

Le Journal

La Bouillotte

Association loi 1901 - B.P. 7 76530 LA BOUILLE

Numéro 8

Juillet 1993



- *La semaine internationale des cyclotouristes passe par La Bouille.*
- *Les 50 ans de la cale du bac.*
- *Gastronomie : Le Bellevue.*

LA POSTE



Receveur : M. Campoy
Quai Hector Malot - Tél : 35.18.01.82

Les Gastronomes

Jacques MARRIERE - Restaurateur

Salon de Thé - Vivier Marin
Spécialités Maison
Salles pour Repas d'Affaires

Tél : 35.18.02.07 - 76530 LA BOUILLE
Ouvert tous les jours, sauf le Mercredi soir et le Jeudi toute la journée

Au creux d'une belle boucle
de la Seine, face au fleuve,
l'Hôtel Bellevue vous offre
le privilège du calme et du confort.



Hôtel
Le Bellevue
76530 LA BOUILLE
Tél : 35.18.05.05 (4 lignes groupées)



L HOTEL
RESTAURANT
de la POSTE
6, Place du Bateau
76530 LA BOUILLE
35.18.03.90

Restaurant - Bar - Face à la Seine - Terrasse

Le Borsalino



"Spécialités Italiennes"
Cocktail - Salon de Thé - Pâtes fraîches
Pizza à emporter et livrées

Laurent VALLÉE - 3, quai Hector Malot
76530 LA BOUILLE - Tél : 35.18.01.16

Au Relais Fleuri

Restaurant - Bar

Consultez nous pour vos
repas d'affaires, banquets et cérémonies

Ouvert tous les jours
LA BOUILLE - Tél : 35.18.03.58

"Auberge de l'Abbaye"

Restaurant

143, Rue de la Libération - 27310 BOURG-ACHARD

32.57.07.29

Le Manoir des Sources

RESTAURANT

Pour vos repas d'affaires et vos réceptions,
François vous réserve son meilleur accueil
Rue des Sources - MOULINEAUX - Tél : 35.18.08.98



Odile
et
Philippe
ROZADA

Restaurant - Salon de Thé - Bar

Bord de Seine
76530 LA BOUILLE

Fermé Dimanche soir et Lundi
Tél : 35.18.01.90



CENTRE DE LOISIRS
"La Peupleraie"

M. et Mme Confais Alain
Restaurant - Pêche à la truite
Mini-Golf - Chapiteau (réception)
Hameau de Beaulieu
76480 BARDOUVILLE
☎ 35.37.47.00



Béatrice et Frédéric
POYER
Chef de Cuisine

L'AMANDIER

Repas d'Affaires
Terrasse Fleurie

3 Salles indépendantes

599, Route de Rouen
27310 BOURG-ACHARD

Fermé le Mercredi
Ouvert tous les Midis
Réservation pour le soir

32.57.11.49

Restaurant Berbère

Spécialités de Couscous
Paëlla et Tajine sur commande
M. et Mme Hadi TAGREDJ

LA COUSCOUSSIÈRE

1, rue du Dr Magalon
76530 LA BOUILLE

Tél : 35.18.16.32
Fermé le Lundi

L'Hermitage

Spécialités de fruits de mer
et de grillades au feu de bois

Bernard DAVID, chef de cuisine
Carrefour Maison Brûlée
76500 La Londe - Tél : 35.18.01.60

Restaurant

Sommaire

Les cyclotouristes à La Bouille...	P. 4
50 ^{ème} anniversaire de la cale du bac	P. 6
Journée peinture	P. 8
4 ^{ème} Feu de l'été	P. 9
Les fines tables "Le Bellevue"	P. 10
Classe de neige	P. 12
L'ASBM	P. 13
Salon de Mai	P. 13
La Peupleraie	P. 14
L'Eglise Sainte-Madeleine	P. 16
Le carnet	P. 18
Soirée Secours Populaire	P. 18

Ont participé à ce numéro :

Dominique	BELLANGER
Catherine	BELLENGER
M.	CONFAIS
Mme	CONFAIS
Sébastien	DE ARAUJO
André	DELLIVEYNE
Jean-Pierre	DEROUARD
M.	DUMESNIL
Christophe	LARCHEVEQUE
Michel	LAMAZOUADE
Daniel	LEMARIEY
Claudine	LEMARIEY
Catherine	MALLET
Jean-Claude	MORIN
Alberte	NANCEY
Joël	NOUVEL
Jacques	POLLET

Reproduction des textes, dessins, photos et illustrations soumises à l'autorisation de l'auteur.

