



GRAND GALA EURÊKA

900 Eurois réunis pour célébrer l'Eure !

Mercredi 13 décembre 2023 – Louviers

Du 21 mars au 1er décembre dernier, Jean-Mich', le combi Eurêka (devenu célèbre n'ayons pas peur des mots) a sillonné les routes de l'Eure pour une aventure inédite : le roadshow ! Pour marquer la fin de cette aventure (et le début d'une autre), Eurêka, l'Agence d'Attractivité de l'Eure a invité l'ensemble des acteurs rencontrés pour une soirée de mise à l'honneur des trésors et talents de l'Eure.

Pour Alexandre Rassaërt, Président du Conseil départemental de l'Eure « *Eurêka c'est un outil, une machine opérationnelle à transmettre du positif, de la confiance et des projets* ». Et cette soirée en était la preuve ! Elle a été l'occasion d'une remise de prix pas comme les autres pour récompenser le meilleur de l'Eure, mais aussi de tisser les liens entre tous ces acteurs, membres d'une nouvelle communauté appelée à faire rayonner l'Eure et augmenter sa notoriété !

Le jury composé des membres du Conseil d'Administration et l'équipe d'Eurêka ont eu la lourde tâche de sélectionner 4 nommés par Prix et désigner un lauréat à partir de plus de 300 fiches correspondantes à l'ensemble des sites visités et personnes rencontrées. Commerces, artisans, hébergements, sites touristiques, culturels, patrimoniaux, maisons de santé, établissements scolaires, habitants, artistes, restaurants, agriculteurs et producteurs...rien n'a échappé à Eurêka lors de ces 27 étapes. Un panel complet et inédit.

LES LAURÉATS

Le Prix du « Génie Créatif »

La palme de l'imagination sans limite, le trophée de l'idée géniale, le prix de celui ou celle qui donne une leçon sur la façon de rendre notre communauté plus intelligente et éclairée ou qui a transformé une idée à couper le souffle en une entreprise prospère !

Les nommés :

- Valentin Raoul – Normandie Arômes – Etape 7 à Evreux
- Martial Delaire – Les Volants Andrésiens – Etape 15 à Saint-André-de-l'Eure
- Marine Coré-Baillais – La Pâtisserie Numérique – Etape 24 à Louviers
- Vincent Cluizel et Xavier Touche – Fuzco – Etape 16 à Mesnil-sur-Iton

Le prix est attribué à ...

Marine Coré-Baillais de la Pâtisserie Numérique, rencontrée lors de l'étape de Louviers.

Basée à Louviers, cette startup propose une expérience gustative inédite grâce à des imprimantes 3D révolutionnaires. Fondée par Marine Coré-Baillais, experte en impression 3D depuis 2011, "La Pâtisserie Numérique" repousse les limites de la créativité pâtissière. L'imprimante 3D travaille avec des ingrédients classiques, sans additif, complétant le travail du chef pour créer des gâteaux uniques. C'est une réinvention de la pâtisserie française, alliant technologie et passion culinaire.

- www.lapatisserienumerique.com
- 26 Av. Winston Churchill, 27400 Louviers

Le Prix du « Cœur d'or »

Ce prix est dédié à celui ou celle qui a su parler à nos cœurs et qui ne connaît pas de limites quand il s'agit de donner et d'aider les autres. L'Euroise ou l'Eurois qui a un cœur aussi grand que son projet, qui propage la chaleur humaine et participe à soigner le monde.

Les nommés :

- Sandrine Hennetierre – Centre équestre de la Vallée des Bois – Etape 21 à Nonancourt
- Sophie Devinas – La Poissonnerie Marine – Etape 14 au Neubourg
- Cyril Gouty – Atelier Gouty – Etape 6 à Cormeilles
- Olivier Wetzler et Caroline Ledoux – L'Heureux Cycl'Eure – Etape 17 aux Andelys

Le prix est attribué à ...

