

Saison 2011 à La Haye-de-Routot, Eure

Animations et festivals au Four à pain, au Musée du Sabot, à la Chaumière aux Orties



EXPOSITION du 6 Mars au 27 Novembre "Portraits de fleurs sauvages", œuvres photographiques sur papiers d'art, de l'artiste Sinh DOAN, Chaumière aux Orties

Mars

Dim. 6, 14 à 18 h Démonstration de **cuisson de pains et de brioches** au Four à pain-Musée : visite commentée, dégustation, vente. L'action se déroule de 14 et 16 h 30. Ensuite visites commentées.

Dim. 13, 14 à 18 h **Taille et soins des arbres fruitiers**, par l'Association Pomologique de Haute-Normandie, dans le verger du Musée Sabot. Au Four à pain : cuisson de pains et brioches, et "Petidouillon" aux pommes.

Dim. 20, 14 à 18 h Démonstration : **les véritables sabots en bois, avec la présence exceptionnelle du sabotier Gilles Chauvel, qui reprend les outils et raconte son métier.** Au Musée du Sabot

Dim. 27, 14 à 18 h "Salade botanique" : les bonnes herbes du printemps qui redonnent la forme. Démonstration, conseils. Chaumière aux Orties.

Avril

Dim. 3, 14 à 18 h Cuisson, Four à pain (voir 6 Mars)

Sam. 9 - Dim. 10 Avril, 10 à 18 h Orties Folies

"LE" Festival national de l'ortie, des plantes sauvages et de tous leurs usages, avec conférences films, débats, visites, parcours botaniques, ateliers, dégustations, démonstrations, animations, marché à thème (80 exposants), forum de livres. Plusieurs formules de restauration sur la fête.
Infos 02 32 57 35 74 ou orfol@aol.com
Entrée 4 € + 16 ans



Orties Folies : les intronisations Cl. J.P. Leroux



Dim. 17 Avril Rameaux 14 à 18 h
Cuisson, Four à pain (comme le 6 Mars)

Dim. 24 Pâques, 14 à 18 h **La Fallue**, au Four à pain, brioche normande pétrie à la crème fraîche.

Lun. 25 férié, 14 à 18 h **La Teurgoule**, spécialité normande de riz au lait, cuit durant 5 à 6 h après la cuisson du pain (au Four à pain)

Mai

Dim. 1^{er} fête du travail, 14 à 18 h "Le Beurre de Mai" (le meilleur de l'année), dans la baratte en verre. Chaumière aux Orties

Dim. 8 Victoire Jeux Normands oubliés 14 à 18 h et vieux moteurs

Choule à la crosse



Sur la prairie devant la salle des fêtes. Choule, boules cauchoises et autres jeux-sports Normands et Vikings. Et aussi jeux d'adresse et/ou de réflexion. Avec l'Association normande "la Chouque".

Les Vieux Moteurs seront rassemblés près du Four à pain (photo haut de page) : triporteurs utilitaires, motos, solex et voitures, réunis par des collectionneurs normands amis du restaurateur de moteurs H.Pécho. Cuisson de pains et brioches au Four à pain. Une journée à passer en famille, dans un cadre champêtre. Déjeuner au Café des Ifs 02 32 56 88 16.

Dim. 15 Mai, 14 à 18 h Cuisson au Four à pain

Dim. 22, 14 à 18 h **Pain Brié** normand, Four à pain

Sam. 28, 10 à 17 h **Stage "faire son pain"** au Four à pain. Coût 39 €. Réservation 10 jours avant : 02 32 57 35 74. Votre pic-nic, tenue "de travail"

Dim. 29, 14 à 18 h **La Teurgoule** au Four à pain, spécialité normande de riz au lait, cuit durant 5 à 6 h après la cuisson du pain

Juin

Jeu. 2 Asc. 14 à 18 h Musées ouverts visites guidées

Sam. 4, 10 à 17 h

Stage "Orties" : l'ortie à la cuisine et au jardin. Inscription 02 32 57 35 74. Coût 39 €. Prenez un pic-nic léger, il y aura des dégustations. A la Chaumière aux Orties. Sortie sur le terrain (bottes, imper, gants caoutchouc).

Dim. 5, 14 à 18 h **Cuisine du sureau en fleurs**. Démonstration, Chaumière aux Orties

Dim. 12 Pentecôte, 14 à 18 h "Dentelle de bois" démonstration par Franck Ruhlmann, Musée du Sabot.

