



# Le Douillon d'Elbeuf

**PRÉSENTATION du  
Mercredi 14 décembre 2011**



# Le Douillon d'Elbeuf

Le douillon d'Elbeuf est une spécialité locale composée d'une pomme enveloppée d'une pâte feuilletée. Il se consomme tiède ou chaud de septembre à la fin de l'hiver.

Selon Jules Lecoœur, écrivain-explorateur normand de saveurs, c'est ce qu'en certains secteurs on appelle les « bourdelots », parfois les bourdes, chaussons, pelotes... Dans le Pays d'Elbeuf, comme dans le Pays de Caux, ce sont les douillons...



Dans son roman *Baccara* (1886) dont l'action se situe en partie à Elbeuf, Hector Malot évoque le souvenir de cette délicieuse pâtisserie que l'on trouve encore aujourd'hui, dans les vitrines de boulangers-pâtisseries et sur la carte de plusieurs restaurateurs.



*Vous trouverez la liste complète de ces professionnels au verso de ce document.*



## CAUDEBEC-LÈS-ELBEUF



- B** BOULANGERIE-PÂTISSERIE *F. GUILBERT* - 219, rue de la République - 76320 CAUDEBEC-LÈS-ELBEUF 02 35 78 09 29  
**B** AU BLÉ D'OR - 139, rue de la République - 76320 CAUDEBEC-LÈS-ELBEUF 02 35 77 11 53



## CLÉON



- B** LE FOURNIL DE CLÉON - Place Saint-Roch - 76410 CLEON 02 35 81 88 75  
**R** LE SEINO-MARIN - rue Charles Perrault - 76410 CLEON 02 35 78 08 80



## ELBEUF



- B** ÉPI D'OR - 18, rue des Martyrs - 76500 ELBEUF 02 35 78 92 41  
**B** BOULANGERIE PÂTISSERIE *J.P. FRANÇOIS* - 88, rue des Martyrs - 76500 ELBEUF 02 35 77 03 90  
**B** SARL MARJOLOU - 35, rue des Martyrs - 76500 ELBEUF 02 35 81 21 78  
**B** BOULANGERIE-PÂTISSERIE *A. MONCOMBLE* - 53, rue Jean Jaurès - 76500 ELBEUF 02 35 78 37 34  
**B** BOULANGERIE DES FLEURS - 32, rue Berthelot - 76500 ELBEUF 02 35 81 22 63  
**R** CÔTÉ SALON - 63, rue des Martyrs - 76500 ELBEUF 02 32 82 96 90 et 06 07 73 09 18  
**R** L'OS À MOELLE - 73, rue du Neubourg - 76500 ELBEUF 02 35 77 99 88  
**R** LE SQUARIUM - 25, rue Pierre Brossolette - 76500 ELBEUF 02 35 81 10 52  
**R** LE 1900 - 33, rue Guynemer - 76500 ELBEUF 02 35 77 07 27



## FRENEUSE



- R** LE BAILLIAGE - 62, route de Pont-de-l'Arche - 76410 FRENEUSE 02 35 87 57 37 et 06 88 90 28 90



## LA LONDE



- B** SARL BOULANGERIE DE L'OURAIL - 281, rue Samson Lapesqueur - 76500 LA LONDE 02 35 87 71 14



## ORIVAL



- B** BOULANGERIE-PÂTISSERIE *O. DINET* - 33, rue Pierre et Thomas Cornelle - 76500 ORIVAL 02 35 77 15 58  
**R** RESTAURANT LES ROCHES - 518, route des Roches - 76500 ORIVAL 06 64 65 73 80 et 06 28 30 76 18  
**R** L'AUBERGE DES MARRONNIERS - 676, avenue du Circuit - 76500 ORIVAL 02 35 77 18 09



## SAINT-AUBIN-LÈS-ELBEUF



- B** LA BOULANGERIE DE LA GARE - 23, rue Charles Legoupil - 76410 ST-AUBIN-LÈS-ELBEUF 02 35 77 03 13  
**B** BOULANGERIE-PÂTISSERIE *J. DUHOUX* - 30, rue Léon Gambetta - 76410 ST-AUBIN-LÈS-ELBEUF 02 35 81 22 79  
**B** BOULANGERIE-PÂTISSERIE *P. DULONG* - 5, rue des Feugrais - 76410 ST-AUBIN-LÈS-ELBEUF 02 35 81 12 24



## SAINT-PIERRE-LÈS-ELBEUF



- B** LE MOULIN DE L'OISON - 2061, rue de Louviers - 76320 ST-PIERRE-LÈS-ELBEUF 02 35 81 04 09  
**B** BOULANGERIE-PÂTISSERIE *S. DESCHAMPS* - 2150, rue de Louviers - 76320 ST-PIERRE-LÈS-ELBEUF 02 35 05 25 33  
**R** AUBERGE DE LA GARE - 2471, route de Louviers - 76320 ST-PIERRE-LÈS-ELBEUF 02 35 81 17 57



## TOURVILLE-LA-RIVIÈRE



- B** BOULANGERIE-PÂTISSERIE *J.-L. FROISSARD* - 15, rue Jean Jaurès - 76410 TOURVILLE-LA-RIVIÈRE 02 35 77 58 65  
**R** SARL TOURVILLE PELICAN - 26, rue Paul Éluard - 76410 TOURVILLE LA RIVIÈRE 02 35 87 07 85 et 06 08 67 23 64

## LA RELANCE DU DOUILLON D'ELBEUF



### LE PRODUIT

Le douillon d'Elbeuf est une ancienne spécialité locale composée d'une pomme enveloppée d'une pâte feuilletée. Il se consomme tiède ou chaud de septembre à la fin de l'hiver.

*Dans son roman Baccara (1886), dont l'action se situe en partie à Elbeuf, Hector Malot évoque le souvenir de cette délicieuse pâtisserie que l'on redécouvre aujourd'hui.*

### CONTEXTE

Le retour du douillon d'Elbeuf dans les vitrines des boulangers-pâtisseries et sur la carte des restaurateurs, s'inscrit pleinement dans une démarche de valorisation des richesses du territoire labellisé d'Art et d'Histoire, à travers le goût et les saveurs.

