

LA FALAISE QUI ROUGIT

L'hymne à la Normandie





Après la courbe de la plage,
Le soleil brille sur les villas.
Sur la terrasse, on nous attend.
C'est l'heure singulière avant le rayon vert.
Celle qui nous réunit.
Regarde ! Au loin

La falaise qui rougit



Le meilleur du terroir de Normandie

Une expérience de dégustation des saveurs inimitables de la Normandie.

Ce que nous mangeons a un impact, sur notre qualité de vie et celle du monde qui nous entoure. La falaise qui rougit souhaite soutenir une alimentation porteuse d'équilibre et de sens. Cela passe par une relation de confiance et de proximité avec les consommateurs. Cela passe aussi par le choix des ingrédients mis en œuvre dans nos recettes et la sélection rigoureuse de nos partenaires locaux.

Les meilleures matières premières normandes sublimes avec soin.

Ce qui fait la qualité de nos recettes artisanales, c'est une exigence qui s'exerce à toutes les étapes de fabrication : de la sélection des ingrédients au soin que nous apportons à leur réalisation.

Cuisinés dans une conserverie artisanale.

Nos conserves artisanales sont cuisinées dans des bocaux en verre selon des procédés mis spécialement au point pour exprimer toutes leurs saveurs. Elles ne contiennent aucun conservateur, ni arôme artificielle, ni colorant.

Trois engagements éthiques et écologiques

1 Sélectionner localement nos producteurs.

Nous optons pour une sélection rigoureuse et locale des matières premières mises en œuvre dans nos recettes sur des critères de qualité et de saisonnalité.

Chacune de nos créations met en lumière un ingrédient local exceptionnel et par la même occasion le savoir-faire et la passion d'un producteur normand avec qui nous entretenons d'étroites relations de confiance.

2 Valoriser le terroir de Normandie.

Terre d'agriculture, climat humide, 600km de côte... le terroir de Normandie est le centre de notre démarche.

En vue des enjeux du climat, il est primordial de favoriser une alimentation de proximité, limitant les transports et stimulant le tissu économique local de manière plus solidaire.

3 Fédérer autour d'une alimentation conviviale, plus saine pour la planète et les Hommes.

Nos jolies conserves artisanales ne contiennent aucun conservateur, ni arôme artificielle, ni colorant. En proposant ces produits pour l'apéritif, nous exprimons notre souhait de reconnecter le consommateur avec son alimentation. Une alimentation de plaisir, de convivialité mais également une alimentation plus durable.

Tilleul-Dame-Agnès, Normandie



Trouville-sur-Mer, Normandie



À la recherche des meilleures matières premières locales



Neufchâtel-en-Bray, Normandie



Regnéville-sur-Mer, Normandie

Caviar de carottes des sables, miel, coriandre.

Douceur marine, vent du large, sable et embruns confèrent aux carottes des sables de Créances IGP un goût doux et sucré. En associant ce légume d'exception au miel et à la coriandre, nous obtenons un tartinable originale et colorée, inspirée des terroirs normands.

S'accorde parfaitement avec un verre de Poiré de Normandie.



Mathieu Joret : de père en fils, soixante ans de carotte.

Depuis plusieurs générations, la famille Joret cultive les Carottes des Sables de Créances IGP dans le respect de la tradition. La situation de bord de côte de la ferme familiale permet à la carotte d'avoir un goût léger, croquant et sucré à la saveur incomparable qui caractérise ce légume d'exception.

Localité : Créances, Manche, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Pois cassés de Normandie, chèvre extra frais, menthe.

Des pois cassés normands cuisinés délicatement avec de la menthe fraîche, du chèvre frais, de l'ail et un filet d'huile de Colza pour célébrer, seul ou accompagné, le local à l'apéritif.

S'accorde parfaitement avec une citronnade à la menthe fraîche.