Sandrine Hennetierre du Centre Equestre de la Vallée des Bois, rencontrée lors de l'étape de Nonancourt.

Chez Sandrine, l'école d'équitation transcende le simple enseignement et véhicule des valeurs profondes. Quatre piliers fondamentaux guident chaque foulée au sein de cet univers : Patience, Persévérance, Humilité et Respect. L'équitation, selon Sandrine n'est pas simplement un art équestre, c'est une danse délicate et bienveillante entre l'homme et le cheval. Passionnée, fière de son engagement, Sandrine est la prêtresse de l'équithérapie, une discipline rare qui tend une main secourable aux âmes en quête de réconfort et aux corps en souffrance. Au sein de ce haras labellisé "Sport et Handicap", Sandrine se mue en guide compatissant, œuvrant à aider ceux aux prises avec des difficultés sociales, d'apprentissages, ou porteurs de handicaps sensoriels, mentaux et physiques, à s'épanouir au galop de la complicité chevaline.

- <https://www.lavalleedesbois.fr/>
- Sentier des vignes aux Moûtier, 27320, Nonancourt

Le Prix « En vert et avec tous »

Ce prix c'est le Grammy de l'écologie. Il récompense celui ou celle qui a su démontrer son attachement à la protection de la divine Dame Nature. C'est notre étoile de l'engagement écologique pour l'Eurois ou l'Euroise qui donne le bon exemple et illumine le chemin vers un avenir plus vert, plus propre, plus responsable...donc meilleur !

Les nommés :

- Alison Escoffier et Jason Ricard – Hébergement NAMO – Etape 14 au Neubourg
- Alexandre Bocage – Veragrow – Etape 25 à Val-de-Reuil
- Sébastien Dutacq – Moulin d'Auguste – Etape 17 aux Andelys
- Javier Gorga – Producteur de champignons exotiques – Etape 24 à Louviers

Le prix est attribué à ...

Sébastien Dutacq du Moulin d'Auguste – rencontré lors de l'étape des Andelys

Quelle pépite que ce moulin en plein cœur de la commune des Andelys ! N'allez pas imaginer le moulin bucolique au bord de l'eau, nous parlons bien ici d'un véritable patrimoine industriel. Quand il a pris la tête de l'entreprise Andelysienne le Moulin d'Auguste, en 2003, Sébastien Dutacq a opéré un virage 100 % local, bon pour l'économie du territoire mais aussi pour l'environnement. Auparavant, le blé pouvait parcourir des centaines de kilomètres pour être écrasé au cœur des Andelys. Avec l'arrivée de Sébastien, tout cela change en sourçant la matière première dans un rayon de 50 km et en fournissant des boulangers dans les 150 km alentours. L'entreprise s'est également dotée de camions roulants au carburant végétal pour ses livraisons, réduisant ainsi ses émissions de gaz à effet de serre de 60%.

- <https://www.moulindauguste.fr/>
- 32 Rue Dumont, 27700 Les Andelys

Le Prix « Pour la beauté du geste »

C'est la récompense pour ceux qui sculptent, cuisinent ou fabriquent des merveilles. C'est la distinction ultime qui célèbre ces magiciens des fourneaux ou des ateliers, celles et ceux qui transforment de simples ingrédients en œuvres d'art comestibles ou le moindre matériau brut en objets de rêve. Ce prix honore un véritable artiste !

Les nommés :

- Rémi Degaugue – Forgeron Coutelier – Etape 4 à Breteuil-sur-Iton
- Roger Young – RYoung Design – Etape 5 à Conches-en-Ouche
- Juliette Sicart – Moon Ceramics – Etape 12 à Ivry-la-Bataille
- Pierre Portier – L'Atelier Portier – Etape 25 à Val-de-Reuil

Le prix est attribué à ...