## MISE EN ŒUVRE

La Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale d'Elbeuf réunit le monde économique et touristique autour d'un projet fédérateur et innovant, par le retour d'une spécialité locale.

Pour ce faire elle a rédigé une charte qu'elle a signée avec la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de la Seine-Maritime, la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de Haute-Normandie et 26 professionnels issus de la boulangerie-pâtisserie et de la restauration.

Cette charte matérialise l'engagement de chaque partie pour la promotion et le développement du douillon d'Elbeuf et en détermine les critères de fabrication.

Par ailleurs, la C.C.I.T.E. souhaite inciter les professionnels à vendre leur territoire en proposant d'autres produits fabriqués en Normandie : *confiserie, biscuits, chocolats, cidre...* De plus, elle souhaite mettre à leur disposition quelques documentations fournies par les partenaires touristiques : *programme des visites guidées du Pays d'Elbeuf, des randonnées...* et les sensibiliser aux démarches qualité au travers des labels *Normandie Qualité Commerce* ou encore *Normandie Qualité Tourisme*.

## CRÉATION D'UNE CONFRÉRIE

### Son Rôle

Sous l'impulsion de la C.C.I.T.E., une Confrérie du douillon d'Elbeuf sera créée début 2012. Cette confrérie constituée sous statut associatif (loi 1901) aura pour objet :

- de pérenniser le douillon d'Elbeuf,
- de valoriser le savoir-faire des professionnels du goût
- de générer une attractivité touristique plus forte.

### Sa Composition

La confrérie sera composée essentiellement de boulangers-pâtisseries, pâtisseries, restaurateurs, fabriquant le douillon d'Elbeuf dans le respect de la charte éponyme (*cf. document annexe*). Elle pourra également introniser toute personne qu'elle estimera contribuer par ses actions, à la reconnaissance du douillon d'Elbeuf

### Ses Activités

Pour atteindre ses objectifs, la Confrérie du douillon d'Elbeuf participera aux principales manifestations locales et régionales ainsi qu'aux animations proposées par Les Vitrines du Pays d'Elbeuf.

Elle validera le savoir-faire de ses nouveaux membres lors de cérémonies d'intronisation, lesquelles participeront à leur reconnaissance vis-à-vis des professionnels et du public.

## Le concours

La confrérie organisera un concours annuel du meilleur douillon d'Elbeuf par catégorie : boulangers-pâtisseries, restaurateurs, apprentis, particuliers.

Il se déroulera dans le salon d'honneur de la Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale d'Elbeuf.

Un jury composé de professionnels de la gastronomie (*pâtisseries, cuisiniers renommés, journalistes gastronomiques, écrivains normands...*) et une couverture médiatique de grande ampleur (*télévision, radio, journaux, magazines normands...*), contribueront à sa réputation et à son prestige.

Le rythme annuel du concours permettra d'inscrire le douillon d'Elbeuf dans le calendrier des fêtes traditionnelles du Pays d'Elbeuf au même titre que la Foire St-Gilles, les Puces Motos...

## COMMUNICATION

La relance du douillon d'Elbeuf s'appuie sur un programme dans lequel la communication est prépondérante. Dans ce domaine, le week-end « Saveurs et Couleurs » du 24-25 septembre 2011 organisé par l'Office de Tourisme et des Congrès de Rouen Vallée de Seine, a été l'occasion de faire découvrir le douillon d'Elbeuf à des touristes et des seinomains venus nombreux.



*Douillons d'Elbeuf à l'honneur à l'Office de Tourisme de Rouen Vallée de Seine, les 24-25 septembre 2011, sur le stand de la Boulangerie de la Gare de Saint-Aubin-lès-Elbeuf.*

Les boulangers-pâtisseries et les restaurateurs engagés dans la démarche de promotion du « douillon d'Elbeuf », ont reçu un kit composé d'une bannière portant l'inscription : « *Ici, croquez le douillon d'Elbeuf* », d'une vitrophanie à apposer sur leur vitrine, et de flyers destinés à leur clientèle. Parallèlement, affiches et flyers (*cf. documents annexes*) ont été déposés dans les principaux lieux touristiques (*Offices de Tourisme, Fabrique des Savoirs...*).

Afin d'assurer une bonne identification du produit et une meilleure lisibilité pour le public, un logo et une charte graphique se déclinent sur l'ensemble des supports de communication, au fur et à mesure de l'avancement du projet.



*Le logo et sa charte graphique*

Plusieurs articles de presse ont fait écho du retour du douillon d'Elbeuf dans les vitrines et une interview d'un boulanger-pâtissier de Saint-Pierre-lès-Elbeuf, est passée à l'antenne de France Bleu Haute-Normandie, en septembre dernier.

Très récemment, à l'initiative de la C.C.I.T.E., un film de 3 mn sur la fabrication du douillon d'Elbeuf a été réalisé par Convergence Images, *une entreprise de Freneuse*.

À la suite de cette présentation officielle, il sera mis à disposition des organismes chargés de promouvoir l'économie touristique de la Normandie (*réseau consulaire, filière touristique du département et de la région*).

La Fédération des Boulangers-Pâtisseries s'est engagée pour sa part, à communiquer prochainement au travers de ses bulletins de liaison et de son site internet, afin de promouvoir le douillon d'Elbeuf et les établissements qui le proposent.

## **PARTENARIATS**

Les communes du Pays d'Elbeuf ont un rôle prédominant en matière de tourisme, sur le territoire qu'elles représentent.

L'accession au label des Villes et Pays d'Art et d'Histoire participe sans aucun doute à leur attractivité. À cet égard, l'adhésion du monde économique, par l'offre qu'il déploie, en augmente l'efficacité.

D'ores et déjà vingt-six professionnels des métiers de bouche contribuent à la valorisation du patrimoine local en proposant un produit que l'on ne trouve nulle part ailleurs « le douillon d'Elbeuf ».

