

ENTRE TERRE & MER

DESTINATION

Le Tréport-Mers



Le magazine de l'Office de Tourisme #destimag 3



- AULT
- CRIEL-SUR-MER
- EU
- GAMACHES
- LE TRÉPORT
- MERS-LES-BAINS



#C'EST CHEZ NOUS !	03
#PRENEZ LA VIE AU GRAND LARGE !	05
#VIVEZ AU NATUREL !	10
#ENTREZ DANS L'HISTOIRE !	14
#SORTEZ !	19
#PORTEZ-VOUS BIEN !	25
#EMOUSTILLEZ VOS PAPILLES !	28
#DORMEZ BIEN !	33
#DÉCOUVREZ-LES !	37
#BOUGEZ !	41
#VENEZ EN TRIBU !	46
#FACILITEZ-VOUS LA VIE !	51



Bienvenue chez nous ! Nous sommes fiers de vous accueillir et de vous faire découvrir notre Destination, là où chaque instant compte et où les souvenirs restent. Ce nouveau magazine vous ouvre les portes d'une destination préservée, façonnée avec amour et passion par notre communauté. Au fil de ces pages, vous découvrirez que notre territoire exceptionnel vous réserve une multitude d'idées, de découvertes et d'activités pour profiter pleinement de votre séjour en famille ou entre amis.

Que vous soyez amoureux de la nature et des couchers de soleil, passionnés de défis sportifs, adeptes de sports nautiques, amoureux du patrimoine et de l'histoire, voyageurs en quête de bien-être et de détente, ou encore gourmands, à la recherche des meilleures adresses pour déguster les délices de notre terroir... Notre Destination vous offre une palette infinie de découvertes et de plaisirs à savourer.

Une fois votre séjour terminé, vous n'aurez qu'une envie, c'est d'y revenir !

Eddie Facque,
Président de la Communauté de Communes des Villes Sœurs

ÉDITO



Avec le réchauffement climatique, les régions du nord de la France sont de plus en plus attractives, et si vous faites le choix de venir découvrir notre destination entre Normandie et Hauts-de-France, c'est une très bonne idée.

Le tourisme n'a pas de frontière et dans un rayon de 50kms autour des Villes Soeurs, vous pourrez découvrir un patrimoine architectural exceptionnel, des paysages aussi variés que surprenants, les joies et les bienfaits

de la mer, des produits qui sentent bon le terroir et bien sur l'esprit nature et authentique de la destination.

Que vous soyez farniente, sportif, avide de grands espaces ou passionné par l'art et l'histoire, cette destination vous colle à la peau.

Je vous souhaite un excellent séjour, ressourçant!

Marcel Le Moigne,
Vice-président de la Communauté de Communes des Villes Sœurs
en charge du Tourisme

+ de 120m

Les + hautes falaises de craie vive d'Europe



Les renseignements indiqués dans ce magazine sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de modifications en cours d'année. Malgré le soin apporté à l'édition de ce document, des erreurs ou des omissions ont pu s'y glisser. En aucun cas, la responsabilité de l'Office de Tourisme Destination Le Tréport-Mers ne saurait être engagée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Ce magazine est un document non contractuel. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.

#C'EST CHEZ NOUS !

Bienvenue



PORTE DE LA BAIE DE SOMME



17km

Le Chemin entre Verre et Mer qui relie Longroy au Tréport

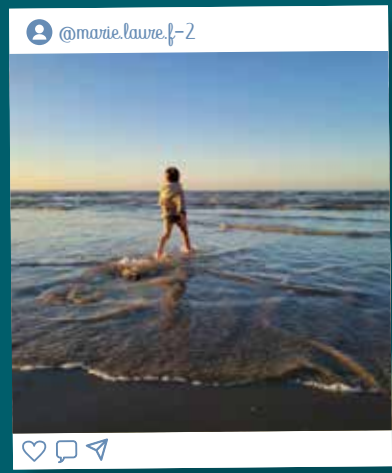
9 300ha

La forêt d'Eu s'étend sur 30 km de longueur d'Eu en direction d'Aumale

Directeur de Publication : Monsieur Eddie Facque
Date : Juin 2023
Financiers : Ce guide est financé par la Communauté de Communes des Villes Sœurs
Conception et réalisation : Office de Tourisme Destination Le Tréport-Mers
Rédaction : L'équipe de l'Office de Tourisme Destination Le Tréport-Mers
Maquette graphique : Marie Vanpeteghem • www.unegraphiste.com
Impression : Imprimerie Leclerc Abbeville • 03 22 20 70 60
Couverture : Ben Collier - Normandie Tourisme

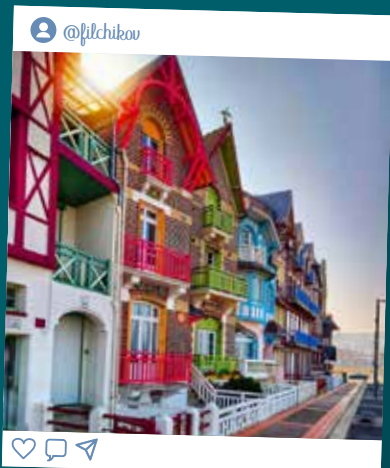
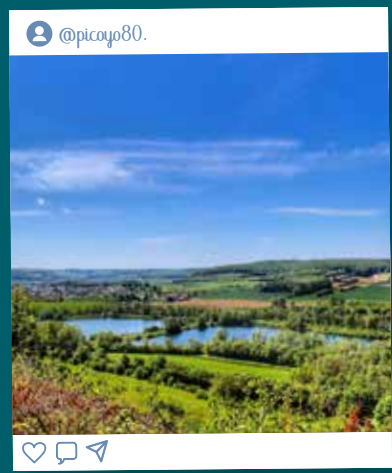
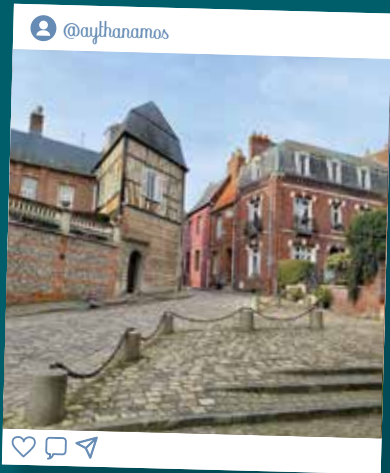
Crédits photos : @simone_wit ; @filchikov ; @jerome_melan ; @nicolas.calvarin ; @aythanamatos ; @picoyo80 ; @isabelle.fabre ; @antdubois ; @marie_laure.f ; @alienrose ; Ulterior Portus Photo ; OTLDTM ; CCVS ; Le Sémaphore d'Ault ; Stéphane Maurice ; Jardin Jungle - Charles Boulanger ; Casino 7 Mers-les-Bains ; Casino Joa Le Tréport ; Fred Siméon ; Simon Copin ; La cueillette d'Embreville ; La Falaise qui rougit - Valentin Denetière ; Rand'eau Kayak ; Gil Browaëys ; Sens Naturel - Chantal Ropars ; Kermesse Sauvage et Manomade - Florence Vandentende et Raphaël Firon ; Hôtel de Calais - Daniel Levillain ; Patrick Deschard ; Galerie Résonnances - Sylvie Henrot ; JC Courchay ; Le Trésor des Incas - Martha Pinto ; Le Château de Chanteraine ; Les Services Communication des villes d'Eu, Le Tréport et Mers-les-Bains ; O2S ; Minigolf de Mers-les-Bains ; Stéphane Bouilland ; Adobestock - Halfpoint ; Adobestock - Kryuchka Yaroslav ; Adobestock - Aterrom ; Unsplash - Mohammad Husaini ; CDT 76 - H. Salah ; X





Vos Instas

**PARTAGEZ VOS + BEAUX CLICHÉS
DE NOTRE TERRITOIRE
EN MENTIONNANT NOTRE COMPTE :
[@DESTINATIONLETREPORTMERS](#)**



**#PRENEZ LA VIE
AU GRAND LARGE !**



LES SENTINELLES DE LA MANCHE... UN MÉTIER MÉCONNU...



A mon arrivée à la barrière, je suis accueillie par le « PREMIER MAITRE Thierry », en uniforme, comme pour bien me rappeler dès l'entrée, que l'on pose ici un pied sur le territoire militaire français. Le sémaphore d'Ault (1977) fait partie des 14 situés sur les côtes de la Manche-Mer du Nord, situé ici à près de 75m au-dessus du niveau de la mer.

Après avoir monté quelques marches, afin d'être « toujours plus haut », je traverse les couloirs. « Chambre beige », « chambre orange ». On m'explique que le bâtiment d'antan a laissé place à des chambres pour les militaires en activité. Une tradition d'accueil en fait pour ce bâtiment, qui au sortir de la seconde Guerre Mondiale, abritait une colonie de vacances, un préventorium et le Phare (1949), automatisé et toujours en activité.

La première chose qui me coupe le souffle en arrivant dans la « chambre de veille », c'est bien évidemment la vue. N'imaginez même pas plus beau bureau, que celui des 10 marins qui se relaient ici H24, tous les jours de l'année ! En effet, par temps très favorable, ce qui ne fut pas le cas le jour de mon immersion, les jumelles longue portée, principal outil de travail des marins, peuvent balayer un angle allant de Paluel à Boulogne, soit près de 50km de part et d'autre.

Leur principale activité est d'être attentifs à chaque mouvement de navire dans le secteur de veille et ceux qui remontent le rail, « l'autoroute de la Manche ». Près de 130 à 140 navires chaque jour (pétrolier, porte-conteneur, bateau de pêche, plaisancier...) naviguent dans cet étroit couloir. Idem de l'autre côté de la Manche, pour les Britanniques à partir du MRCC Douvres (Maritime Rescue Coordination Centre), qui scrutent la voie descendante avec au moins autant de navires.

Leurs missions sont nombreuses et s'exercent dans différents domaines d'activité. La principale est la sécurité et la sûreté maritime et portuaire. Ils peuvent tout à la fois prévenir leur hiérarchie de la présence d'un bâtiment militaire étranger, que suivre à la trace un navire transportant des matières dangereuses, afin d'éviter une éventuelle pollution des côtes.



Sémaphore d'Ault
14 Rue Douville Maillefeu
80460 Ault
03 22 60 47 33
semaphore-ault.chef.fct@intradef.gouv.fr



Ils participent également au déroulement des opérations de sauvetage maritime. Ils sont, dans leur zone de veille (de Criel-sur-Mer à la pointe du Touquet), les « yeux » du CROSS Gris Nez (Centre Régional Opérationnel de Surveillance et de Sauvetage du Pas de Calais). Marin-pêcheur en difficulté sur son bateau, kitesurfeur ou véliplanchiste un peu loin au large, ils relaieront les bonnes informations, puisqu'eux « voient » ce qui se passe au large, au CROSS Gris Nez, pour que leurs actions se déroulent dans les meilleures conditions possibles.

Ils sont également là pour faire respecter les zones de pêche. Tout d'un coup, « le PREMIER MAITRE Mathieu » me met au défi ; il repère sur ses cartes un bateau de pêche allemand de 32 mètres de long à quelques milles nautiques du sémaphore, vérifie sa position aux jumelles, et me lance un : « vous l'avez repéré » ? Ma dernière visite ophtalmique avait pourtant confirmé un 10/10, mais là, il m'aura fallu pas moins d'une petite dizaine de tentatives afin de repérer la partie blanche du bateau en question. Mais je vous l'avais dit, pour me justifier, ce jour-là, la météo n'était pas très favorable...

« Le MAITRE PRINCIPAL Jean-Baptiste », chef du sémaphore, me rappelle qu'ici, on scrute 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, 365 jours par an. L'équipe compte une dizaine de marins (10 actifs et 4 réservistes en renfort qui assurent les mêmes missions). 3 personnes (2 opérateurs et un gradé de permanence) assurent chaque jour, à tour de rôle, des quarts de 4 heures.

Pendant que certains travaillent les autres peuvent faire du sport ou se détendre dans le coin salon. Une vie de caserne où l'ensemble des tâches (cuisine, ménage, entretien...) est réalisé en autonomie selon les disponibilités de chacun, mais de tous ! Pour accepter ces affectations de 3 ans, qui pour certains les éloignent de leur famille, le savoir-vivre et la bonne ambiance sont donc les maîtres-mots... et à entendre les petites plaisanteries entre le chef et ses adjoints, aucun doute sur cet aspect...

L'équipe, présente ce jour-là n'hésita pas à me souhaiter le traditionnel « BON VENT, BONNE MER », fidèle devise des marins avant de se replonger dans leur surveillance maritime et de parer à toutes les situations.

L. Magali



MATELOT LILOU, MATELOT MARIE, LA MARINE EST JEUNE ET RECRUTE !



Avec leurs sourires et leurs pulls marine aux « épaulettes » rouges, ces 2 jeunes filles ont l'air heureuses de leur affectation. A 25 ans, et après des études de commerce, « Matelot Marie » suit quelques modules destinés

à faire connaître la marine ; c'est la révélation, c'est dans la marine qu'elle travaillera ! Pour le « Matelot Lilou », 20 ans originaire du bord de mer, c'est une simple confirmation. « Elle veut naviguer ! ».

Du haut de ses 31 ans d'expérience dans la marine, « le MAITRE PRINCIPAL Jean-Baptiste » fait le constat que le grand public ne sait pas toujours que les sémaphores sont « armés » par des militaires. Il insiste sur le fait que la marine recrute. Les jeunes pensent souvent que tout se fait à Cherbourg, Brest ou Toulon, et qui dit marine, dit « partir loin et longtemps en mer ». Mais il est possible de faire le métier de *Guetteur sémaphorique*, d'être un peu en mer, tout en restant sur terre, et pas très loin de chez soi.



Un *guetteur sémaphorique* (Guetteur de la flotte), est un aiguilleur

Le savez-vous ?

des mers. Il surveille et contrôle le trafic maritime aux abords des côtes françaises et participe à la coordination des moyens d'assistance en cas événements de mer dans les eaux territoriales françaises. Il utilise divers moyens de détection et de communication (radars, jumelles...), veille également au respect des règles du droit maritime et signale tous les comportements dangereux. Il participe également à la lutte contre la pollution maritime, au secours en mer, à la lutte contre le narcotrafic ou à la lutte contre l'immigration clandestine.

Sea Silex and Sun*

*Mer, silex et soleil

Minéral emblématique des plages de notre Destination et de la Côte d'Albâtre, le galet peut être dédaigné par les pieds sensibles ou apprécié des réticents au sable. Cependant, savez-vous que son origine est fortement liée aux falaises qui bordent notre trait de côte ?

En effet, « La falaise est un livre d'histoire à ciel ouvert » nous raconte Olivier Hernandez, guide nature lors de sa sortie « Voyage aux falaises » (voir page 13) et cette citation n'est en effet pas galvaudée.

Feuilletons ensemble les pages et l'histoire de la falaise qui façonne les paysages de notre Destination.

Imaginez-vous, il y a 80 millions d'années, notre trait de côte était recouvert par la mer. Puis celle-ci s'est retirée au rythme des bouleversements tectoniques et changements climatiques, laissant apparaître les fonds marins qui ne sont rien d'autre aujourd'hui que nos falaises composées en grande partie de craie et de silex, résultant des fonds marins et de l'accumulation de la biodiversité animale (silex) et végétale (craie).

La hauteur des falaises atteint en général sur notre territoire une centaine de mètres, et certains Normands prétendent, qu'on se le dise, que ce seraient les plus hautes d'Europe mais rien n'est moins sûr...



FORMATION DU GALET



Fierté pour notre destination, c'est à Ault que commencent les falaises vives de la côte d'Albâtre. Malheureusement c'est un colosse aux pieds d'argile qui subit les effets de l'érosion continentale et marine, entraînant des éboulements successifs, en fonction des aléas climatiques. Ces éboulis, situés en pied de falaise, connaissent alors des bouleversements au gré des vents et des marées. C'est alors une véritable alchimie qui s'opère :

- La craie se dissout au fur et à mesure dans la mer. donnant à cette portion de Manche ce camaïeu de couleurs de bleu et de vert si typique de notre littoral.
- Les blocs de silex emprisonnés dans la falaise sont alors libérés. puis transformés au fur et à mesure. réduisant les grosses portions de silex entraînées par les vents et le roulis des vagues. faisant place alors à la formation. entre 6 mois et un an. à.. je vous le donne en 1000 :

LE GALET

La digue naturelle de galets est un véritable rempart protecteur qui protège le pied des falaises mais les courants perpétuels et le vent entraînent les galets à la dérive. Il est alors nécessaire de renflouer cette digue naturelle par un apport artificiel et ce n'est pas une mince affaire : ce « régalage » de plus de 27 000 m³ de galets est entrepris à chaque printemps, après les tempêtes hivernales, sur les plages de Mers-les-Bains et la digue d'Ault et de Woignarue.

EXPLOITATION DU GALET



L'OR BLEU

Inutile de s'extasier des galets en bijou, le précieux galet ne l'est pas par son carat mais plutôt pour sa teneur en silice, 99% pour les plus purs, ceux dont la couleur est la plus bleue.

Cette qualité a suscité pas mal de convoitises pour son exploitation par calcination et broyage afin d'obtenir de la cristobalite qui deviendra une poudre blanche employée pour la confection de crèmes cosmétiques de gommage, produits d'hygiène comme le savon micro-billes mais aussi

en porcelaine et céramique.

Les galets sont également employés de plus en plus dans la décoration et le mobilier urbain.

LES RAMASSEURS DE GALETS

Spécialité de notre région, les galets à usage industriel ont été ramassés à la main, du XIX^{ème} Siècle jusqu'aux années 80, à l'aide d'un attelage à cheval, afin de sélectionner les galets les plus purs.

Au Tréport, cette pratique fastidieuse a fait la renommée d'un couple de Tréportais : Nelly et Lucien Marcassin et leur fidèle jument Sophie, dont la mémoire est mise à l'honneur au musée du Vieux Tréport.