Roger Young de RYoung Design – rencontré lors de l'étape de Conches-en-Ouche

C'est avec chaleur et un accent prononcé que cet artisan du bois irlandais Roger Young nous accueille dans son atelier et showroom à Conches-en-Ouche. Enseignant en Angleterre pendant 10 ans, il a choisi la Normandie par amour pour son épouse. Fondateur de son atelier en 2020, il privilégie les matériaux locaux pour créer des pièces uniques, sur-mesure, inspirées par la philosophie japonaise. Son approche authentique se traduit par une collection variée, allant du mobilier aux lampes en passant par des chaises démontables, saluées dans la presse. Professeur un jour, professeur toujours, Roger partage son savoir-faire en animant des ateliers trois fois par mois où il guide les participants dans la création d'objets uniques sans machine, offrant une expérience authentique et créative.

- <https://www.ryoungdesign.com/>
- 44 Rue François Mitterrand, 27190 Conches-en-Ouche

Le Prix « Il était une fois l'Eure »

Ce prix récompense celui ou celle qui chérit les traditions comme s'il s'agissait de trésors et qui rend hommage aux coutumes avec une passion digne d'une quête épique. Le gardien de la grande et des petites histoires, le confident des anecdotes secrètes et l'archéologue du passé. Avec ce prix, voyage dans le temps inoubliable garanti !

Les nommés :

- Michèle Lesage – La Chapelle de la Ronce – Etape 3 à Bourg-Achard
- Jean-François Jorelle – Gîte de la Tour de la Reine Blanche – Etape 9 à Gisors
- Grégoire Sourdille – Villa Perret – Etape 19 à Gasny
- Richard Buhan – L'obélisque d'Epieds – Etape 15 à Saint-André-de-l'Eure

Le prix est attribué à ...

Jean-François Jorelle du Gîte de la Tour de la Reine Blanche – rencontré lors de l'étape de Gisors

Après trois décennies d'un chantier monumental, Jean-François Jorelle voit enfin se concrétiser son rêve d'enfant : l'ouverture d'un gîte au sein de la Tour de la reine Blanche, une structure médiévale du XIe siècle minutieusement restaurée pierre par pierre par ses propres mains. Cet édifice, dédié à Blanche de Navarre, représente le dernier vestige d'une forteresse jadis érigée par Guillaume le Conquérant. "La restaurer, c'était la mission que je m'étais assignée", confie Jean-François Jorelle, un menuisier robuste, attachant et passionné. Les murs épais d'1,30 mètre, les hauts plafonds, les portes immenses en bois taillées sur mesure, les meubles évoquant un épisode de "Game of Thrones" ou de "Kaamelott", le lit rond de 2,40 mètres de diamètre et même la baignoire fabriquée dans une barrique étanchéifiée par le maître des lieux font de ce gîte une authentique machine à remonter le temps. Mais l'étonnement ne s'arrête pas là. Les mains habiles de Jean-François ont également façonné le balai d'Harry Potter, le Nimbus 2000 !

- <https://www.lacommanderie27.fr/>
- 2 chemin de la ferme, 27660, Bézu-Saint-Éloi

Le Prix « L'Eure impressionne le monde »

Cette distinction couronne l'entreprise dont la renommée s'étend bien au-delà des frontières de l'Eure pour rayonner aux quatre coins du globe. L'entreprise gagnante incarne le leadership et l'excellence dans son domaine. Ce prix met en lumière la capacité exceptionnelle de l'Eure à servir de base pour des entreprises qui brillent sur la scène mondiale.

Les nommés :

- Olivier Schulla – Usine Alland & Robert – Etape 13 à Gaillon
- Xavier Sartoris – Abysses Corp – Etape 10 à Grand Bourgtheroulde
- Laurent Fournier – Zalkin – Etape 18 à Montreuil-l'Argillé
- Jean-Noël Le Carpentier – Yabon – Etape 26 à Verneuil d'Avre et d'Iton

Le prix est attribué à ...