LE JOURNAL

Responsable de la Publication
Joël NOUVEL

Administration - Gestion
Daniel LEMARIEY

Secrétariat de Rédaction
Dominique BELLANGER
Catherine BELLENGER

Photographies :
La Bouillotte

Impression :
LECERF Rouen Offset

I.S.S.N. en cours



Jusqu'au bout du rêve

Un Port de Plaisance à La Bouille, peut-être en avez-vous entendu parler ?

L'idée fait toujours son chemin, tant et si bien que nous allons avoir le résultat de l'étude de faisabilité dans les prochains jours.

Une étude complète, hydrologique, géologique, financière, fiscale etc... Bref de quoi se mettre à l'évidence de l'éventuelle opportunité d'un tel projet.

Derrière nous, plusieurs groupes importants, très intéressés par sa réalisation, dont une grande banque qui d'ores-et-déjà nous est d'un très grand secours dans nos démarches, en nous ouvrant les portes nécessaires à la poursuite de nos investigations.

Ces groupes sont aussi d'excellents conseillers et nous ont suggéré de créer une association spécifique à notre projet.

Chose faite, une nouvelle association est née à La Bouille et s'appelle "La Bouille Plaisance". Bien évidemment La Bouillotte reste le support médiatique de cette nouvelle structure en la choyant comme son bébé.

Du résultat de l'étude, dépendra la suite des événements :

Si pour des raisons techniques le projet "tombait à l'eau" nous ne pourrions pas nous reprocher d'avoir essayé d'aller jusqu'au bout de notre rêve.

Si par bonheur l'idée était réalisable, alors nous continuerions à "monter" son financement, et dans ce cas le rêve deviendrait bientôt réalité.

L'avenir commercial, touristique de notre village ne dépend-il pas de ce ballon d'oxygène ?

En attendant, bonnes vacances !

Le Président,
Joël NOUVEL

La 55^{ème} Semaine Fédérale Internationale de Cyclotourisme à La Bouille



La 55^{ème} Semaine Fédérale Internationale de Cyclotourisme, regroupant 10 000 (dix mille) participants, se déroulera dans notre région du 1^{er} au 8 Août 1993. Ce rassemblement, unique en France, sera basé au Parc des Expositions de Rouen.

C'est la rencontre de cyclotouristes adhérents à la F.F.C.T. (Fédération Française de Cyclotourisme), venus des quatre coins de France, d'Europe et du monde (25 pays représentés en 1992 à Rouffach près de Colmar). C'est la grande fête annuelle des cyclotouristes. Elle se déroule dans la joie, la bonne humeur et un esprit de détente.

Attendez-vous à voir affluer beaucoup de monde dans votre commune et dans la région, cet été.

La Bouille, petit bourg les pieds dans l'eau, sera au coeur de la manifestation, jugez plutôt :

Dès le samedi 31 Juillet, de 14^h30 à 15^h30, 500 cyclos de tous horizons et de tous âges, mais aguerris à effectuer 200 à 300 km dans la journée, traverseront La Bouille pour se diriger vers Yville et atteindre Le Havre dans la soirée, après avoir parcouru 115 km. Le matin, ils repartiront vers Etretat en longeant la Côte d'Albâtre jusqu'à Veulettes, puis bifurqueront à droite,



direction Clères et retour au Parc des Expositions. La randonnée "Seine et Mer", sera bouclée après un périple de 300 km de routes vallonnées à souhait.

Pour les plus rapides, un deuxième départ est prévu le dimanche 1^{er} Août à 3^h00 du matin et si vous avez une insomnie, regardez par la fenêtre de 3^h30 à 4^h30 vous verrez des centaines de lumières vacillantes et entendrez quelques éclats de voix de cyclos heureux de pédaler sous le clair de lune.



Et pour ceux qui privilégient l'aspect sportif au tourisme, ils passeront au pied de votre porte entre 6^h30 et 7^h00.

Quelque soit la formule de départ choisie encouragez-les par vos applaudissements, ils les méritent.

La grande fête du cyclotourisme, qui commence le lundi 2 Août 1993, arrivera à son paroxysme le **mercredi 4 Août**. En effet, **2000 amoureux de bicyclette** ou de VTT feront une halte à La Bouille, près de la salle polyvalente ; un **spectacle unique** qui débutera à 10^h00 pour se terminer à 16^h00.

L'Association La Bouillotte et ses adhérents se chargeront du point accueil et restauration de nos participants, en relation avec les commerçants locaux. La municipalité, quant à elle mettra à notre disposition une salle. Ceci permettra à tous ces cyclos de se restaurer et goûter à votre accueil chaleureux, habitants de La Bouille.

Les participants de cette 55^{ème} Semaine Fédérale Internationale de Cyclotourisme, la plus importante de France et même d'Europe, organisée par des bénévoles, garderont à tout jamais en mémoire une image fort sympathique de votre village.