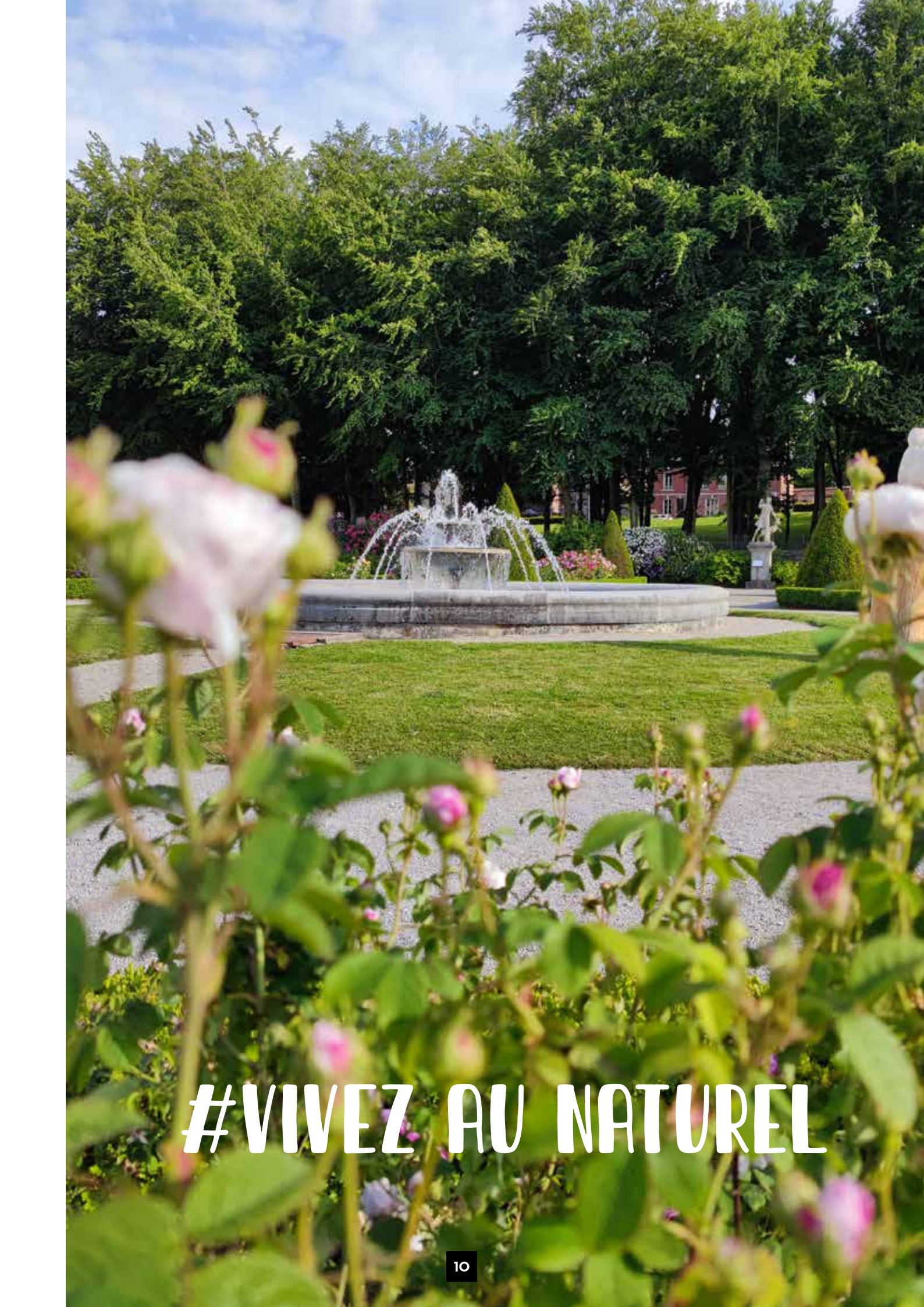
LA PECHE AUX MOULES

Le platier rocheux et ses galets se découvrent au rythme des marées. Là, fourmillent des mollusques et crustacés dont les moules, une pratique à ne pas manquer sur notre Destination sur les plages de Criel-sur-Mer, Le Tréport, Mers-les-Bains et Ault. Soyez vigilants sur la réglementation en vigueur pour préserver cet écosystème fragile.

Le galet n'a désormais plus de secrets pour vous. Il ne vous reste donc plus qu'à vous imprégner de ce patrimoine naturel hors du commun, au rythme de vos envies.

Céline





#VIVEZ AU NATUREL

Balade sous les bambous



Rencontre avec Charles Boulanger, passionné et collectionneur de plantes venues de tous horizons. Il a implanté un véritable écrin tropical sur notre territoire...

Eudois depuis plusieurs générations, sa demeure familiale se trouvait au milieu de la forêt ! Le jardin est situé entre la "Ferme de Beaumont" et le site archéologique BRIGA, sur le plateau de nos deux Vallées (Bresle et Yères).

Après avoir été guide dans une bambouseraie à Anduze dans les Cévennes, Charles revient dans sa région pour s'atteler à son œuvre. Ce fut, dans un premier temps, les voyages floraux dans le monde : il visitera ainsi le Brésil, le Vietnam, la Chine, Taïwan, le Royaume du Sikkim (Nord de l'Inde), la Tasmanie, la Nouvelle-Zélande...

Au gré de ses pérégrinations, ce sont des milliers d'essences d'arbres et de fleurs capables de résister au climat normand que ramène le globe-trotter. Depuis 2017, la loi interdit l'importation de plantes avec racines. Qu'à cela ne tienne, les graines seront désormais le credo (avec leurs certificats bien sûr).

"Le Jardin Jungle" est un concept novateur. Jungle voulant dire "sauvage", ce jardin l'est : pas d'entretien, pas de tonte, une place prépondérante à la nature afin de conserver la biodiversité, de respecter l'écosystème local avec les plantes indigènes (chênes, noisetiers, ronces...).

Sa philosophie : « Pas question de dénaturer les lieux. Je limite le débroussaillage et l'élagage. A aucun moment, les essences locales ne sont impactées. Il n'y a pas de mauvaises herbes ! Même les orties sont utiles à la nature ! »

Charles se définit comme un collectionneur. Il a une idée bien précise de son projet : "faire une forêt avec des plantes venant du monde entier". Il possède une des plus grandes collections de broméliacées* d'Europe. Travailleur opiniâtre, Charles hybride, sème, plante, cultive et multiplie les plants dans les nombreuses serres installées pour son jardin.

Petit tour au jardin (1h30 quand même !)

Équipement de rigueur : pantalon, bonnes chaussures, manches longues. Nous ne parcourons que 2 à 3 hectares sur les 13 hectares que représentent le jardin. Un capharnaüm de plantes nous attend : des séquoïas (qui poussent jusqu'à 130 m de hauteur et qui ne meurent jamais !), des essences d'arbres et de fleurs, fuchsias royaux, eucalyptus, bananiers, passiflores, fougères, gunneras**, des broméliacées perchées sur les arbres. Des plantes, des arbres qui grimpent très haut, il en sème beaucoup !

Puis viennent les fameux bambous géants, dont on dénombre plus de 350 espèces différentes. Quand on lui demande combien d'années peuvent vivre les bambous, sa réponse est inattendue : "Les bambous sont éternels" !

La meilleure période pour visiter ce jardin exotique se situe entre avril et octobre. L'amoureux des fleurs et des plantes vous fera alors partager sa passion. Dépaysement total garanti !



Jardin Jungle
Route de Beaumont - 76260 EU
06 23 75 19 73
www.jardinjungle.com
charles.boulanger@yahoo.fr
f Jardin jungle Karlostachy
@jardinjungle



Nathalie

*Les Bromeliaceae forment une famille de plantes monocotylédones, originaires majoritairement des régions tropicales d'Amérique, minoritairement des régions subtropicales d'Amérique et une espèce originaire des régions tropicales d'Afrique de l'Ouest. (source Wikipédia)

**La Rhubarbe géante (Gunnera manicata) ou Gunnère du Brésil, est une espèce de plantes vivaces à rhizomes traçants de la famille des Gunneraceae. Elle est originaire du Brésil. (source Wikipédia)

« HÊTRE ... OU NE PLUS ÊTRE... LE GUISARD N'EST PLUS »



On l'appelait le
« Guisard »

En 2017 la municipalité de la Ville d'Eu, a fait abattre un arbre remarquable, situé tout à côté du château d'Eu. Il avoisinait les 35 mètres de haut, pour une circonférence de 5,50 m et constituait à lui seul une étape incontournable de toute promenade dans le Parc du Château.

On l'appelait le « Guisard » puisqu'il était associé au nom des Guise. On dit notamment qu'Henri de Guise, le fameux « Balafre », tenait conseil sous ses ombrages. Dès 1578 Catherine de Clèves, comtesse d'Eu et son époux, Henri de Guise font élever le nouveau château d'Eu. Des hêtres sont alors plantés dans l'allée qui longe le jardin régulier au pied du château.

Il en restait deux jusqu'en 1977, mais l'avant-dernier fut abattu lors d'une tempête. C'est ce qui permet de dater avec précision la naissance de ces arbres. A la demande du conservateur du Château-Musée de l'époque (Madame Bailleux-Delbecq), une rondelle fut découpée dans le tronc de ce jumeau abattu et confié au centre technique du bois. L'examen des rondelles a permis de fixer sa naissance à 1585 et sa plantation en 1588, l'année où « le Balafre » fut assassiné, percé par les épées des gardes du corps d'Henri III.

L'arbre abattu fut aussi répertorié comme ayant fait partie des plus vieux des hêtres existants en France. Une « tranche » a depuis pris place au Musée Louis-Philippe.

En 1985, le Guisard a été classé Monument Historique (certains arbres remarquables, ont en effet été classés dans le passé au titre des Monuments Historiques). Les végétaux étant par nature mortels, cette législation n'est aujourd'hui plus utilisée pour protéger les arbres exceptionnels récemment identifiés.

Depuis 2001, le Guisard figurait parmi les 200 arbres les plus remarquables de France en vertu de 3 critères additionnés : sa ramure, sa longévité exceptionnelle et son histoire.

Le label « Arbre Remarquable de France » lui avait été attribué par l'association « Arbres Remarquables Bilan, Recherche, Études et Sauvegarde ». Ce label impliquait notamment un engagement d'entretien, de sauvegarde et de mise en valeur de l'arbre en question, considéré comme patrimoine naturel et culturel.

Malgré les soins adaptés qui lui étaient prodigués, au regard de son grand âge, il a subi les affres de la vieillesse, et son état général s'est dégradé. Ponctuellement des opérations de « taille douce » dégageaient les parties en mauvais état qui pouvaient lui être nuisibles. L'arbre avait autour de lui un étayage naturel fait de jeunes arbres et donc n'était pas maintenu par des soutiens artificiels.

Dans les dernières années de sa vie, une zone de sécurité avait dû être mise en place : on craignait que des vents dépassant les 80 km/h suffisent à le casser.

Finalement, la présence d'un champignon et des fissures décelés par l'ONF ont conduit la municipalité de la Ville d'Eu à faire abattre le Guisard pour des raisons de sécurité du public.

Après une émouvante cérémonie, on a donc procédé à son tronçonnage.



Il ne reste plus aujourd'hui qu'une souche, à hauteur d'homme : 1,20 mètre. Le creux dans ce qui reste de l'arbre prouve que le hêtre était pourri de l'intérieur. Le champignon (le Kretschmaria deusta), parti des racines, avait même gagné la cime de l'arbre. Les spécialistes avaient calculé qu'il n'y avait plus que 26 % de bois dans l'arbre vieux de 432 ans.

Didier



Voyage aux falaises... UN MOMENT HORS DU TEMPS !

Christophe et moi, employés à l'Office de Tourisme, savourons ce moment hors de nos bureaux. Nous avons la mission de suivre l'une des visites nature, conduite par **Olivier Hernandez**, Guide Nature, spécialiste de la Côte Picarde. Chantal qui nous accompagne avec son chien Prince nous dit : « C'est ma 200^e ! Je ne m'en lasse pas, ce n'est jamais pareil » !



AULT - BOIS DE CISE



Premier arrêt à quelques mètres au-dessus du casino d'Ault. Ici, Olivier nous explique que ce monde « vit ». En nous montrant le dernier éboulement de falaise (mars 2023) qui laisse apparaître un blockhaus suspendu, il nous donne les informations nécessaires pour comprendre le phénomène d'érosion. Au moment de ses explications, nous observons des personnes inconscientes se promenant sur les éboulis. Bonne occasion pour nous rappeler une règle simple : **ne pas se promener en pied de falaise, à moins d'une fois et demie sa hauteur (soit 120 à 150 m d'éloignement).**



Sortons de la ville, et montons vers les prairies. Un panorama à nous couper le souffle ! Alors qu'Olivier se lance dans un grand explicatif sur l'histoire géologique de la Côte Picarde, les plus petites randonneuses d'entre nous, que sont Valentine 11 ans, Elisa 9 ans, et Julia 6 ans, sont davantage préoccupées par l'invasion de coccinelles à dos jaunes et points noirs.

Armé de son porte-vues, Olivier nous montre le recul inexorable des falaises, qui, en une centaine d'années, a entraîné la disparition d'une rue complète dans le bourg d'Ault. Reprenons notre balade. Falaise vive, falaise morte, galets bleus, Olivier n'est pas avare d'informations entrecoupées de haltes magnifiques avec l'immensité de l'horizon en toile de fond. Au gré des passes-clôtures, nous échangerons quelques instants privilégiés avec un troupeau de Prim Holstein peu farouche, un âne câlin. Découverte de plantes sauvages comme la roquette sauvage ou la jacinthe des bois, et nous sommes déjà arrivés au Bois de Cise.



Ici, c'est la pause goûter que nous a concocté Olivier, assis au milieu du square Pomeranz : café, thé, jus de fruits, chocolat et fruits secs, sans oublier le fameux gâteau battu !

Chouette !

Sur le chemin du retour, nous allons découvrir les trésors qu'offre le platier. En veillant à marcher à distance de la falaise, le groupe repart sur l'estran, porté par cette petite brise de mer, qui rafraîchit bien en ce jour de chaleur. Par-ci, par-là, Olivier, passionné par son métier, donnera les explications nécessaires au fil des découvertes : fossiles, crustacés, formation de la falaise... avec en arrière-plan ces merveilleuses parois de craie et de silice. Et dire que les oiseaux que nous voyons sont les descendants de dinosaures contemporains des oursins dont on trouve ici les fossiles !

Enfin de retour à Ault, comme aime à le dire Olivier, ce n'est pas une simple « Promenade aux falaises », mais une véritable invitation à des « voyages » : dans le temps, dans l'espace et surtout, en pleine nature... Guide Nature en Baie de Somme et sur la Côte Picarde, Olivier Hernandez propose en plus de la Visite « Voyage aux falaises », une série de visites sur la Baie de Somme, le grand tour du Marquenterre, la Baie d'Authie.



Christophe & Magali



Sens Naturel
27 rue Pasteur - 80460 AULT
06 88 90 83 59
www.randonnee-baie-de-somme.com
olivier-hernandez@wanadoo.fr

Sens naturel - Sorties Nature en Baie de Somme

A photograph of a Gothic church facade. The building is constructed from light-colored stone blocks. It features a large, ornate rose window at the top, flanked by smaller Gothic windows. Below the windows are two red wooden doors. The facade is highly detailed with Gothic architectural elements like flying buttresses and tracery. In the foreground, there are out-of-focus yellow and orange flowers. The sky is clear and blue.

**#ENTREZ DANS
L'HISTOIRE !**



Les villas Mesnilvalaises

« BELLE EPOQUE MESNILVALAISE »

La mode au 19^{ème} siècle était aux bains de mer. Cette mode prendra tout son essor sur notre territoire avec les premiers “Trains de Plaisir” arrivant au Tréport vers 1872.

Surfant sur la vague du tourisme balnéaire, de nombreuses villas commencent à sortir de terre à Mesnil-Val, hameau de Criel-sur-Mer. Sous l'impulsion de Léon Mériot, architecte talentueux de son époque, maître d'œuvre et réalisateur de plusieurs demeures ayant toutes une signature visuelle, les villas s'affranchissent des modèles locaux et multiplient les effets avec une diversité de toitures, de façades, de fenêtres. Léon Mériot est un exemple illustrant la tendance de l'Art Nouveau qu'il a développé en région parisienne puis à Mesnil-Val.

C'est une période durant laquelle les arts décoratifs mobilisent des matériaux et un savoir-faire plus délicat et plus exceptionnel : céramique, mosaïque, vitrail... D'ailleurs, l'alignement des devantures n'est plus dogmatique, les toitures sont prolongées, les balcons, les oriels (bow-windows) et les marquises sont suspendus aux façades et permettent d'avoir une large vue sur la mer.

Le quartier de Mesnil-Val forme un ensemble urbain homogène, qui présente une remarquable vitrine de l'histoire de la commune. Le style architectural balnéaire normand, développé depuis le début du 20^{ème} siècle, confère au quartier un cachet patrimonial certain, pourtant peu connu des Seinomarins.

Ici, les matériaux de façade utilisés sont principalement de la pierre meulière, du silex, des briques et des colombages.

Les maisons sont déclinées par deux types d'architectures : “Balnéaire d'EXCEPTION” et “Balnéaire REMARQUABLE”. Certaines sont certifiées par une plaque céramique apposée sur la façade et d'autres ne portent pas de plaque.



L'architecture balnéaire a des caractéristiques particulières, à savoir :

- la complexité de la volumétrie
- la complexité des toitures
- la modénature* des façades
- les balcons et les clôtures en harmonie avec la construction
- la recherche d'axialité dans les percements



Trois catégories de constructions sont visibles dans le quartier :

Les Chalets ou villas - Les demeures les plus représentatives de l'architecture balnéaire. De hauteur R+1+C (C pour comble), leur volumétrie s'impose sur le quartier, d'autant que ce sont des maisons individuelles souvent implantées sur un vaste jardin.

Les Gringalets - Les maisons, appelées Gringalet, correspondent à des petites maisons de villégiature de niveau R+C. Elles sont composées d'un avant-corps, accueillant une grande ouverture donnant sur le salon de vie. L'entrée, accessible par un escalier extérieur, est abritée par un débord de toiture ou par une marquise.

Les maisons de ville - Elles sont situées sur l'avenue Louis Martin. Ce sont des maisons accolées de part et d'autre (implantées à la limite séparative), de hauteur R+1+C. Elles représentent une architecture homogène. La polychromie de façade, réalisée récemment, permet d'identifier les propriétés foncières.

Deux maisons emblématiques : *La Seiglière* et *Les Iris*.

Leurs particularités : être situées l'une face à l'autre, et avoir été toutes les deux habitées par Léon Mériot.

Nathalie

L'association Léon Mériot a effectué des recherches historiques sur Mesnil-Val et sur l'architecte du nom.

Une conférence a eu lieu avec pour thème « comment obtenir le label de la « Fondation du Patrimoine » permettant une identification de la valeur architecturale et une aide fiscale destinée aux travaux. La maison « Les Lys » est la première à obtenir ce label à la suite de travaux de réhabilitation remarquables.