C'est pourquoi ils doivent pouvoir compter sur le soutien des collectivités locales pour en assurer le rayonnement et la pérennité.

### **Par quels Moyens ?**

Bien qu'elle bénéficie du soutien technique de la Chambre de Commerce & d'Industrie territoriale d'Elbeuf, la Confrérie du douillon d'Elbeuf devra néanmoins pouvoir compter sur de nouveaux partenariats, pour mener à terme tous ses objectifs, parmi lesquels :

#### **- Mise à disposition de l'espace public, soutien logistique et financier**

Comme nous l'avons vu, la confrérie sera l'élément moteur de la pérennisation du douillon d'Elbeuf, c'est pourquoi elle devra s'impliquer dans diverses manifestations territoriales.

Les communes du Pays d'Elbeuf seront sollicitées pour en faciliter la participation des boulangers-pâtisseries, restaurateurs : *mise à disposition de stands, autorisation d'occuper l'espace public, pose de banderoles annonçant le concours du douillon d'Elbeuf...*

#### - Organisation du concours

Le concours annuel du douillon d'Elbeuf d'or, d'argent, de bronze, par catégorie, sera le point d'orgues de l'organisation des événements dévolus à la confrérie.

La mise en œuvre de la frappe de médailles de récompense, d'impression des diplômes pour les lauréats, ainsi que la création et la confection de costumes pour les membres de la confrérie, seront rendu possibles **grâce au soutien financier des collectivités territoriales.**

#### - La communication territoriale

Bulletins municipaux, sites internet... constituent des relais puissants de communication. Ils permettent notamment de toucher et de sensibiliser un vaste public sur cette spécialité locale parfois mal connue.

Le film et les moyens d'information réalisés à l'initiative de la Chambre de Commerce & d'Industrie territoriale d'Elbeuf, pourront être mis à la disposition des mairies et organismes touristiques, qui souhaiteront accompagner la confrérie dans la promotion du douillon d'Elbeuf.

Par ailleurs, le plan de communication initial et son renouvellement : édition de flyers, d'affiches, ainsi que la mise à disposition de présentoirs d'information touristique chez les commerçants participants, nécessiteront le soutien financier de partenaires, collectivités territoriales...

#### - La promotion de la « route du douillon d'Elbeuf » :

Au même titre que la route du fromage, la route de la pomme et du cidre, la route des abbayes normandes figurant sur les documentations touristiques... la route du douillon d'Elbeuf aura pour effet de capter l'attention de chaque nouvel arrivant ou touriste de passage.

Sous réserve de l'adhésion des municipalités, la mise en place de panneaux identiques permettra de créer une harmonie sur l'ensemble du Pays d'Elbeuf. Les armoiries et le nom du territoire indiqués sur les panneaux, auront pour effet de valoriser la spécialité gastronomique dans l'espace communal (*modèle ci-dessous*).

Enfin, un QR code sera également gravé, afin de télécharger le film et les adresses où l'on peut trouver le Douillon d'Elbeuf, sur les smartphones.



Modèle de panneau communal

65€

## OBJECTIFS DE LA C.C.I.T.E.

Alors que la saison touristique 2012 se prépare, la Chambre de Commerce & d'Industrie territoriale d'Elbeuf souhaite susciter le dynamisme commercial et associer les élus et responsables des organisations touristiques, à ses actions en faveur de la reconnaissance de cette spécialité locale appelée à accéder à la notoriété, ainsi que le Neufchâtel, l'andouille de Vire, le boudin de Mortagne... dont chaque vocable évoque un terroir.

Tableau synoptique des Actions prévisionnelles de la Confrérie

Actions	Besoins
Participation aux animations locales	<ul style="list-style-type: none"><li>- calendrier annuel des manifestations locales</li><li>- mise à disposition de stands</li><li>- autorisation d'occuper l'espace public relais de communication</li></ul>
Concours annuel du Douillon d'Elbeuf	<ul style="list-style-type: none"><li>- relais de communication (bulletins, sites internet)</li><li>- frappe de médailles de récompense</li><li>- impression des diplômes des lauréats</li><li>- confection des costumes des nouveaux intronisés</li><li>- animation</li></ul>
Promotion	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aide à la diffusion du film, des flyers, des affiches</li><li>- renouvellement des flyers et des affiches</li><li>- présentoirs d'information touristique chez les commerçants participants</li><li>- accord et aide des municipalités pour la mise en place des panneaux "Route du Douillon d'Elbeuf"</li></ul>

EVALUATION DES DÉPENSES DE LA CONFRÉRIE		
Descriptif	Quantité	Montant T.T.C.
Film court sur le douillon (avance C.C.I.T.E.)	1	1 148,00 €
Kits communication (avance C.C.I.T.E.) : - Conception communication visuelle - Drapeaux avec hampes et supports - Vitrophanies vitrines - Affiches - Flyers	50 100 100 2500	2 516,38 €
Banderoles concours réutilisables chaque année	7	2 825,55 €
Panneaux "route du Douillon d'Elbeuf" personnalisés avec le blason propre à chaque commune. Prix sur la base de 2 par commune, sur l'ensemble du territoire du Pays d'Elbeuf. P.U. : 65€ t.t.c.	20	1 300,00 €
<b>TOTAL</b>		<b>7 789,93 €</b>

#### Nota

Cette évaluation n'inclut pas :

- la confection des costumes des membres de la confrérie
- la frappe des médailles imitation or, argent, bronze, pour le concours du Douillon d'Elbeuf
- l'impression de diplômes pour les lauréats du concours du Douillon d'Elbeuf.

# DOCUMENTS ANNEXES





Logo



Bannière pour devanture commerciale, (fournie avec hampe et support mural)

Autocollant vitrine



Exemple de panneau communal

## LE DOUILLON D'ELBEUF S'AFFICHE EN VITRINE....



# *Charte du Douillon d'Elbeuf*



# Charte du Douillon d'Elbeuf

## Article 1 – Objet de la charte

La Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale d'Elbeuf, la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Seine-Maritime et la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Région Haute-Normandie se mobilisent en faveur de la valorisation du patrimoine gastronomique local, par la relance du « douillon d'Elbeuf ».

