

Notre journée Barbecue à Villequier, le compte rendu...



Un Barbecue au P'tit Clos Normand

Nous étions 80 adhérents à Villequier sur la ferme du "P'tit Normand" de François Xavier Craquelin le vendredi 21 juin dernier.

Les lève-tôt et les plus sportifs s'étaient donnés rendez vous dès 9H30 du matin pour suivre Lionel Hartout pour une randonnée ou pour une virée en vélo autour de Villequier conduite par Claude Grandsire.



Pendant ce temps, André aidé de quelques uns dont Claudine et son mari dressaient les tables et installaient le barbecue.



Le nombre de participants dépassant la capacité de la salle habituellement réservée à ce genre de réception, les tables ont été installées tout en longueur dans le couloir de la stabulation.



Vers midi, tout le monde étant rassemblé, M Craquelin, groupes par groupes, a commencé la visite de sa cidrerie en commençant par donner quelques informations sur les activités de la ferme qu'il exploite avec un seul salarié.

4 pôles sont présents sur cette exploitation :

- Un pôle culture sur 130 Ha avec 8 cultures dont des pois, de la luzerne, de la moutarde etc. pas de maïs ensilage et bien sûr des vergers .
- Le pôle élevage avec 140 bovins dont une trentaine de bœufs vendus chaque année.

- Une activité tourisme avec des gîtes et chambres d'hôtes avec une capacité de 35 personnes en bordure de Seine
 - Et une activité cidricole sur une production de 120 t de pomme par an.
- Sont extraits 80 000 l de cidre, 1200 l de calva, 3 à 4 000 l de vinaigre, du cidre arrangé et du vin de pomme.



Une partie du cidre est donnée aux bœufs à raison de 15 l de cidre par jour pendant leurs 4 derniers mois. 15 bœufs de race normande sont ainsi commercialisés chaque année à l'âge de 42 mois.

A l'instar des bœufs de Kobé, les animaux ont tendance à manger plus que la normale pour donner une viande bien persillée vendue dans des filières spécialisées, à l'export, pour les bonnes tables et même à l'Élysée ou dans les Chambres Parlementaires, Sénat, Assemblée Nationale et Conseil Constitutionnel... Les avants restent cependant vendus aux collectivités de la région dont les scolaires.



Puis M Craquelin nous fait traverser la chaîne de production du cidre. A voir le matériel un peu désuet utilisé, le côté artisanal de production du cidre ne fait pas de doute. Ici pas de pasteurisation mais que du naturel.



Nous terminons par les caves et le magasin de vente.



Notre journée Barbecue à Villequier, le compte rendu... suite et fin.

Pendant ce temps, les choses avancent du côté du barbecue et c'est après s'être installés autour de cette immense table de près de 25 mètres que prenons un apéritif, cidre ou kir normand à l'évidence !



Quelques vaches, intriguées par tout ce remue ménage assez inhabituel ont observé la scène d'un air bovin puis ont rapidement compris que la bonne herbe des herbages valait mieux que le spectacle qu'on leur offrait!

Nous n'en reverrons que quelques unes, tout aussi curieuses en fin de journée accompagnées de leurs petits veaux.

L'endroit est propre, bien aéré, pas d'odeurs et pas de mouches. Un endroit idéal pour se remémorer des moments de jeunesse, beaucoup d'entre nous ayant connu la ferme de nos parents ou grands parents.



Ensuite, c'est un défilé de crudités en entrées suivi des plats de viande. Nous n'aurons pas droit au bœuf de cidre, trop cher et ce serait du gâchis que de le cuire au barbecue.

Le fromage et le dessert suivront, le tout toujours accompagné de cidre de la propriété et de vin que M Crauelin ne produit pas encore mais avec le

réchauffement climatique ça viendra peut être. Il ne manque pas d'idées et d'ambitions pour avoir fait dans sa jeunesse dès études commerciales !



Les discussions vont bon train, le temps de passer entre 2 plats au magasin pour faire des provisions, c'est ainsi que nous nous retrouvons toujours à table vers 16H00.



Pendant que les uns et les autres reprennent la route, les plus courageux et les plus courageuses restent pour aider à tout débarrasser, déchets ; replier les tables, remettre tout le matériel apporté dans les véhicules.

Un très très grand merci à eux, ils se reconnaîtront. Et surtout un grand merci à André Lacaille qui avait tout préparé à la perfection ainsi qu'à Chantal son épouse qui l'assisté.

Pas évident d'avoir 80 personnes à table mais il sait faire et il aime ça m'a confié son épouse. Encore bravo à eux deux !

Merci également à chacun d'entre vous, fidèles de notre journée Randonnée Barbecue qui nous avez fait le plaisir de votre présence depuis Vatteville la Rue, le jardin des sculptures de Bois Guilbert, la Ferme de Bray à Sommery et au P'tit Clos Normand cette année.

Compte rendu : Guy Haillet

ICI UNE PUB PR2SENCE VERTE PAR EXEMPLE