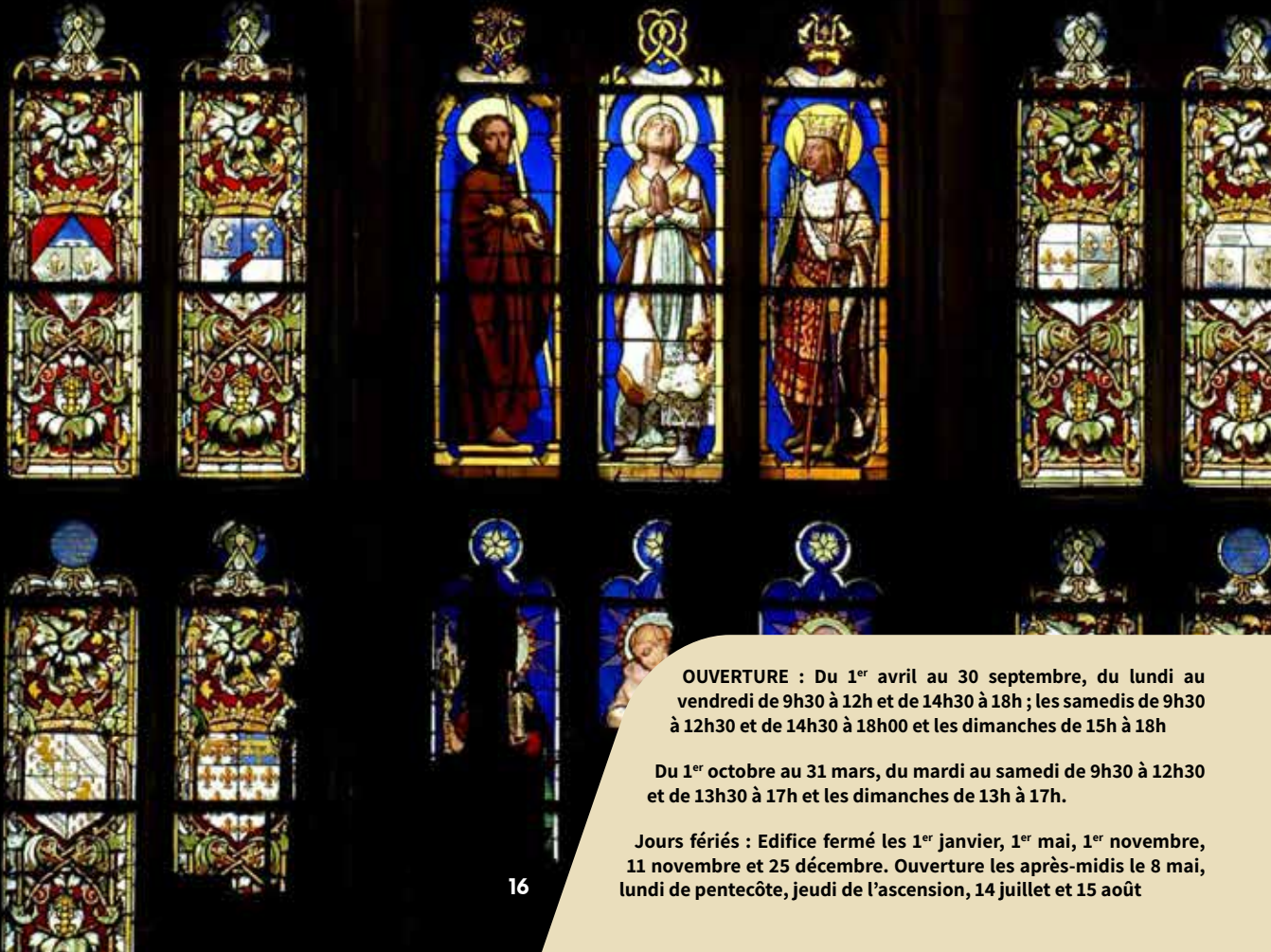
Association Léon Mériot
5 rue de la Manche - 76 910 Mesnil-Val
associationleonmeriot@gmail.com
06 09 53 07 89 (Président : Patrick Deschard)
Association Léon Mériot

La Collégiale Notre-Dame d'Eu

MONUMENT HISTORIQUE EN VIE

De la Collégiale, on retient généralement les dimensions imposantes (80 mètres de long) et la crypte avec des monuments funéraires remarquables. Mais il serait dommage de négliger son mobilier intérieur. Suivez les guides !

La collégiale était, avant la Révolution, une église desservie par un collège de chanoines. Ils ont décidé de construire la Collégiale à la fin du XII^e siècle pour favoriser les pèlerinages auprès du tombeau de Saint Laurent O'Toole, un évêque irlandais mort à Eu. Ce tombeau se trouve dans la crypte. Mais les surprises commencent dès la nef. Quand le visiteur se tourne vers l'entrée, il découvre de grands vitraux derrière le grand orgue. Ces vitraux ont été commandés au XIX^e siècle par le roi Louis-Philippe à la manufacture de Sèvres. Le roi a hérité du château d'Eu et décidé de vastes travaux dans la ville. On peut identifier quatre personnages du Moyen-Age : Rollon, chef viking devenu le premier duc de Normandie, Guillaume le Conquérant, Laurent O'Toole évêque de Dublin et patron de la ville d'Eu et le roi de France Philippe Auguste, qui a rattaché la Normandie à la France.



OUVERTURE : Du 1^{er} avril au 30 septembre, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h ; les samedis de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h00 et les dimanches de 15h à 18h

Du 1^{er} octobre au 31 mars, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h et les dimanches de 13h à 17h.

Jours fériés : Edifice fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} novembre, 11 novembre et 25 décembre. Ouverture les après-midis le 8 mai, lundi de pentecôte, jeudi de l'ascension, 14 juillet et 15 août

Dans la nef, entre le portail et le chœur, un grand meuble attire l'attention. C'est le **banc-d'œuvre**. Dans une église, le banc-d'œuvre était un banc possédant généralement un dossier élevé et doté d'un certain confort (dossier, velours, etc.). Généralement orné de sculptures et surmonté d'une croix qui faisait face au prédicateur, il était placé en face de la chaire à prêcher.

Le banc d'œuvre était réservé au Conseil de Fabrique*, composé de marguilliers* clerics (certains étaient des personnages importants de la paroisse), et de marguilliers laïques (élus ou bénévoles) chargés de s'occuper des biens matériels de l'église, des ornements, du mobilier et des sommes destinées à leur entretien.

Dans les années 1960, avec la réforme liturgique de Vatican II et les progrès de la sonorisation, les chaires à prêcher ont perdu de leur utilité et les bancs d'œuvre aussi.

Le banc d'œuvre de la Collégiale d'Eu date de 1731. Ce monument un peu chargé a été réalisé par un menuisier d'Abbeville, Adrien Le Jeune. Il représente un dais* ovale soutenu par deux cariatides* et orné de lambrequins* dont les oves* comportaient jadis des fleurs de lys sculptées. Ce meuble est surmonté de la statue de la religion sous laquelle pointent des canons évoquant l'un des donateurs, Louis Auguste de Bourbon, grand maître de l'Artillerie, duc du Maine et comte d'Eu de 1693 à 1736, qui avait offert le bois nécessaire à sa confection et qui, dit-on, n'est jamais venu à Eu.



Continuons ce tour des insolites de la collégiale avec la **chapelle Sainte Jeanne d'Arc**.

Eu est une des dernières étapes de la captivité de Jeanne d'Arc, de Compiègne à Rouen.

De Saint-Valery-sur-Somme, la Pucelle a été conduite à Eu. La tradition veut qu'elle ait séjourné dans l'ancien château féodal la nuit du 21 au 22 décembre 1430. Jeanne d'Arc a dû « séjourner » précisément dans la prison du château, située à l'angle nord du bâtiment actuel nommé encore la Fosse aux lions. L'ensemble qui a été réalisé dans la chapelle en son honneur est en bois.

On y voit, sur le mur du fond, une toile la représentant écoutant ses voix ; elle est l'œuvre de la Princesse Pierre d'Orléans et Bragance. Jeanne d'Arc est entourée des Saintes Catherine et Marguerite qui, avec l'archange Saint Michel, lui auraient « soufflé » d'aller sauver la France...



En sortant de la crypte, sur la base du premier pilier au-delà de la chaire, vers le chœur, presque au ras du sol, on découvre l'une des **sépultures** que la Collégiale d'Eu a données à des maires. Celle-ci est des plus modestes, et par sa rédaction, et par la place qui lui a été assignée. Elle est celle de **Robert Dumesnil**, qui a été élu 9 fois maire de Eu, à la fin du XIII^e siècle. Un compas, une navette et un dévidoir sont visibles

au-dessus de l'inscription tumulaire de sa sépulture, références à la corporation des drapiers à laquelle il appartenait.

L'histoire de la Collégiale continue à s'écrire. A l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine en septembre 2023, le public pourra découvrir un nouvel autel et un ambon (pupitre où se font les lectures de la messe) en verre, hommage à l'industrie verrière de la région, réalisés par la sculptrice **Fleur Nabert**.

A droite du chœur, en face du reliquaire* en argent de Saint Laurent, un tableau du XVIII^e siècle est suspendu au mur. Il a été peint pour rappeler **l'arrivée de Saint Laurent à Eu**. On y distingue les bâtiments des chanoines à l'emplacement de la place Saint Laurent actuelle. Ce tableau n'a pas qu'un intérêt documentaire. En effet, l'architecte des Monuments Historiques s'est appuyé sur ce tableau pour restituer à la flèche ses anciens pinacles* à l'issue du chantier de restauration (2019-2022).

Christophe & Didier

NOTES :

**Conseil de fabrique* : groupe de laïcs et de membres du clergé chargé de l'administration de la paroisse.

**Marguillier* : Un marguillier fait partie d'une paroisse, sans faire partie des ordres. Le marguillier est chargé de la gestion administrative, patrimoniale et financière de la paroisse. Il s'occupe également de l'entretien et des registres d'état civil.

**Dais* : Ouvrage de sculpture en bois qui sert à couvrir la place tenue par les marguilliers.

**Cariatide* : statue de femme remplaçant un pilier ou une colonne. **Lambrequin* : ornement découpé en bois.

**Oves* : motif en forme d'œuf. **Reliquaire* : boîte servant à conserver les restes d'un martyr ou d'un saint.

**Pinacle* : ouvrage en pierre ou en plomb en forme de cône ou de pyramide.

Le Pavillon des Bains..

UN NOM EN LIEN AVEC L'HISTOIRE...

La ville de Mers-les-Bains dispose aujourd'hui de multiples équipements de loisirs et de divertissements et se dote d'une toute nouvelle salle de spectacle !



Rue Paul Doumer

LES CASINOS D'AUTREFOIS... LES LIEUX DE LOISIRS DE LA BELLE ÉPOQUE

La ville a connu successivement six casinos entre 1868 et 1988, le Casino 7 a ouvert ses portes à l'entrée de la ville à l'automne 2014 (voir page 22-23).

Le 4^e casino (1890-1943), ancien "bouillon Duval" provenant de l'exposition universelle de 1889 à Paris, proposait un café avec billard, salle pour les concerts, spectacles, bals, soirées théâtrales, une salle pour le jeu des petits chevaux. Le cercle du Casino était dédié à la lecture et à la correspondance. Les jeudis et dimanches, il y avait bals d'enfants dans la journée. On pouvait suivre les cours de danse de maintien. La gymnastique se pratiquait dans les bâtiments annexes. Derrière le casino, on trouvait six terrains de tennis, un club d'escrime. Le casino gérait les cabines de bains.

Les baigneurs ne manquaient pas de distractions à la Belle Époque. Les enfants avaient leur concours de déguisements suivi d'un bal costumé. Des jeux de croquets, chevaux de bois, bilboquet, poneys... se déroulaient sur la Prairie, l'espace vert situé en contrebas du quartier balnéaire. Pour l'apprentissage de la bicyclette, il y avait un terrain d'entraînement proche du « chalet des Cycles ». Côté plage, des concours d'œuvres de sable, de pêche à la crevette occupaient petits et grands.



LES BAINS THÉRAPEUTIQUES

Le nom "Pavillon des Bains" fait référence aux premiers bains chauds de l'histoire de Mers situés au même emplacement.

La pratique des bains se développe dès 1860 avec l'installation des premiers établissements de bains chauds (eau douce et eau de mer). A l'époque, rares sont les personnes qui savent nager. La baignade est peu répandue.

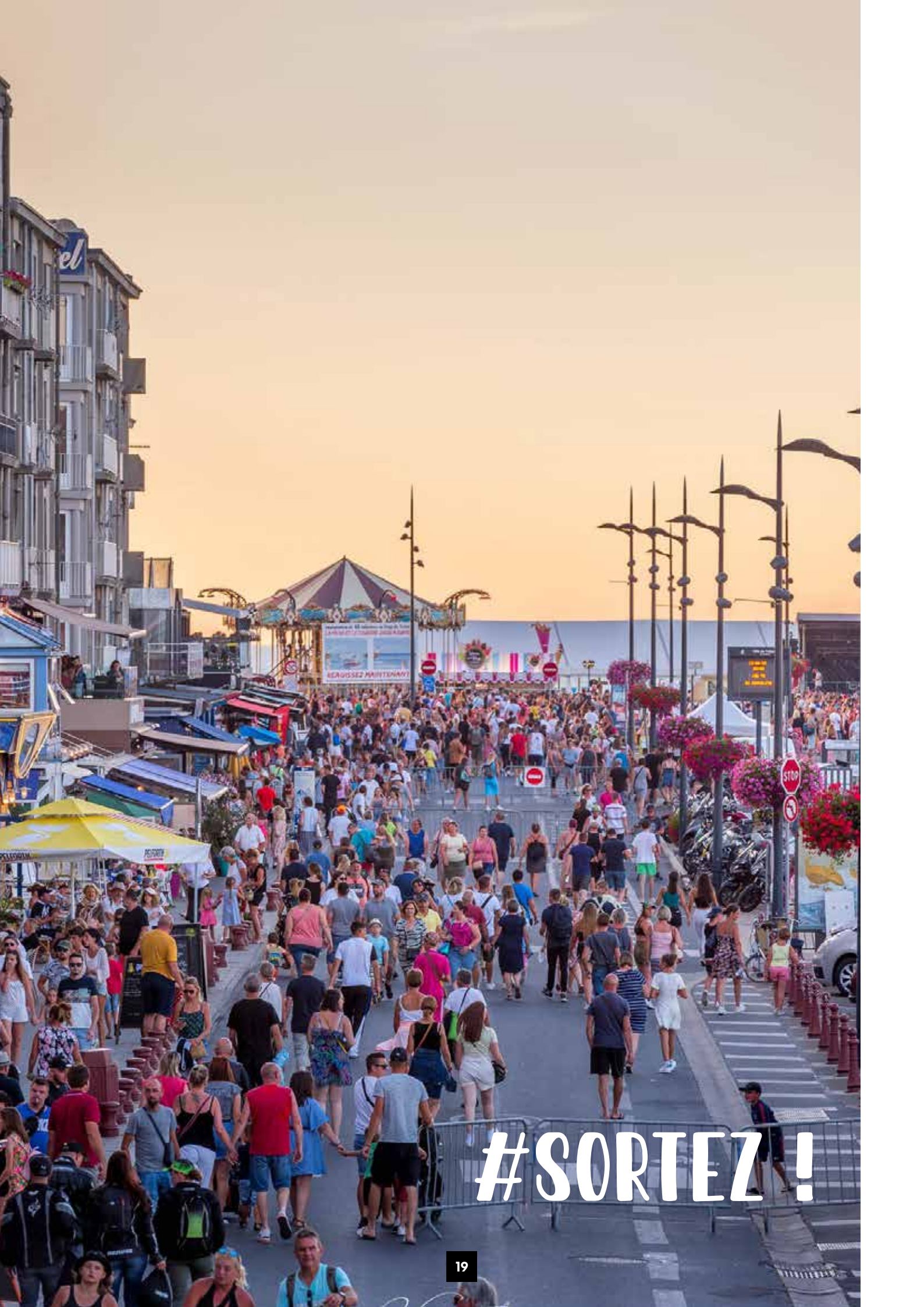
Le médecin de famille préconise alors le bain à la lame à son patient. Le guide-baigneur va lui plonger la tête sous l'eau de manière courte et répétée, quand la vague se brise. Rien de meilleur pour la santé !



UNE SALLE BIEN ANCRÉE DANS LA TRADITION BELLE ÉPOQUE....

Il fallait une architecture représentative du classement du quartier balnéaire "Site Patrimonial Remarquable". Patrick DELAMOTTE, architecte du patrimoine, avait déjà réalisé l'extension-restructuration de l'hôtel de ville en 2009. La Ville de Mers a de nouveau fait appel aux talents de Louise BULCOURT, céramiste tréportaise pour les figures allégoriques sur la façade et Franck BRODIER, vitrailliste floccuais pour le vitrail fixé au-dessus de la marquise. Les grilles des portes d'entrée font penser aux théâtres parisiens. Les techniciens, carreleurs, décorateurs se sont succédé depuis 2019.





#SORTEZ !



CASINO DU TRÉPORT

Autrefois... des casinos...

1852 : le 1^{er} établissement comporte un pavillon, quelques tables et chaises où l'on vient lire les journaux et jouer du piano.

1874 : l'ouverture de la ligne Paris-Le Tréport en 1872 pousse à un agrandissement du bâtiment existant : ouvert de 7h du matin à minuit, des fêtes et bals pour petits et grands y sont donnés, certains préféreront le salon de lecture ou l'élégante buvette.

1897 : somptueux bâtiment en briques et en pierres, accueillant une salle de théâtre et une salle de jeux : une galerie vitrée de 75 m de long conduit à une salle des fêtes. A l'étage, des salles de lecture et d'escrime. Il survécut jusqu'à sa réquisition par les Allemands pendant la 2nde Guerre Mondiale.

1947 : casino municipal provisoire construit rapidement avec des matériaux de récupération.

1958 : Georges Féray grand prix de Rome dessine un bâtiment futuriste, toujours en activité. Théâtre, piscine, jardin d'enfants et même discothèque ont aussi été les grandes sources de distractions des estivants et locaux.

1987 : comme partout, sauf dans les villes les plus « cotées », les années 80 constituent une période difficile pour les casinos. Une loi de 1987 permettra la modernisation des équipements et l'introduction des jeux automatiques. c'est là qu'entrera en scène un personnage important pour la région, dont nous reparlerons en pages 22-23 ...



Les Activités

Avec une vue unique sur la mer, le Casino du Tréport peut s'enorgueillir d'un panorama à couper le souffle !

Une salle de jeux avec 75 machines à sous, à partir de 0,01€

Des jeux de table traditionnels : misez 2€ et mesurez-vous au croupier en le dépassant mais sans jamais dépasser 21 points...

Mais aussi des jeux de table électroniques : avec une mise minimale de 0,50€, essayez la roulette anglaise électronique à moins que vous ne préfériez le black Jack électronique...

Et si vous ne souhaitez pas jouer, lézardez tout simplement avec vos amis en sirotant un verre au bar. Le coucher de soleil sur les falaises et la mer réveilleront peut-être en vous l'envie de tester...



Le casino d'aujourd'hui



Il est arrivé en juillet, au beau milieu de la saison 2022... autant dire en plein boom !

