

Votre été 94

Journées portes ouvertes pour connaître les produits du terroir

Chaque année, des producteurs du canton ouvrent leurs portes au public. Les premières de ces journées auront lieu les jeudi 4, vendredi 5 et samedi 6 août chez Théo Capelle, cidriculteur à Sotteville. A la fin du mois, ce sera au tour d'Yves-Marie et Mathilde Connefroy, producteurs de produits laitiers au Rozel, d'accueillir les visiteurs.

Depuis quelques années, durant la période estivale, des journées portes ouvertes, organisées par des producteurs du canton des Pieux, permettent de faire connaître les produits du terroir.

Les premières de ces journées se dérouleront donc chez Théo Capelle, à Sotteville où les visiteurs pourront découvrir les installations de ce cidriculteur : pressoir, cave, chais, et assister à la distillation du calva. Cette distillation se poursuivra d'ailleurs jusqu'au mercredi 10 août.

La projection d'un film vidéo leur permettra aussi de se rendre compte du travail que représente la fabrication du cidre, du départ du verger jusqu'à la mise en bouteille.

Une visite très intéressante pour les promeneurs qui pourront également déguster de délicieuses crêpes accompagnées comme il se doit par une moque de cidre.

culture à Paris. En effet, en 1990, il recevait la médaille d'or pour son pommeau, en 91, la médaille de bronze pour le calvados, en 92 une nouvelle fois du bronze pour le calvados hors d'âge, la médaille d'argent en 93 pour le cidre et en 94, les médailles d'or, d'argent et de bronze pour le Calvados.

L'an passé, Théo Capelle, qui entendait bien ne pas s'arrêter en si bon chemin, créait un nouvel apéritif, le « Cotentinoix ». Un divin breuvage composé de cidre, de calvados et de noix de Grenoble. Un apéritif original qui a, dès sa première année, connu énormément de succès.

De son côté, Jacqueline Capelle s'est lancée dans la préparation des confitures. Selon les saisons, elle récolte les fruits et prépare des confitures ou gelées de cassis, de pommes, coings, framboise ou rhubarbe dont la saveur émoussillera bien des papilles.



Des produits qui ont reçu les premiers prix

C'est en 1981 que Théo Capelle s'est lancé dans la vente tout d'abord du cidre et du calva, puis du pommeau et des liqueurs de : cassis, quatre saisons, oranges, estragon ou angélique. Des produits fabriqués avec les techniques et recettes traditionnelles qui ont d'ailleurs permis à Théo Capelle d'obtenir un grand nombre de médailles, notamment au salon de l'agri-

A la laiterie de chez Yves Marie et Mathilde Connefroy

Le samedi 20 août, ce sera au tour de Yves-Marie et Mathilde Connefroy d'ouvrir leurs portes.

Au « Petit Manoir » les visiteurs pourront découvrir la laiterie et tout savoir sur la fabrication de la crème, du fromage frais ainsi que des yaourts naturels et aux fruits. La spécialité du « Petit

Manoir » reste bien entendu la crème crue qui a reçu en 1992, au salon de l'Agriculture à Paris, la médaille d'or et les médailles d'argent pour les années 91 et 93.

Des visites à ne surtout pas manquer et qui se dérouleront donc chez Théo Capelle les 4, 5 et 6 août de 11 à 19 heures et aux mêmes heures chez Yves-Marie et Mathilde Connefroy, le samedi 20 août au Rozel.

Josiane HAMEL



Du 10 au 16 août au château de Flamanville

8^e Salon des arts plastiques

Du mercredi 10 au mardi 16 août, le château de Flamanville

DECRYPTAGE

Sachant qu'un même signe représente TOUJOURS la même lettre, décryptez cette grille de mots croisés.