Le douillon d'Elbeuf est une ancienne spécialité locale composée le plus souvent d'une pomme, parfois d'une poire *de Fisée*, enveloppée d'une pâte feuilletée, qui se déguste tiède ou chaud. Hector Malot en évoqua le souvenir en 1886, dans son roman *Baccara*.

## Article 2 – Les principes

**2.1** - Les boulangers-pâtisseries ainsi que les restaurateurs s'engagent à proposer cette spécialité à leur clientèle, aussi souvent que possible, du début de l'automne à la fin de l'hiver, dès 2011.

**2.2** - La Chambre de Commerce fournira aux commerçants participants une vitrophanie qu'ils devront poser en évidence sur leur vitrine ainsi qu'une bannière « *savourez le douillon d'Elbeuf* », qu'ils accrocheront sur leur devanture les jours de fabrication.

Parallèlement, la C.C.I.T. d'Elbeuf et la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Région Haute-Normandie sensibiliseront l'opinion publique en lançant une grande campagne médiatique sur le retour du douillon d'Elbeuf.

**2.3** - Un concours aura lieu en octobre 2012 à la chambre de commerce pour récompenser le meilleur douillon d'Elbeuf par catégorie : « professionnels » et « apprentis ». Un jury de personnalités départagera les concurrents parmi les professionnels du goût, les journalistes gastronomiques... et le titre sera remis en jeu chaque année.

Ainsi ce produit local qui était oublié depuis plusieurs décennies, pourra revenir en force grâce au savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries et restaurateurs, pour s'inscrire dans la durée, jusqu'à acquérir une renommée comparable au boudin de Mortagne, à l'andouille de Vire, au Neufchâtel...

## Article 3 – Conditions du concours

**3.1** - Le concours du douillon d'Elbeuf est ouvert aux boulangers, boulangers-pâtisseries, restaurateurs, leurs salariés, ainsi qu'aux apprentis de 2<sup>ème</sup> année de ces professions, pourvu qu'ils travaillent de façon artisanale tout en garantissant une qualité irréprochable.

Il sera également ouvert aux amateurs.

**3.2.** - Pour la fabrication du douillon d'Elbeuf, les participants devront respecter le cahier des charges suivant :

Une pomme, pelée ou non, mais évidée, entourée de pâte feuilletée préparée artisanalement

*Facultatif : Déposer sur la pomme une noisette de beurre et un peu de sucre en poudre.*

Dorer la pâte au jaune d'œuf et cuire au four.

*Il est interdit d'utiliser de la pâte feuilletée fabriquée industriellement.*

*Par principe d'égalité, même si le douillon d'Elbeuf peut être préparé avec une poire de Fisée ou autre variété commune, seule la pomme sera retenue pour le concours quelle que soit sa variété.*

**3.3.** - Chaque concurrent apportera 4 douillons le jour du concours et recevra un numéro en fonction de sa catégorie et de son ordre d'arrivée. Ce même numéro accompagnera ses douillons, lesquels seront soumis aux membres du jury.

Le règlement complet du concours sera disponible dès janvier 2012 auprès de la C.C.I. d'Elbeuf et de la Fédération des Boulangers, Boulangers-Pâtisseries de la Région Haute-Normandie.



3.4. – Les résultats seront proclamés par le président du jury. Trois médailles : une d'or, une d'argent, une de bronze, seront remises lors d'une cérémonie spéciale, pour chaque catégorie de professionnels et d'apprentis.

Tous les professionnels participants recevront un diplôme qu'ils pourront afficher ensuite dans leur établissement.

La signature de la présente charte vaut adhésion.

Fait à Elbeuf, le 5 octobre 2011

Le Président de la Chambre de Commerce et  
d'Industrie Territoriale d'Elbeuf




Dominique BRUYANT

Le Président de la Fédération des Boulangers-  
Pâtisiers de la Région Haute-Normandie



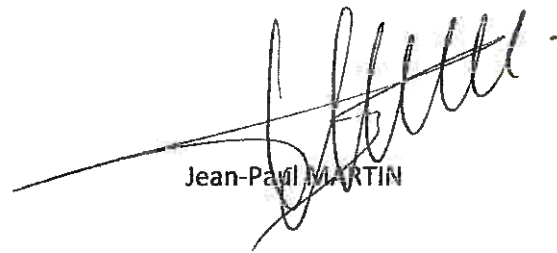
André SOURDON

Le Président de la Commission  
Commerce – Hôtellerie



Christophe ANQUETIL

Le Président de la Fédération des Boulangers-  
Pâtisiers de la Seine-Maritime



Jean-Paul MARTIN

Je soussigné(e),

Mme, M. ....

Nom de l'établissement .....

déclare avoir pris connaissance de la Charte du Douillon d'Elbeuf et m'engage à la respecter.

Fait à \_\_\_\_\_  
Le .....

Signature,



# REVUE DE PRESSE

*(du plus récent au plus ancien)*



**Tendance.**  
Des mariages  
de plus en plus fragiles

**Vécu.**  
Emprunter les transports  
en commun avec son vélo

# L'assiette elbeuvienne

**A TABLE.** Ils sont de plus en plus nombreux à se mobiliser pour redonner à la gastronomie elbeuvienne ses lettres de noblesse. Reportage léché, entre la poire et le fromage.

**D**ans la vitrine de la charcuterie du Cochon doré, rue de Louviers, à Saint-Pierre-lès-Elbeuf, les pâtés, rillettes et autres terrines se disputent la vedette au boudin blanc. Un combat perdu d'avance. Richard Trouplin, le patron, vient en effet de décrocher une énième récompense pour son boudin, une institution dans la région.