C'est la première phrase que le nouveau directeur du Casino du Tréport me lance lors de notre entrevue.

C'est sûrement son début de carrière qui lui a donné cette personnalité atypique, peu bavard, très calme et en retrait. D'abord militaire dans ses jeunes années, **Christophe OUGEN** parcourt le monde et tire de son expérience, une grande ouverture d'esprit.

Puis son souhait de se « stabiliser » le pousse à proposer sa candidature pour le poste de « portier » au Casino de Canet-en-Roussillon. Très vite repéré pour ses qualités d'observation et de pédagogie, on lui confère plusieurs postes au sein du groupe JOA Casino, dans la logistique et ensuite, les travaux des Casinos des Pyrénées-Orientales du Groupe JOA.

Il me confie que le Groupe JOA est un groupe jeune qui donne à tous, la chance de pouvoir se hisser dans la hiérarchie. Il suffit de montrer son sérieux et ses qualités, pour que le travail soit récompensé, et que les marches ne soient pas infranchissables. Et ce que l'on peut dire, c'est que ça lui a bien réussi ! Après avoir dirigé les casinos d'Ax-les-Thermes et celui d'Argelès-sur-Mer, c'est un nouveau challenge qui le motive, et qui répond à des aspirations plus personnelles.



En effet, c'est pour se rapprocher de son épouse que Christophe OUGEN a décidé de s'établir dans la station balnéaire tréportaise.

Le Groupe JOA aujourd'hui c'est 33 casinos, 3342 Machines à sous et 198 Tables de jeux, c'est également un Groupe certifié pour sa politique de jeu responsable délivré par l'ECA (European Casino Association). Cette certification garantit que JOA applique les meilleurs standards européens pour sa politique de jeu responsable.

Sa tactique est simple : « observer, puis décider ». Ce qu'il regarde avant tout, ce sont les gens avec qui il va travailler. Cette réflexion révèle parfaitement son état d'esprit. *« Quand je dis bonjour à un collaborateur, comment ça va aujourd'hui ? ... Je me soucie vraiment de lui, je ne le fais pas par simple politesse »*. La gentillesse des Tréportais l'a d'ailleurs conquis. Depuis déjà 6 mois il commence à travailler avec la mairie, les associations sportives et solidaires locales et a déjà des projets pour ses différentes clientèles... De la formule repas enfants (enfin le restaurant est ouvert aux familles !) en passant par les cheveux grisonnants qui fréquentent les lieux, sans oublier les groupes et les associations... mais chut, comme à son habitude, laissons-le prendre son temps...

Magali



Les offres famille

Le restaurant

L'appétit vient en mangeant, mais le cadre est propice à la dégustation. Dorénavant accessible aux familles avec enfants, le restaurant du casino donne directement sur la mer ; venez tester une formule type « bistronomie » conçue à base de produits locaux tout en surveillant vos enfants sur la plage, assis tout près sur la nouvelle terrasse....

Le cinéma

Qui a dit qu'en Normandie il pouvait pleuvoir de temps en temps ? Eh bien oui, mais le casino offre une alternative bien sympathique dans ce cas. Une superbe salle bien équipée avec 300 sièges confortables vous assurera un moment de détente ou de rigolade avec les enfants.

Tarifs : de 5€ à 7€50 selon les séances

Menu ciné à 25€ : 1 place, 1 cocktail du jour, un Joa burger servi avec des frites, 1 glace 2 boules



Casino JOA Le Tréport
Ouvert 7j/7
Esplanade Louis Aragon
76470 Le Tréport
02 35 86 35 45

www.joa.fr

contact-letreport@joa.fr

Casino Tréport

@casino.joa.treport

L'accès aux salles de jeux est réservé aux personnes majeures (pièce d'identité obligatoire). Tenue correcte exigée.

18+/ Jouer comporte des risques : endettement, dépendance...appeler le 09 74 75 13 13

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Casino de Mers-les-Bains

Autrefois... des casinos...

En 1868, puis 1879, et en 1888 se succèdent à différents endroits à proximité de la plage, 3 établissements au sein desquels, les activités ne reposaient encore à cette époque que dans l'envie de bavarder entre « propriétaires de villas » et danser ou jouer de manière informelle.

En 1890 : l'apogée des casinos date de la fin du XIX^e. Un superbe restaurant construit lors de l'exposition universelle de 1889 à Paris est réemployé en casino à Mers. Fêtes et spectacles théâtraux se tenaient devant des foules de spectateurs habillés pour « être vus ».

1946 : comme au Tréport après la guerre, le casino provisoire servira d'exutoire à ces sombres années marquées par la guerre.

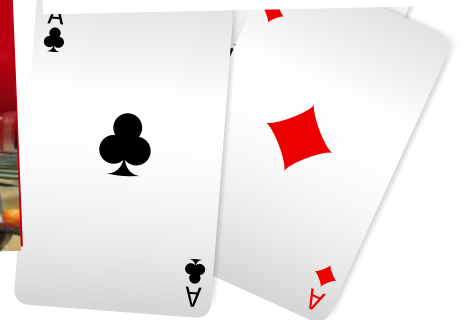
En 1958 : dancing et salle de cinéma de ce 6^e casino accompagneront les jeux traditionnels jusqu'en 1988.

C'est bien plus tard, qu'un personnage au nom de famille déjà connu dans la ville tréportaise, sera à l'origine du 7^e Casino de Mers-les-Bains...



Le savez-vous ?

Longueur d'une piste de bowling = 19,156m



Les Activités

Le Titi Parisien qui sommeille en vous ne saura plus avec quelle machine jouer !

Avec un parc de 75 machines à partir de 0€01, tous les budgets peuvent s'amuser. Les jeux traditionnels sont également présents. Tentez votre chance à la roulette électronique ou au black jack simple ou électronique : l'objectif est de battre la banque d'un seul point...

Et si vous n'avez vraiment pas le tempérament joueur, commencez une partie de billard ou sirotez un cocktail en assistant à la quarantaine de spectacles organisée par le casino tout au long de l'année : karaoké, concert, cabaret, hypnose, soirée foot....



Le casino d'aujourd'hui



Saga familiale au Tréport et à Mers-les-Bains...

Comme déjà évoqué en page précédente, les années 80 constituent une période difficile pour les casinos. A l'origine du développement du Casino Tréportais, Monsieur Alain Guivarch « le Père » - propriétaire du dit casino - décide d'investir dans un bowling et quelques billards, ce qui va relancer complètement l'établissement tréportais. Tout le monde se donne à fond, la Maman est mise à contribution pour la couture des doubles rideaux !



Ainsi, Sébastien Guivarch « le Fils » est né et a grandi dans l'univers de l'hôtellerie-restaurant, premier métier de ses parents, mais surtout dans l'univers du casino de son père.

Après un DUT GEA (gestion des entreprises et administrations), Sébastien voulait prolonger ses études en école de commerce, mais son papa lui fait une proposition alléchante : alors tout jeune, il allait superviser l'arrivée des machines à sous automatiques ... ce qu'il fera pendant 14 ans !

Puis, au début des années 2000, une volonté commune de prendre chacun un nouveau départ dans la vie, personnel pour le papa (toujours très actif), puis professionnel pour Sébastien, les pousseront à vendre leur établissement au groupe Moliflor.

Avec l'expérience personnelle de l'hôtellerie-restaurant, et son sens des affaires, Sébastien avait repéré l'emplacement actuel du casino de Mers-les-Bains, comme une zone à forte potentialité. Mais il voulait que son restaurant soit bien indépendant de la partie casino pour diversifier les clientèles. Dès 2004, il achète les terrains. De nombreux ralentissements feront que l'ouverture du bowling se déroulera en 2009. Puis l'autorisation d'ouverture d'exploitation des jeux n'interviendra qu'en 2012. L'extension de la salle des machines mènera à l'ouverture en septembre 2014.

Débordant d'idées et d'énergie comme son papa, Sébastien imagine lui-même ses décors. De ses recherches personnelles, il tire les thèmes de décoration de New York et Paris. Ainsi, en jouant au bowling, vous serez transporté dans les méandres des gratte-ciels de Manhattan. Dans la salle des jeux, la « french » décoration s'impose : on dirait que les machines sont installées place du Tertre !

Si l'épouse de Sébastien le seconde dans la gestion de l'établissement mersoïse, les filles sont déjà dans le métier. Candice l'aînée est contrôleuse de gestion dans un palace parisien et la cadette Fantine termine sa 3^e année à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il est probable que la saga familiale Guivarch ne soit pas prête de se terminer...

Magali

Le savez-vous ?

20 ans séparent la carrière du fils et du père !

1989 ouverture du casino du Tréport par M. Alain Guivarch

2009 ouverture du casino de Mers par Sébastien

1992 autorisation d'ouverture et d'exploitation des MACHINES A SOUS au Tréport pour M. Alain Guivarch

2012 autorisation d'ouverture et d'exploitation des jeux à Mers pour Sébastien

1994 Nouvelle salle au casino du Tréport

2014 ouverture de la salle des jeux au casino de Mers pour Sébastien

Les offres famille

Le restaurant La Chocolaterie

Toujours né dans l'imagination de Sébastien, il cherche des décors avec des engrenages pour la décoration de son restaurant. En cherchant sur internet, va germer le décor tiré du film Charlie et la Chocolaterie....ainsi donc, les enfants pourront déguster leur repas devant la machine à fabriquer le chocolat.....et la fontaine à chocolat.



Le bowling

Face au Pont de Brooklyn, 14 pistes s'offrent à vous. Mais attention : vos enfants auront un avantage sur vous car ils bénéficient d'aides précieuses : les BUMPERS (barres sur les côtés de la piste) et aussi une nouveauté pour les aider à mettre la boule devant la piste... LES TOBOGGANS

Tarifs : de 6€50 à 8€50 la partie (chaussures comprises) selon les créneaux et les périodes.

Offre Anniversaire pour les enfants : 10€/pers (2 parties, boisson et goûter d'anniversaire)

Casino de Mers-les-Bains
1 Avenue des Villes Soeurs
80350 MERS-LES-BAINS
02 35 83 57 52

www.casino-mers.fr
contact@casino-mers.fr
bowlincafe@orange.fr

Casino de Mers Les Bains
 @casinomerslesbains

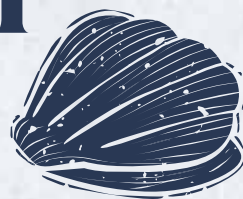
L'accès aux salles de jeux est réservé aux personnes majeures (pièce d'identité obligatoire). Tenue correcte exigée.

18+/ Jouer comporte des risques : endettement, dépendance...appeler le 09 74 75 13 13

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La Soirée Coquille Saint-Jacques

AU TRÉPORT



Avec une volonté de mettre à l'honneur un produit de la mer mythique, l'Amicale des Anciens Sapeurs-Pompiers du Tréport aime les défis ! Et depuis plus de 20 ans, on peut dire qu'elle les relève d'ailleurs avec brio. Plus de 600 convives viennent déguster chaque année à sa pleine période en février (1) la très chic Coquille Saint Jacques.



Puis de l'autre côté, une autre équipe met la table, enfin les mètres linéaires de table... tout est prêt ! Dernier briefing du président de l'Amicale, et ...c'est parti pour le service ! Pas de soucis pour ceux qui n'aimeraient pas le fameux mollusque bivalve, les bénévoles vous proposeront l'Assiette du Sapeur (2)...



Près de 3000 noix seront nettoyées la veille du jour J, puis servies embrochées ou poêlées au cours de la soirée. C'est une véritable brigade qui se met alors en place. Il y a ceux qui lavent, ceux qui décortiquent, ceux qui préparent les assiettes d'entrée et les desserts.



Enfin, tout au long de la soirée, l'orchestre Version Originale (variété internationale) vous proposera une ambiance festive.....impossible de rester « enfermé dans votre coquille »...

Magali

PROCHAINE ÉDITION : 17 FÉVRIER 2024

L'Association organise également une soirée Bavaroise : le 28 octobre 2023 et est présente chaque année à la Pentecôte pour la traditionnelle Foire aux Moules du Tréport.

amicale-pompiers-treport@live.fr

(1) période de pêche de la coquille d'octobre à mai
(2) charcuterie ou prochainement brochette de poulet

Ulterior Portus
PHOTOS

Reportage Photos : ULTERIOR PORTUS PHOTOS



ULTERIOR PORTUS PHOTOS

www.ulteriorportusphotos.com

#PORTEZ VOUS BIEN !



Vivre le moment présent

DANS UN LIEU HORS DU TEMPS

Passer la porte de Passé Simple, c'est s'autoriser à prendre une pause : une pause dans le temps, loin des tourbillons de la vie quotidienne.

Avec sa devanture aux allures de petit salon, cette boutique d'antiquités recèle des trésors cachés. Rencontre avec Pascal et Sébastien, ses heureux propriétaires, chaleureux et bouillonnants d'énergie qui nous ouvrent les portes de leur boutique atypique.

Après avoir vadrouillé en France et à l'étranger, c'est en 2019 que Pascal et Sébastien posent leurs valises à Eu. Située dans la rue semi-piétonne du centre-ville, cette maison bourgeoise, qui a notamment abrité une bijouterie-horlogerie, s'est révélée être un coup de cœur au moment de leur visite.

Quelques travaux d'aménagements plus tard, Passé Simple voit le jour, des porcelaines, des tissus et des lampes prennent place sur les étagères, quand les chaises et tables s'unissent pour vous inviter à vous installer confortablement.

Soucieux de créer du lien, les propriétaires se confient : *"on veut que les gens qui viennent ici se sentent comme à la maison"* déclare Sébastien, *"d'ailleurs c'est chez nous. puisque l'on vit au-dessus de la boutique !"* ajoute Pascal en souriant.

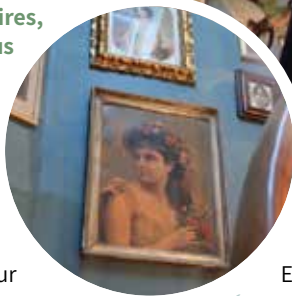
Ravis de faire vivre ce lieu, ses propriétaires ouvrent également l'Annexe, des chambres d'hôtes qu'ils proposent à leurs visiteurs et qu'ils accueillent avec plaisir, au-dessus de la boutique.

Avec toujours la même passion, ils continuent de se lancer dans de nouveaux projets, c'est ainsi qu'en 2021 ils décident d'ouvrir leur restaurant entièrement végétarien.

Pour eux, c'est une évidence. Végétariens depuis quelques années, ils ont à cœur de proposer une cuisine savoureuse composée de produits locaux, frais et cuisinés maison.

Amoureux de voyage, ils puisent leur inspiration dans leurs aventures.

Originaire d'Italie, la cuisine c'est une histoire de famille pour Sébastien. Des recettes de pâtisseries que l'on se transmet de génération en génération, il les a récupérées et c'est Pascal qui se met aux fourneaux pour le bonheur de vos papilles.



Pour voyager grâce à la cuisine, le Passé Simple vous propose également des soirées à thème, où des spécialités gastronomiques sont cuisinées en fonction du pays de la soirée.

En plus d'être un lieu empli de gourmandise, nos hôtes possèdent un lieu secret comme camouflé au fond de la boutique : un très beau jardin spacieux, typique des maisons eudoises. Caché des regards, seuls les visiteurs et les clients des chambres d'hôtes peuvent en profiter.

Il leur a fallu du temps pour aménager le lieu, aujourd'hui il est très apprécié par leurs invités. Que ce soit le temps de manger un morceau de gâteau accompagné d'un thé ou pour déjeuner, le jardin reçoit également les ateliers proposés par Pascal et Sébastien.

De l'art thérapie au marché des créateurs, Passé Simple a également pour vocation d'organiser différentes animations tout au long de l'année. *"On souhaite que les gens se rencontrent, qu'ils puissent discuter"* nous glisse Sébastien, une jolie façon de pouvoir créer du lien entre les participants. Et quand on leur demande comment leur est venue cette idée et le choix des prestataires, *"c'est au fil des rencontres que l'on réalise. le ressenti avec la personne est très important pour nous"* ajoute Pascal.

Comme vous l'aurez compris, chez Passé Simple on apprécie les choses simples, de prendre le temps, avec pour objectif de faire plaisir aux visiteurs de passage comme aux habitués.

Maryssia



Passé Simple
50 rue Paul Bignon - 76260 EU
02 35 85 29 33

www.passesimple.org
contact@passesimple.org

 : Passé simple

 : @passesimplebrocante

Que la détente soit à O2S

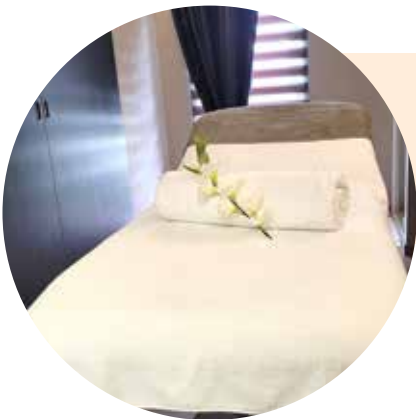
En véritable adepte des massages, je ne peux résister, en cette fin d'après-midi hivernale, à l'appel d'un rendez-vous bien-être au centre Sport, Santé et Bien-Être O2S situé 49, Route de Mancheville à Eu.



Après une journée de travail bien remplie, je me réjouis de cette déconnexion.

Reçue chaleureusement par Anaïs, je rejoins l'espace Bien-être qui invite à la détente, face au paysage de la campagne normande, dans un décor relaxant par son ambiance naturelle et ses odeurs florales.

Confortablement installée dans la salle de bien-être, bercée par une musique apaisante, je me laisse tenter sur les conseils d'Anaïs par « Une parenthèse provençale ».



Anaïs m'explique alors les bienfaits de ce massage, à base d'huile d'amande douce, qui libère les tensions au niveau des articulations et renforce l'hydratation de la peau.

Je ne vois pas le temps passer grâce aux mouvements circulaires de ce soin qui apaise les effets du stress et décontracte les parties sensibles du corps, notamment au niveau de la nuque et des trapèzes qui supportent les pressions quotidiennes.



Les bienfaits de ce soin bien-être sont immédiats et je ne me lasse pas de me faire chouchouter par les gestes précis et efficaces d'Anaïs.

Mais toutes les bonnes choses ont une fin, c'est avec regret mais complètement détendue que je quitte O2S, avec une sensation de légèreté et de relâchement de toute pression.

Cette pause enchantée est parfaite pour refaire le plein d'énergie positive et repartir plus motivée que jamais à reprendre le cours de notre vie trépidante.

En complément de cet espace « Bien-être », O2S s'articule sur deux autres pôles qui participent à l'équilibre et l'harmonie de notre corps :

O2S SANTE :

« Un esprit sain dans un corps sain » sont les maîtres mots pour vous accompagner dans une nouvelle approche de votre hygiène de Vie

O2S SPORT :

Un panel de formules sportives et aquatiques vous est proposé pour s'adapter à votre rythme et votre condition physique



Céline

Il est plus que jamais temps de prendre le TEMPS de s'occuper de SOI !



