GHELFI CREATIONS (Le Faulq [14])

- objets en bois de l'ébéniste designer **Thomas Ghelfi**
- https://www.creationsghelfi.fr/ - Facebook

LA FABRIK D'ANNICK (Barc [27])

- confitures
- les recettes anciennes, originales, audacieuses voir insolites d'**Annick Baillehache-Lamotte**, artisan confiturière

LE P'TIT RUCHER (Le Noyer-en-Ouche [27])

- miel, bougies à la cire d'abeille, de **Laëtitia Hermier**
- https://www.leptitrucher.com/ - Facebook

LE VERGER D'IDUNN (Saint-Vincent-du-Boulay [27])

- pommes, poires, jus de fruits
- production biologique d'Emma et Jean-Baptiste Jacob
- https://levergerdidunn.fr/ - Facebook

LES DELICES DE ZEZETTE ET PAPOUNE (La Goulafrière [27])

- saucisserie, conserves du terroir et produits fumés faits maison par **Nicole et Rémi Carmouse**
- Facebook

LES H'EIR'BES LIBRES (Morainville-Jouveaux [27]

- boissons et herboristerie paysanne (kéfirs, tisanes, aromates, infusions, oxymels)
- productions biologiques d'**Alice Cuvilliez et Aldric Lemaistre**
- https://lesheirbeslibres.fdn.fr/ - Facebook

LES PETITES L'OUCHES (Bernay [27])

- conserves de fruits et légumes bio ou HVE
- présentation de l'association, support d'intégration professionnelle pour des personnes éloignées de l'emploi
- https://www.lespetiteslouches.fr/ - Facebook

LES RUCHERS DE LA CHARENTONNE (La Trinité-de-Réville [27]

- miel
- Locavores.fr

SCEA BOSSUYT (Calleville [27])

- huile de colza de **Louis Bossuyt**

TERRES D'AUTHIEUX (St-André-de-l'Eure [27])

- moutarde, huile de colza à la coriandre

YOUR FRIENDLY VEGAN COOK (Beaumont-le-Roger [27])

- Ben Riddle, traiteur vegan, proposera des desserts 100% végétal faits-maison ainsi que les livres de cuisine dont il est l'auteur.

ATELIERS ET DEMONSTRATIONS CULINAIRES

Á LA DECOUVERTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

avec **José Loureiro, diététicien – INTERFEL Normandie**

Des animations ludiques tout au long de la journée !

ATELIER CRUSINE

l'art de manger cru !

avec **Expérimenthe** (éco-lieu Verneusses)

Accommoder des fruits et légumes de saison sans cuisson pour préserver un maximum leurs qualités nutritionnelles, et réaliser des recettes originales.

2 sessions : **10h-12h** et **15h-17h**

En parallèle de cet atelier culinaire et tout au long de la journée :
*Dégustation de confitures originales, de sablés rigolos et autres surprises, le tout confectionnés à partir de produits du potager et du verger d'Expérimenthe.
*Questions/réponses, quiz sur l'alimentation.

DEGUSTATION DE PÂTISSERIES ANGLAISES

avec le **comité de jumelage anglais de Beaumont-le-Roger**

Découvrez des spécialités pâtissières d'outre-Manche !

Wotten under Edge

ATELIER PIZZA BAMBINO

avec **Christine Ranger - Locales Pizz'Mobiles**
(St-Sébastien-de-Morsent [27])

Les petits pizzaïolos en action :
étalage de la pâte, garnissage, cuisson…
et dégustation !

De 10h à 11h30
Pour des enfants de 3 à 11 ans.
Tarif : 8,50€
Places limitées (12)

ATELIER PETIT-DEJEUNER GOURMAND
faire le plein d'énergie dès le matin !

avec **Sophie Labarre naturopathe** (Bernay [27])

Le petit-déjeuner est souvent présenté comme le repas le plus important de la journée, mais comment composer un repas à la fois gourmand, équilibré et rassasiant ?

Au cours de cet atelier participatif, les participants découvriront les clés d'un petit-déjeuner qui apporte une énergie durable tout en mettant à l'honneur les produits locaux et de saison.

<u>Au programme :</u>
* Comprendre les bases d'un petit-déjeuner équilibré.
* Découvrir les bons choix pour éviter les fringales de fin de matinée.
* Réaliser en direct plusieurs recettes simples, rapides et gourmandes.
* Dégustation des préparations et échanges de conseils.

<u>Exemples de recettes qui pourra être faite sur place :</u>
* Granola maison aux pommes et noisettes.
* Overnight aux fruits de saison.
* Pancakes moelleux à base de farine locale ou même de courge (légumes de saison)

Chaque participant repartira avec les recettes et des conseils pratiques pour composer facilement un petit-déjeuner sain, gourmand et adapté à son quotidien.