Laurent Haye: l'agroécologie récompensé par une certification Haute Valeur Environnementale

Laurent Haye cultive en agroécologie des pois-cassés. L'agroécologie est une pratique agricole nourrie par les connaissances de l'écologie et des principes de la permaculture : ne plus travailler les sols dans un but très noble: redonner la vie à la terre comme aux origines.

Par cette démarche, il est le seul à ce jour à détenir une exploitation céréalière normande certifiée Haute Valeur Environnementale.

Localité : Tilleul-Dame-Agnès, Eure, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Terrine de cochon de Normandie, Neufchâtel AOP.

Cette recette artisanale de terrine de cochon supérieure est associée au goût délicat du Neufchâtel, le plus ancien des fromages de Normandie.

A déguster, au pied des falaises ou ailleurs, sur une fine tranche de pain de campagne grillée et accompagné d'un verre de cidre brut de Normandie.



Marie Lévêque : la passion du Neufchâtel depuis 1983

En 1983, M. et Mme Lévêque reprennent une exploitation de 20 hectares et d'une dizaine de vaches, dans le village de Bailleul-Neuville, au nord du Pays de Bray. Le couple produit du fromage et assure la vente sur les marchés régionaux. En 2004, Marie, leur fille alors âgée de 20 ans, rejoint l'aventure familiale.

Localité : Bailleul-Neuville, Seine Maritime, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Terrine de cochon de Normandie, boudin noir et pommes caramélisées.

Une terrine de campagne supérieure constituée uniquement des belles parties d'un cochon de Seine-Maritime, sans trop de gras.

Le séduisant caractère du boudin noir aux oignons confits, presque sucrés, associés à des dès de pommes délicatement caramélisées. La falaise qui rougit revisite un classique de la gastronomie normande à savourer pour l'apéritif.



Marc Tréhet : fermier et éleveur responsable

La ferme du « Bout du Caule » se situe au nord du Pays de Bray, terroir normand constitué de vallée, d'herbes grasses et de terrain humide. Les cochons de la ferme familiale sont nourris avec les plus nobles céréales cultivées directement sur l'exploitation. La falaise qui rougit est installée à seulement 45 km de la ferme, nous nous fournissons en direct et entretenons d'étroite relation de confiance avec Marc.

Localité : Le-Caule-Sainte-Beuve, Seine Maritime, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Terrine d'agneau des Prés-salés du Mont-Saint-Michel.

En cuisinant avec respect l'agneau AOP "Prés-Salés du Mont-Saint-Michel", La falaise qui rougit innove en proposant un moyen unique de consommation de cette viande d'exception. Une juste cuisson dans un bocal en verre, le bon assaisonnement : une poignée de salicornes, une pincée de sel.

Plaisir exquis et festif, saveurs du terroir normand garantis.



Madeleine Pasturel : bergère de père en fille

Installée depuis 22 ans en plein cœur de la Baie du Mont Saint Michel à Regnéville, Madeleine, cette bergère de père en fille amoureuse des bêtes, fait partie des 10 éleveurs d'agneaux français à défendre les valeurs de l'AOP "Prés-Salés du Mont-Saint-Michel". Elle est investie dans cette démarche rigoureuse, entre terre et mer, attentive à la pousse de l'herbe comme aux caprices de la mer.

Localité : Regnéville-sur-Mer, Manche, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Terrine de cochon de Normandie, Calvados Christian Drouin.

Deux mois de recherche ont permis à La falaise qui rougit la réalisation de cette recette. Une terrine de campagne supérieure constituée uniquement des belles parties d'un cochon de Seine-Maritime, sans trop de gras. Un Calvados Christian Drouin justement dosé pour apporter du caractère et de la rondeur.



Guillaume et Christian Drouin : du Calva de père et fils

Au milieu des pommiers de Coudray-Rabut, dans un village planté à 15 minutes de Honfleur, exerce depuis trois générations la famille Drouin. Avec comme belle ambition d'extraire le meilleur des arômes des pommes normandes, le Calvados Christian Drouin a été récompensé de 247 fois dans des concours de spiritueux. Leur calvados est considéré comme l'un des meilleurs.

