

« EXCLUS'IFS »

N 10

LE PETIT JOURNAL DE LA HAYE DE ROUTOT

A RETROUVER SUR LE SITE INTERNET : www.mairiehayederoutot.com

.....
PRINTEMPS 2021

VIE DU VILLAGE

L'EDITO DU MAIRE ...

Chers Hayonnes Routotoises, Hayons Routotois,

L'année 2021 est déjà bien entamée. Les températures plus clémentes et l'apparition des rayons du soleil présagent d'une période plus propice à la détente au sein de notre village ainsi qu'à de belles balades en forêt de Brotonne. J'espère que la venue des beaux jours nous permettra de mieux affronter les difficultés de la vie quotidienne liées à la crise sanitaire du Covid-19 qui continue de bouleverser notre quotidien.

Je ne vais pas m'attarder sur ce sujet car il est largement relayé par les médias, mais je ne peux m'empêcher de penser à toutes nos associations privées d'activités et qui surtout n'ont aucune visibilité. Gardez, toutes, votre motivation et l'envie de proposer de belles animations lors de jours meilleurs, nous avons besoin de vous, pour faire renaître le goût de l'échange, du partage, et soyez assurés que nous serons à vos côtés le moment venu.

Ce nouveau numéro de notre gazette exclus'ifs, a plus que jamais vocation de vous informer de la vie de notre village et ainsi préserver un lien social mis à mal ces derniers temps.

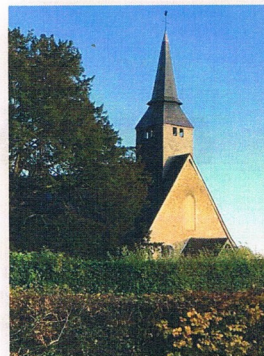
Je remercie l'équipe de rédaction et vous souhaite une excellente lecture.

Le Maire
Jacques Binet

Comme le signale M. le Maire dans son Edito, depuis Mars 2020, nous vivons tous une période inédite et très difficile. Le village n'est pas épargné. Néanmoins, de nombreux investissements et aménagements ont été réalisés ou sont en cours (rampe et parking d'accès pour personnes à mobilité réduite à la Salle des Associations, bornes à incendie, achat d'un tracteur tondeuse et de matériel qui nous permettra désormais de ne plus faire appel à un prestataire extérieur (et de faire des économies), remise en état des panneaux et jeux, fleurissement, etc ... Nous espérons en parallèle, bientôt pouvoir développer nos projets d'amélioration de la vie sociale du village, dès que les conditions sanitaires vont le permettre (comité consultatif d'usagers, réunions débats ...)

Ainsi, la première soirée débat (organisée en Septembre dans la mesure du possible) nous permettra d'accueillir la gendarmerie pour éventuellement, développer le concept anti cambriolages des « voisins vigilants ».

Nous en reparlerons



Nous avons procédé au changement du tableau de commandes des cloches de l'église, qui était hors service.

Un nouveau boîtier électronique neuf a été installé. Comme vous avez pu le constater, la cloche sonne désormais toutes les heures de 7h à 22h.



UN NOUVEAU SERVICE !

A compter du 18 Mai, un mardi sur 2, de 9h à 12h, dans la Salle des Associations, que vous soyez novices ou férus d'informatique, un espace numérique mobile sera à votre disposition. Un formateur et des ordinateurs seront à votre disposition, vous permettant gratuitement, entre autres, de :

- ☞ Remplir la déclaration d'impôts,
 - ☞ Utiliser Doctolib pour vos rendez-vous vaccination,
 - ☞ Découvrir l'outil informatique,
 - ☞ Faire vos démarches en ligne,
 - ☞ Consulter vos comptes en toute confidentialité,
 - ☞ Faire des recherches (d'emploi par exemple ...),
 - ☞ Mettre à jour ou créer un C.V.
 - ☞ Imprimer des documents,
- Ou tout simplement surfer sur internet pour votre curiosité personnelle ...

Cette permanence sera proposée dans un premier temps jusqu'à fin Juillet. A l'issue, en fonction des fréquentations, le service sera pérennisé.