O2S, Sport, Santé, Bien-être
49 Route de Mancheville - 76260 EU
02 35 50 53 60
www.villes-soeurs.fr/vie-quotidienne/o2s/
O2S@villes-soeurs.fr
O2S Sport, Santé, Bien-être



#ÉMOUSTILLEZ VOS PAPILLES !



Le Trésor des Incas

UN GOÛT D'AILLEURS !



5 rue Jules Verne - 76470 LE TREPORT
02 76 17 53 95 - 06 52 96 09 64
marthapinto@hotmail.fr
mathieu.chabalgoity@gmail.com



f Le Trésor des Incas

@ @letresordesincas_

Notre connaissance de certaines contrées lointaines se limite souvent aux images parcourues sur internet ou aux reportages télévisés. Pourtant, en poussant la porte du restaurant "Le Trésor des Incas" au Tréport, je suis tout de suite emportée sur un autre continent, toute petite au pied du Machu Picchu ou sur les berges du Lac Titicaca.

Quand les effluves des épices éveillent mon appétit.... Je suis reçue par Martha, la gestionnaire du restaurant. Elle est tombée amoureuse de notre région.

Son credo : faire connaître la gastronomie de son pays, le Pérou, et apporter des arômes exotiques au Tréport.

Son leitmotiv : c'est l'amour de ses origines et de sa famille dont plusieurs membres se sont engagés dans l'aventure avec elle.



Suggestions du chef pour un repas typiquement péruvien :

- Apéritif : Cocktail Pisco Sour
- Entrée : Causa (écrasé de pommes de terre aux crevettes et avocat)
- Plat : Poisson du jour à la péruvienne (avec crème aux fruits de mer, parfumé à l'ajipanca)
- Dessert : Flan de l'Inca (flan de patate douce)



Le chef cuisinier du restaurant, d'origine péruvienne, connaît parfaitement les secrets des recettes de son pays. Il s'est spécialisé dans le ceviche (poisson cru mariné au citron vert), entrée typique péruvienne.

Ce concept inédit de cuisine, est pourtant réputé pour être l'une des meilleures du monde ; c'est une cuisine riche en saveurs, très variée, réalisée à partir de produits locaux de qualité.

Vous vous demandez de quoi est composée la cuisine péruvienne ? C'est un mélange de culture gastronomique à base de poisson, de riz et de pommes de terre.

Afin de retrouver les goûts exotiques de ce pays lointain, le restaurant se fournit dans des magasins et épiceries spécialisés. L'ajipanca et l'ajimajillo sont des condiments très utilisés qui parfument de nombreux plats.

Les poissons sont pêchés sur nos côtes. Les autres ingrédients sont principalement achetés en circuits courts aux producteurs locaux. Les boissons, notamment l'Inca Kola (boisson gazeuse péruvienne), sont directement importées du Pérou.

Idéalement situé à quelques pas du Funiculaire et de la plage, ce restaurant saura satisfaire les personnes curieuses de découvrir de nouvelles saveurs. Pour les accros de la cuisine française, le restaurant propose également des plats de notre cuisine traditionnelle.

Alors si vous êtes en quête de nouvelles saveurs, ouvrez la porte du Trésor des Incas et laissez vos papilles se délecter !

Et si vous aimez danser, plusieurs fois par an, le restaurant organise des soirées dansantes. Un animateur et un danseur vous guideront dans vos pas de danse. Vous vous essaieriez à la salsa, le bachata ou le merengue...

Justine

UN APÉRITIF NORMAND ET ENGAGÉ, ÇA VOUS TENTE ?

Après des études dans le commerce, Valentin s'est orienté dans l'alimentaire et la gastronomie. Il a notamment été grossiste pour des restaurants étoilés et palaces parisiens, en quête de produits nobles pouvant ravir ses clients exigeants. Ses formations lui ont permis de maîtriser les bases de la cuisine et l'élaboration de recettes.

La Normandie, réputée pour la qualité de son cadre de vie et de ses produits phares de la gastronomie française, son terroir riche et sa kyrielle de producteurs, l'ont poussé à se lancer.

À la suite de ses expériences professionnelles parisiennes, Valentin, eudois d'origine et amoureux de la région normande, a souhaité revenir aux sources pour valoriser les producteurs et produits normands grâce à des terrines destinées à l'apéritif.



LA FALAISE QUI ROUGIT

— L'apéritif normand et engagé —

bonjour@lafalaisequirougit.fr
www.lafalaisequirougit.fr
 f : La falaise qui rougit
 @ : @lafalaisequirougit
Nouveauté 2023 : Nouvel atelier, 4 Avenue Jacques Anquetil à Eu. Dégustation possible jusqu'à 13h du lundi au vendredi.



Il est donc désormais à la tête d'une entreprise avec des engagements forts et profonds. Il s'oblige à :

- sélectionner localement les matières premières des recettes
- valoriser le terroir de Normandie à travers les producteurs normands et les circuits courts
- fédérer autour d'une alimentation conviviale plus saine pour la planète et les hommes.

La création d'une nouvelle recette apéritive comporte plusieurs étapes. La première, c'est la rencontre d'un producteur normand travaillant sous un label de qualité (IGP, AOP, AOC, agriculture biologique...), et respectant la terre et la saisonnalité des produits. On retrouve sur les couvercles des conserves artisanales le portrait du producteur, son histoire, son parcours.

« Des producteurs normands d'exception, qui donnent des produits savoureux ».

La seconde étape, c'est l'élaboration d'une recette. Pour ce faire, Valentin se fait accompagner d'un réseau de chefs. Lorsqu'elle est élaborée, elle servira à communiquer sur ce savoir-faire.

« Des recettes originales qui ne dénaturent pas le goût des ingrédients pour obtenir une saveur authentique. »

A ce jour, 13 producteurs portent fièrement les couleurs de 13 recettes (constituées de produits de la terre, de la mer et tartinades de légumes) confectionnées avec soin au laboratoire de « La falaise qui rougit ». Valentin tient sa créativité de ses expériences professionnelles dans la restauration gastronomique. Exigeant, il souhaite se s'approcher au maximum de la perfection. Et il s'en approche fortement !

Justine

Avec le souhait de maîtriser son impact environnemental, les conserves artisanales se veulent écologiques. Stérilisées, elles peuvent être conservées à température ambiante. La date de péremption est large afin d'éviter le gaspillage et les déchets. Aucun conservateur, ni arôme artificiel : reconnectez-vous à l'authenticité normande ! Les terrines permettent également de consommer des produits locaux en toute saison.

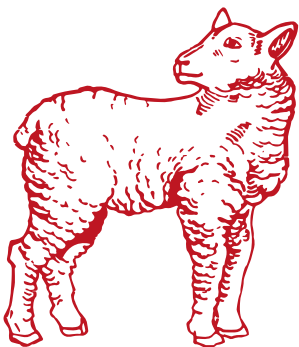
« La falaise qui rougit est un label qui met en avant des savoir-faire normands » nous confie Valentin.

Alors, on passe à l'apéro quand ?*



Où trouver les produits de Valentin ?

A l'échelle locale vous pouvez rencontrer Valentin sur les foires, les marchés locaux ou marchés de Noël. Ses produits sont à dénicher dans les boutiques : Les plaisirs de la campagne, Au bonheur des papilles à Criel-sur-Mer, Grain de nature, Le Vignoble, Au Raphia des Merveilles à Eu, Vins et Histoires de Bières au Tréport. Et si vous êtes un peu trop loin de ces points de vente, le site Internet vous permet d'acheter les produits livrés sous 72h.



L'agneau du hâble d'Ault :

UN AGNEAU QUI NE MANQUE PAS DE SEL !

Stéphane Hénocque a connu un parcours personnel atypique. L'homme que je rencontre à Woignarue, près d'Ault, à la fin de l'hiver a d'abord choisi une carrière de chanteur d'opéra et de chef d'orchestre. Il est baryton Verdi : sa carrure lui permet de faire entendre sa voix en présence de 80 chanteurs. Il voyage alors naturellement beaucoup pour son métier. Mais, lassé du monde d'apparences dans lequel il évolue, il décide il y a dix ans de reprendre sa liberté et de retrouver ses racines. Le voici désormais éleveur. Tout en donnant des cours de chant au Tréport, il travaille sept jours sur sept à l'élevage de ses 500 moutons de pré-salé. Un élevage, "C'est du vivant, j'exerce un métier passion", insiste-t-il. La nuit précédente, il s'est occupé d'un agnelage, autrement dit une naissance. A cette époque de l'année, les agneaux ne paissent pas encore sur les parcelles. Dans la bergerie, mon regard est attiré par les marques colorées sur le dos des animaux. Elles servent de repères pour les traitements à donner et pour les grossesses en cours. Stéphane Hénocque vend uniquement la viande de ses moutons car, face à la concurrence des pays à bas coût, la laine n'est pas du tout rentable. Il donne presque tout son temps aux animaux, des soins à l'alimentation, la manutention et la vente de sa production. Les pratiques de l'élevage restent mal connues du public, ce qu'il regrette. Ne soyez pas surpris par exemple de voir des moutons couverts de laine l'été, elle les protège de la chaleur excessive autant que du froid.



Cette passion s'accompagne d'un choix, celui de l'écopâturage.

La Communauté de Communes des Villes Sœurs et la Communauté de Communes du Vimeu mettent des terrains à disposition de l'éleveur. Les agneaux mangent les couverts végétaux sur des parcelles agricoles lors de leurs sorties entre mars et novembre. Les moutons sont des tondeuses naturelles de plus en plus appréciées.

L'écopâturage présente de nombreux avantages pour la santé humaine, les animaux et l'environnement. Il améliore la santé en diminuant le cholestérol et en augmentant les vitamines dans l'organisme. Les moutons disposent de plus d'espace et leur rythme de croissance est respecté, sans recours à des hormones. Enfin, l'empreinte écologique et le recours aux énergies fossiles diminuent.

Parmi les clients de Stéphane Hénocque, on trouve aussi bien des restaurants de la région que des particuliers auxquels il fait de la vente directe, dans une relation de confiance. Il vend également sur le marché d'Ault le samedi.

Pour lui, la viande est meilleure grillée qu'au four. Il recommande le ragoût d'agneau façon cassoulet, en remplaçant la charcuterie par de la poitrine d'agneau. Il adore aussi les ribs d'agneau : la poitrine d'agneau marinée avec des herbes, à mettre au barbecue...

Si ces recettes vous mettent en appétit, n'hésitez pas à prendre contact avec Stéphane Hénocque. Il vous propose une viande tendre et savoureuse, à déguster sans modération !



Stéphane Hénocque,
L'agneau du hâble d'Ault

1 rue Honoré Arthur - 80460 Woignarue
06 23 54 10 00

 Stéphane Henocque

Christophe

La cueillette d'Embreville

DES POMMES, DES POIRES
ET DES FRAISES D'EMBREVILLE

Cueillir soi-même ses fruits et légumes de saison, sans fournir l'effort de la production, pourrait passer pour une utopie... Pourtant un certain producteur situé dans un village du territoire a eu un jour l'idée lumineuse d'offrir cette opportunité aux habitants et visiteurs de passage ...

PANIER SOUS LE BRAS ET BOTTES AUX PIEDS, PARTONS À LA DÉCOUVERTE DE L'IMMENSE POTAGER D'ÉRIC FROMENTIN !

Il faut s'aventurer en campagne, dans un petit village dominant la Vallée de la Bresle, Embreville, pour découvrir ce grand jardin nourricier qu'est la Cueillette d'Embreville.

De fin mai à début octobre et pendant les horaires d'ouverture, l'accès à la cueillette est libre mais pas question de laisser les apprentis cueilleurs sans un conseil éclairé : un accueil et une aide vous seront toujours apportés !

- Dans un cadre verdoyant, au grand air et entourés de professionnels du jardinage, vous voilà donc prêts à partir en cueillette... mais ne vous manque-t-il rien pour effectuer cette tâche ? Le panier pour ramasser fruits et légumes bien sûr ! Si vous l'avez oublié, pas de panique ... sur place on vous met à disposition le nécessaire pour ramasser efficacement vos fruits et légumes !

- Cette fois, il est temps de partir à la découverte de la multitude de fruits et légumes que vous offrent ces 65 000 m² de cultures : plus de 40 variétés sont proposées chaque année. Et à chaque saison ses fruits et légumes ! L'automne fait la part belle aux cucurbitacées tandis que l'été offre de magnifiques tomates et fruits rouges, tout particulièrement les succulentes fraises qui ont fait la renommée de la cueillette d'Embreville.

- En famille, en amoureux ou en solo, vous prendrez forcément plaisir à venir effectuer votre petite cueillette et ainsi retrouver toute la saveur et la fraîcheur de fruits et légumes de saison allant directement du producteur aux consommateurs.

Elodie



Les distributeurs automatiques

Et quand le potager est fermé à la cueillette, en réalité, il n'est pas vraiment fermé !

Deux distributeurs automatiques sont mis à votre disposition sur le territoire, disponibles 7j/7 et 24h/24, pour des fruits et légumes frais toute l'année !

Un distributeur à Embreville et un autre à la ville d'Eu (route de Mers) permettent un approvisionnement de proximité pour une grande majorité des consommateurs.



Entrée cueillette
Rue de Buigny
80570 EMBREVILLE
06 09 90 42 58
www.cueillette.sitew.com
ericfromentin80@gmail.com
Cueillette d'Embreville

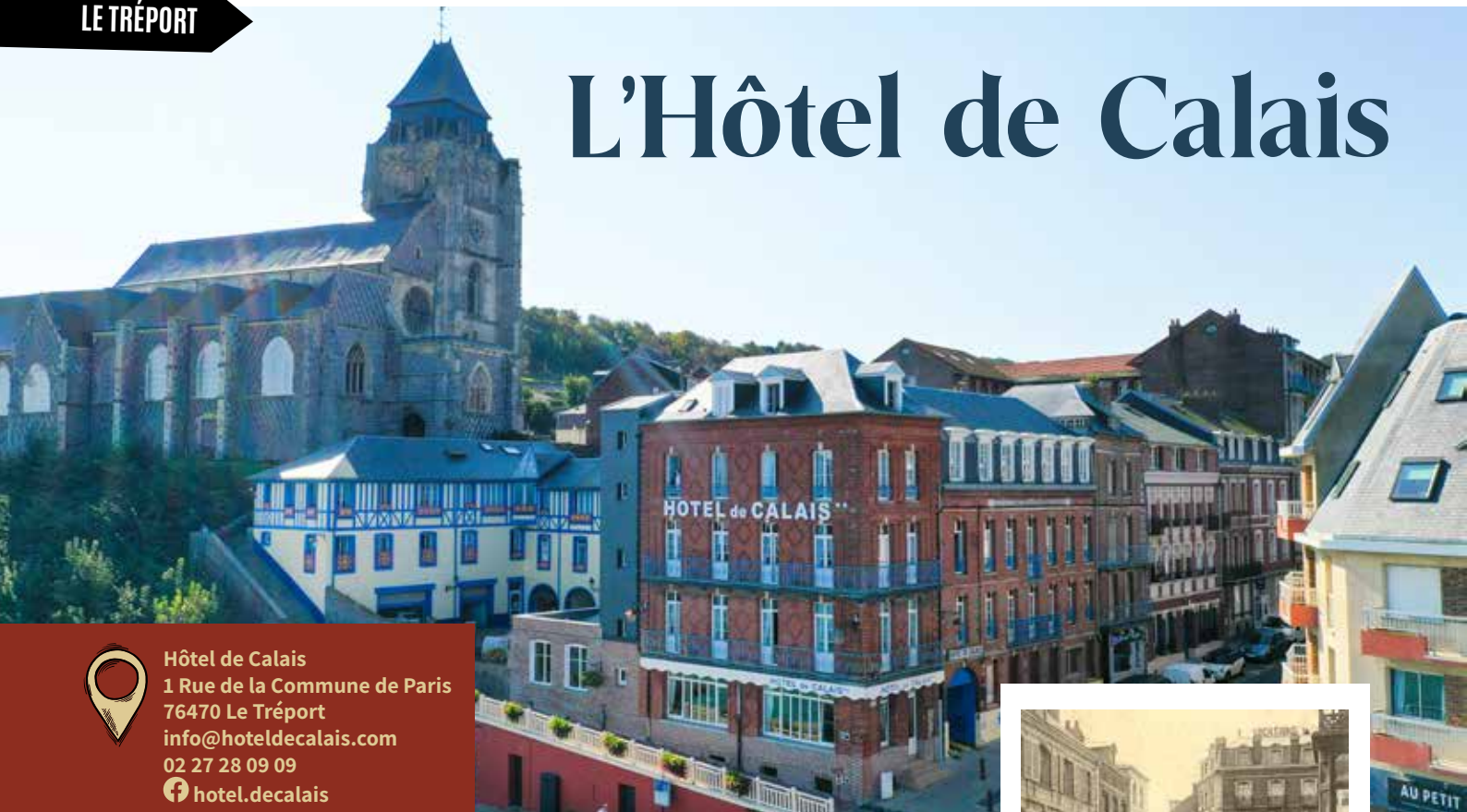
L'ÉTÉ PROCHAIN OFFREZ-VOUS UN WEEK-END POTAGER « FRUITS ET LÉGUMES » À EMBREVILLE !

Rendez-vous page 46 :
Une activité spéciale « Famille »
est proposée pendant l'été...



#DORMEZ BIEN !

L'Hôtel de Calais



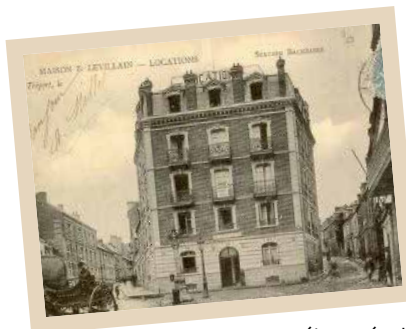
Hôtel de Calais
1 Rue de la Commune de Paris
76470 Le Tréport
info@hoteldecalais.com
02 27 28 09 09
hotel.decalais

Adossé à l'église Saint-Jacques (XVI^{ème} siècle), et perché au-dessus du « Musoir* », l'Hôtel de Calais vous offre une vue imprenable à 180 degrés sur tout l'avant-port, allant du phare jusqu'à l'Office de Tourisme. Vos yeux balayent tour à tour sur le Quai François 1^{er} : les commerces, les terrasses, les marchands de poissons le long du Quai François 1^{er}, l'entrée du bassin de commerce, la gare SNCF, l'écluse avec les bateaux de pêche ainsi que les voiliers.