**Boudin de Saint-Pierre-lès-Elbeuf, douillon et monstrueux...**

Un produit qui plaît tellement dans le coin qu'il a décidé de lier le nom de sa dernière trouvaille à celui de sa ville d'adoption. Dans quelques jours, le « boudin blanc terre et mer de Saint-Pierre-lès-Elbeuf », un boudin aux Saint-Jacques et au foie gras, fera son apparition dans la petite vitrine réfrigérée de l'as de la charcuterie. Dans l'agglomération, en rassemblant les spécialités locales, perdues de vue ou remise au goût du jour, il y a de quoi faire une assiette « made in Elbeuf », peut-être même une idée originale à quelques semaines des fêtes. Pourquoi ne pas servir ce nouveau boudin accompagné d'un douillon, le dessert remis au goût du jour ces dernières semaines, et d'une petite fon-



On se déplace de loin pour déguster le boudin blanc de la charcuterie du Cochon doré, rue de Louviers à Saint-Pierre-lès-Elbeuf

due de poireau, pas n'importe lequel : le monstrueux d'Elbeuf. Dans la région, le légume est en voie de disparition. « Il avait été relancé en 1994 par l'office de tourisme. Cette année-là, nous avons gagné le concours organisé parmi la dizaine de restaurants de l'agglomération, et depuis, nous proposons toujours la caille au monstrueux d'Elbeuf sur notre carte », raconte le chef du Baillage, restaurant situé à Freneuse. Cer-

tains élus elbeuviens préconisaient l'an dernier la reprise de sa culture dans les jardins familiaux... Dans son arrière-boutique, le charcutier saint-pierrais, tablier noué autour de la taille, se fait plaisir en participant à des concours, mais c'est avant tout à ses clients qu'il pense : « Ils viennent de Saint-Pierre, mais aussi d'Elbeuf ou des plateaux de l'Eure. » En ce moment, il ne vend pas son boudin au kilo-

mètre mais presque : « Ça doit représenter entre 16 et 20 mètres selon les semaines. » Il se dit en ville que le maire lui-même ne serait pas insensible à la spécialité locale.

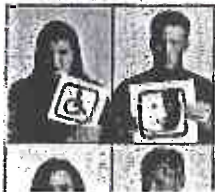
A leur manière, les artisans et restaurateurs mettent les produits régionaux en lumière. Si les clients jouent le jeu, cela peut même devenir une marque de fabrique.

FREDDY LAMME

## CONCOURS

**Douillon**  
Pour le dessert elbeuvien, une pomme habillée de pâte feuilletée et cuite au four, une confrérie est actuellement en cours de création en collaboration avec la CCIT d'Elbeuf. Un concours viendra récompenser le meilleur douillon de l'agglomération en 2012.

**Boudin**  
Richard Trouplin n'en finit pas d'alligner les bonnes performances dans les concours auxquels il participe. Son étagère à trophées est d'ailleurs désormais trop petite. Le mois dernier, il remportait le plus prestigieux avec son boudin blanc terre et mer : celui de la confrérie, décerné chaque année à Saint-Romain-de-Colbosc.



**Du 16 au 19 novembre**  
Première édition de la semaine  
« MIEUX SE CONNAITRE »

**PARTAGE  
RENCONTRE  
EXPOSITION**

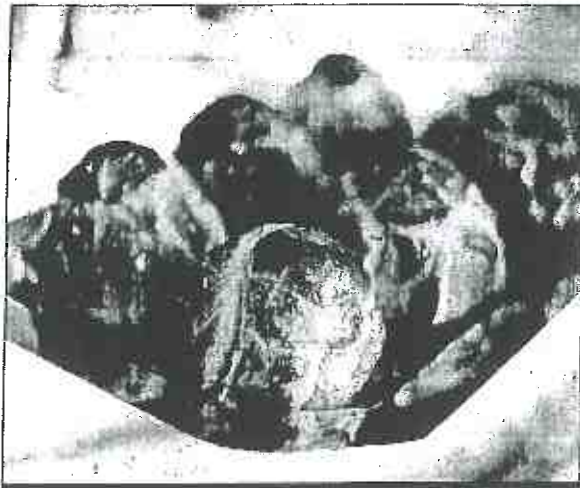
**SPECIALITÉ.** Un mois après son retour, le douillon d'Elbeuf commence à trouver des palais hospitaliers.

## La nouvelle star des vitrines

**E**n quelques semaines à peine, il est redevenu le fleuron de la gastronomie elbeuvienne. Le douillon, une pomme entourée de pâte feuilletée, cuite au four, part déjà comme des petits pains dans les boulangeries qui le proposent. La signature de la charte est prévue en décembre pour les professionnels, ainsi qu'une présentation officielle du produit aux élus locaux, histoire de bien placer le dessert dans les esprits.

### Le douillon sur la carte des desserts ?

Petite visite au hasard des boulangeries de l'agglomération elbeuvienne. Dans la rue principale d'Elbeuf, la rue des Martyrs, Epi d'or propose cette pâtisserie en vitrine. « *On le vend plutôt bien, ça dépend des jours en fait* », commente la vendeuse on les montrant du menton. Ici, il est proposé à 1,50 euro. De l'autre côté de la Seine, à Saint-Aubin-lès-Elbeuf, petit détour par la boulangerie de la Gare, celle de Francis et Francine Burtin. Monsieur est représentant à la fédération des boulangers-pâtisseries de la Seine-Maritime et s'est personnellement investi dans l'opération séduction. « *On le vend bien. Sur un week-end par exemple, ce sont entre soixante-dix et quatre-vingt-dix pièces qui partent depuis deux mois.* »



Une pomme cuite au four dans un habit de pâte feuilletée

Une renommée qui dépasse même les frontières de l'agglomération elbeuvienne puisqu'à la suite de la présentation de la charte, il y a un mois tout juste, une habitante de Bonsecours s'est manifestée, tout émue : « *J'ai 75 ans et je me souviens que ma grand-mère me parlait du douillon d'Elbeuf, c'était même son surnom lorsqu'elle était jeune.* » Dans l'imaginaire, ce dessert n'avait donc pas tout à fait disparu. Ce que confirme Francine Burtin, derrière sa vitrine saint-aubinoise : « *Les clients sont aussi bien des personnes d'un certain*

*âge, ravies de retrouver le douillon de leur enfance, que des jeunes, curieux de goûter à ce dessert.* » Là-bas, le douillon est à 1,90 euro.

