

# Le Beuvronnet

N°3-décembre 2015

## DATES À RETENIR

**Vendredi 15 janvier 18h :** Vœux du Maire et du Conseil municipal (Salle des Fêtes).

**Samedi 20 février :** *Soirée choucroute*, Aspect (Salle des fêtes).

**Vendredi 1<sup>er</sup>, samedi 2 et dimanche 3 avril :** *Journées Européennes des métiers d'art*.

**Dimanche 1<sup>er</sup> mai :** *Fête des Géraniums*, Comité des fêtes.

**Samedi 21 mai :** *Pierres en Lumières*, Aspect.

**15-16-17 juillet :** *Salon des Antiquaires*.

**Samedi 31 juillet :** *Repas campagnard*, Aspect (Salle des fêtes).

**Dimanche 7 Août :** *Foire à la Brocante*, Comité des fêtes.

**Mi-octobre :** *Fête du cidre*.

**Fin octobre :** *Le Boogie-Woogie fête ses « 20 ans à Beuvron »*.



## DEVINETTE

Un petit castor se promène sur les pages du Beuvronnet. Pourquoi ?

*Le castor s'est longtemps appelé « biber », du mot « biber » en latin, qui a donné le nom de Beuvron. Le mot « castor » est d'origine grecque. Imaginons donc des castors dans le Beuvronnet (ou le Doigt) jusqu'au milieu du Moyen-Age !*

**Réponse :**

## Heures d'ouverture de la mairie

Lundi de 14h à 16 h

Vendredi de 10h à 12h

Monsieur le Maire reçoit sur RDV du vendredi au lundi

Tél : 02 31 79 23 31

mairie.beuvron@wanadoo.fr

*Le Beuvronnet*, Journal de la Mairie de Beuvron-en-Auge.

Responsable de la publication : Jean-Michel Ravel d'Estienne

## LE MOT DU MAIRE

Chers Beuvronnais,

Notre village est bien vivant, actif et attractif tout au long de l'année. Ce n'est pas par hasard. Nous devons donc oeuvrer à renforcer cette vitalité qui, au-delà des qualités architecturales de Beuvron fait de notre village un lieu de vie.

C'est pourquoi j'ai souhaité dans ce numéro de Noël du *Beuvronnet*, mettre en valeur certains acteurs essentiels qui contribuent à cette réussite.

Tout d'abord, notre Office de Tourisme, dont les hôtesses accueillent et renseignent avec gentillesse et professionnalisme bon nombre de nos visiteurs ; puis tous nos commerçants et artisans qui, avec passion et talent mettent leur savoir-faire au service de la renommée de Beuvron et permettent à nos visiteurs de repartir avec le meilleur souvenir de notre village.

Il y a bien sûr d'autres acteurs qui participent à donner ce caractère vivant à notre village : le Comité des fêtes, les producteurs de produits cidricoles, les associations, etc.... Nous ne les oublions pas et nous les mettrons à l'honneur dans un prochain numéro de notre journal.

En cette veille de fête de Noël qui va rassembler nos familles dans la joie, je voudrais que nous ayons une pensée pour ces familles endeuillées récemment par des actes terroristes inhumains et pour toutes celles touchées par ce fléau permanent qu'est devenu le chômage.

Mais nous resterons optimistes pour l'avenir avec l'esprit dynamique et constructif qui nous anime.

Je vous souhaite à tous un joyeux Noël familial.

Jean Michel Ravel d'Estienne



## Un office de tourisme à Beuvron : Pourquoi ? Comment ? Les professionnels et responsables du tourisme de notre Communauté de communes ont accepté de nous en parler

**Interview de Xavier Charles, conseiller départemental, Président de notre Communauté.**

« Une des compétences principales de la Communauté de communes est le développement économique. A ce titre, en 2005-2006, la CCC a saisi l'opportunité d'un dispositif aidant des projets autour de la pomme à cidre en Pays d'Auge pour construire un relais de promotion de la « Route du Cidre » : la « Porte verte », à Beuvron-en-Auge.

En parallèle, il y avait, pour Beuvron, un défi à relever autour du point tourisme. Le label des « plus beaux villages de France » exigeait que l'accueil des touristes et le conseil qu'ils étaient censés en attendre soit fait toute

l'année et non plus uniquement à la saison touristique.

D'où l'idée de regrouper à la fois le pôle « cidricole » et l'Office de Tourisme dans la Porte Verte avec à la clé une mutualisation et une synergie évidentes : la mise en valeur du territoire (office de tourisme) et la mise en valeur des produits cidricoles qui en émanent.