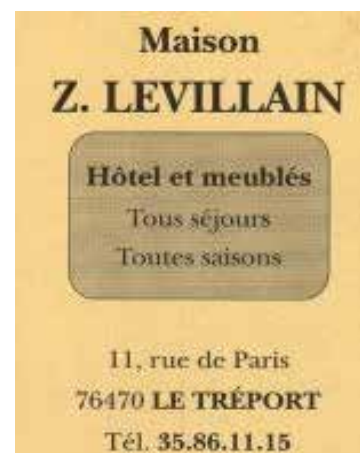
L'hôtel est le plus ancien du Tréport. Depuis 245 ans, il surplombe le port. En 1778 existait une auberge au même emplacement. A l'origine, c'était un ancien relais de poste. Les chevaux y étaient préparés pour parcourir des distances jusqu'au prochain relais. Les hommes pouvaient se restaurer et se reposer. D'ailleurs, dans l'enceinte de la cour de l'hôtel existent encore d'anciens boxes où les chevaux étaient attelés.

Le 6 août 1835 constitue une date importante : Victor Hugo séjourne à l'Hôtel ! C'est dans une lettre du même jour qu'il écrit : « Le soir je suis venu au Tréport, ne pouvant me résigner à coucher si près de la mer sans l'avoir à la semelle de mes souliers ».



Alphonse Levillain (arrière-grand-père de Daniel) acquiert l'Hôtel de Calais en 1919 à la suite d'une vente aux enchères "à la bougie" (lorsque celle-ci s'éteignait, la vente était prononcée au profit du dernier enchérisseur). Il s'associe avec son frère, Léopold Levillain (le grand-père). Malheureusement Alphonse décède 10 ans après, laissant le bien à son frère.

Dès le début de la Seconde Guerre Mondiale, en octobre 1939, les troupes anglaises et écossaises ont séjourné dans l'actuel hôtel. Une plaque commémorative, apposée à l'entrée de l'hôtel, nous le rappelle : « Ici, en mai et juin 1940, des militaires et des civils, français, belges, anglais, polonais et la population de Mers, furent hébergés et ravitaillés comme ceux des habitants du Tréport demeurés à leur foyer ».



*« Musoir » veut dire museau du port : endroit où les 2 rampes au-dessus du Quai François 1^{er} se rejoignent.

PARLONS DU PROPRIÉTAIRE ET GÉRANT ACTUEL : DANIEL LEVILLAIN

Tout a commencé quand il était gamin : Daniel donnait un “coup de main” en vernissant les chaises et faisait des petits travaux de peinture. L’hôtel était tenu par sa grand-mère Emilie et sa tante Angèle.

Avant l’armée, Daniel avait suivi une formation d’électromécanicien à Eu. Il obtint le CAP et BEP avec tableau « d’honneur et félicitations ». Ce n’était pas par hasard car à cette époque, les premières commissions de sécurité contrôlaient les établissements recevant du public. Nombre d’entre eux devaient fermer, s’ils ne se conformaient pas aux nouvelles normes. Daniel a travaillé d’arrache-pied afin de mettre toute l’électricité aux normes, faute de quoi la fermeture de l’établissement était prévue !

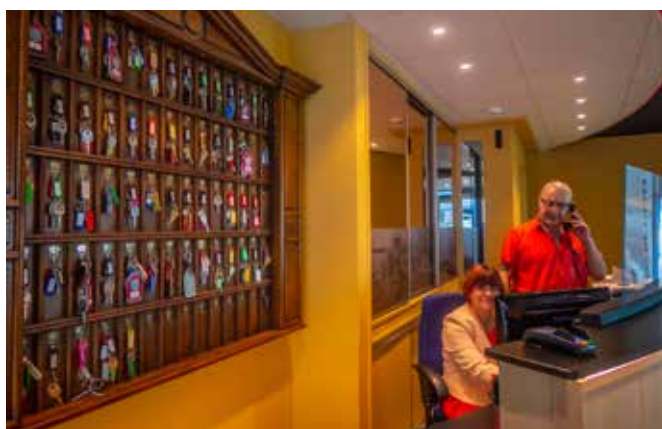
“Petit, j’ai toujours dit que je reprendrais l’hôtel meublé de mes parents. J’ai eu une prise de conscience lorsque j’ai vu de nombreux établissements mettre la clé sous la porte. j’ai donc remis toute l’électricité aux normes, tout seul, pendant plusieurs mois”. Cela représentait des travaux colossaux : l’hôtel de Calais possède une surface de 2000m2 et même chose pour les locations meublées. Il poursuit : « Une partie de l’hôtel n’était pas encore équipée d’eau chaude, ni de chauffage, les douches étaient communes. L’hôtel n’était ouvert que de Pâques à septembre ».

Daniel ajoute : « En 1994 et 1995, j’ai donc repris en association, ma femme et moi avec ma sœur Sylviane et mon beau-frère Badré la suite de notre tante Angèle pour l’Hôtel de Calais et de mes parents pour les meublés « Les Calètes ». Nous sommes restés associés une dizaine d’années.

Un logement ainsi que quatre meublés ont été entièrement rénovés. Puis les huit premières chambres avec la chaufferie pour le chauffage et la production d’eau chaude.

Nous avons ensuite refait la réception, la salle du petit déjeuner mais également le salon où l’on peut jouer au billard. Avec 10 chambres supplémentaires complètement rénovées nous avons ensuite obtenu un classement de 2 étoiles, et décroché le label Normandie Qualité Tourisme ».

D’année en année, Daniel continue à toujours rénover, moderniser son hôtel, avec l’aide de bonnes entreprises et de bons collaborateurs. Il installe un ascenseur extérieur pour le bien-être de sa clientèle...



Outre ses fidèles clients, il a également reçu les grands noms du cinéma, du petit écran, de la musique ou du sport, soit lors d’un tournage, soit pour une nuit. Parmi les plus connus : Michel Galabru, Georges Pernoud, Valeria Bruni-Tedeschi, Michel Cymes, Clarisse Afbégnénu (4 fois championne du monde de judo), Clémentine Célarier, Thierry Lhermitte (en tournage), Michael Jones, Keen’V, Axel Bauer... sans oublier Lorène, qui cherchait un appartement et du travail, et par la suite qui est devenue sa femme !

L’Hôtel de Calais est idéalement situé en centre-ville, face au port, à deux pas du Musée du Tréport, du quartier des Cordiers (l’ancien quartier des marins-pêcheurs), la plage est accessible à pied. **Daniel Levillain vous attend dans son charmant hôtel pour vous accueillir de façon exceptionnelle afin que votre séjour soit le plus réussi possible !**

Sandra



Source Entretien avec D. Levillain et le Journal L’Informateur du 04 décembre 2022

Le Château de Chanteraine, UN PÔLE DE VIE

A 800 mètres de la plage de Criel-sur-Mer, la silhouette du château de Chanteraine ne passe pas inaperçue. Cette bâtisse du XVIII^e siècle a connu plusieurs vies avant d'accueillir un centre d'hébergement et de loisirs.

UN CHÂTEAU CHARGÉ D'HISTOIRE

C'est à la marquise de Reynel que l'on doit la transformation du manoir médiéval en une élégante résidence. De cette époque datent la façade du corps de logis central en briques et en pierre. On admire son bel escalier intérieur orné de ferronneries. Deux atlantes* en marbre, au revers, soutiennent l'escalier. L'une des ailes modernes du château est bordée par une ancienne chapelle, dont le clocheton porte la date de 1770. Sous la Révolution, le château est affecté au logement de troupes, avant de redevenir une propriété privée. Le XX^e siècle amorce la transformation actuelle. Vers 1930, la société coopérative L'Union en fait une colonie de vacances. Les remises et écuries du château laissent alors place à des chambres. Pendant la guerre civile espagnole, il va aussi accueillir plus de 500 réfugiés. En 1984, la ville de Criel-sur-Mer achète le château et ses dépendances, désormais auberge de jeunesse et centre d'hébergement.



Rue de Chanteraine
76910 CRIEL-SUR-MER
02 35 50 18 46
www.chateaudechanteraine.fr
chanteraine@criel-sur-mer.fr
f : Chateau Chanteraine
@ : @chateauchanteraine

UN LIEU TRÈS POLYVALENT

L'équipe du château de Chanteraine est très attachée à la relation avec les clients. Ingrid Beaufour, sa responsable, souligne l'esprit familial qui y règne. L'équipe comprend deux administratifs (dont la responsable du centre), un agent technique chargé de la sécurité, de l'ensemble des travaux d'entretien et du gardiennage, une cuisinière, ainsi que des personnes chargées du service en salle et de l'entretien des locaux au quotidien. Le château est ouvert pour les groupes toute l'année, avec une interruption entre Noël et le jour de l'An. Il accueille fréquemment des scolaires anglais et français du lundi au vendredi.

Les week-ends, les fêtes de famille, l'accueil des sportifs ou encore l'intégration d'étudiants s'y déroulent. Les capacités d'accueil sont de 190 lits pour des chambres de deux à huit personnes, réparties dans le bâtiment central et les ailes. La cuisine se fait avec des produits locaux. Elle peut être l'occasion de découvertes culturelles inattendues : un jeune Anglais a ainsi constaté que les coquilles d'escargots ne se mangent pas !

Le centre, en lien avec la ville de Criel-sur-Mer, développe actuellement deux priorités : se concentrer sur l'accueil de groupes et constituer un pôle de vie. Il souhaite également augmenter l'accueil de séminaires d'entreprise. Il présente de nombreux atouts, parmi lesquels sa localisation à proximité de la mer et de plusieurs sentiers de randonnée. Ses hôtes profitent de ses équipements, tels qu'un dojo, des salles pour la pratique de la gymnastique, de la danse, du tennis de table, un gymnase et une salle des fêtes d'une capacité de 130 personnes. L'objectif du château est de devenir le pivot de la vie sportive et culturelle de la ville. Alors n'hésitez pas à réserver pour un groupe, vous y serez bien accueillis !

Christophe

*Statue masculine soutenant un entablement, un balcon, un escalier.



#DÉCOUVREZ-LES !

LA PASSION DE LA TERRE ET DU FEU

Gil Browaëys est né à Paris (14^{ème}), à 18 ans il part chez un artisan céramiste dans le Berry pour faire de la reproduction de faïences anciennes durant deux années.

Après son service militaire, il entre dans l'atelier industriel à Formerie dans l'Oise où il occupe un poste de Chef de production. "Il fallait sortir 1000 pieds de lampe par jour". Il embauche et forme le personnel, y met au point la pâte, les émaux puis monte des fours tunnels.

"Et tout cela à 22 ans !"



A la question : "Qu'est-ce qui vous anime ?"

la réponse de Gil est franche : "Mon parcours est animé par la liberté (certainement empreinte de ses voyages en Afrique), la politique, l'écologie et le féminisme. Le fil rouge c'est la liberté !" En effet, cela se remarque rien qu'en voyant le four à bois modulable entièrement en briques (tour avoisinant les trois mètres) qu'il fabrique lui-même. Gil se donne la liberté de créer des pièces gigantesques pour lesquelles aucun four ne serait adapté. Mais rien n'arrête l'artiste dans sa création : il trouve la solution en déposant les briques tout autour de ses œuvres sans les sceller et le tour est joué ! Ses fours peuvent atteindre des températures supérieures à 1 300 C°. Les cuissons durent entre 15 et 17 heures. Vient ensuite la sortie des pièces, moment solennel où il faut "savoir accueillir ce qui sort du four, parfois avec une part de douleur, comme la fin d'une gestation". Selon où Gil place ses pièces, le rendu peut être totalement différent : "la couleur des émaux sera plus ou moins intense, voire totalement différente si je les place en hauteur ou plutôt vers le bas, si la cendre est venue se déposer sur les pièces ou pas". Les émaux, parlons-en ! L'émail est une matière fondante, composée de différents minéraux (silice, feldspath, kaolin, oxydes métalliques). Parallèlement à la création, à l'art, Gil a passé des années à compter des molécules. Il faut être également chimiste pour être un bon céramiste ! Il existe environ 600 émaux différents, il n'en utilise que cinq...

Le céramiste de St-Quentin-Lamotte s'intéresse tout particulièrement à la céramique de la Chine antique, du Japon, voire historique : les Gaulois, les Gallo-Romains. Un de ses thèmes privilégiés est « les Passages ». Il évoque le passage de la vie, le passage de l'enfance vers l'âge adulte... "La base de mon travail en tant que céramiste est les portraits intérieurs abstraits. Il y a toujours une part d'autoportrait dans un portrait".

"Savoir ce qu'on veut communiquer par la création n'est pas le plus facile. 80 % de la création se passe d'abord dans la tête, puis à travers le dessin. Avant de me lancer je dessine ma pièce, ensuite le reste relève de la technique, du façonnage, ce n'est plus qu'une formalité". Technique que depuis 50 ans de pratique Gil a largement acquise !

Sandra



Ouverture de l'atelier et rencontre avec l'artiste sur simple rendez-vous.

Atelier céramique tous les mercredis matins 9h-11h.

Depuis tout petit Gil Browaëys savait qu'il ferait un métier d'art. Après un documentaire découvert à la télévision concernant le céramiste espagnol Josep Llorens Artigas, Gil a immédiatement le coup de foudre pour la terre et le feu. Il a alors 14 ans et le sait :

"Ce sera la céramique" !



La Ruche - Gil Browaëys
205 rue du bas
80880 Saint-Quentin Lamotte-
Croix-au-Bailly
03 22 60 40 31
gilbrowaëys@gmail.com
www.gil-browaëys.com
f : gil.browaëys

Kermesse Sauvage & Manomade

AULT

Sous le pseudonyme Kermesse Sauvage, nous découvrons Florence, une artisane travaillant le bois depuis 9 ans et le mettant en valeur. Elle est initiée par des sculpteurs et des tourneurs, et s'est formée au Centre de formation des métiers d'Art et du Bois Les Aliziers à Breteuil dans l'Oise. C'est en glanant du bois en lisière de forêt de Crécy qu'elle a un déclic. Kermesse Sauvage naît de l'image d'un manège tournoyant, associé au caractère primitif de la forêt. Le manège, souvenir de l'enfance lors de fêtes, s'inspire du morceau de bois qui danse sur le tour à bois.



Florence sélectionne minutieusement ses essences de bois locales dans le respect de l'environnement. Elle choisit des feuillus au bois dur et adapté à l'usage alimentaire comme le frêne, le hêtre et des fruitiers tels que le noyer, poirier, merisier. Florence les trouve dans des bois à proximité ou lui sont fournis par des habitants, élagueurs ou scierie. Dans son atelier, Florence découpe et sculpte à la main et avec amour des pièces d'exception. En travaillant le bois, Florence se reconnecte à cet élément naturel. Le travail du bois demande de nombreuses heures. Chaque objet est unique car le bois, dans lequel il est façonné, l'est. Il possède des caractéristiques singulières : couleurs, cernes, nœuds, marques. Grâce à ses contenants et ustensiles en élément naturel, Florence allie l'utile et l'authentique. Il est naturel de manger les aliments dans du bois. Le bois les met en valeur, les sublime et ils n'en sont que plus savoureux. C'est une façon d'honorer quelque chose d'essentiel.

Vous pourrez admirer les créations de Florence à la boutique associative Effet Mer, qu'elle et son compagnon Léo gèrent ensemble, ainsi que sur leur site internet. Ses productions y sont exposées et mises à la vente. Vous découvrirez saladiers, assiettes, bols, mortiers et bien d'autres. Florence et Léo mettent également en avant les créations d'autres artisans dans leur boutique. De même, Effet Mer propose divers ateliers, comme l'initiation à la sculpture ou au tournage du bois, organisés par le duo d'artistes sous le pseudonyme Manomade. Car oui, Léo est lui aussi sculpteur sur bois ! Initié à la sculpture en Amérique Latine, il se spécialise plutôt dans les grosses pièces décoratives travaillées à la tronçonneuse. Il fabrique également des bijoux en bois ainsi que des visages sculptés à la gouge. C'est d'ailleurs lui qui sculptera et transformera les marronniers abattus devant l'hôtel de ville de Ault en sculptures monumentales qui seront installées dans la ville.




EFFET MER
Atelier boutique

L. Ambre

Le mercredi après-midi
en juillet et août :
ateliers pour enfants



Kermesse Sauvage

30 Grande Rue - 80460 Ault

07 83 85 68 89

kermessesauvage@gmail.com

www.kermessesauvage.com

leo.chartoire@gmail.com

www.manomade.fr

@kermessesauvage

Donnez un coup de jeune à vos vieux meubles !

Dans son atelier, Pauline donne une seconde vie aux meubles anciens en les relookant entièrement, suivant sa créativité et les commandes de ses clients. Bienvenue chez Upcycree, spécialiste du relooking ! Quand on plonge dans l'univers de Pauline, on découvre une jeune femme pétillante et passionnée. Ancienne professeur d'EPS, elle a fini par troquer les cours de sport pour les meubles et objets anciens.



Tout a commencé en 2019, quand Pauline décide de se lancer dans le relooking de ses propres meubles : *"C'était d'abord un choix économique et puis avec mes différents déménagements c'est également devenu un choix écologique. je ne souhaitais pas acheter ou jeter pour du neuf qui ne tient pas dans le temps"*, nous confie-t-elle. Elle y prend goût et commence à poster ses réalisations sur les réseaux sociaux. Là, elle rencontre un franc succès, plusieurs personnes la contactent pour lui racheter ses meubles. Il n'en faut pas plus pour faire germer en elle l'idée de se lancer pleinement dans cette activité.*

Ainsi est née son entreprise Upcycree, un savant mélange entre l'upcycling et la création. Elle place au cœur de son activité les enjeux environnementaux : *"Beaucoup de meubles vendus aujourd'hui ne sont pas aussi robustes que ceux qui étaient fabriqués auparavant. Je préfère récupérer un meuble abîmé, destiné à être jeté et lui donner de la valeur en le relookant"*. De nombreux clients viennent également la voir pour relooker leurs anciens meubles, *"certains de mes clients m'amènent des meubles qui sont dans leur famille depuis des générations. ils ont une valeur affective très importante. seulement il arrive que le meuble ne s'accorde pas avec leur décoration. alors ils me le confient pour que je leur donne une seconde jeunesse"*. En plus de les relooker, Pauline intègre des valeurs écologiques tout au long du processus : *"Par exemple, je fais appel à une entreprise pour sabler mes meubles. cela permet d'enlever les résidus de vernis et d'éclaircir le bois. plutôt que d'utiliser des produits chimiques"*. De même, lorsqu'elle vend à distance, les meubles sont envoyés et livrés grâce à une plateforme de "covoiturage" en version objets. Les utilisateurs de la plateforme indiquent leurs trajets et en fonction de la commande et du lieu de destination, l'entrepreneure peut choisir le transporteur qui va livrer le meuble directement chez ses clients.