Ne reste qu'à convaincre les restaurateurs de la région, pas encore tout à fait enclins à proposer la spécialité à leur carte des desserts. Pour le goûter, le découvrir ou l'engloutir, c'est en tout cas le bon moment. Dessert saisonnier, il disparaîtra – temporairement – des vitrines le printemps venu.

F. L.

## Commerce Les boulangers invités à relancer une spécialité locale **La renaissance du douillon d'Elbeuf**

La Chambre du Commerce invite les artisans concernés à relancer et promouvoir de façon plus appuyée la spécialité elbeuvienne.

Il n'avait pas disparu de la vitrine des boulangers. Certains clients gardaient l'habitude d'acheter des douillons (voir hors-textes), mais les boulangeries-pâtisseries qui les confectionnaient en faisaient une promotion assez discrète. C'est Annie Balan, lors d'une réunion consultative, qui avait évoqué, entre autres, l'idée de relancer le douillon d'Elbeuf. « On en parlait moins, mais il n'avait pas disparu », souligne-t-elle.

« Nous avons voulu valoriser un territoire, poursuit Dominique Bruyant, le président de la Chambre du Commerce et de l'Industrie territoriale d'Elbeuf (CCITE). Pour nous, il y a un intérêt économique à faire valoir ce produit. » La CCI a ainsi fait appel, notamment, au Saint-Aubinois Francis Burtin, président de la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de Seine-Maritime, pour mettre sur pied ce projet censé « impulser une dynamique commerciale ». « Cette opération vise à voir le retour du douillon d'Elbeuf dans les vitrines et sur la carte des restaura-



De gauche à droite, Francis Burtin, André Sourdon (président de la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de Haute-Normandie), Dominique Bruyant et Christophe Anquetil.

Bruyant, rappelant des anecdotes de sa jeunesse. Quand j'allais au cinéma, on vendait des douillons à l'entracte. »

### Charte, confrérie, concours

Afin de concrétiser cette opération valorisante pour l'économie et le patrimoine locaux, une charte doit être signée liant la chambre de commerce aux boulangers volontaires pour mettre en avant le douillon d'Elbeuf. « Sur vingt-six boulangers pâtisseries, neuf sont très intéressés et quatorze intéressés, souligne Christophe Anquetil, élu consulaire chargé notamment du commerce. Deux ont refusé et un est injoignable. Sur vingt restaurateurs, six sont in-

## Sébastien Lefebvre, de Saint-Pierre « J'en fais depuis dix ans »

Le douillon est une recette ancienne, dont la tradition a perduré, même si sa promotion est restée discrète. Sébastien Lefebvre, boulanger-pâtissier du Moulin de l'Olson à Saint-Pierre, est l'un des premiers artisans, avec le Saint-Aubinois Francis Burtin, à remettre en valeur ce trésor gastronomique elbeuvien. « J'en fais depuis cinq ans que je suis là. Et j'en ai fait cinq ans dans mon ancienne boutique, indique-t-il. Ma grand-mère faisait le douillon, j'ai repris sa recette. »

Pour que son produit ait un goût savoureux, le Saint-Pierrois utilise ordinairement des pommes de variété Boskoop. Après avoir évidé et épilé le fruit, il comate une des ouvertures avec du beurre, rempissant ensuite la pomme de sucre, avant de refermer l'autre ouverture avec une nouvelle couche de beurre. Il dispose ensuite et enferme le tout dans un carré de pâte feuilletée bien épaisse. Avant de laisser reposer vingt-quatre heures le douillon, il arrange quelques décorations à base de pâte feuilletée. Le temps de repos achevé, le produit est prêt à cuire.

Le boulanger-pâtissier ne s'autorise que très peu d'originalité (« ni de couleur ni de gelée »). Il a seulement quelques petits secrets quant au choix des variétés de pommes. « Il m'arrive seulement d'utiliser de la Canada gris, ce qui est rare, ou de la Carville rouge pour les concours », avoue-t-il.



Le Saint-Pierrois Sébastien Lefebvre

LE DOUILLON KEZAKO »  
Le douillon d'Elbeuf est une ancienne spécialité locale composée d'une pomme enveloppée d'une pâte feuilletée. Il se consomme tiède ou chaud de septembre à la fin de l'hiver. D'où l'idée de proposer la vente de ce produit de façon saisonnière, à l'arrivée de l'automne.

Thomas GUILBERT

# Le retour du douillon d'Elbeuf



**ALIMENTATION**  
**Peut-on manger en toute confiance ?** 2-3

**FOOTBALL**  
**Blanc va bricoler face à l'Albanie** 49



La pâtisserie locale, à base de pomme, est à nouveau à l'honneur dans l'agglomération elbeuvienne.

**MIDA** PLUS DE SURFACE ! PLUS DE CHOIX ! PLUS DE PROMOS ! **MIDA**

**2 adresses à Rouen**  
pour encore mieux vous servir !

**Plus de 800 m<sup>2</sup> d'expo !**

**ROUEN - LES ROUEN**  
4, rue de Fécamp  
à côté de la gare Adam-Yvry  
02 35 32 82 12

**SOTTEVILLE-LES-ROUEN**  
2, rue François-Arno  
à 100 mètres de l'ancienne Cas'Noble  
02 35 42 33 88

**ENSEIGNEMENT**

**L'université de Rouen reçoit de bonnes notes**

► Les licences pros et les labos sont plébiscités. 51

ELBEUF



DANS NOTRE EDITION DE DEMAIN

**Vote.** Tout sur la primaire socialiste dans la région elbeuvienne

**Cinéma.** Tous les films à 3 euros au Grand Mercure pendant une semaine

# Douillon au goût du jour

**GASTRONOMIE.** Une spécialité locale un peu oubliée va refaire son apparition dans les vitrines des pâtisseries et sur les cartes des restaurateurs : le douillon d'Elbeuf.