Abysses Corp – rencontré lors de l'étape de Grand Bourgtheroulde

Fondé en 2003, le groupe Abysses Corp est le leader européen des produits dérivés geek (posters, figurines en résine, porte-clés...) sous licences officielles de manga/japonisation, films emblématiques, séries télévisées cultes, comics, jeux vidéo ou encore de musiques. À la fois créateur, fabricant et distributeur, l'entreprise propose un service de qualité et une offre diversifiée, à l'image des univers qui nous inspirent. Une success story qui allie créativité, fabrication et distribution avec une expertise inégalée. Avec plus de deux décennies d'expérience, Abysses Corp connaît une croissance phénoménale et compte aujourd'hui plus de 500 employés. Sa force créative transcende les univers geek, offrant une gamme diversifiée de produits très populaires. Non seulement Abysses Corp distribue ses

produits à travers toute la France, mais elle étend également son influence avec des filiales stratégiquement positionnées à travers le monde.

- <https://www.abyssecorp.com/fr/>
- 506 Rue du Neubourg, 27520 Grand Bourgtheroulde

Le Prix « En Avant Simone ! »

Ce prix récompense ceux qui ont entrepris un voyage audacieux de reconversion professionnelle et ont réussi à se réinventer avec brio dans l'Eure. Ce sont des as de la transformation, les magiciens de la réorientation et les héros de la seconde chance. Ils nous offrent un storytelling clé en main et on adore ça ! Préparez-vous à être émerveillé par leur parcours inspirant de réinvention professionnelle !

Les nommés :

- Corine Agrimonti – Chapeaux & Co – Etape 20 à Pacy-sur-Eure
- Khadija Bouard – La Kaz Kad – Etape 27 à Vernon
- Christelle Gaudin – Curiosités Sous Cloche – Etape 14 au Neubourg
- Sindie Bresciani et Michèle Moskwa – La Belle histoire Salon de thé – Etape 11 à Bernay

Le prix est attribué à ...

Corine Agrimonti de Chapeaux & Co – rencontrée lors de l'étape de Pacy-sur-Eure

La boutique de Corine Agrimonti est un succès qui transcende les frontières de l'Eure pour rayonner jusqu'à Paris. À la tête de la seule chapellerie de l'Eure, Corine a relevé le défi avec brio et vit désormais au cœur de sa passion ultime : les chapeaux. Elle en possède personnellement près d'une centaine, de toutes sortes et de toutes les formes. "D'une véritable passion, j'en ai fait ensuite mon métier, un rêve réalisé, un aboutissement", confie Corine Agrimonti. Sa philosophie se reflète dans la sélection minutieuse présentée dans sa superbe boutique, privilégiant à 98 % des collections made in France. Chez Corine, chaque visite est un rêve éveillé, une expérience immersive où l'on peut se sentir comme une star en enfilant des chapeaux à la Audrey Hepburn, des Borsalino portés par Alain Delon ou Jean-Paul Belmondo.

- <https://www.pacychapeaux-co.com/>
- 59 Rue Edouard Isambard, 27120, Pacy-sur-Eure

Le Prix du « Pas comme les autres »

Ce prix honore le non-conformisme ! Il honore la découverte du lieu, de la personne ou de l'expérience la plus extraordinaire vécue lors du roadshow. Il distingue l'unicité et la singularité qui font de cette découverte ou de cette rencontre un souvenir inoubliable. Ce prix célèbre l'imprévu et l'inattendu qui rendent chaque aventure ou chaque rencontre inoubliable.

Les nommés :

- Alexandre Gosselin – Brasserie Insulaire et Guinguette de l'Andelle – Etape 8 à Perriers-sur-Andelle
- Chantal Danjean – Chez Chantal – Etape 1 à Beaumont-le-Roger
- Laëtitia Laurent – Chez Léti – Etape 22 à Pont-de-l'Arche
- Lancelot Proton de la Chapelle – Etape 2 à Beuzeville

Le prix est attribué à ...