Localité : Coudray-Rabut, Calvados, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Rillettes de bulots de la Baie de Granville aux salicornes.

Dans cette création, La falaise qui rougit associe l'emblématique bulot de la Baie de Granville réputé meilleur bulot de France; au goût iodé et délicat de la salicorne.

Cette recette peut, par exemple, être dégustée sur une fine tranche de pain de campagne toastée, assortie de ciboulettes du potager fraîchement ciselés et accompagnée d'un Meursault 1er Cru servi frais.



Pêcherie de Normandie : des producteurs de bulots militant du local

Installé depuis 1989 à Blainville-sur-Mer, l'entreprise Pêcherie de Normandie pêche, cuit et conditionne de bulots IGP baie de Granville. Toute l'équipe œuvre pour le respect et le rayonnement de ce crustacé star en Normandie.

Localité : Blainville-sur-Mer, Manche, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Pickles de betteraves de la Vallée de la Bresle, vinaigre de cidre.

Le pickles normand de La falaise qui rougit est réalisé à partir de betteraves Robuschka, naturellement sucrées, cultivées à Blangy-sur-Bresle, et marinées dans du vinaigre de cidre. L'objectif est simple : sublimer le produit, de manière naturelle. Découpées en allumettes, elles se croquent à l'apéritif ou se posent en topping sur une tartine de terrine ou de fromage frais pour lui donner du relief.



Alexandra Dunet : cheffe de culture aux Jardins de la Bresle

Employée agricole pendant 20 ans dans le Pays de Bray et la Vallée de la Bresle, Alexandra Dunet est aujourd'hui cheffe de culture pour l'association Les Jardins de la Bresle. Cette association de loi 1901 aide les personnes en difficulté à définir leur projet professionnel et à reconquérir leur autonomie par le biais d'une activité de maraichage biologique.

Localité : Blangy-sur-Bresle, Seine-Maritime, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Rillettes de maquereaux de Trouville, ail des ours.

Le maquereau de Trouville répond à une charte qualité pointue : quotas de pêche, taille minimale, traçabilité pour préserver les ressources. La falaise qui rougit le met à l'honneur dans cette recette onctueuse et équilibrée aux notes florales d'ail des ours. Cuit vapeur et effiloché à la main, le poisson garde de beau marquant pour un aspect "rillettes maison" à l'apéritif.



Guillaume Goulias : marin-pêcheur à Trouville-sur-Mer

Lorsqu'il achète son premier bateau l'Ansylye en 2016, Guillaume a 30 ans. C'est le plus jeune patron armateur de Trouville-sur-Mer. Quand nous le rencontrons en 2021, c'est à la manœuvre du Mistradenn, son nouveau chalutier construit en bois, qu'il nous séduit par son professionnalisme et sa passion pour la mer.

Localité : Trouville -sur-Mer, Calvados, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Rillettes de truite fumée de Normandie, aneth.

Cette recette élaborée artisanalement dans la Manche, égayera vos plateaux d'apéritif en hiver comme en été. Profitez de sa texture riche, agréable à tartiner sur une tranche de baguette ficelle grillée. Parfumé à l'aneth fraîche, idéale à déguster avec un Pouilly-fumé, servi frais et accompagné de légumes crus du jardin, taillés finement.



Geoffrey Saint Lô : perpétuer le savoir-faire piscicole

À Saint-Sauveur-Lendelin, l'année 1985 marque le début d'une aventure familiale. René Saint-Lô se spécialise dans la pisciculture et démarre l'élevage de truites arc-en-ciel. Rejoint dans l'aventure par son fils Geoffrey, ils fument au bois de hêtre et de manière artisanale leur poisson frais, le jour de la pêche. Entouré de grands espaces, disposant d'une eau de grande qualité issue de la rivière la Taute, Geoffrey Saint-Lô travaille au cœur de la nature.