Mais la fête ne sera pas finie, **samedi 7 Août 1993**, tous les parcours du plus petit 56 km, au plus grand 193 km, repasseront chez vous. Ces fous pédalant déambuleront dans les rues entre 8^h00 et 10^h00, vous verrez ainsi défiler un long ruban multicolore sur plusieurs dizaines de kilomètres venant du Château

Robert le Diable, ils quitteront les bords de Seine à la Ronce pour se diriger vers Yville. Spectacle jamais vu dans notre belle région propice au cyclotourisme.

Surtout retenez bien la date : du 31 Juillet au 7 Août 1993.

Si vous voulez prendre part à cette manifestation en tant que cyclo, vous pourrez vous inscrire journalièrement, en fonction de vos disponibilités, au Parc des Expositions de Rouen : prix de la journée 20 F, comprenant une carte souvenir, l'assurance, une invitation gratuite pour toute votre famille aux animations en soirée qui se dérouleront au Parc Expo.

Les cyclotouristes venus de toutes les régions de France, d'Europe et du monde avides de tourisme, se souviendront longtemps de La Bouille.

Jean-Claude MORIN ■

Co-Président Organisateur de la Semaine Fédérale



1943 - 1993,

50 ANS POUR LA CALE DU PASSAGE DE LA BOUILLE

Pour qui connaît les autres bacs de la Basse Seine, surtout Quillebeuf, Duclair et les défunts passages de Caudebec et la Mailleraye, la situation de la cale de celui de La Bouille, nettement à l'écart du bourg a quelque chose de tout à fait inhabituel.

Tout s'explique par la mise en place très récente de cette cale : 1943, il y a juste 50 ans.

Avant cela la cale se situe au niveau de l'église.

A Sahurs la cale de la rive droite est juste en face.

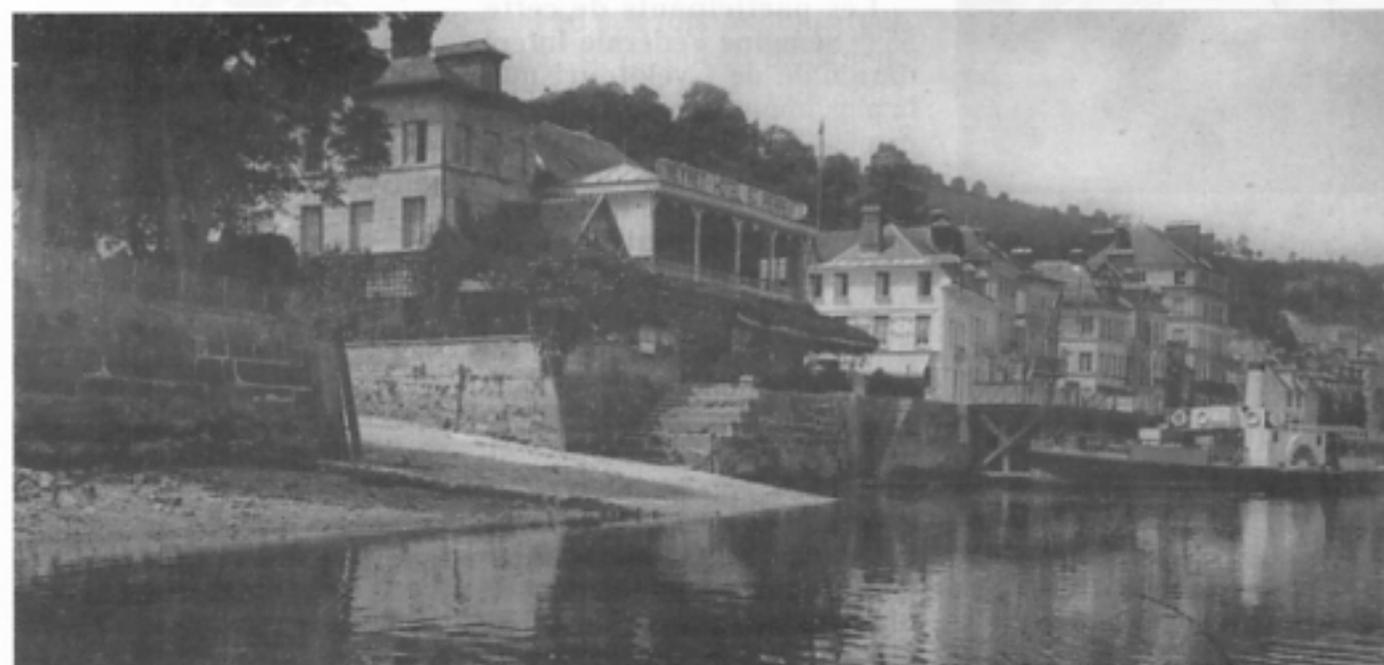
Bien que des travaux aient en 1868 porté sa largeur à 11 mètres et réduit sa pente à 12% cette cale est loin de donner satisfaction.

