https://www.cdcla.fr/actualites/domaine-du-haut-fayel/

Domaine du Haut Fayel, le plaisir des produits locaux

Consommer local
Bosquentin

« Une pomme par jour éloigne le médecin ». En Normandie, et Lyons Andelle n'est pas en reste, la pomme fait partie des ingrédients incontournables. Si on la retrouve dans de nombreux desserts et gourmandises, elle permet également de produire des boissons à partager. Parmi les producteurs locaux, il y a le Domaine du Haut-Fayel géré par la famille Denize. Pour en apprendre plus sur cette exploitation familiale, nous sommes partis à la rencontre de Christophe, l'un des frères, en charge de l'activité arboricole sur le domaine.

Le goût du savoir-faire

En reprenant l'activité arboricole du Domaine du Haut-Fayel, Christophe a souhaité valoriser un certain savoir-faire. Une production de qualité et une singularité qu'il cultive à travers la variété de ses pommes, la distillation et l'élevage en fûts du calvados.

Cette exigence le producteur doit la maintenir toute l'année puisque la production de ses élixirs est le résultat d'un travail qui s'opère à différentes saisons : récolte des pommes, pressage des récoltes, fermentation pour obtenir du cidre puis distillation pour aller jusqu'au calvados… C'est grâce à ce travail et à une dose de créativité que Christophe réussi à tirer de ses récoltes un choix de boissons varié et de qualité à ses clients.

« Nous avons une gamme de six produits : jus de pommes, eau de vie, calvados, cidre… nous produisons des boissons uniques et 100% normandes. Nous proposons également des apéritifs locaux à base de pommes, mélangés à du cassis, de la cannelle et prochainement du chocolat. Une manière innovante de redécouvrir la pomme ».

Des produits à retrouver près de chez vous

Christophe vous accueille directement sur l'exploitation familiale à Bosquentin. Il est également présent sur différents marchés fermiers et de producteurs locaux. Cela lui permet d'être au contact direct de ses clients et

d’échanger sur ses produits.

« Ce que j’aime dans mon métier, c’est le contact humain ! »

Et ça tombe bien ! Pour partager son métier et sa passion, Christophe accueille, en collaboration avec l’Office de tourisme Lyons Andelle, des groupes directement sur l’exploitation. À cette occasion, les visiteurs peuvent découvrir les vergers, l’activité mais également visiter les caves et déguster quelques produits.

En boutique ou dans les restaurants, les boissons du Domaine du Haut-Fayel sont à retrouver dans la cave Les Vignes Normandes de Martagny, à l’Office de tourisme Lyons Andelle situé à Lyons-la-Forêt et au restaurant La Potinière de Fleury-sur-Andelle.

Mais pour faire connaître ses produits et son territoire, Christophe n’hésite pas à sortir des frontières normandes, notamment à l’occasion de grand marché de fin d’année dans l’Est de la France.

Des boissons à partager

Pour un apéritif local, Christophe vous partage une idée de recette qui vous permettra d’apprécier les différents produits du Domaine du Haut-Fayel. Pour cela, il vous faudra :

- 1 dose de Calvados du Domaine du Haut-Fayel
- 5 doses de pétillant à la rhubarbe du Domaine du Haut-Fayel
- ½ dose de sirop de framboises

Bonne dégustation !

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L’interview

Le podcast