



1^{er} au 4 mai 2009

LA VISITE OFFICIELLE DE NOS AMIS ANGLAIS

Le vendredi 1^{er} mai, un attroupement s'était formé sur la place de la mairie. Non, il ne s'agissait pas de revendications syndicales ou de refaire le monde du travail.

Les membres du CJO attendaient leurs amis pour la visite officielle des comités de jumelage.

19 h 00 justes. Le car finissait de s'aligner au pied de l'église et nos hôtes foulaient le sol octevillais recevant en guise de bienvenue les brins de muguet comme le veut la tradition.

Après les retrouvailles, le groupe se déplaça à quelques mètres vers cette clôture pavoisée de bleu, de blanc et de rouge. Étrange, n'est-il pas ?



Alain Richard, président du CJO proposa à son homologue de Bourne End « *Please, unveil the plaque* ». Alors que les premiers plis de l'Union Jack révélaient déjà « Bourne End », l'apparition complète de la plaque suscita une vive émotion chez nos amis anglais.

What a lovely gesture!



D'ailleurs toute la presse en parle !

Un peu de sérieux !
Conformément à l'usage, la cérémonie reprit son caractère officiel, ce fut le moment des discours en français, en anglais, en anglais, en français, ...

Sur les bords de la Tamise.....

Salle Michel Adam, la rencontre se poursuivait autour du verre de l'amitié. Une seconde surprise attendait nos amis. Un chœur octevillais créé pour l'occasion entonnait une version inédite et parodiée de « sur les bords de la Tamise..... »



Refrain

Vive le 1^{er} mai
Vive le jumelage oh la la
Que nous retrouvions nos Octevillais oh la la
On prend le bateau
pourvu qu'il fasse beau oh la la
Préparons l'Whisky, le thé, le pudding
oh la la plum plum

Ou plutôt

Dans la ville de Bourne end
On friday of may
Nos Anglais l'allure fière
Se réjouissent à répéter



Samedi 2 mai

La route des fromages



LIVAROT

Nous avons souhaité, lors de notre rencontre 2009 avec nos amis de Bourne End, faire une petite visite en Basse Normandie afin de nous immerger dans le bocage à une saison où les pommiers sont en fleurs et les chaumières agrémentées par les glycines en fleurs. Ce voyage champêtre nous amenait tout naturellement à visiter la fromagerie GRAINDORGE à Livarot.



Superbe visite pour plusieurs raisons:

La première est que nous avons pu comprendre et visionner en direct la fabrication des : Pont l'Évêque, livarot

La deuxième étant la visite du musée qui alliait à la fois l'ensemble des outils de la ferme qui permettent la traite (seaux, tabourets...), puis la fabrication du beurre et de la crème (barattes, écrémeuses, mesures, brocs...), puis l'ensemble des étiquetages colorés de fromages qui ont pour objet de valoriser la provenance « produits naturels du terroir » : la production étant sur toute la chaîne naturelle et donc synonyme de goût, d'authentique : manger sain et manger sain.

En effet la fromagerie est alimentée deux fois par jour par des camions réfrigérés qui se chargent de collecter le lait de la traite dans plus de 100 fermes aux alentours. Nous avons appris d'une fermière (via un petit film) que les éleveurs très attachés à leur cheptel préféraient la vache normande qui produit un lait particulièrement riche et donc très approprié à la fabrication des fromages.



Nous avons une situation privilégiée en surplomb des ateliers et ainsi nous avons pu exactement voir toutes les phases de la production :

Le brassage qui s'effectue 5 fois

L'égouttage qui dure 2 jours

Le moulage et démoulage, le salage,

L'affinage qui lui prend plusieurs semaines dans des hâloirs. autrefois cette phase vitale durait 4 mois.



Le pont l'évêque déjà mentionné dans le roman « *au nom de la rose* » de Guillaume de Lorris est un des premiers à être très apprécié hors de son terroir on le retrouve déjà sur les tables à Paris Il est remarquable puisque carré de 11 cm sur 3 cm d'épaisseur et pèse de 350 à 400 grammes sa croûte est striée gris blanc, elle est lavée, frottée le fromage passe dans un bain de saumure qui favorise le fleurissement des carotéines de lait.