Elle est jugée difficile à aborder à marée basse.

Les deux murs qui l'encastrent sont dangereux : un bachot emporté par une rafale s'abîme en 1889 contre celui d'amont.



Une des bien sympathiques équipes du bac de la Bouille



L'ancienne cale et l'Éclair

L'absence de terre-plein rend souvent épineux les rapports avec le voisinage quand le fermier du passage doit halier son bac à rames pour compenser un fort courant.

Avec l'augmentation des automobiles et des camions, les accès par les rues de La Bouille deviennent vite mal commodes par leur étroitesse et leur manque de visibilité.

Le déplacement de la cale est ainsi prévu dès 1920 quand la municipalité demande au département d'équiper le passage d'un bac à vapeur. Le bac à vapeur étant refusé, rien ne bouge. Pas davantage de changement quand le passage reçoit en 1925 une vedette pour remorquer le bac.

Ce sont en fait des événements tout à fait extérieurs qui provoqueront le changement définitif.

De 1939 à 1943, les travaux d'élargissement de la rive droite pour le rescindement du méandre ont détruit la cale, que les Ponts & Chaussées ont reportée 150 mètres en amont, à l'extrémité du chemin de Sahurs : les deux cales ne sont plus face à face.

En 1943, les Allemands de l'organisation TODT construisent sur la rive gauche de la Seine une voie ferrée allant d'une raffinerie de Grand-Couronne aux dépôts d'essence installés dans les grottes de Caumont. A La Bouille, la plate-forme est installée sur la cale du passage, ainsi totalement inutilisable.

Ayant besoin eux-mêmes d'un passage, les Allemands établissent à 200 mètres en amont une cale rudimentaire qu'ils relient au chemin de Moulineaux par une chaussée empierrée. Le tout se tient sur un terrain appartenant à madame BRUYER, à qui aucune autorisation n'est évidemment demandée.

Le Conseil Municipal se plaint dans sa séance du 19 janvier 1944 de l'arrêt complet de toutes transactions commerciales ou autres par véhicules entre la rive droite et la rive gauche en raison du mauvais état de la cale.

Les choses semblent s'améliorer la même année par l'achèvement d'un plan incliné en béton armé de 36 mètres de long et d'une pente de 12%.

En 1948, il reste encore à goudronner la chaussée...

...et à indemniser madame BRUYER pour 2669 m² de terrain et 11 mois d'occupation allemande d'octobre 1943 à août 1944.



La nouvelle cale et son bac actuel

Voici quelques jalons, retrouvés en archives, de l'histoire de la cale. Mais les habitants de La Bouille sont invités à leur ajouter leurs propres souvenirs...

Jean-Pierre DEROUARD ■

18 Avril : journée peinture



dans un style différent, mais tous dans un même but, celui de passer une journée agréable tout en faisant profiter les promeneurs de leur technique et de leur talent.

De nombreux artisans sont venus se joindre aux peintres pour animer le centre ville en exposant et vendant des produits régionaux très variés allant du foie gras aux gâteaux de crêpes.

D'autres étaient là pour nous montrer leur art, nous avons en effet accueilli un graveur sur verre, un peintre sur porcelaine...etc qui ont régalé nos yeux de leur savoir-faire.

L'aquarelliste Jacques Couty nous a également honoré de sa présence au grenier à Sel en déclinant de ses pinceaux la nudité féminine avec talent et fraîcheur.

Une exposition de maquettes, cartes postales, timbres, fiches techniques sur le thème "Les bateaux", se tenait à la salle polyvalente en attendant le moment de la vente aux enchères...17 h : La vente aux enchères débutait et la foule se

ruait à l'intérieur de la salle

Le commissaire priseur, installé sur l'estrade pour l'occasion, commençait son office, la pagaille était à son comble, mais dans l'ensemble tout s'est bien passé et la quasi totalité des toiles ont trouvé acquéreurs.

En tout cas, une journée riche d'enseignements. Nous la réitérerons l'année prochaine, car vous l'avez deviné, le rendez-vous a été pris sans aucune hésitation de notre part.

La Bouillotte tient à remercier tout particulièrement :

le musée de Seine de Caudebec en Caux, M. Fontaine et l'association des paquebots du Havre, M. Martin (panneaux), M. Santraine (timbres) et Mrs. Siemal et Maleville (maquettes), et tous les participants.

sans qui cette journée n'aurait pas été celle que l'on a connue.

Christophe LARCHEVEQUE ■

Une date à retenir dans les annales de la vie culturelle de La Bouille !

Cette première est en effet née sous de bons auspices, malgré quelques "ratés" dûs à sa jeunesse.