Alexandre Gosselin de la Brasserie Insulaire et Guinguette de l'Andelle – rencontré lors de l'étape de Perriers-sur-Andelle

À Charleval, notre combi s'est arrêté au cœur d'un cadre naturel enchanteur. Entre deux bras de l'Andelle, se cache une pépite de l'Eure : la Brasserie Insulaire. La devise d'Alexandre Gosselin, propriétaire des lieux : « Ouvrir mon jardin et boire une bière avec mes amis » s'est transformée en une entreprise fleurissante 100% Eure avec 45 000 litres de bières en production cette année, 12 références et surtout la création en 2022 d'un vrai lieu de vie sur place : la Guinguette de l'Andelle, un lieu populaire de détente. Ici, place aux bons moments avec la dégustation de plats maison et locaux, d'ambiance concert (pas de guinguette sans musique !) et de la bière à flot bien entendu ! Un petit air de vacances flotte grâce au terrain de pétanque, aux palmiers et à l'esprit paillotte. Les familles ne sont pas oubliées avec des jeux pour enfants qui ont été installés cette année pour compléter l'esprit intergénérationnel du lieu.

- <https://brasserie-insulaire.com/>
- La Remise Paviot, 27380, Charleval

Le Prix « Bienvenue aux Parigots ! »

Cette récompense spéciale célèbre le parcours exceptionnel de nouveaux arrivants parisiens ayant établi leur vie et leur projet dans l'Eure ...et qui y survivent. Ce prix vise à reconnaître leur dévouement, leur créativité et leur capacité à s'intégrer avec succès dans leur nouvelle communauté. Ces Parisiens ont choisi l'Eure comme terre d'opportunités et ils ont eu raison.

Les nommés :

- Olivier Nuzzo Revol et Stéphane Moreau – Etape 18 à Montreuil-l'Argillé
- Bruno Blossier – Château de Brumare Brestot – Etape 23 à Pont-Audemer
- Sandra et Nicolas Bichot – Château de la Mésangère – Etape 10 à Grand Bourgtheroulde
- Guillaume Marais et Baptiste Charpin – La Ferme du Carabe – Etape 21 à Nonancourt

Le prix est attribué à ...

Olivier Nuzzo et Stéphane Moreau, collectionneurs d'art – rencontrés lors de l'étape de Montreuil-l'Argillé

Il y a trois ans, Olivier Nuzzo Revol et Stéphane Moreau, des collectionneurs d'art chevronnés originaires de Paris, ont succombé au charme de Montreuil-l'Argillé. Leur coup de cœur pour cette petite ville normande les a incités à franchir le pas et à acquérir une maison dans le but de créer un espace dédié à l'art. Une demeure qui, autrefois un bar, a été transformée en une salle d'exposition unique. Leur initiative reflète un désir profond de contribuer à l'enrichissement culturel de la ville en ouvrant leur maison aux habitants locaux et aux visiteurs de passage. Cette résidence, qu'ils ouvrent une à deux fois par an, voire plus, offre une expérience artistique inédite, créant ainsi un lien précieux entre l'art et la communauté. Leur collection privée extraordinaire, intitulée « Maîtres du XXe siècle », est soigneusement exposée dans un ancien magasin transformé en sanctuaire artistique. L'espace dévoile des centaines d'œuvres, des huiles aux pastels et aux aquarelles, signées par des maîtres tels que Michel Jouenne, Peintre Officiel de la Marine en 1991, ou encore Jean Carzou, Fernand Herbo, Michel Bruce et Paul Ambille.

- 26 rue Grande, 27390, Montreuil-l'Argillé

Le Prix « Coup de cœur du Deux Sept »



Le Deux Sept c'est cette petite équipe d'investigateurs qui nous a suivi tout au long de nos 27 étapes. Ces dénicheurs d'actualités locales écrit de superbes articles sur des personnalités toutes plus insolites les unes que les autres. Ces derniers ont décidé de récompenser ...

Le prix est attribué à ...