Localité : Saint-Sauveur-Lendelin, Manche, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Rillettes de coquilles Saint Jacques de Normandie, basilic.

La Normandie est la première région de pêche française de la Coquille Saint-Jacques, la fameuse Pecten Maximus. Pour sa nouvelle recette-star, La falaise qui rougit propose une belle texture de rillettes laissant apparaître de jolis marquant de Saint-Jacques. Sans ajout de poissons blanc et toujours sans colorants et sans conservateurs.



Pierre Vallé : pêcheur de coquilles Saint Jacques de Normandie

Au Tréport, son port d'attache, Pierre pêche la coquille Saint-Jacques pendant la pleine saison, entre octobre et mai. Protégé par les falaises de la côte d'Albâtre, sur la bande côtière de Craie, Pierre se sent en confiance. Armer les bateaux pour la saison, vibrer dans l'agitation du port, trier les précieuses coquilles sur le pont après les traits en mer et enfin décharger les caisses du trésor normand. Pierre vibre pour la coquille Saint-Jacques de Normandie.

Localité : Le Tréport, Seine-Maritime, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Terrine de cochon de Normandie, Véritable Andouille de Vire.

Une belle réussite pour cette recette réalisée sur une base de terrine de campagne supérieure additionnée à de la Véritable andouille de Vire de la maison Asselot coupée en fine allumette. Fumée et relevée, cette création est à toaster sur du pain de campagne tranché. Poiré frais et quartier de pomme sublimeront sa dégustation.



Gilles Asselot : charcutier-producteur d'andouille de Vire

Depuis 1981 chez les Asselot, on coupe, on sale, on marine et on fume. La famille est spécialisée dans la fabrication artisanale de la Véritable andouille de Vire à ...Vire. En 2020, les années de travail autour de cette charcuterie emblématique normande ont été récompensé par une étrange confrérie. La « Confrérie de la Véritable andouille de Vire » remet à Lucien Asselot et et son fils Gilles le grand prix national de la meilleur andouille de Vire. Que vive l'andouille et vive la charcuterie de Normandie !

Localité : Vire, Calvados, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Effiloché de canard de Normandie, foie gras.

Cette recette ravira les papilles des plus fins gourmets. Les morceaux de canard sont rigoureusement sélectionnés, cuits basse température et effilochés pour une texture moelleuse. 30% de foie gras de qualité supérieur provenant également de l'élevage de notre partenaire viennent compléter la recette, la rendant extrêmement savoureuse et festive.



Donatien Lavigne : fermier-éleveur de canard en Normandie

Un grand-père charcutier, l'autre agriculteur. Chez Donatien, l'amour des bons produits se transmet de génération en génération. Travailler la terre pour nourrir le monde, il le voit comme un mantra. Pas d'intermédiaire à la ferme des Lavigne, qui élèvent, nourrissent et abattent eux-même leurs volailles.

Franck et Christelle, les parents de Donatien, s'installent en 1989 à Épaignes. Enfant, Donatien grandit au cœur de cet écosystème : le monde agricole et le monde de l'élevage. Il se passionne pour la ferme, s'intéresse aux animaux. Après des études d'ingénieur agricole, il rejoint officiellement la ferme en 2016.

Localité : Epaignes, Eure, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Houmous, chèvre, yuzu de Normandie.

C'est une symphonie de saveurs qui s'entrelacent dans ce houmous au yuzu. Des pois chiches cultivés dans l'Eure et du yuzu du Calvados, deux matières premières normandes pour un mix parfait représentatif de notre beau terroir, entre tradition et innovation agricole. Le yuzu, tel un soliste, apporte sa touche d'acidité, un zeste de fraîcheur qui illumine l'ensemble.