Aujourd'hui, le rythme de croisière est atteint : les producteurs, regroupés en GIE, disposent d'un lieu commun pour faire connaître leurs produits. Les produits cidricoles qu'ils y vendent permettent de financer un temps plein d'une hôteesse et l'office de tourisme propose un accueil toute l'année, confortant ainsi le label qui fait vivre Beuvron. »

# LA PORTE VERTE

A ses origines « syndicat d'initiative » créé à Cambremer en 1951, notre actuel Office de Tourisme fait sa première apparition à Beuvron sous forme d'un « point d'information » ouvert sous la halle de Beuvron.

***Nous donnons la parole à Christian Bosshard qui retrace pour nous l'histoire de l'Office de Tourisme dans notre village***

« En 2001 est signée par le SI de Cambremer avec Mme Sauty de Chalon, maire de Beuvron, une convention pour l'ouverture d'un point d'information avec embauche d'une hôtesse pendant l'été.

En 2003, le tourisme passe dans les compétences économiques de la Communauté de Communes de Cambremer (CCC), ce qui a pour effet la création d'un Office de Tourisme le 22 décembre 2003 avec une convention renouvelée en 2005.

En 2005, étude d'un « Pôle d'Excellence Rurale (PER) : Lait, Viande, Pommes en Pays d'Auge » dans lequel la CCC se positionne pour développer la production et la commercialisation des produits cidricoles. Le contrat est signé le 13/10/2006 aux Caves Huet avec le ministre Christian Estrosi.

Ce PER s'appuie sur la conjonction (condition nécessaire pour être éligible) d'investissements individuels (pour la maîtrise technique de la production cidricole et l'amélioration des conditions d'accueil dans les caves) et d'investissement collectif (« le Relais de la Route du Cidre »). 660.000 € de subventions reçues pour 1,5 M d'€ de travaux réalisés globalement dans la CCC.

Plusieurs emplacements sont envisagés et le site de Beuvron, dont le

maintien de la labellisation comme « un des plus beaux villages de France » requiert un point d'information touristique permanent est retenu. Le projet prévoit alors une construction qui améliore l'aspect de la salle des fêtes et permet d'installer conjointement ce « Relais de la Route du Cidre » et le point info tourisme.

L'objectif assigné au projet est d'accroître la fréquentation, sur Beuvron, d'au moins 20% et d'irriguer les autres activités touristiques et commerciales du canton.

Différents projets connexes sont étudiés comme ceux, nécessaires, d'une amélioration du stationnement et de la circulation dans le bourg. Le fonctionnement de la structure suppose l'embauche de 2 personnes au minimum afin d'assurer une présence de plus de 35h par semaine.

Une première démarche vers la labellisation « Site Remarquable du Goût » (SRG) est entamée et, avec la fédération des SRG, un projet est dessiné : Dénomination de « Porte Verte du Pays d'Auge », embauche d'un agent de développement...

Dans le même temps, les contacts pris par le sénateur Ambroise Dupont auprès de l'ambassadeur du Japon finissent par aboutir à la venue de Tours Opérateurs (TO) dont les cars font désormais un arrêt à Beuvron sur leur chemin de Paris vers le Mt St Michel.

La fréquentation croissante du bourg permet l'installation croissante

de commerçants et artisans attirés par la notoriété et l'attractivité de Beuvron, « un des plus beaux villages de France ». Mais l'ouverture régulière de l'Office de Tourisme à Beuvron a un coût que la CC ne peut couvrir seule. Le relais ayant aussi un objectif de promotion/commercialisation des produits cidricoles (cf plus haut), les producteurs s'organisent alors en GIE (Groupement d'intérêt Economique) pour mettre leurs cidres, pommeaux et calvados en vente. /.../ Le GIE finance ainsi l'équivalent d'un poste d'hôtesse sans lequel la Porte Verte ne pourrait être ouverte qu'un jour sur deux. Et les visiteurs emportent un souvenir concret de leur passage à Beuvron, celui d'un produit local dont ils peuvent découvrir les conditions de production dans les caves de la Route du Cidre. Et cela fonctionne. »

Et Christian Bosshard termine par ce commentaire : « Ce constat ne signifie pas que tout soit parfait. Des TO ont quitté Beuvron et sont allés à Pont-l'Évêque qui investit pour les accueillir. Notre voyage au Japon permettra-t-il de nouer de nouveaux contacts ?

**Car tout ne dépend finalement que de nous. En effet, les 3 motivations principales du choix d'une destination touristique sont : 1- la qualité de l'accueil. 2- la sécurité de la destination. 3- la beauté des paysages et de l'environnement. »**



## PÔLE ACCUEIL & INFORMATION



Mylène Joseph

Les hôtesse de la CCC remplissent, dans le cadre de l'OT, des activités diverses : accueil et information des touristes ; animation (visites guidées, circuits, ateliers pour enfants ...) ; promotion et communication (site internet dont mise en ligne des infos partenaires : événements et manifestations ; facebook ; liens avec la presse) ; accueil côté boutique.