Romane Bouillette, serveuse émérite du restaurant La Crémaillère récemment distinguée par la 1ère place de la Coupe Georges-Baptiste pour la Haute-Normandie – rencontrée lors de l'étape de Beuzeville.

A 17 ans, cette jeune apprentie au restaurant La Crémaillère a particulièrement impressionné l'équipe de la rédaction par son service exemplaire, sa détermination et sa maturité. Romane a récemment obtenu la première place de la coupe Georges Baptiste un prix prestigieux qui récompense les jeunes talents de la restauration et c'est plus que mérité !

- <http://www.la-cremaille.fr/>
- 70 Route de Foulbec, 27210, Saint-Maclou

UNE SOIRÉE 100% EUROISE

Le Grand Gala a été pensé pour valoriser tout ce que l'Eure a de meilleur, jusque dans le moindre détail...

Des prix « *made in Eure* »

Les lauréats se sont vu remettre un objet rare, une véritable pièce de collection créée par PBS Distribution installée à Ménilles, et découverte lors du roadshow de Pacy-sur-Eure. C'est dans ce même atelier spécialisé en fabrication d'objets en résine et en impression 3D qu'a été créé le Trophée de la coupe de la Ligue de Football ! L'entreprise travaille régulièrement avec l'industrie du luxe ou de l'aéronautique. Les 10 trophées à l'effigie de Jean-Mich' rendent un hommage unique au roadshow.



Une restauration de choix

Le partage c'est d'abord une bonne table. Le roadshow a également été l'occasion de savourer les bons plats de restaurants locaux. Proposer aux restaurants de l'Eure de partager leur savoir-faire avec les nombreux invités de la soirée était une évidence ... Plusieurs chefs ont donc animé les buffets lors du Grand Gala.

- Le chef Franck Sourice du restaurant La Calèche à, Beaumont-le-Roger ;
- Le chef Christophe Bouvet du restaurant L'Auberge des Pêcheurs à Port-Mort ;
- Le chef Sébastien Grandjean du restaurant Le Vin Cœur à Louviers ;
- Le chef Romuald Moreau du restaurant Au bon chez soi à Clef-Vallée-d'Eure ;
- Le chef Jérôme Pomet-Bagur du restaurant Le Grand Cerf à Nonancourt ;
- Les chefs Olivier et Stéphanie Bicot de La Chaîne d'Or aux Andelys.

Le service a été orchestré d'une main de maître par 20 salariés de l'Atelier du Coudray de Bernay qui forme professionnellement les personnes en situation de handicap depuis 1976.

Une mise à l'honneur de l'Eure

La salle était habillée par un talent eurois, Cédric Deshayes, Meilleur artisan de France, vice-champion de France des fleuristes, de la Maison Art et Végétal à Grand Bourgtheroulde, rencontré lui aussi lors de notre roadshow.

La soirée était ponctuée par la prestation de l'école de musique de Nonancourt dirigée par Serge Lavalette une figure emblématique du jazz ! Accompagné de deux de ses élèves, ces derniers nous ont offert un trio unique avec deux guitares et une voix.

Enfin, comment clore cette année roadshow sans mentionner Only Combi et Bruno Verscheure, le papa de notre désormais célèbre combi Jean-Mich' qui nous a survécu malgré son âge avancé tout au long de cette aventure incroyable !



CHIFFRES CLÉS DU ROADSHOW EURÊKA

- 27 étapes de mars à décembre
- 5027 km parcourus
- Plus de 300 sites et talents rencontrés
- 1700 contacts qualifiés
- Plus de 70 retombées presses
- 324 heures en immersion sur les territoires
- Plus d'1 million de vues sur nos réseaux sociaux



LE GRAND TALA
eurêka

Toutes les bonnes adresses du roadshow sont à retrouver sur notre [site](#).

Contact presse Eurêka : Clélia PECCABIN

Mail : clelia.peccabin@eureka-attractivite.fr

Tél : 06.07.73.07.55

www.eureka-attractivite.fr