Cérémonie 8 Mai 2021

EXPRESSION

MICHEL LEREFAIT ET SON JARDIN RENCONTRE AVEC UN PASSIONNÉ !!!!!

Natif de La Haye de Routot, Michel LEREFAIT, 68 ans, fait tous les ans son potager. Il consomme la plupart de ses légumes tout au long de l'année et, en homme du terroir, respecte les traditions et les dictons.

LES ASTUCES DE MICHEL

- ◇ Il faut planter à la pleine lune, mais surtout pas en « Lune Noire »
- ◇ Pour avoir de belles tomates, mettre quelques feuilles d'orties piquantes dans le trou au moment de la plantation du pied de tomate. Puis, arroser.
- ◇ Les haricots sont à semer le jour de la St Didier pour un avoir plein son panier !
- ◇ En attendant les « Saints de glace », les pieds de tomates restent sous la véranda.



ACTUELLEMENT, AU JARDIN, IL Y A

Les pommes de terre (Plantées à la St Joseph !) - les petits pois mange-tout—les échalotes , oignons, et oignons rouges

Sous la serre ou en tunnel : des salades - des choux—des choux fleur —des brocolis—des radis—du persil

Et en semis : de la porette—des citrouilles—des potirons



Actuellement, les radis sont consommés, 15 pieds de tomates sont en bouture, et les poivrons et petits-pois mange-tout sont bientôt prêts à cueillir.

En général, Michel LEREFAIT fait ses propres semis qu'il prépare en petits pots et replante par la suite.

Il offre d'ailleurs de nombreux plants aux voisins et amis.



ECHANGE DE SAVOIRS

LA CUISINE « SAUVAGE »

La nature est généreuse et nous offre à profusion de nombreuses plantes comestibles !

Conseils de cueillette :

- ⇒ On ne consomme que les plantes formellement reconnues ; N'oubliez jamais qu'il y a des risques !
- ⇒ On prélève des végétaux sains : dans des lieux peu pollués (pas en bordure de route ou de champs traité par exemple) et en quantité raisonnable : on ne prend pas tout !



PETITES RECETTES FACILES POUR SE REGALER

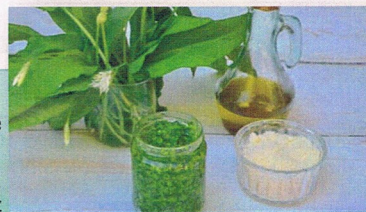
PESTO D'AIL DES OURS

Cette plante se trouve en grande quantité dans notre belle forêt de Brotonne

Elle pousse en tapis. Elle propose de longues feuilles au parfum aillé. Ses feuilles, fleurs, bulbes sont comestibles tant que vous les voyez soit de février à fin mai

Ne la confondez pas avec le muguet qui est mortel mais ne sent pas l'ail !

Lavez et hachez menu 20 belles feuilles et mélangez-y 20 grammes de poudre d'amandes et 20 grammes de parmesan râpé. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à obtention du pesto. Salez et poivrez. Vous pouvez en garnir des toasts, l'ajouter à des pâtes chaudes... C'est succulent !



BEIGNETS DE CONSOUDE

Cette grande plante pousse dans les prairies humides et non en forêt !

Ne confondez pas avec la digitale mortelle qui pousse en forêt !

Prélevez 2 belles feuilles de consoude et lavez et séchez-les. Trempez les dans un œuf battu salé et poivré puis passez-les à la poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive de chaque côté jusqu'à ce que l'œuf soit bien cuit et grillé. Vous pouvez ensuite couper des tronçons pour grignoter à l'apéritif ou servir la feuille entière en guise de filet de poisson végétal. On dit que le goût y ressemble... vous me direz !

LE COIN DES ENFANTS

Pour vous aussi nous proposons de réaliser une petite recette de « cuisine sauvage » facile !

FROMAGE AROMATISÉ AU LIERRE TERRESTRE

Vous trouverez cette petite plante aromatique dans la pelouse ou le jardin en prenant le modèle de la photo. Chiffonnez une feuille entre vos doigts elle sent très fort !