SOPHIE LABARRE
NATUROPATHE · REFLEXOLOGUE

2 sessions : **10h15-11h** et **11h15-12h**
Places limitées : 5 à 7 participants par session

DEMONSTRATION ET DEGUSTATION CUISINE VÉGÉTALE
« Saveurs d'automne : tartine & tarte crues au potimarron et herbes du jardin »

avec **Ben Riddle – Your Friendly Vegan Cook** (Beaumont-le-Roger [27])

Démonstration dynamique et participative axée sur l'assemblage de produits locaux de saison, graines et herbes du jardin.
Présentation de plusieurs idées rapides (tartinades, crudos, salades) avec un temps d'échange ouvert pour répondre aux questions des visiteurs !
Une cuisine fraîche, locale et accessible.

10h30-11h30

LE DÉFI D'ODUN
dégustation à l'aveugle

avec **Le Relais des Vikings** (La Barre-en-Ouche [27])

Devinez les ingrédients cachés et remportez des lots !

de 10h à 10h45

ATELIER GOÛTER GOURMAND

préparer un goûter gourmand, sain et rassasiant !

avec **Sophie Labarre naturopathe** (Bernay [27])

Le goûter est souvent associé aux produits industriels riches en sucres. Pourtant, il est tout à fait possible de préparer des collations gourmandes, équilibrées et faciles à réaliser, à partir d'ingrédients simples et de produits locaux.

Cet atelier invite les participants à cuisiner ensemble plusieurs recettes qui allient plaisir, gourmandise et équilibre nutritionnel.

Au programme :

*Comprendre les ingrédients qui composent un goûter équilibré.
*Découvrir des alternatives simples aux biscuits et pâtisseries industrielles.
*Réaliser plusieurs recettes rapides à reproduire à la maison.
*Dégustation conviviale et partage d'astuces.

Exemples de recettes :

*Energy balls aux pommes, noisettes et flocons d'avoine.
*Cookies maison à l'avoine et aux pépites de chocolat noir.
*Pâte à tartiner chocolat-noisette maison.

Les participants repartiront avec les recettes, des idées de goûters faciles à préparer et des conseils pour concilier plaisir, gourmandise et alimentation équilibrée au quotidien.

SOPHIE LABARRE
NATUROPATHE - REFLEXOLOGUE

3 sessions : **14h15-15h ; 15h15-16h ; 16h15-17h**
Places limitées : 5 à 7 participants / session.
Salle rez-de-jardin

DEMONSTRATION ET DEGUSTATION CUISINE VÉGÉTALE
« Gourmandise express : tarte chocolat et produits de saison »

avec **Ben Riddle – Your Friendly Vegan Cook** (Beaumont-le-Roger [27])

Atelier interactif autour d'une tarte chocolat express réalisée au réchaud à gaz, mariant le chocolat noir à divers fruits et légumes de saison.
Un format souple permettant de partager de nombreuses astuces zéro-déchet, techniques de remplacement et variations selon les goûts.

15h-16h30

<u>AUTRE STAND</u>

L'association du don de sang de Beaumont-le-Roger (EFS : établissement français du sang) sera présente avec la **mascotte « Globulon »** durant l'après-midi.

RESTAURATION SUR PLACE

COFFEE TRUCK DE LA BRÛLERIE (Bernay [27])

- Café, thé et leurs dérivés, jus de pomme chaud aux épices
- **Silvère Montier** et **Terry Dauvier**
- https://bruleriedebernay.fr/ - Facebook - Instagram

LOCALES PIZZ'MOBILES – PIZZA DU TERROIR (St-Sébastien-de-Morsent [27])

- Pizzas, crêpes, boissons soft, bière locale, cidre
- Atelier « pizza bambino » de 10h30 à 11h30 (3-11ans - 8,50€ - 12 places)
- **Christine Ranger**
- Facebook - Instagram

LE MONDE DE FABIENNE (St-Sébastien-de-Morsent [27])

- Pâtisseries : cookies, cakes salés/sucrés, madeleines, muffins, brownies
- **Fabienne Marcinkowski**
- Facebook - Instagram

MAQUIS FOOD (Beaumont-le-Roger [27])

- Food-truck afro-disiaque, street-food africaine, cuisine braisée au charbon de bois.
- **Oumar Diallo**
- https://www.le-maquisfood.fr/ - Facebook

LE RELAIS DES VIKINGS (La Barre-en-Ouche [27])

- Epicerie cool et streetonomie : burgers originaux, frites fraîches
- **Samir Bordjah**
- Facebook

Merci à la municipalité de Beaumont-le-Roger
pour la mise à disposition des lieux et le soutien logistique.