Le livarot lui aussi est un fromage à croûte lavée, il est cylindrique 12 cm et un peu plus épais 5 cm pour un poids de 230 grammes sa couleur orangée est obtenue par frottage au rocou. Il est couramment appelé le colonel car serti de 5 bandes de laiche (végétal naturel) posées à la main rappelant le galon de l'uniforme de colonel dans l'armée. Lui aussi est connu au 17^{ème} siècle tant et si bien qu'il est le plus consommé des fromages normands au 19^{ème} siècle, aujourd'hui on en produit plus de 1000 tonnes.



Le camembert qui selon la légende naît de la louche de Marie Harel en 1793 est un fromage cylindrique de 11 cm et 3 cm d'épaisseur pèse 250 grammes est une pâte molle à croûte fleurie

Après cette très studieuse découverte de la fabrication des fromages, nous avons admiré les costumes régionaux puis nous nous sommes dirigés vers la 3^{ème} raison de plaisir de la visite qui était notre première étape gastronomique de la journée : dégustation de fromages.

Un second rendez-vous, au restaurant, nous a permis d'apprécier les spécialités locales pendant la pause déjeuner et tout particulièrement les fromages normands.



LA VISITE AU HARAS DU PIN.

Ce haras construit sous Louis XIV permettait de répondre à la forte demande en chevaux pour les soldats engagés dans les nombreuses guerres. Les éleveurs tentèrent de nombreux croisements afin d'obtenir des races adaptées au combat. Aujourd'hui, le haras continue sa mission pour la reproduction des chevaux de race. D'un côté le groupe anglais, de l'autre le groupe français chacun accompagné d'une guide qui nous a conté, au gré de la visite des écuries, les exploits des résidents. Les étalons qui se sont illustrés par des victoires de grandes courses ou qui se sont fait remarquer par les qualités spécifiques à leur race sont choyés. Anglais comme Français n'ont pas manqué de commenter les privilèges liés à la fonction de reproducteur



Charmant mais nous avons quand même pris le car...



Les commentaires ont galopé durant le voyage qui nous a mené dans une ferme des environs afin de tester l'anglais d'un jeune agriculteur et quelques breuvages du terroir..

LA CIDRERIE

L'anglais était quelque peu balbutiant mais l'ensemble des participants a pu retrouver et comprendre les étapes nécessaires aux différentes productions de la filière cidricole. Par contre, la dégustation de pommeau, cidre, calva de 10, 12 et même 50 ans pour les plus patients était de bon niveau.



Quand les objets parlent d'eux mêmes, les comparaisons entre calva et whisky sont le cœur des échanges franco britanniques.

Il paraît même que certains ont profité de cette pause pour faire le plein en prévision de la family party dont vous découvrirez le récit dans le prochain numéro.



Pour le retour, une petite traversée de Beuzeville s'imposait. Nos amis anglais pouvaient y admirer le centre ville typique avec ses colombages, la place du village et ses commerces. Mais les vapeurs de la précédente visite faisant peut-être leur effet, il nous fut difficile de trouver l'entrée du village. Après un premier essai infructueux, des tours et détours par des rues étroites, un lotissement, le car se présenta à nouveau à l'entrée d'un village qui était devenu Zeubeville ce qui permettra aux Bourne enders de citer « the Beville » dans leur carnet de voyage.



LES PROJETS : Le « one day trip » à BATH Départ vendredi 25 septembre 2009 vers 20h
Retour dimanche 27 septembre 2009 vers 8h.

Le grand voyage vers l'Est américain (Québec - Montréal - Washington - New York - Boston) septembre 2010.

Toute l'équipe du CJO vous souhaite de bonnes vacances.

Et la suite au prochain numéro...

A très bientôt

A. TIFFON & Frédérique VAUDRY
Didier VAUDRY (Secrétaire adjoint)

Pour nous écrire : CJO—Mairie—76930 OCTEVILLE SUR MER Ou e-mail : cjo@cjo.fr
Site Internet : www.cjo.fr téléphone 0954 59 98 98 — Fax : 0959 59 98 98