Lun. 13, 14 à 18 h Musées ouverts, visites guidées

Dim. 19, 14 à 18 h Cuisson au Four à pain

Dim. 26, 14 à 18 h Cuisson de pain, spécialité médiévale normande : "la Fouée", au Four à pain

Juillet

Musées ouverts 7/7 : 14 à 18 h 30, du 9 au 31

Dim. 3, 14 à 18 h **Préparations naturelles à base de plantes, pour le jardin**, Chaumière aux Orties

Dim. 10, 14 à 18 h **Pain "Régence"**, au Four à pain, le pain de la récré des écoliers normands

Jeu. 14 Fête nat., 14 à 18 h Cuisson au Four à pain

Sam. 16 de 6 h à 24 h au cœur du village

le Feu de St Clair

organisé par le Comité des Fêtes et la Confrérie de Charité. **Toute la matinée spectaculaire construction du bûcher de 15 m de haut.**

A 22 h messe.

23 h bénédiction

embrasement.

Stationnement GRATUIT.

Entrée 1 € + 12 ans.

14 à 18 h 30 Cuisson au Four à pain.



Dim. 17, 14 à 18 h **Pain Brié** normand, Four à pain

Dim. 24, 14 à 18 h "Les soupes glacées de l'été", démonstrations dégustations, aux Orties

Dim. 31, 14 à 18 h "les Mains" spécialité de brioche normande, pour les fêtes religieuses, au Four à pain

Août

Musées ouverts 7j/7, de 14 à 18 h 30

Sam. 6, 19 h 30 à minuit **Nuit du boulanger** au Four à pain. Chacun peut participer à l'enfournement, défournement Dîner sous chapiteau (vêtement chaud), apéro, entrée, grillade, tarte aux pommes. Réserver 02 32 56 88 16 avant le 2 Août.



Dim. 7, 14 à 18 h **Teintures végétales**. Démonstration, Chaumière aux Orties. **Cuisson** au Four à pain

Dim. 14, 14 à 18 h **Confitures de l'été**. Démonstration, Chaumière aux Orties.

Dim. 21, 14 à 18 h **La Gâche "amendaée"**, au Four à pain, spécialité normande aujourd'hui oubliée.

Dim. 28, 14 à 18 h Cuisson au Four à pain

suite ➔

EXPOSITION

jusqu'au 27 Novembre
"Portraits de fleurs sauvages"
œuvres photographiques
sur papiers d'art
de l'artiste Sinh DOAN
à la Chaumière aux Orties

Septembre

Dim. 4, 14 à 18 h Le "vrai" Beurre de Normandie dans la baratte en verre. Chaumière aux Orties

Dim. 11, 14 à 18 h démonstration : peindre avec des plantes, Chaumière aux Orties

Dim. 18, 14 à 18 h La "Bourrette" une brioche normande tombée dans l'oubli. Au Four à pain

Sam. 24, 10 à 17 h Stage "faire son pain" au Four à pain. Coût 39 €. Inscription 02 32 57 35 74. Votre pic-nic. Tenu et chaussures de travail

Dim. 25, 14 à 18 h La Teurgoule spécialité nomade de riz au lait, cuit durant 5 à 6 h après cuisson du pain.

Octobre

Dim. 2, 14 à 18 h Pain Brié normand, Four à pain

Dim. 9 Octobre, 10 à 18 h

FETE des Légumes Oubliés



ateliers cuisine des légumes
conseil jardin de Gérard Farcy
conférences, démonstrations
animations pour les enfants
jeu "quel fruit quel arbre"
visites, forum de livres
marché à thème 40 exposants
Restaurant sur la fête.
Entrée 3,50 € + 16 ans.
infos 02 32 57 35 74
orfol@aol.com

Dim. 16, 14 à 18 h Cuisson, Four à pain (voir 6 Mars)

Dim. 23, 14 à 18 h Kuign Amann, au Four à pain

Dim. 30, 14 à 18 h Cuisiner l'Ortie, démonstration, dégustations. Chaumière aux Orties

Novembre

Mar. 1^{er} Toussaint Brioche "de tous les Saints", Four à pain

Dim. 6, 14 à 18 h, Beignets moulés aux fers, démonstration, Chaumière aux Orties

Ven. 11 Armistice 1918, 14 à 18 h Cuisson au Four à pain

Sam. 12, 10 à 17 h Stage "Cuisiner les Nêfles"

Balade le matin : repérage des néfliers. Déjeuner avec des mets à la nêfle. L'après-midi transformation des fruits.

Inscription 02 32 57 35 74.

Bottes, imper, panier. Coût 42 €, repas compris. On pourra acheter un néflier à replanter chez soi.



Dim. 13, 14 à 18 h, Spécialité "Petidouillon", au Four à pain

Dim. 20, 14 à 18 h, "la Machine à Saboter", démonstration au Musée du Sabot

Dim. 27, 14 à 18 h, Spécialité "Petidouillon", Four à pain. Dernière cuisson de pains et brioches pour 2011.

La saison 2012 débutera Dim. 4 Mars.