Toute l'équipe de la Bouillotte a oeuvré pour faire de cette journée un moment mémorable dans l'esprit des Bouillais et dans celui des nombreuses personnes venues y assister.

Plus de 100 peintres ont croqué notre charmant village sous toutes ses coutures, chacun



L'Aquarelliste Jacques COUTY

19 Juin : 4^{ème} Feu de l'été

Après plusieurs semaines de préparations intensives, toujours avec le même esprit qui nous anime et nous permet d'avoir raison des difficultés, nos adhérents de plus en plus nombreux et toujours partants pour une nouvelle aventure se sont encore mobilisés sur le terrain de football, afin que tout se passe dans les meilleures conditions pour être fin prêt le soir du grand jour.

Pour la quatrième fois consécutive, notre Association organisait le **Feu de L'Eté**, un grand moment attendu pour les enfants de notre village.

C'est toujours avec les yeux "grands comme le ciel" que les bambins ont regardé leur ballon s'envoler, c'est toujours avec une joie non dissimulée qu'ils ont arpenté les ruelles de notre village, fiers de leur lampion, et c'est toujours avec le même instant d'émotion que petits et grands cette fois, ont regardé les premières flammes s'élever, embrasant petit à petit le magnifique bûcher, allumé cette année par les sympathiques équipages du bac.



Un petit "clin d'oeil" de notre Association pour fêter les **50 ans de la cale de La Bouille**. A cette occasion nous avons sabré le champagne et dégusté le traditionnel gâteau d'anniversaire avec eux.

Puis la fête a battu son plein et nous étions ravis d'y voir un public de plus en plus nombreux.

Pour conclure, une bien belle soirée avec toujours plus de "boulot" pour notre équipe de copains, "mais quand on aime, on ne compte pas" et c'est pourquoi nous attendons de pouvoir remettre ça l'an prochain.

Nous renouvelons ici, les remerciements adressés à nos sponsors, le soir du "Feu"



Joël NOUVEL ■

Ayant toujours à l'esprit de promouvoir La Bouille et ses commerces, c'est cette fois-ci M. Dumesnil, que nous sommes allés interroger sur son établissement :

"Le Bellevue"

La Bouillotte : La première question que nous allons vous poser, M. Dumesnil, c'est si connaissez-vous un peu l'histoire de votre établissement, Le Bellevue ?

M. Dumesnil : Le Bellevue a toujours existé comme étant l'hôtel de La Bouille, il fut à une certaine époque avec restaurant, à une autre sans restaurant mais plus souvent sous forme de salon de thé avec hôtel, ceci c'est pour l'historique plus ou moins lointain de cet établissement qui doit avoir à peu près soixante dix à quatre vingt ans d'existence en tant que commerce.

En ce qui nous concerne, nous avons repris Le Bellevue en 1987 que nous avons remis à neuf dans son ensemble. Six mois de travaux ont été nécessaires pour réactualiser l'établissement aux normes en vigueur, le but de l'opération étant de faire aboutir Le Bellevue sur une classification deux étoiles. Les vingt chambres ont donc été refaites dans leur intégralité à savoir qu'elles comportent désormais bain ou douche et WC, télévision, radio réveil, téléphone en ligne directe. Nous avons également installé un ascenseur desservant les quatre étages.



Au niveau de la salle de restaurant, celle-ci ayant déjà le style normand qui fait son cachet, nous n'avons effectué que des travaux de réfection et posé de la moquette pour lui conférer une ambiance plus feutrée. Par



Au creux d'une belle boucle de la Seine, face au fleuve, l'Hôtel Bellevue vous offre le privilège du calme et du confort.

Les fines tables Bouillaises

contre, côté cuisine, tout a complètement été remis à neuf et aux normes actuelles. Voilà pour ce qui concerne la vie du Bellevue depuis que nous y sommes.

La Bouillotte : Vous allez maintenant nous parler de vous, de votre profession, et surtout pourquoi avoir choisi La Bouille et comment s'y passe votre vie ?



M. Dumesnil : Il faut savoir que je ne suis pas seul ici, mais avec ma mère qui occupe un poste prépondérant dans l'établissement du fait qu'elle se charge entre autres de la partie réception des clients, donc de l'accueil qui est très important.

Pourquoi avoir choisi La Bouille ? tout simplement parce que ma mère est originaire de la région et savait que La Bouille est un lieu de sortie privilégié et un endroit réputé de la gastronomie. Nous y sommes donc maintenant depuis six ans et c'est un site où nous nous sentons bien et où nous pouvons exercer notre profession telle que nous l'entendons.

La Bouillotte : Quelle formation avez-vous suivie, sortez-vous de l'école hôtelière ou bien votre carrière est-elle complètement autodidacte ?