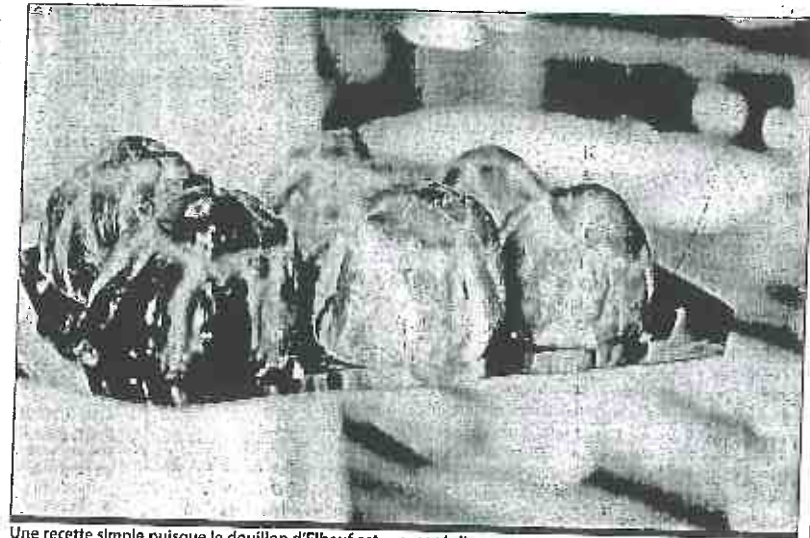
La douceur n'était pas totalement tombée dans les oubliettes du patrimoine gastronomique local, mais elle se raréfiait peu à peu. Le douillon d'Elbeuf, pâtisserie à base de pomme et de pâte feuilletée, est en tout cas remis au goût du jour par la chambre de commerce et d'industrie territoriale d'Elbeuf, avec le concours des artisans et restaurateurs de l'agglomération elbeuvienne.

Création de la confrérie du douillon d'Elbeuf

C'est Annie Ballan, « Madame tourisme » d'Elbeuf, qui est à l'origine d'une action d'envergure. « J'y pensais depuis un moment, je trouvais important de faire valoir cette spécialité locale », raconte-t-elle.

Mercredi, une charte a été signée par les représentants de la CCIT d'Elbeuf et les responsables des fédérations des boulangers-pâtisseries de Haute-Normandie et de la Seine-Maritime.

Si le douillon d'Elbeuf est un plat de saison – il se consomme de septembre à la fin de l'hiver –, ses ambassadeurs souhaitent bel et bien pérenniser la recette auprès des professionnels des métiers de bouche de l'agglomération. « Les professionnels s'engagent avec la signature de cette charte, mais nous allons aussi créer une confrérie



Une recette simple puisque le douillon d'Elbeuf est composé d'une pomme et de pâte feuilletée

du douillon d'Elbeuf, soutenue par une campagne de communication », s'enthousiasme Christophe Anquetil, président de la commission commerce-hôtellerie à la CCIT. Comme le fromage de Neufchâtel ou l'andouille de Vire, autres produits stars de la région, le douillon d'Elbeuf va donc s'installer dans le patrimoine français de la gastronomie. Celui-là même qui est désormais inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'Unesco.

Sur les vingt-six boulangers-pâtisseries du territoire contactés par la CCIT d'Elbeuf, vingt-trois

se sont montrés intéressés, voire très intéressés pour certains. C'est le cas de Francis Burtin, qui exerce du côté de la gare de Saint-Aubin-lès-Elbeuf. Après avoir peaufiné une recette simple mais délicate, il a trouvé la bonne formule (photo ci-dessus). Les douillons partent déjà comme des petits pains. C'est un peu moins évident chez les restaurateurs. Sur les vingt interrogés, seuls huit sont prêts à jouer le jeu. « Mais peut-être pourront nous trouver un accord avec les boulangers-pâtisseries pour une livraison », espère Christophe Anquetil.

Dominique Bruyant, président de la CCIT d'Elbeuf, se souvient « en avoir mangé à l'entracte des films, au cinéma d'Elbeuf il y a bien longtemps », mais le douillon n'avait pas totalement disparu des tables elbeuviennes. On le cuisinait à la maison, et certains pâtisseries le proposaient toujours en douce. Désormais, il sera mis en pleine lumière dans les vitrines elbeuviennes. Et qui sait si on ne fera pas bientôt un détour par la région pour déguster un délicieux douillon tiède.

FREDDY LAMME

**CONCOURS**

Pérenniser le produit et faire vivre la confrérie, voilà les points sur lesquels devront travailler la CCIT d'Elbeuf et la Fédération des boulangers-pâtisseries de la région. Une grosse campagne de communication est à venir (banderoles à l'entrée des communes, panneaux « Route du douillon », fanions dans les vitrines, film promotionnel...), ainsi qu'un... concours. Le premier aura lieu en octobre 2012, il récompensera donc le douillon l'année, dans les catégories « professionnel », « apprenti » et « amateur ». Une cérémonie permettra également d'introniser de nouveaux membres dans la confrérie. Surveillez votre boulanger-pâtisseries, il pourrait bientôt vous surprendre.

## Daniel Leho s'achève... le micro

Vendredi soir, les associations sportives et les personnalités du canton d'Amfréville-la-Campagne inaugureront officiellement le gymnase de La Sausaye, qui portera désormais le nom d'Eric Dransart, ancien maire de Saint-Germain-de-Pasquier (voir page 30). C'est au moment où Daniel Leho, président de la communauté de communes d'Amfréville, a pris le micro que ce dernier a cessé de fonctionner. Légèrement agacé, mais ne perdant pas son calme, le conseiller général a dû hausser la voix pour se faire entendre de l'auditoire. Jusqu'à ce que les piles de l'appareil soient changées...