C'est l'Association du Four à pain et du Musée du Sabot qui gère les musées et organise animations et festivals

L'entrée est payante : 2 € au Four à pain
2 € au Musée du Sabot - Chaumière aux Orties
Forfait 3,70 € pour l'ensemble
Gratuité le Dimanche aux moins de 16 ans

Contacts

Four à pain, 4 grande rue tél-fax 02 32 57 07 99
Musée du Sabot - Chaumière aux Orties
n° 15 grande rue tél. 02 32 57 59 67
27350 La Haye-de-Routot

Hors périodes d'ouverture

02 32 57 35 74 Michèle Lesage - orfol@aol.com
SITE : <http://web.mac.com/lahayeroutot/>

Les groupes

groupes d'adultes, classes, centres aérés ...
sont reçus en semaine, sur rendez-vous préalable pour des visites commentées, ou l'animation "fournée de pain" ou des ateliers : "main à la pâte", "faire le beurre" ...

Réservations 02 35 37 23 16

(Maison du Parc Naturel Régional)

Tarif groupe à partir de 25 pers. 1 gratuité pour 20

Au Four à pain-Musée

Ouvert chaque Dimanche après-midi, de Mars à fin-Novembre

Vous assisterez à la fin de la chauffe du four, puis à l'enlèvement des braises et des cendres. Vous verrez l'enfournement des pains, suivi, 45 mn plus tard, par la cuisson des brioches. C'est un véritable "spectacle" émaillé par les anecdotes des animateurs-boulangers Yves et Valérie.

En 2011 on redécouvrira les spécialités boulangères normandes oubliées, pour célébrer la création de la Normandie en 911.

La chaumière qui abrite le musée date de 1790-95, mais le four à pain ne fut construit qu'en 1845. Il a fonctionné comme boulangerie jusqu'en 1910-12 puis a été abandonné. Il est désormais musée depuis 1979 et géré par une association.

Au Musée du Sabot une nouvelle présentation

Ouverture comme le Four à pain

Ce sont les outils de l'ancien sabotier local, François Pirel, qui forment "l'âme" du Musée. La collection de 350 paires de sabots de toutes régions et pays s'y est ajoutée, et les machines "à saboter" ont complété la collection. Vous y découvrirez des pièces rares comme les sabots de braconnier, d'ardoisier, le "sabot-violon", l'ex-voto de sabot-bateau ...

2011 est l'année du changement, venez voir ! Chacun peut essayer des sabots et marcher avec, dans l'enceinte du musée !

Vente de sabots traditionnels en bois, et de sabots cuir.

La Chaumière aux Orties

Ouverture comme le Four à pain

Exposition photographique "Portraits de fleurs sauvages" de Sinh Doan. Démonstrations, conseils, ateliers, stages ... s'y déroulent (voir calendrier).

Boutique agrandie et rénovée, on y trouve des livres sur les orties et plantes sauvages. Seule librairie normande qui présente toute la collection des éditions de Terran. La Chaumière date de la fin du 17^e s, et offre un réel intérêt architectural, extérieurement et intérieurement.



Les 2 arbres - chapelles estimés à 1600 ans

Accès libre. Visite commentée les dim. après-midi, de Mars à fin-Nov., comme les musées.

Ces deux ifs n'ont pas été plantés par l'homme, mais par Dame Nature, et ils faisaient partie de la forêt toute proche. Au 13^e s, ils étaient déjà imposants et l'ensemble église-cimetière fut implanté tout près d'eux. Les siècles passent et le tronc des ifs s'évide naturellement. Au 19^e s, les cavités sont devenues suffisamment vastes pour abriter, l'un une chapelle dédiée à Sainte Anne, l'autre un oratoire dédié à Notre Dame de Lourdes. Ces deux ifs sont parmi les plus gros arbres de Normandie.

Pique-niquer ou se RESTAURER

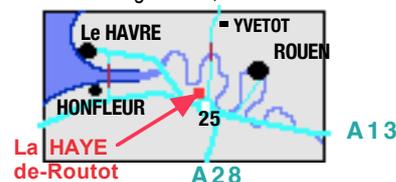
à La Haye-de-Routot : seul(e) en amoureux ou en groupe ...

- Halle de pique-nique avec bancs et tables sur la prairie face aux arbres-chapelles
- Café brasserie des Ifs, à l'entrée du village 02 32 56 88 16 nicole.egret@orange.fr cuisine familiale, menus pour groupes

Autres infos : Office de Tourisme du Roumois Nord, parking de l'église 27350 Routot (à 3 km) tél. 02 32 56 46 07 ot-roumois@orange.fr



La HAYE-de-Routot, Eure est à 150 km de Paris, 50 km du Havre 30 km d'Yvetot, 40 km de Rouen 40 km de Honfleur 8 km de Bourg-Achard, 3 km de Routot



Accès A 13 Paris-Caen sortie 25 Bourg-Achard / Fécamp

GPS Latitude 49° 24' 17" N
Longitude 00° 43' 32" E