M. Dumesnil : On peut effectivement parler d'autodidacte dans ce métier, sachant que cela fait quinze ans que je l'exerce et que ma

formation initiale est le droit et la gestion. Mes parents étaient dans la restauration et lorsque mon père est tombé gravement malade, il a fallu que je sois là et je suis resté dans cette activité qui me plaît énormément. Je pense en avoir fait le tour du fait que je suis resté en salle pendant de nombreuses années et j'ai décidé de prendre la cuisine en main lors de mon arrivée à La Bouille. J'avais beaucoup appris par mon père qui était cuisinier de métier et j'y suis resté pendant cinq ans et demi, ici au Bellevue. Ayant maintenant une équipe compétente et autonome, cela permet de me libérer un peu pour me consacrer à la partie achats et épauler ma mère en salle et à l'accueil, car l'affaire prenant de l'ampleur, il est difficile de pouvoir concilier à la fois la gestion de l'hôtel et du restaurant, surtout que nous faisons partie des établissements qui restent ouverts sept jours sur sept. Il ne faut pas perdre de vue que je reste polyvalent que ce soit pour remplacer le principal de cuisine ou ma mère lorsqu'ils prennent leurs jours de congés. Je dirai qu'il faut savoir tout faire, car je considère Le Bellevue comme une entreprise avec ses douze salariés, avec des clients, deux parties différentes, hôtel et restaurant, des banquets, des séminaires que nous traitons également beaucoup, moins assurément cette année du fait de la crise et c'est ce qui nous pousse aussi à chercher une clientèle de pensionnaires en nous faisant connaître par envois de mailings, par fax, télex, courrier, ce qui génère une maîtrise et une gestion de l'établissement plus approfondies.

La Bouillotte : M. Dumesnil, nous avons à La Bouille plusieurs tables réputées, ce que l'on voudrait savoir maintenant, c'est ce qui vous différencie des autres et ce que vous proposez de particulier ?



carte tout au long de l'année en proposant un choix supplémentaire aux clients habitués. Cela peut être selon les saisons, des asperges fraîches, du bar grillé avec une sauce à l'oseille, des coquilles Saint-Jacques que l'on accomode soit à la provençale, soit avec un panaché de beurre blanc et crème de langoustines, le gibier également, qui en règle générale est du filet de biche ou de la gigot de chevreuil.

La Bouillotte : *Vous proposez de même quelques spécialités pâtisseries, quelles sont-elles ?*

M. Dumesnil : Il faut savoir qu'en matière de pâtisseries, tout est fait ici. Nous avons un pâtissier qui excelle dans son art et qui compose en plus de nos desserts ce qu'on appelle nos apéritifs chauds, les mignardises pour le café, les sorbets sont également de sa fabrication.

En ce qui concerne nos spécialités,

nous avons par exemple le gâteau antillais qui est composé d'une génoise à la noix de coco avec à l'intérieur, une mousse de chocolat blanc, nous proposons aussi le "Black and White" qui est un gâteau aux chocolats noir, blanc et au lait, il y a les desserts chauds tels que la feuillantine aux pommes, qui plaît énormément : c'est un fin feuilleté sur lequel on dispose des lamelles de pommes flambées et caramélisées surmontées d'une boule de glace au caramel.



La Bouillotte : *Puisque nous parlons de desserts, nous avons constaté que leur décoration s'apparentait presque à des tableaux de peinture, ce qui est assez exceptionnel et nous aimerions que vous nous en parliez un peu car elle est vraiment particulière à votre établissement.*

M. Dumesnil : Dans la mesure où un dessert est froid, nous avons plus de temps pour le préparer, nous ne sommes pas soumis à la contrainte de l'envoyer absolument chaud,

donc très vite, ce qui permet de s'appliquer beaucoup plus sur sa décoration. On utilise pour ce faire des produits tels que le coulis de framboises, de poires, la crème anglaise, la sauce au chocolat auxquels nous ajoutons des fruits comme la framboise, la mûre, la carambole pour colorer le dessert et lui donner un aspect sympathique.

La Bouillotte : *Le Bellevue est situé dans un village à haute fréquentation touristique, vous recevez certainement différentes catégories de clientèle, est-ce une clientèle occasionnelle ou plutôt fidélisée ?*

M. Dumesnil : Nous avons actuellement un roulement de clientèle important qui nous permet de travailler toute l'année, la partie hôtel quant à elle, nous assure le complément des périodes creuses. Sinon, c'est une clientèle composée de plus de cinquante pour cent d'hommes d'affaires des environs, il y a les touristes anglais qui fréquentent assidûment la Normandie et ceux qui pratiquent le "tourisme familial" le temps d'un week-end. La partie hôtel, une fois de plus, nous apporte la clientèle étrangère qui reste à dormir donc dîne au restaurant. Il y a enfin ce que j'appelle la clientèle pensionnaire qui sont des personnes en déplacement qui séjournent ici un mois ou deux, le temps de trouver un logement. Elle est importante et prédominante à La Bouille et nous permet de passer plus facilement les périodes calmes.