En 2021, son activité va prendre un autre tournant, à l'occasion de sa première participation au Marché de Noël de Criel-sur-Mer, Pauline va faire la rencontre de Marine, créatrice d'objets textiles zéro déchet. Toutes les deux partagent la même ambition : celle d'ouvrir une boutique où elles pourront exposer leurs créations ainsi que des créateurs artisans venus de différents horizons. C'est en décembre 2022 que leur rêve se concrétise, elles trouvent un local dans la rue Paul Bignon, en plein cœur du centre-ville d'Eu. Après quelques semaines de travaux, elles ouvrent ce petit cocon nommé "L'Atelier Boutique des Villes Sœurs", où sont exposés de nombreux créateurs. Faites-y un saut, vous y retrouverez des créations de bijoux, de jolies lampes en bois flotté ou de produits zéro

déchet et bien sûr les créations de Pauline et Marine, il y en a pour tous les goûts et toujours dans une démarche éco-responsable.

L'occasion de s'offrir une virée shopping tout en achetant des produits de qualité et faits main !

L. Maryssia



*recyclage



Upcycree
L'atelier Boutique des Villes Sœurs
22 rue Paul Bignon - 76260 Eu
02 76 21 24 61
f Upcycree
@upcycree
@latelierboutiquedesvillesoeurs
L'atelier boutique des villes soeurs



#BOUGEZ !

CRIEL-SUR-MER

Prendre le temps AU FIL DE L'EAU... DE MER...



Des passionnés de la pagaie.... À ce propos, savez-vous comment différencier un kayakiste d'un canoéiste ? Sur un canoë, le pagayeur utilise une pagaie simple avec une pàle, pour le kayak, c'est une pagaie double avec deux pales... La position également du rameur est caractéristique : si le canoéiste est, selon son degré de sportivité... soit assis sur un banc, voire à genoux pour les plus téméraires, le kayakiste, lui, est assis, confortablement au fond de l'embarcation les pieds calés, les jambes parfois recouvertes d'une « jupe ».

Mais pourquoi certains d'entre nous ont-ils une certaine appréhension à tenter le kayak ? « C'est à cause de la peur de se retrouver sous le kayak pris dans la jupe » me raconte Jacques BEUN, président du Club Rando Kayak à Criel-sur-Mer. Jacques me rassure et me dit que le textile qui recouvre les jambes n'est pas obligatoire pour débiter, et que savoir « esquimauder » permet de lever les doutes. « Esquimauder » ? Ce mot vous dit-il quelque chose ? Le kayak trouve son origine chez les Inuits, ceci explique donc ce terme, qui signifie « savoir redresser un kayak chaviré ». Les licenciés peuvent s'initier à cette technique en piscine aux dimensions et revêtements spécifiques (située dans la banlieue rouennaise), et parfois même les séances finissent en match de kayak-polo ! On aimerait bien voir à quoi cela peut ressembler 12 kayaks dans un bassin...

C'est en 1992 qu'est né le club Rando Kayak. Sa spécificité, c'est la pratique du Kayak de mer. D'avril à fin octobre, les 10 moniteurs fédéraux et aspirants, certains diplômés du Certificat de Qualification Professionnelle, dispensée par la FFCK proposent le mercredi de 18h à 20h et le dimanche matin de 10h à 12h des promenades d'initiation en kayak, le long des falaises de Criel-sur-Mer. Une seule obligation, savoir nager 25 mètres. Après une petite explication sur les bases du kayak, vous serez prêts à découvrir la région autrement, dans le respect de la nature et la contemplation.

Avec une cinquantaine de membres, ce petit club se veut familial et accessible à tous. En effet, le montant de la licence annuelle coûte moins de 100€ (matériel à disposition, accès illimité...) et l'humain prime, en témoignent leurs diverses actions pour permettre à toutes les personnes en difficulté de s'initier.

Mais il y a aussi des compétiteurs ! Avec leurs surfskis, des kayaks de mer de 6 m de long et 45 cm de large, certains licenciés aiment défier les vagues ! Également parmi les membres du club, on trouvera les kayakistes avides de découvertes en eau douce, pouvant pagayer pendant 10 à 12 heures par jour pour faire les 130 km d'un parcours sur la Dordogne !

Il paraît que pagayer en mer, c'est plus facile qu'en eau douce, car la taille et la forme du bateau permettent de garder plus facilement le cap ! Et ce n'est pas le président qui dira le contraire... en effet, il y a quelques années avec deux amis, Yves et Philippe, ils ont entrepris de traverser la Manche ! En 8h et 56 minutes, ils ont relié la plage de Lydd on sea au sud de l'Angleterre à Hardelot en France. Un sacré défi, pour des non-initiés, mais pour Jacques et ses acolytes, une « très belle expérience de navigation » ...

40€
pour
3 mois



RAND'EAU KAYAK
Mairie de Criel
« Manoir de Briçon »
Place du Général De Gaulle
76910 Criel-sur-Mer
06 27 74 66 75
www.randeaukayak.com
f : Rand'eau KAYAK

LES PARCOURS DE SANTÉ

La Destination Le Tréport - Mers : un territoire qui bouge et vous fait bouger... même le temps d'une promenade.

Lorsque l'on souhaite pratiquer une activité physique, on s'oriente souvent vers les structures de sports et de loisirs. Ce qui est une excellente démarche ! Pourtant, suivant le rythme de vie de chacun, il n'est pas toujours évident de se dégager du temps pour se rendre à la salle de sport. Que diriez-vous alors de vous concocter un petit programme sportif à faire à votre rythme et quand vous le souhaitez ? L'idée vous tente ? Alors laissez-moi vous faire découvrir ces équipements sportifs plus connus sous le nom de parcours de santé, que certaines communes de la Destination mettent à disposition pour encourager l'activité physique et ainsi garder une bonne santé !

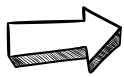
« Les parcours de santé ou l'opportunité de pratiquer une activité physique librement ! »

Les quatre parcours disponibles, plutôt bien répartis sur l'ensemble du territoire, présentent tous l'avantage de s'intégrer à une randonnée ou un circuit de découverte touristique.

Chaque parcours est composé de plusieurs agrès constitués en majorité de bois avec quelques barres en inox et s'adapte le plus souvent au niveau et à l'âge de chacun en proposant des difficultés différentes. Les équipements permettent de réaliser une multitude d'exercices sollicitant les bras, les jambes et le buste !

Prêts ? Voici les choix qui s'offrent à vous.

DES PARCOURS DE SANTÉ PRÈS DE LA MER...



CRIEL-SUR-MER

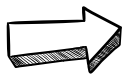
Situé à 500 mètres de la plage et composé de six agrès en bois le parcours sportif de Criel-sur-Mer s'étend sur 200 mètres et peut se coupler à la randonnée du Mont Jolibois ou au circuit touristique. Une aire de pique-nique à proximité immédiate du parcours vous permettra de faire une petite pause !



LE TRÉPORT

Des agrès implantés sur plus d'un kilomètre vous engagent le long du canal de Penthièvre. Longeant le Marais Sainte-Croix, ce parcours est idéalement situé pour enchaîner ensuite sur une activité balade nature ou randonnée. À l'issue de vos exercices physiques, aventurez-vous dans le marais où vous découvrirez une faune et une flore cachées ou partez à l'assaut du Chemin entre Verre et Mer pour une découverte de la vallée de la Bresle.

...OU DES PARCOURS AU VERT



LA VILLE ROYALE D'EU

Neuf structures tout en bois pensées pour s'intégrer parfaitement au caractère historique du parc du Château-Musée Louis-Philippe. Inauguré en 2019, le parcours sportif et de santé de la ville d'Eu présente une belle initiative puisqu'il est enrichi depuis 2022 de deux agrès adaptés aux personnes en situation de handicap permettant de réaliser des exercices de réadaptation fonctionnelle et ainsi d'élargir le champ des bénéficiaires de ce parcours.

Profitez-en pour découvrir ou redécouvrir le parc du château et les jardins !



BOUVAINCOURT-SUR-BRESLE

Un parcours de 80 mètres au fil de l'eau qui existe depuis bien des années que celui de Bouvaincourt-sur-Bresle ! Renouvelé depuis peu avec de nouvelles structures toutes en bois également, ce sont désormais onze agrès permettant de courir, sauter ou encore grimper qui jalonnent le parcours sportif. À combiner sans hésiter avec une balade détente autour des étangs !



La Galerie Résonances

La Galerie Résonances est un lieu de rencontres et de culture, un de ceux qui lorsque vous passez la porte, vous fait voyager. Elle se destine à tous. Sylvie, la joyeuse galériste qui exerce avec enthousiasme, se considère comme une passeuse d'art, une médiatrice. Elle transmet aux visiteurs l'appropriation que l'artiste se fait de son art. Être dans le lien, créer du lien, sont les souhaits de Sylvie.

La rencontre de Sylvie avec l'art se fait à ses 13 ans pendant une sortie scolaire au Musée d'Art Moderne de Bruxelles. Elle tombe en émoi devant une toile qui lui procure des sentiments : l'Empire des lumières de Magritte. Ce tableau, surréaliste, lui révèle qui elle est. Il est d'ailleurs son premier poster, le deuxième est un pop'art. Malgré son grand intérêt pour l'histoire de l'art, Sylvie étudia l'économie et le droit, puis acquiert une expérience professionnelle dans le secteur bancaire. Parallèlement, elle passe beaucoup de temps dans les musées et expositions pour admirer les œuvres et se construire progressivement une culture visuelle. Elle assiste à de multiples conférences sur l'histoire de l'art pour parfaire ses connaissances. Dans les années 2010, elle prend une pause dans sa carrière et se tourne vers de nouveaux projets. Sylvie sait que sa reconversion touchera au monde de l'art mais ne sait encore sous quelle forme. Elle commence à exposer des artistes à Bruxelles, se mettant en quête de divers lieux afin d'attirer le plus grand nombre. Pendant cette période, elle vient pour la première fois au Tréport, et cela fait remonter certaines émotions. Le paysage de la ville lui rappelle la mer qu'elle a autrefois découverte à Ostende, ville portuaire de la côte belge où elle vécut dans son enfance. C'est au Tréport qu'elle découvre le lieu qui deviendra sa galerie. Pourtant laissé à l'abandon, il s'est imposé à elle comme une évidence. Il a été facile de s'y projeter. Après quelques travaux, la galerie Résonances voit le jour en 2019 et Sylvie relève le défi d'ouvrir une galerie au Tréport.



Sylvie Henrot-Duquet



Résonances, comme un écho qui retentit au fond de soi. Face à la beauté de l'art, les émotions éclatent et nous transpercent. Personne n'est insensible à l'art. Des sentiments personnels et uniques émergent en chaque visiteur lors de la contemplation d'une œuvre. L'œuvre est un miroir, « celui qui passe à côté de l'art passe à côté de lui » assure Sylvie. Elle rappelle que l'être humain depuis ses origines, a toujours ressenti le besoin de s'exprimer comme si l'art était inscrit dans nos gènes. On trouve les premières expressions artistiques dès la préhistoire.

En quête de cette expression forte dégagée par l'art, Sylvie accueille essentiellement des artistes expérimentés qui ont eu le temps d'exercer leur art, améliorer leur technique et stimuler leur créativité. Elle prend le temps de les choisir, surtout les artistes émergents. Elle visite plusieurs fois leur atelier, pour mieux s'imprégner de leur travail, et de l'authenticité de celui-ci, seule condition pour une collaboration possible. Ces artistes offrent des expositions aux œuvres marquantes, laissant une trace pour ceux qui les regardent. Chacun s'en fait sa propre interprétation. Des expositions individuelles ou en duo sont proposées environ cinq fois par an pour une période de six semaines. La galerie accueille également deux expositions collectives en juillet, août et décembre. Toute expression artistique est la bienvenue à la galerie Résonances.

Les visites d'ateliers des artistes sélectionnés sont visibles sur la chaîne YouTube de la galerie (galerie Résonances). Vidéos filmées et montées par Didier Debril, compositeur et ex-journaliste.

Ambre



Galerie Résonances
5 / 7 rue de la Tour - 76470 LE TRÉPORT
07 72 06 46 28
www.galerieresonances.com
contact@galerieresonances.com
f : Résonances - Galerie d'Art
@ : @resonancesgaleries

L'UNIVERS ONIRIQUE DU SURREALISME DE Jean-Claude Courchay



Comment définit-on une démarche artistique ? Qu'est-ce qui fait que l'on retient telle œuvre d'un artiste plutôt qu'une autre ? Parler d'une œuvre, la décrire, c'est d'abord parler de l'histoire de l'artiste.

Chez Jean-Claude Courchay, artiste peintre surréaliste, les œuvres surprennent, provoquent et révèlent le rêve dans l'art.

Né en 1947 au 44, rue Thiers au Tréport dans l'arrière-boutique du bar - hôtel que tenait sa mère, cet enfant du pays voit ses parents se séparer très tôt. Il se retrouve tantôt chez des amis, tantôt chez des parents, puis placé à l'école privée de l'orphelinat Saint-Charles. Vient ensuite une rencontre qui change sa vie à jamais, celle de Grany, une femme aisée au caractère bien trempé qui lui souhaite un avenir plus sûr. Elle décide de l'inscrire chez les Frères des Ecoles Chrétiennes. Durant les sept années suivantes, Jean-Claude partage sa vie entre plusieurs "mondes", celui de sa mère (chef cuisinière de Grany) qu'il voit les week-ends dans son 600 m² avenue Georges V à Paris, la semaine chez les Frères des Ecoles Chrétiennes, et toutes les vacances au Tréport, chez ses tantes, où il passe l'essentiel de son temps sur la digue à pêcher des crabes, ou à chanter le soir dans les cafés concerts de la ville.

Jean-Claude débute des études en architecture chez Renaudie, Riboulet, Thurnauer et Véret. Puis, au cours d'un voyage à Cadaquès, il rencontre un des grands piliers du surréalisme : Salvador Dali. Il séjourne chez lui durant 15 jours. "C'est lui qui m'a fait découvrir le surréalisme" me confie Jean-Claude.

A 20 ans, Jean-Claude devient entrepreneur durant dix ans. Il raconte : "je suis parti de rien en confectionnant mes petits chats en laine que je vendais sur le trottoir, cela a remporté un tel succès que j'ai créé ma société "France Peluche", j'employais 80 couturières à la confection de peluches, valets de nuit et range-pyjamas vendus dans le monde entier". Il poursuit : «Je me souviens d'une commande de la Galerie Lafayette de Toulouse : un énorme éléphant en peluche de 7 mètres. Il a fallu casser la devanture de mon atelier, mais également celle du magasin pour faire passer la peluche géante ! »

La rencontre avec Angélique, issue d'une famille d'artistes, va de nouveau bouleverser sa vie. Tout d'abord collègue, ensuite amie, elle est devenue sa muse, puis rapidement son épouse. Lorsque je la questionne sur la plus grande qualité de Jean-Claude, la réponse ne se fait pas attendre : " Il a la capacité de lâcher-prise, ce qui lui permet d'avancer dans la vie". Elle poursuit : "son amour pour la vie". Jean-Claude se lève à 5h du matin pour commencer à peindre "Je finis ma nuit ainsi que mes rêves. Je peins souvent plusieurs toiles en même temps." Artiste reconnu par l'Aiap-Unesco (l'association internationale des arts plastiques de l'Unesco, l'Organisation des Nations-Unies pour la Science et la Culture), il s'inspire du Tréport qu'il adore, de la mer, de la femme et des animaux. Ses toiles oscillent entre décalage, étonnement et poésie. L'horizon y est omniprésent. Sommes-nous au-delà du réel ou sommes-nous dans le réel ?

Je vous invite à rencontrer les très sympathiques et souriants Jean-Claude et Angélique en gare haute du funiculaire, puis à voyager hors du temps en admirant l'exposition où vous trouverez la clé du surréalisme...



Exposition :

Juin et septembre : jeudi à dimanche et jours fériés.
Juillet et août : mercredi à dimanche et jours fériés.
Tous les jeudis matin 10h30-12h (en juillet/août) : cours de dessin gratuit (tous âges) - Inscriptions sur place ou par téléphone.



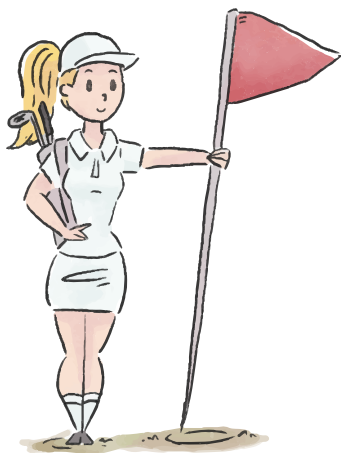
Jean-Claude Courchay
06 09 65 49 87

f : JEAN CLAUDE COURCHAY
www.courchay.com

#VENEZ EN TRIBU !



TENTEZ LE « COUP » EN FAMILLE...AU Minigolf DE MERS-LES-BAINS



Quelques repères historiques..

En 1860, le golf est réservé à une élite masculine, le maniement d'un club de golf par une femme n'était pas conforme aux mœurs de l'époque.

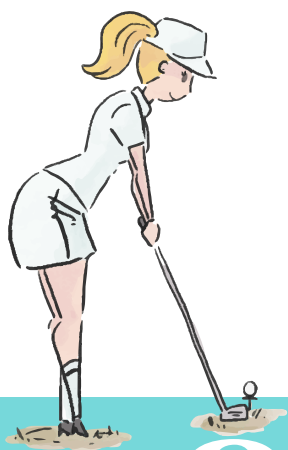
Le minigolf fut créé à Saint-Andrews (Ecosse) en 1867 pour les femmes. Le « Ladies Golf Course » était situé près du Club-House. C'était un parcours simple, sans obstacles. En 1927, Monsieur Garnet Carter (1883 Tennessee -1954) fait breveter son parcours construit sur le terrain de son hôtel sur Lookout Mountain en Géorgie. Il l'appelle « Tom Thumb Golf » (Tom Pouce). Des milliers de cours "Tom Thumb" ouvrent aux États-Unis.

Dans les années 30, ce sport devient un loisir familial.

La première association naît en Suède en 1937. Les pistes en béton standardisées avec obstacles de Monsieur Paul Bongni, architecte-paysagiste genevois sont brevetées en 1953. Ce sont 17 pistes bétonnées mesurant chacune 12 mètres de long et 1,25 mètre de large.

Les pistes en Eternit (fibres-ciment) sont inventées en 1958 par Monsieur Pless, architecte allemand. Elles sont plus courtes (6 m 25 contre 12 m) et les balles roulent plus sur ce matériau.

Les obstacles peuvent être disposés sur plus de vingt-cinq pistes. Sur les pistes "Bongni", ils sont installés dans un ordre défini.



Le Minigolf de Mers-les-Bains
est inauguré en mai 1952 .
il serait le premier de France...