## La com' à Elbeuf, c'est pas la fête !

Logiquement, et selon nos informations (de sources sûres), la vingt et unième édition d'El-

beuf-sur-fête devrait avoir lieu les 15 et 16 septembre 2012 pour cause d'inauguration du palais des sports de Rouen la semaine précédente. Mais forse nous avons voulu vérifier l'info auprès de Didier Marie et Djoudé Merabet, ils n'étaient pas au courant de ce changement de dates. Visiblement la communication entre le premier vice-président de la Crea, le vice-président chargé du palais des sports, Regis Zaknoun, également maire-adjoint, et le maire d'Elbeuf, passe mal.

## Le directeur de l'hôpital sur le départ

Après huit années passées à Elbeuf, Olivier Brand, directeur du Centre Hospitalier Inter-communal d'Elbeuf-Louviers-Val-de-Ruils, a prêté à rejoindre l'hôpital d'Evreux-Yvernon, le plus gros établissement de l'Eure, dans les semaines, voire les jours qui viennent. Son successeur ne devant pas arriver avant février ou mars, l'interim

d'ici là sera assuré par Véronique Hâmon, directrice de l'hôpital spécialisé du Rouvray depuis le 1er janvier. Clin d'œil du destin, Olivier Brand avait assuré l'interim dans cet établissement de septembre à décembre 2010 en attendant sa nomination.

## Le doullion d'Elbeuf rentre au goût du jour

Afin de valoriser le patrimoine gastronomique local, la Chambre de commerce et d'industrie vient d'avoir l'idée de relancer le « doullion d'Elbeuf » afin de doter l'agglo d'une spécialité qu'on pourrait trouver à la fois chez les boulangers-pâtisseries et sur les cartes des restaurateurs. Un concours dans ce sens vient d'être lancé. Ancienne spécialité locale composée d'une pomme enveloppée d'une pâte feuilletée, le doullion se consomme tiède ou chaud, dès l'automne et jusqu'à la fin de l'hiver. Hector Malot en évoque le souvenir

dans son célèbre roman « Baccara » dont l'action se situe dans la ville aux cent cheminées. Souhaitons au « doullion d'Elbeuf » un plus grand succès que la « caille au monstrueux », lancée il y a une vingtaine d'années.

## Alain Cardina conseiller technique

« Je l'ai dit ? Alors je l'ai pas dit fort ! » Les propos d'Alain Cardina tenus ici même dans notre dernière édition (JE du 8 septembre 2011) ayant fait du bruit dans le Landerneau caudébécals et blessé certaines personnes, l'ancien président de l'association des commerçants caudébécals et de Puissance 6, tient à préciser qu'il n'entend reprendre la présidence de l'association, pas plus que l'organisation de la braderie-foire à tout. En revanche, il tient à préciser qu'il est à la disposition des organisateurs pour les aider et leur donner des conseils, s'ils le souhaitent.

## Salon Les 24 et 25 septembre A Rouen Week-end saveurs à l'Office de Tourisme

L'Office de Tourisme et des Congrès de Rouen vallée de Seine Normandie propose de découvrir la gastronomie normande ce week-end. Des démonstrations et dégustations seront proposées au public. Petits et grands gourmands découvriront ou redécouvriront les spécialités d'autan remises au goût du jour.

Des artisans et bénévoles feront partager leur passion pour les saveurs normandes. Des surprises seront réservées à l'occasion des animations sur l'ensemble des deux journées organisées dans le cadre de l'inscription du « Repas gastronomique des Français au Patrimoine immatériel de l'Humanité de l'Unesco ».

L'occasion de déguster le Doullion aux Pommes d'Elbeuf et autres pâtisseries, des produits de la ferme ou encore les spiritueux et productions normandes. Des arti-



Le doullion aux pommes est en passe de devenir une des spécialités du territoire elbeuvien.

sans viendront présenter les produits et leurs savoir-faire dans la cour intérieure de l'Office de Tourisme de Rouen, face à la cathédrale.

► Samedi 24 de 10 h à 12 h 30 et 14 h à 18 h. Dimanche 25 de 10 h à 12 h et 14 h à 17 h.

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Week-end saveurs et couleurs à l'Office de Tourisme

L'Office de Tourisme et des Congrès de Rouen vallée de Seine – Normandie vous propose de découvrir la gastronomie normande !

Dans le cadre de l'inscription du « Repas gastronomique des Français » au Patrimoine immatériel de l'Humanité de l'Unesco, ce début d'Automne sera consacré à la fête de la gastronomie et de la cuisine française.



Le week-end des 24 et 25 septembre 2011, venez déguster les spécialités régionales comme le Douillon aux Pommes d'Elbeuf et autres pâtisseries, des produits de la ferme ou encore les spiritueux et productions normandes. Des artisans viendront durant tout le week-end présenter les produits et leurs savoir-faire.

Des démonstrations et dégustations seront proposées au public. Petits et grands gourmands découvriront ou redécouvriront les spécialités d'antan remises au goût du jour. Ces artisans et bénévoles vous feront partager leur passion pour les saveurs normandes. Des surprises seront réservées à l'occasion des animations sur l'ensemble des deux journées.

Des carnets de cuisine édités par l'association « Cuisines en fête » seront disponibles à l'accueil de l'Office de Tourisme une semaine avant l'opération.

**Dates :** samedi 24 septembre et dimanche 25 septembre 2011

**Horaires :** Samedi : 10h00 – 12h30 et 14h00-18h00  
Dimanche : 10h00 – 12h00 et 14h00-17h00

**Lieu :** Cour intérieure de l'Office de Tourisme

### Renseignements :

Office de Tourisme et des Congrès  
de Rouen vallée de Seine – Normandie  
25, Place de la Cathédrale  
76000 Rouen  
☎ 02 32 08 32 40

**Contact Presse :**  
M. Killian PENVEN  
Tél. 02 32 08 36 51  
presse@rouenvalléedeseine-tourisme.com

[www.rouenvalléedeseine.com](http://www.rouenvalléedeseine.com)