La Bouillotte : *Vous devez avoir aussi pas mal de clients parisiens ?*

M. Dumesnil : Non, l'autoroute qui passe à deux kilomètres au dessus de La Bouille est certes un atout pour ceux qui connaissent La Bouille mais je suis persuadé que ceux qui sortent de Paris direction la côte l'ignorent complètement. Par contre le peu de parisiens qui connaissent notre village se plaisent à y revenir parce que c'est un site de détente particulier pour eux. Maintenant, le fait de promouvoir La Bouille sur Paris serait effectivement une idée à creuser, reste à connaître le coût d'une telle opération, sa rentabilité, c'est le grand point d'interrogation. Il faudrait peut-être que la municipalité vienne en aide aux commerçants de façon à promouvoir l'ensemble du village. Il y a tout de même aujourd'hui à La Bouille des galeries de peintures qui se sont installées, c'est une activité complémentaire à la restauration et je pense qu'Honfleur avant de devenir ce qu'elle est actuellement a dû démarrer tout petit et La Bouille, pourquoi pas, ne deviendrait-elle pas le Honfleur rouennais dans quelques années ? C'est la question que je me pose.

La Bouillotte ■

M. Dumesnil : Nous sommes à La Bouille dans un site gastronomique où chacun a ses spécialités. Il faut donc proposer un pannel de choix en tenant compte du fait que la clientèle revient de plus en plus à la cuisine traditionnelle. En ce qui nous concerne, nous lui proposons par exemple la tête de veau sauce gribiche, la poule au pot, la raie à la normande, mais il faut aussi contenter les personnes qui viennent au restaurant pour y découvrir des plats qu'ils n'ont pas l'occasion de manger chez eux. Par conséquent nous offrons à leur choix des mets comme la Myrtilade de magrets de canard qui est servie avec une sauce à base de sirop de myrtilles auquel on allie un léger fond de veau, que l'on monte au beurre et déglacée au vinaigre de framboises.

Nous leur présentons également la lotte au coulis de poivrons qui offre un aspect un peu différent de la lotte telle que l'on peut la concevoir, c'est-à-dire que l'on retrouve ici une façon plus moderne de l'accomoder à savoir qu'elle est cuite à la vapeur et accompagnée d'une sauce au coulis de poivrons qui change des traditionnels mousselines, beurre blanc, etc... Sachez que Le Bellevue est tout de même particulier puisqu'il propose des fruits de mer à tous les menus et à la carte d'une qualité irréprochable du fait de leur fort débit. Nous attachons une importance capitale, tout comme nos confrères, à la qualité que ce soit au niveau des viandes, poissons ou primeurs que j'achète moi-même d'ailleurs, ce qui me permet en plus, suivant la saison, de pouvoir ramener du marché des choses qui font office de suggestions aux menus ou à la

TOUT SHUSS SUR LA SAVOIE

Effervescence dans le hall de la gare de Rouen un certain dimanche soir du mois de Mars : équipés comme des champions, bagages à la main, les "grands" de l'école publique de La Bouille attendent le train qui va les emmener à Saint Jean d'Arves pour un séjour en "classe de neige".

Quelle aventure ! Pour certains, c'est le premier grand voyage sans papa ni maman mais avec les copains. Après une nuit où tout s'est bousculé dans les têtes, quel spectacle : les montagnes, la neige, le soleil et le chalet, comme on s'y sent bien (c'est une ancienne grosse ferme qui a été transformée), il est spacieux, bien aménagé et a gardé tout son côté montagnard typique de la région.

Le lendemain, les choses "sérieuses" commencent : chaussures, skis, bâtons, lunettes, gants, crème solaire, ... Tout l'attirail du champion, un tour de télé-siège et à nous les pistes. Oh! oh! ça glisse ! rires, cris, chutes,



rechutes, skis parallèles, debouts, allongés, slaloms, shuss, aïe, aïe, aïe, c'est dur, tout le monde est fatigué mais très heureux.

Ouf ! un peu de repos bien mérité, c'est parti pour une balade, à la découverte de tout ce qui nous entoure : les animaux, les plantes, les sommets, les cascades, les torrents, visitons une ferme (et l'étable, hum...), une fromagerie (comme c'est bon le Beaufort), sans oublier le rallye dans le village, les gens d'ici sont agréables et

racontent si bien leur rude vie de montagnards. Et puis quand même, vivement la reprise du ski : les descentes, les virages et toujours les chutes, mais attention elles deviennent de plus en plus rares, le ski n'a plus de secret pour nous, aux prochains Jeux Olympiques, il n'y a pas de problème, les médailles c'est dans la poche.

