

Le Domaine du Haut-Fayel



Consommer local
5 route de BezancourtBosquentin

Elle est un produit typiquement normand et Lyons Andelle n'est pas en reste?! La pomme ravie nos papilles pour les encas, les tartes, les desserts..., mais pas seulement. À l'heure de l'apéritif ou du digestif, faites le choix de productions locales, avec ou sans alcool, pour relever les saveurs de votre palais.

Pour parler de la pomme, nous sommes partis à la rencontre de Christophe Denize, 4^{ème} génération de producteur, au Domaine du Haut-Fayel, à Bosquentin.

Parlez-nous de votre activité

Christophe Denize : La ferme du Haut-Fayel c'est une histoire de famille. Mon arrière-grand père était locataire, puis mon grand-père a racheté l'exploitation.

Aujourd'hui, elle est séparée en deux. D'un côté, le Domaine du Haut-Fayel que je gère et de l'autre le Domaine des Hulottes, géré par mon frère Guillaume et sa femme. Tous deux proposent des produits à base de rhubarbe (pétillant, champenoise...)

Que proposez-vous comme produit?au Domaine du Haut-Fayel ?

Nous avons une gamme de 6 produits?: jus de pomme, eau de vie, calvados, cidres... nous proposons des boissons uniques et 100% normandes. Nous produisons également des apéritifs locaux à base de pommes, mélangés à du cassis, de la cannelle et prochainement du chocolat. Une manière innovante de redécouvrir la pomme.



Quel est votre produit phare??

Le calvados?! Au-delà du produit, c'est une véritable passion qui demande un peu de patience. Nous produisons des calvados entre 8 et 18 ans d'âge. Les plus anciens sont issus de plantations lancées par mon père, que vous pouvez retrouver sous l'appellation «?La réserve de Pierre?», un clin d'œil à son travail.



Parlez-nous de votre métier. Qu'est ce qui fait votre quotidien??

Il y a toujours de quoi s'occuper. Pour les vergers, nous avons 30 hectares dont il faut gérer l'entretien c'est-à-dire les tailles, tontes et récoltes... En fonction de la boisson produite les tâches diffèrent. Pour le calvados, par exemple, il y a le brassage des pommes, la fermentation du jus, la distillation, l'élevage en fût puis l'embouteillage et l'étiquetage. À cela s'ajoutent la commercialisation, la communication et l'administratif. Les journées sont bien remplies?!

Appliquez-vous une démarche durable sur votre exploitation??

Depuis 2013, nos vergers sont labellisés bio. Cela signifie notamment que nous n'appliquons pas de pesticides pour l'entretien de nos pommiers. En complément, nous travaillons depuis un an avec La Mare aux Abeilles, un apiculteur implanté à Suzay. Nous avons ainsi intégré des ruches dans nos vergers. Cela permet une meilleure floraison de nos arbres ce qui signifie plus de fruits, donc plus de pommes.

Nous avons également comme projet, d'intégrer des fleurs dans le verger pour favoriser la présence d'insectes auxiliaires tels que les coccinelles et ainsi préserver la biodiversité.

Où peut-on retrouver vos produits??

Directement sur notre exploitation à Bosquentin ou chez certains cavistes comme les Vignes Normandes à Martigny. Nous sommes également présents sur des marchés thématiques ou à la boutique de l'Office de tourisme. Pour mieux nous connaître, vous pouvez suivre notre page Facebook et Instagram.

Idée cocktail du Haut-Fayel

- 1 dose de Calvados du Domaine du Haut-Fayel
- 5 doses de pétillant à la rhubarbe du Domaine des Hulottes
- 1/2 dose de sirop de framboises

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



Cet article a été rédigé dans le cadre du projet « reporter de territoire » soutenu par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : l'Europe investit dans les zones rurales, un programme géré par la Région Normandie.