Pascal Guerard : maraîcher-précurseur du Yuzu de Normandie

Pascal Gérard, ancien juriste, est aujourd'hui un producteur de yuzu expérimenté et renommé en Normandie. C'est en 2013 qu'il a décidé de se lancer dans cette culture unique en rejoignant l'aventure maraîchère de son épouse Annie sur leur ferme de La Hoguette en Normandie. Le succès de sa production ne s'est pas fait attendre. Il a rapidement reçu des commandes de chefs étoilés normands. Utilisant des méthodes durables et respectueuses de l'environnement, ils bouturent ses agrumes dorés pour agrandir sa production et garantir un meilleur rendement. Il alterne entre serre et plein air sous le soleil printanier de Normandie, attendant la récolte des précieux fruits au début de chaque automne.

Localité : La Hoguette, Calvados, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

Cornichon de Normandie cueillis à la main.

Ils sont de retour ! Cette édition très limitée La falaise qui rougit ravira les amateurs de cornichons tendres et aigres-doux. Le sucre du vinaigre de cidre normand et le piquant des graines de moutarde bio relèveront vos charcuteries, fromages ou traditionnels jambon-beurre.



Jean-Baptiste Ricouard : Maraicher-producteur de cornichons

Installé à quelques kilomètres d'Etretat, Jean-Baptiste Ricouard pratique la polyculture depuis 20 ans dans son exploitation. En 2019, porté par la volonté des consommateurs de manger local, Jean-Baptiste a des envies de changement. Il cherche une culture atypique et s'aperçoit que les cornichons sont produits majoritairement en Inde. C'est le déclic, il décide d'en cultiver en agriculture biologique sur ses terres en Normandie. Sa petite production confidentielle demande de l'investissement humain et physique puisqu'elle nécessite une cueillette quotidienne à genoux pendant la période de récolte en plein été.

Localité : Saint-Sauveur-d'Emalleville, Seine Maritime, Normandie

Un goût unique grâce à des producteurs normands exceptionnels

C'est un doux moment
Un pur moment de poésie
Sur la terrasse tout à l'heure
J'allumerai des bougies
Quelques rires là-bas
Annoncent les amis
Et j'aperçois au loin
La falaise qui rougit



Trois questions au fondateur

1

Quel est votre parcours et pourquoi entreprendre ?

« Je m'appelle Valentin Dennetière, j'ai 29 ans et suis originaire de la ville d'Eu en Normandie. Passionné par l'univers de la restauration et la gastronomie, j'ai travaillé pendant 6 ans en tant que grossiste pour des restaurants sur le marché de Rungis, le plus grand marché de produits agricoles au monde. Début 2020, je me réinstalle à Eu et fais le choix d'entreprendre. Ce qui me porte c'est la volonté d'avoir un impact environnemental et social positif sur ma région natale »

2

Pourquoi « la falaise qui rougit » ?

« Ce nom fait référence à la Normandie (avec les falaises comme emblème) Et au moment de consommation de mes produits : sur la plage en fin de journée quand le soleil se couche dans la mer et qu'à son opposé, on aperçoit la falaise qui rougit ».

3

Quels sont les valeurs de votre projet ?

« En plus de baigner dans un univers de naturalité et de poésie, mes produits d'épicerie sont portés par le souhait de trois affirmations :

Manger local est bon pour nous : reconnectons-nous avec notre assiette pour notre plaisir, notre santé et notre moral.

Manger local est bon pour l'économie de nos régions : mangeons local pour permettre un développement économique plus juste et plus équitable envers les petits producteurs.

Manger local est bon pour la planète : moins de transports, moins d'énergie, Encourageons une agriculture plus durable : la planète nous dira merci ! »



Contact

Valentin DENNETIERE
bonjour@lafalaisequirougit.fr
06.58.57.92.75

54 boulevard Victor Hugo
76260 Eu

www.lafalaisequirougit.fr

