

SORTIE D'AUTOMNE DIMANCHE 5 OCTOBRE 2025

Notre sortie d'automne du 5 octobre a été un peu perturbée, comme la météo du jour, mais Cécile et Nicolas organisateurs de cette sortie ont su rebondir pour que celle-ci soit au top.

Rendez-vous nous était donné à 9h30 dans les locaux de LA FABRIQUE VERDREL à Yébleron. Nous étions 32 participants qui avaient répondu à cette proposition de sortie.

Après le petit café d'accueil et les viennoiseries, notre président nous a informé que le site de construction de la réplique du bateau de Guillaume LE CONQUERANT que nous devions visiter l'après-midi, était fermé. Et pour cause, l'Association LA MORA qui gérait le site et le projet a été placée en liquidation judiciaire le samedi 27 septembre, soit une semaine avant notre venue...

Nicolas a donc réagi très rapidement pour nous proposer un plan B et sauver cette sortie.

Départ de l'atelier pour un hameau voisin de Yébleron, où nous sommes attendus pour une visite d'élevage d'escargots : Les Escargots de Brotonne. M. POLET Jean Baptiste, héliculteur de son état, va donc nous apprendre tout sur cet élevage et ce qu'il propose à la vente comme préparations à base d'escargots.



Créée en 1995 à Rougemontier près de Routot, l'entreprise a été transférée à Yébleron il y a 13 ans. Parmi les différentes races d'escargots, le choix de notre héliculteur s'est porté sur l'élevage de « Gros Gris » qui a des qualités gustatives supérieures au « Bourgogne ». Afin d'être plus rentable et de raccourcir le cycle de durée d'élevage, les escargots sont achetés courant Mars auprès d'un reproducteur sous forme de naissains (comme pour les huîtres ou les moules). Ce sont donc des bébés escargots qui ont une semaine de vie, une coquille et sont déjà autonomes. En dehors de la végétation présente dans les parcs, ceux-ci sont nourris avec des farines élaborées à base de céréales. Il faudra environ 5 à 6 mois pour que notre escargot atteigne sa taille adulte et puisse être ramassé.

Sur 250 000 naissains achetés, seuls environ 200 000 parviendront à l'âge adulte une fois la sélection naturelle passée par là : conditions météorologiques, et les différents prédateurs (différents rongeurs, oiseaux...).

Fin Septembre, début Octobre vient l'époque du ramassage qui s'effectue en plusieurs passages successifs suivant la maturité atteinte par l'escargot que l'on observe par l'apparition d'une bordure sous forme de casquette sur la coquille.

Vient ensuite le long travail de préparation de la récolte pour la transformation du produit brut en différentes élaborations culinaires. Rien que pour l'étape de « dé coquillage » cela occupe 7 saisonniers sur 2 semaines !

En commercialisation, M. POLET propose bien sûr des chairs d'escargots natures mais aussi des escargots en coquille au beurre, des « croquilles » bourguignonnes, noisettes, au roquefort et même au foie gras qu'il commercialise sur différents marchés, lors de foires ou salons mais aussi directement à la ferme sur réservation préalable.

Après toutes ces informations, nous avons eu droit à une petite dégustation de « croquilles » : Excellent, à s'en lécher les doigts et certains sont même repartis avec une ou deux douzaines d'escargots tout préparés.

Nous reprenons nos voitures pour rejoindre les locaux de la coopérative ABCR à St Nicolas de la Taille dont Nicolas fait partie. Il s'agit d'une coopérative regroupant près de 200 artisans du bois et de la couverture (menuisiers, charpentiers, couvreurs, agenceurs, ébénistes, cuisinistes et plaquistes), ce qui leur permet d'acheter en gros

l'Angleterre en 1066. En 1450, Charles VII y séjourna pendant un mois durant le siège d'Honfleur, et c'est là qu'il signa l'ordonnance prescrivant une enquête sur le procès de Jeanna d'Arc.

A la fin du XIIème siècle, l'abbaye ne possédait pas moins de 7 manoirs, 12 églises, 1 prieuré, 3 fiefs et pas moins de 5830 hectares de terres. Au fur et à mesure des siècles, celle-ci périclita petit à petit pour n'avoir plus qu'un



rayonnement local. En 1757, un décret royal prononça la suppression de la conventualité de l'abbaye qui, en tant que telle, cessa d'exister. Faute d'entretien, église et bâtiments tombèrent en ruines et furent détruits.

L'ensemble est très verdoyant avec de grands arbres centenaires et la fameuse source coule toujours au milieu du parc parmi les quelques ruines qui ont pu être sauvegardées. Depuis 1975, après d'importants travaux de restauration, l'ancienne abbaye est ouverte au public et de nombreuses activités culturelles y sont conduites.



Après avoir récupérés nos véhicules, la journée se poursuit par une halte à Berville sur Mer où le panorama en bord de Seine permet d'apercevoir le Pont de Tancarville et celui de Normandie.

Le retour s'effectuera par le Marais Vernier avant de se séparer et de se dire au revoir sur le parking de covoiturage au pied du Pont de Tancarville.

Un grand merci à Cécile et Nicolas qui ont eu bien du mérite de nous proposer cette belle sortie, et ceci malgré l'adversité s'abattant sur eux tout au long du programme initial dont, faut-il le rappeler, le fil

conducteur était à l'origine : Sur les traces de Guillaume le Conquérant !

Colette BEAUDOIN