Trois personnes à temps plein travaillent à l'OT. Mylène Joseph, responsable du point

info, nous donne quelques éléments du bilan 2015 après la saison estivale.

« Cette année, du 1er janvier au 31 Août, nos 2 bureaux ont traité 6 046 demandes au comptoir (soit une progression de + 17% pour Beuvron seul) dont 4 180 demandes françaises et 1 863 demandes étrangères.

La fréquentation du site internet, malgré un ralentissement est en constante progression : 266 950 pages vues et 48 848 utilisateurs de janvier à août.



Julie Demarthes et Anne-Laure Calofer  
Hôtesse de la Porte Verte

# BEUVRON, SON COMMERCE A DU CARACTÈRE

*Boutiques et services, ateliers de créateurs, artistes, artisanat d'Art et brocante, mais aussi café-terrasse, restaurants et maisons d'hôtes... 30 activités personnalisées, véritable florilège d'une offre marchande originale et de qualité, dans son écrin du XVIII<sup>e</sup> - n'est pas un des plus beaux villages de France qui veut !*



*Ainsi, au-delà des voyages touristiques organisés, le voisinage normand, Paris et toute la France viennent en famille, entre amis, nous rendre visite. Nos amis anglais, ceux du Benelux, de l'Europe du Nord et d'Amérique sont des familiers. Et maintenant d'Asie jusqu'en Australie, on découvre notre village, une belle satisfaction, mais aussi une sacrée responsabilité ! Imaginez quels bons moments, quels beaux souvenirs nous pouvons leur faire partager si...*

Il est 3 heures, Beuvron paisiblement sommeille. AU BON PAIN, Alexandre allume son four, bientôt rejoint par Pascal, le pâtissier. A 7h, les croissants délicieusement feuilletés et la croustillante baguette répandent leur odeur. Ah ! le goût de l'épeautre ! Ce pain longuement pétri garni bien des tables. Ponctuelle, Louison accueille : « Et avec ceci ? ». Et jusqu'à 19h30, non stop, elle va satisfaire toutes les gourmandises, les petites faims : quiches, pizzas et sandwiches préparés à la demande, dont le fameux Beuvron.

Un des « must » est de s'installer au mythique CAFE DU COIFFEUR, là Corinne vous prêterait même des couverts pour un en-cas ! Ici le cidre est bon, le café à l'ancienne, le chocolat, le vin chaud, le fameux grog de Grand-mère Meno, c'est l'empreinte de 50 ans d'histoire qui se rappelle à vos papilles.



Tout bon village normand a sa crêperie. Thierry Dubois dans la COLOMB'AUGE est un vrai professionnel de la restauration. De bons produits de ferme-bio, des charcuteries de l'Abbaye. Tout est fait maison : crêpes et galettes ainsi que des spécialités comme la choucroute normande ou les copieuses assiettes gourmandes pour de solides appétits. Pendant la saison creuse, la COLOMB'AUGE (en novembre-décembre) et la rôtisserie le CAFE DE LA FORGE (en janvier-février) assurent en alternance une bonne restauration pour les amateurs. Une solution astucieuse.

A Beuvron, les producteurs du Pays d'Auge et leurs produits du terroir sont particulièrement bien représentés dans toute leur diversité. Sur la place, Chris-

tiane et Pascale dans leur épicerie SWEET AUGÉ pas tout à fait comme les autres, tiennent le haut du pavé. Une belle sélection de calvados, des confitures et tout un choix de produits inattendus ou de dépannage. Des paniers en rotin, des objets originaux entre déco et droguerie, choisis avec goût, parfois



avec une certaine malice.

Le plus large choix de cartes postales s'offre à l'OREE DU VILLAGE, situé, comme l'indique son nom, à l'entrée du bourg. C'est le domaine de Jessie et de Julien, presse, tabac, PMU, Relais Postal, snack-bar, produits régionaux et souvenirs, le lieu reste ouvert toute l'année. C'est un endroit très convivial. Il y a des soirées Beaujolais, des concours de belote. Ces jeunes commerçants sont présents à tous les grands rendez-vous du village. Une belle clientèle d'habitues, le passage journalier, les touristes et à découvrir, une agréable petite terrasse à l'arrière côté jardin.

A l'entrée du village, en face de l'église, la cour du PRESOIR NORMAND offre un vaste choix de 300 produits dont 90% d'origine normande. Vous y serez accueilli et guidé par Thierry, ex-mannequin à la carrière interna-



tionale, puis skipper. Trilingue, il aime faire découvrir, il sait expliquer, il fait goûter, il conseille sa clientèle surtout étrangère et parisienne. Un précieux ambassadeur...

Ces trois lieux sont complémentaires et représentatifs de l'importance de Beuvron en Pays d'Auge.