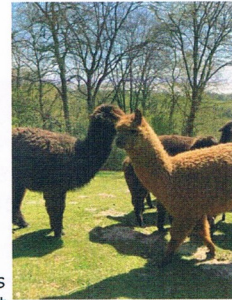
Cueillez et lavez 20 feuilles de lierre terrestre. Hachez-les menu avec des ciseaux et mélangez avec un fromage frais de chèvre. C'est tout ! vous pouvez désormais préparer des toasts pour une dégustation en famille, C'est trop bon !

Pssst : vous pouvez aussi utiliser d'autres aromatiques du jardin : ciboulette, persil, thym, romarin, menthe, sauge...



DECOUVERTES

LES « MONTS DE CAUX » LA FERME DES ALPAGAS

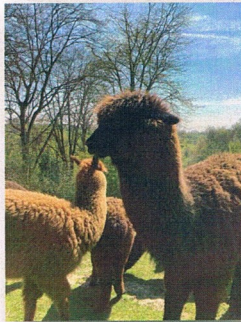


A quelques kilomètres de La Haye de Routot, au cœur d'un très joli vallon, se cache un lieu insolite et étonnant : « **LE GITE DES MONTS DE CAUX** ».

Situé à Etréville, au 230 Chemin des Carrières, ce gîte rural classé accueille les visiteurs dans une longère typique, entièrement restaurée, qui dispose d'un confort d'un excellent niveau, doublé d'une décoration contemporaine très réussie.

Sur la terrasse, avec un point de vue exceptionnel qui donne sur une vallée bucolique et champêtre, il est possible de se détendre avec SPA et piscine, salles de sport et de jeux, le tout dans un calme impressionnant.

Mais là où réside l'originalité, c'est qu'un troupeau d'alpagas, élevés par Nathalie, la propriétaire et gérante, accueille le visiteur et ajoute une touche pour le moins étonnante, au charme du lieu.



Nathalie, qui vient du Maine et Loire, a toujours été attirée par cet animal curieux et sympathique, et rare dans la région. L'alpaga est un mammifère de la famille des camélidés. Dans son milieu naturel, la Cordillère des Andes (Argentine, Bolivie, Chili, Equateur, Pérou), l'alpaga vit jusqu'à environ 4500 m d'altitude.

Animal grégaire, le comportement de l'alpaga est basé sur la structure sociale du troupeau et il devient irrité quand il ne côtoie pas ses congénères. C'est d'ailleurs pour cela qu'il n'est pas souhaitable de détenir un animal seul.

Chez Nathalie, les animaux sont traités avec soin et attention. Aussi, le troupeau est particulièrement abordable et chacun peut venir à sa rencontre, le caresser, lui donner à manger, mais toujours en présence de la propriétaire.

Elevés en compagnie de quelques chèvres, Gri-bouille, Rox, Rouky et les autres sont très sociables.



Voilà de bonnes raisons pour se rendre en famille, à pieds en randonnée (5kms) ou en vélos, au gîte des Monts de Caux où Nathalie se fera un plaisir de vous accueillir pour vous faire visiter le lieu et rencontrer ses amis « les alpagas ».

Mais il vaut mieux téléphoner avant ! 02.32.41.22.82

MARCHES NOCTURNES

Après la distribution de muguet du 1er mai, l'association LES AMIS DES IFS va organiser des MARCHES NOCTURNES D'ÉTÉ.

Ainsi les 5 Juin, 3 Juillet, 7 Août et 4 Septembre, à partir de 18 h, de nombreux stands de producteurs locaux et d'artisans accueilleront les visiteurs dans une ambiance festive et conviviale.

Les musées et le restaurant des Ifs seront ouverts, et des animations permettront de donner vie au village pendant nos belles soirées d'été !

Bien entendu, ces animations, comme l'ensemble des autres manifestations (Feu de St Clair, tournoi), restent tributaires des autorisations délivrées dans le cadre des conditions sanitaires.

ASSOCIATION
Les Amis des Ifs
de la Haye-de-Routot