Les premières pistes du parcours étaient en terre battue, elles sont ensuite recouvertes de macadam.

La ville de Mers, propriétaire du Minigolf, envisage une rénovation à la rentrée 2023 pour une refonte totale des pistes et des installations de restauration, l'objectif étant de conserver l'authenticité du parcours qui comprend des décors d'origine notamment un beau petit château, une falaise avec un phare ...

Chaque parcours est numéroté et comporte 18 trous (ou pistes). Créé dans un jardin très fleuri, amusez-vous en famille à passer sous le château miniature !

Le jeu consiste à placer la balle dans le trou de chaque parcours en un minimum de coups...sans tricher bien sûr...

Le Minigolf demande beaucoup de concentration. Situé à deux pas de la plage, sur l'espace vert "La Prairie", il faut parfois s'armer de patience lorsque le vent s'invite dans la partie...

Après l'effort... le réconfort, vous trouverez une sélection de produits frais, locaux et de saison à consommer sur place ou à emporter.



Le savez-vous ?

Le Minigolf, ce n'est pas qu'une activité de loisir. Il existe une Fédération Française de Minigolf.

Il se pratique en compétition (tournois nationaux, Championnat de France, Championnat d'Europe et Championnat du Monde) selon les règles fixées par la fédération mondiale (WMF). Sur 1 500 minigolfs de loisir, une vingtaine est homologuée !



Mini-golf
Avenue du 18 juin 1940
80350 MERS-LES-BAINS
06 79 12 28 26

02 35 86 65 96
mers.minigolf@gmail.com

A vous de jouer !

Carioline, vous avez dit caroline ?

Frédéric Quinzin, alias Fred Siméon, est une personnalité bien connue des habitants de Mers-les-Bains. Originaire du Nord, il s'est installé en 2015 dans le quartier balnéaire. Après une carrière dans la police nationale, il consacre sa retraite à sa passion, la musique. Il participe au Brass band, à Mers Mélodie, à l'harmonie municipale, et anime la guinguette mersoise. Le confinement de 2020 lui inspire une idée originale : il passe 77 soirées à jouer de la trompette depuis sa fenêtre pour ses voisins. Ses "concerts" diffusés sur Facebook sont suivis par plusieurs milliers de personnes. Très attaché à Mers-les-Bains, il compose et chante une chanson consacrée à la ville. Frédéric Quinzin aime partager et faire plaisir à son public.

Un mode de découverte original et chaleureux

L'idée de la carioline mûrit ensuite dans son esprit. Il apprécie les couleurs et l'histoire du quartier balnéaire. Il souhaite faciliter l'accès au quartier aux personnes présentant des difficultés de mobilité, avant la mise en place du bus électrique l'été entre le parking de la Galiote et l'Esplanade. Comment le présenter sans imiter les visites proposées par l'Office de Tourisme et le petit train touristique ? Il se décide finalement pour un mode de transport écologique, un cyclo-pousse à assistance électrique où quatre personnes peuvent prendre place. Le nom évoque les anciennes carioles, il y ajoute un diminutif.

Après avoir déterminé le parcours avec la mairie, il peut désormais proposer une balade chantée autour des lieux emblématiques de Mers-les-Bains. Fidèle à sa passion, notre musicien équipe la carioline d'un micro et d'une enceinte. Frédéric Quinzin est aussi quelqu'un d'exigeant, soucieux de l'exactitude de ses propos. Pour cela, il se tourne vers des spécialistes du patrimoine local tels que le syndicat d'initiative et l'association des propriétaires, résidents et intéressés par Mers-les-Bains (APRIM) pour alimenter son circuit en anecdotes. Le parcours qu'il a choisi dure environ une demi-heure. Ses points d'intérêt comprennent des villas remar-



quables, depuis la rue Jules Barni jusqu'à la « prairie » en passant par la « Fée des mers » et la mairie elle aussi classée. Il souhaite mettre en valeur les loisirs de la ville et ses transports. Saviez-vous que les rails du tramway sont encore visibles dans le quartier balnéaire et que le chalet des cycles disposait à la Belle Epoque d'une piste pour apprendre le vélo ? Le circuit comprend bien évidemment une pause en chansons à la terrasse d'un café.

Frédéric Quinzin propose une découverte à la demande de mai à octobre. La formule a déjà trouvé son public : environ 300 personnes sont montées à bord de la carioline en 2022. Pour rappeler la Belle Epoque, son conducteur s'est coiffé d'un canotier et a mis un gilet. Les couleurs rouge et or du cyclo-pousse se voient de loin. Alors, si vous souhaitez offrir une jolie balade à vos enfants, il sera ravi de vous emmener à bord. Sa grande fierté est que des enfants lui réclament son tube entraînant "A Mers-les-Bains, on y est bien..."

Christophe



Pour le contacter : fredericsimeon@free.fr
06 60 96 35 82
Tarifs : 5 € par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

EMBREVILLE

UNE ACTIVITÉ D'ÉTÉ INSOLITE À LA CUEILLETTE D'EMBREVILLE

Le labyrinthe de maïs

Depuis six ans, de juillet à septembre, Éric Fromentin diversifie son offre en proposant une activité ludique à réaliser en famille ou entre amis, mais surtout avec les enfants : le labyrinthe de maïs ! Mais comment fait-on un labyrinthe de maïs ? C'est Éric lui-même qui crée un nouveau parcours chaque année : au printemps, alors que les pieds de maïs ne mesurent que 10 cm, il trace le chemin qui formera les allées du labyrinthe. À la fin de l'été, le maïs est récolté pour nourrir les animaux. Petits et grands viennent se perdre chaque été dans ce dédale original et s'amuse à résoudre les énigmes laissées çà et là dans le labyrinthe.



Rendez-vous page 32 :
Venez cueillir vos fraises !!!

MOTS MÊLÉS *Pause enfantine*

Etape 1 : *Trouve les mots !*

C	U	Q	A	M	E	T	R	E	V	U	O	C	E	D	E	S	D	M	W
N	E	X	W	O	M	O	U	E	T	T	E	S	O	I	P	Z	H	Y	P
C	A	B	I	N	E	S	P	A	F	U	C	Y	C	O	A	G	E	L	O
N	B	P	Z	P	S	H	O	N	F	O	V	E	R	G	R	A	S	S	M
S	Z	I	C	B	L	I	Y	U	L	E	L	T	B	S	A	U	I	B	M
Z	E	S	O	Z	E	O	W	L	V	L	Y	Y	E	V	S	F	L	U	E
E	I	C	T	J	L	D	E	S	I	E	J	G	N	W	O	R	A	E	S
R	R	I	E	E	K	G	A	M	Z	X	N	W	F	L	L	E	V	N	K
U	E	N	V	U	I	K	A	N	P	L	B	I	A	L	T	S	A	I	B
T	R	E	T	A	A	F	E	F	A	A	O	L	R	A	O	M	E	O	W
L	R	K	L	B	H	E	B	G	I	L	E	I	H	S	E	G	U	M	V
U	E	E	T	R	U	Q	T	G	E	M	P	C	S	N	S	K	Q	I	Y
C	V	E	I	A	R	C	N	A	A	N	T	S	I	I	J	C	E	R	N
R	M	Q	R	W	J	A	N	R	B	R	A	C	E	C	R	V	H	T	I
E	Y	W	F	Y	D	I	A	N	O	F	V	M	V	W	C	M	T	A	A
I	L	Q	H	E	L	C	U	P	N	S	E	T	I	S	I	V	A	P	R
L	C	G	O	E	L	A	N	D	E	S	E	Y	A	B	B	A	I	L	T
I	L	R	U	E	F	R	U	S	S	N	O	S	S	I	O	P	D	D	J
O	D	V	A	G	U	E	S	M	E	H	C	E	P	V	E	U	E	O	J
V	E	O	Q	P	R	O	M	E	N	A	D	E	S	X	I	H	M	M	H

Consigne : Trouve les mots de la liste de droite. Attention, n'utilise pas les lettres en vert et en orange, elles te serviront pour l'étape 3 de ce jeu.

Cherche ces mots :

GOLF
CARAMEL
VELO
DECOUVERTE
BATEAU
TRAIN
PISCINE
CULTURE
MOUETTES
CHATEAU

MANEGE
POISSONS
PARASOL
CINEMA
VERRERIE
POMMES
VALISE
PATRIMOINE
SURFEUR
VOILIER
BAIGNADE

SOUVENIRS
MEDIATHEQUE
FAMILLE
PROMENADES
LOISIR
CRAIE
ABBAYES
ESPLANADE
COLLEGIALE
GOELAND
CABINES

SPORT
PORT
COTE
VAGUES
VISITES
LIN
GAUFRES
PECHE

Etape 2 : *Compte le nombre de lettres restantes*

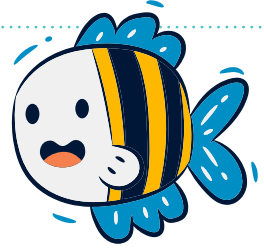
A	E	I	O	U	Y				
B	C	D	F	G	H	J	K	L	M
N	P	Q	R	S	T	V	W	X	Z

Etape 3 : *Devinettes*

Consigne : Pour trouver ces devinettes, utilise les lettres oranges et vertes, elles te feront découvrir deux mots.

Lettres vertes : Nous décorons les façades des maisons du quartier des Cordiers

Lettres oranges : Je monte et descends les visiteurs de la falaise du Tréport



MOTS CROISÉS

Definitions

HORIZONTAL

2. Rond et gris, je recouvre la plage
3. Je suis faite de craie
5. Je peuple les océans
7. Je vis de la pêche
9. Ville en deux lettres

VERTICAL

1. Lieux où l'on peut pêcher dans la vallée
4. Nos façades sont colorées
6. On ne me voit sur la plage qu'à marée basse
8. Je guide les bateaux
10. J'habite dans un château

Solutions

MOTS CASÉS *Ambiance Eudoise*



2 LETTRES

EU
UN
EN
ME

3 LETTRES

ROI
NEF
DUC
SPA
RUE
SON

4 LETTRES

PARC
GARE
MOTS
TOIT
MONT

5 LETTRES

PAVES
BOISE
REINE
TRONE
ROYAL
BRIGA
LABBE
MAIRE
VILLE
CHAUX
VERRE
AUTEL
COMTE
FORET
MARDI
HETRE
ARBRE
PREUX
FLEUR
FERME
SAINT
PLACE

6 LETTRES

SOUCHE
BRESIL
BRESLE
CHOEUR
JARDIN
SIECLE
CRYPTE
EMPIRE
PORTES
JUNGLE
MUSEES
DONJON
FLECHE
CHASSE
PITEUX
FLACON
VALLEE
SOEURS

7 LETTRES

ENTENTE
GALERIE
HETRAIE
THEATRE
CHATEAU
GISARD
GISANTS
BERLINE
COLLEGE
HOPITAL
CHANSON
DOMAINE
ECURIES
STATUES
MERCURE
IRLANDE
FOUGERE
CHEVAUX
RUELLES
TRAMWAY
CLOCHER
COUVENT
CROISES
MURMURE
ANIMAUX
GAULOIS

8 LETTRES

COMTESSE
GOTHIQUE
FOUILLES
CARROSSE
ROSERAI
ESCALIER
JESUITES
EQUESTRE
MONUMENT
TABLEAUX
CORDIALE
PAVILLON
PAROISSE
DUCHESS
MAUSOLEE
HISTOIRE
FESTIVAL

9 LETTRES

GLACIERES
PORTRAITS
CHAPELLES
DILIGENCE
SCULPTURE
URSULINES
MONARCHIE
CARCAHOX
CHANOINES
HOTEL-DIEU
SEPTULTE

10 LETTRES

PATRIMOINE
COLLEGIALE
PELERINAGE
COLLECTION
FLAMBOYANT

11 LETTRES

BOURGEOISIE
ARCHEOLOGIE
COMMERCANTE
ARCHEOLOGUE
GARGOUILLES

12 LETTRES

ARISTOCRATIE
ARCHITECTURE
LAMOUILLETTE

4 LETTRES
SAINT
GAULOIS
RUELLES
MONARCHIE
5 LETTRES
TOIT
MARDI
PLACE
9 LETTRES
10 LETTRES
11 LETTRES
12 LETTRES

Solution



Les mots s'écrivent de gauche à droite et de haut en bas, sauf pour les mots en orange qui peuvent être écrits de droite à gauche et bas en haut.

VOUS ET NOUS, TOUTE UNE HISTOIRE...



AVANT DE VENIR, INFORMEZ-VOUS !

Si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez, « tchattez », une réponse personnalisée vous sera donnée le plus rapidement possible (pendant les heures d'ouverture des bureaux).



SUR LA DESTINATION, VENEZ NOUS RENCONTRER !



La TEAM OT : c'est une équipe de collègues qui aime travailler ensemble dans la bonne humeur dans l'un des 5 bureaux de la Destination ou ailleurs... Notre devise : « Parce que nous sommes fiers d'être les ambassadeurs de notre territoire, vous transmettre notre art de vivre est le cœur de nos missions d'accueil, d'information et de conseil ».

NOS BUREAUX D'ACCUEIL TOURISTIQUES



CRIEL-SUR-MER 76910
60 rue de la Libération



VILLE DE DIEU 76260
Place Guillaume le Conquérant



LE TRÉPORT - FUNICULAIRE 76470
Rue du Télécabine
Gare Haute du Funiculaire
Boulevard du Calvaire



LE TRÉPORT - PLAISANCE 76470
Quai Sadi Carnot



MERS-LES-BAINS 80350
Avenue du 18 Juin 1940



POINT INFO - AULT 80460
Au panier fleuri - 7 avenue du Général Leclerc

Nos horaires >



RENCONTREZ-NOUS AILLEURS AUSSI



Installé sur une plage, sur un marché ou sur un lieu d'événement, avec notre Bureau d'Accueil Mobile, nous serons au plus proche de vous !

ET SI NOUS NE SOMMES VRAIMENT PAS LÀ...

(et en dehors de nos heures d'ouverture)



Retrouvez l'une de nos 13 bornes, téléchargez via un QR Code sur votre smartphone et vous recevrez un fichier pdf par mail.

NOS SERVICES À VOTRE SERVICE !

- Brochures, Cartes, Magazines...
- Billetterie des visites guidées
- Wifi à disposition
- Accueil Vélo (kit vélo à disposition)
- Boutique Souvenirs
- Service Groupes»
- Service Presse
- Casque de réalité virtuelle (Eu)



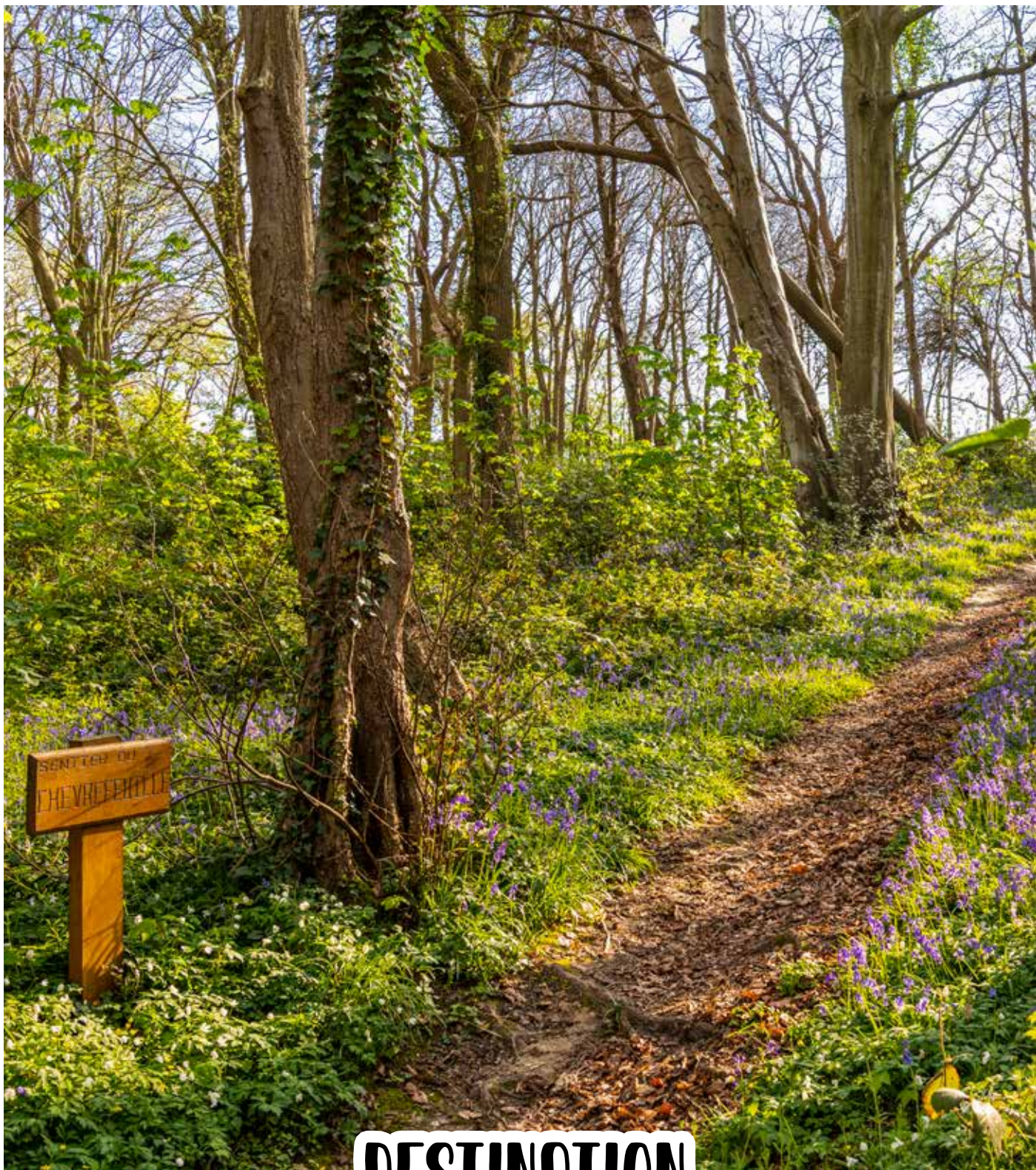
De retour chez vous, donnez-nous votre avis !



Suivez notre page Facebook, likez, partagez, commentez avec nous notre actualité

Instagram : partagez vos photos et souvenirs avec le #destinationletreporters et vos photos seront peut-être repartagées sur notre compte ou feront même parties des pages "Vu depuis Instagram"» de notre prochain magazine...





DESTINATION *Le Tréport-Mers*



12, Avenue Jacques Anquetil - 76260 EU

Tél. 02 35 86 05 69

[f](#) destinationletreportmerstourisme [t](#) [i](#) [y](#)

Mail : info@destination-letreport-mers.fr

WWW.DESTINATION-LETREPORT-MERS.FR