Les déjà célèbres macarons, LES METS D'AMOUR de Marie-Caroline, apportent une délicate touche de douceur dans sa toute nouvelle boutique, plus vaste et magnifiquement réalisée. L'offre s'est élargie : confitures, thés. Un coin salon de dégustation est ouvert, deux tables complètent la terrasse. En ce temps de Noël, l'espace partagé avec sa voisine Sonia est illuminé par un beau décor qui embellit l'espace.



La boutique de Sonia, LA PLUIE ET LE BO TEMPS, est une boutique très normande tout en contraste. Des parapluies, des bottes et impers côtoient chapeaux, ombrelles, robes, et accessoires. C'est l'aboutissement d'un vrai travail de recherche, d'assemblage : choix des modèles et des tissus.

Les Japonais adorent... et nous aussi.

Sur la place, LA SAVONNERIE où Mylène s'est installée dans ses murs... on s'y sent bien ! En suivant une démarche écologique rigoureuse, elle produit tous les savons selon une technique de saponification à froid à partir de lait d'agnelle, brebis, chèvre, ânesse, dans un atelier spécialisé. Elle propose aussi aux amateurs des bougies et, pour les hommes branchés, des accessoires de barbier.

Et puis ceux qui aiment chiner, trouveront des spécialistes de la verrerie ancienne, des brocanteurs antiquaires qui savent dénicher l'objet rare ou la belle copie d'ancien. Si vous passez le matin, lorsque le soleil longe la halle vous verrez les cristaux, les céramiques capter la lumière... une sorte de galerie des « glass » ?

Avez-vous remarqué comment LE BALDAQUIN et l'ANE BLEU ont fait terrasse-jardin communs, tout de blanc arborés ? Avant même d'entrer vous êtes dans le féérique. Ce sapin immaculé est une splendeur ! Franchissez le seuil du BALDAQUIN, vous êtes dans l'univers préservé de l'enfance : jouets d'hier et jouets d'aujourd'hui pour petits et grands.

L'ANE BLEU vous invite dans un bel espace, pastel et design, aménagé avec goût. Linge de maison, objets de décoration, accessoires de mode sont sélectionnés ici par la styliste maison, ainsi que d'autres objets raffinés, derrière la porte de L'À ET AILLEURS, une échoppe coup de cœur, discrètement logée au fond d'une impasse.

Nous vous avons gardé pour clore ce reportage deux artistes qui, chacun à

leur manière, dans des conditions difficiles, font entendre leur petite musique. Ecoutez...



Martine Voisin à 70 ans, la mode est toujours sa raison d'être, de respirer. Dans son atelier boutique, elle aime travailler les matières - c'est le principal de sa recherche - en des lignes pures et des formes équilibrées... tout le savoir-faire des grandes couturières en chambre, sauf qu'elle est créatrice. Elle a même une nouvelle passion, le recyclage des bijoux anciens sur de nouveaux supports venus des USA. C'est très tendance, une approche originale et personnelle qu'elle enseigne dans son atelier (85 € la journée). Camées, broches, parures, 4 à 6 personnes s'affairent non-stop, convivialité et grignotage inclus.

Pascal, sculpteur animalier a son atelier impasse de L'Enfer, mais juste à l'entrée ! entre l'épicerie et le Café de la Forge. Disciple naturel de François Pompon, dont il maîtrise la simplification et le poli des formes, il décline en toute dimension tous les matériaux, de la polyrésine au bronze, ou les métaux précieux. Il aborde une nouvelle pé-

riode dans l'esprit néo-cubiste : un relief puissant nuancé par de superbes à-plats. On ressent la force qui émane de ses œuvres nouvelles. Actuellement la sculpture animalière est bien présente dans les galeries. Collectionneurs soyez attentifs ! Vous pouvez vous offrir un « Pascal » pour moins de 500€ !

Et aussi Stéphane Pierre de La Brière menuisier ébéniste qui a son atelier au lieu Bazin, spécialisé dans la rénovation des portes et fenêtres.



Tout au long de ce reportage, trop court pour tout relater, j'ai découvert des personnalités attachantes, de vrai savoir-faire dans toute la diversité de l'offre. Notre village est un bon ambassadeur du Pays d'Auge, d'un Art de vivre. On est parfois un peu sévère, car ce n'est pas facile de gérer les distorsions qui découlent des saisons, surtout dans un village de 240 habitants. Aussi, faudrait-il réfléchir aux moyens que l'on pourrait se donner pour optimiser et mutualiser les efforts de chacun ... et les talents aussi.

Texte Michel Chardon.  
Photos Christian Bosshard  
Dessin Ian Derain



#### Façades fleuries

- 1<sup>er</sup> prix : M. et Mme Bastard
- 2<sup>e</sup> prix: M. et Mme Hamelin
- 3<sup>e</sup> prix: M. Vannier

#### Prix spécial accueil du public

M. et Mme Pierre de La Brière Bernard.