La salle de classe n'est pas mal non plus ! A travers les vitres, comme elles sont jolies, au loin, les aiguilles d'Arves qui dominent la vallée et brillent au soleil...

Et les veillées, ils ont de bonnes idées les moniteurs, pour l'ambiance, avec les copains des deux autres classes, "ça marche".

Que de souvenirs dans les têtes et les bagages ! Et même si tout le monde est content de se retrouver... Quelques jours de plus ...

**Alors rendez-vous
l'année prochaine !**

Michel LAMAZOUADE ■
Directeur de l'école primaire



A l'A.S.B.M ça marche fort

L'équipe des minimes à 11 réalise en ce moment de petits exploits en poule d'accession avec en 5 matchs : 4 victoires et 1 match nul et un surprenant 12 - 0 face au F.A.S.A Elbeuf.

Actuellement ils se trouvent 2^{èmes} de leur groupe à 1 point du leader (l'U.S.Q.). Il est fort probable qu'ils arrivent à accéder à la 2^{ème} division l'année prochaine.

Il faut rappeler que les minimes n'ont pas été vaincus depuis novembre dernier à domicile. C'était leur seule défaite en match officiel sur leur terrain et ils avaient perdu aux tirs aux buts ! En face, Saint-Etienne (équipe de D 1), l'A.S.B.M. évolue en en D 3 !

A noter aussi que les cadets ont été vaincus une seule fois sur leur terrain par une promotion d'honneur (les cadets évoluant en D 3).

Sébastien DE ARAUJO

SALON DE MAI



15^{ème} Salon de peinture

Le vernissage a eu lieu le jour de l'ascension au Grenier à sel.

Une foule nombreuse, de personnalités, de connaisseurs, d'amis accompagnait les peintres qui exposaient.

L'invité d'honneur : Lionel OUINE,

Inlassable travailleur, il surprend par la fraîcheur de ses toiles et la légèreté de ses aquarelles : aimable, généreux, bousculant, dérangeant, il a fait son trou, actuellement à Washington, demain à Hong Kong...

Après le discours de bienvenue de la municipalité, les lauréats ont été récompensés.

Le prix de la Municipalité a été attribué à **Daniel Lanchon**, pour une vue panoramique de La Bouille traitée sanguine et aquarelle.

Le prix du salon à un ami Allemand **Berns Maask**, habitant la Normandie, pour une huile aux larges touches vives "L'osier rouge", et pour clore la distribution, en hommage à l'année Maupassant, une coupe à **M. Sénécal**, pour sa composition à la limite de la photographie.

Le "Grenier à Sel" s'est assaini, les tableaux reposent maintenant sur des cimaises éclairées par des spots, que demander de mieux que ces vieilles pierres défiant les ans pour accrocher les dernières créations des artistes.

Le Salon de La Bouille, je voudrais le rappeler ici, n'a pas la prétention de rivaliser avec les salons de Rouen, ni leurs invités d'honneur, mais a quand même la prétention de s'améliorer tous les ans. Il évite les grincements de dents et les rancœurs, en se faisant sur invitation, donc pas de refus, récupérant trois ou quatre nouveaux venus chaque année au détriment d'anciens, occasionnant ainsi le roulement des artistes ; et l'œil du connaisseur s'apercevra en admirant les cimaises que tous les exposants sont des médaillés ou diplômés, même des artistes Français. Tous ont leur place : figuratifs, contemporains, abstraits... et la foule des promeneurs qui s'engouffre dans le Grenier à sel confirme ce choix. Ne pas oublier, qu'il y eût comme invités, les ténors de la peinture Rouennaise : ...Vigon, Duteurtre, Bréant, Innocent, Friboulet, Jean-Marc...

Venez un jour au vernissage, et vous serez surpris de l'ambiance détendue qui y règne.

Dix jours d'exposition c'est peu, mais c'est bien. Les peintres ont décroché leurs toiles, les portes se sont refermées.

Alberte NANCEY

LA PEUPLERAIE Centre de loisirs LA PEUPLERAIE

La Bouillotte : *Racontez-nous l'histoire de votre installation ici, pourquoi avoir choisi cet endroit ?*

La Peupleraie : Nous étions pêcheurs, mon mari et moi-même et nous trouvions que le genre d'endroits où nous allions le week-end, manquait d'aménagements, ne serait-ce qu'au point de vue des commodités et l'idée nous est venue de créer un endroit idéal où pourrait se retrouver toute la famille.

Après maintes démarches auprès des banques, nous nous sommes vus refuser le projet initial qui était de racheter la totalité de la propriété, mais nous avons eu par contre la possibilité d'en acquérir simplement une partie.

D'autres problèmes, tels que ceux de l'agriculture et de la pêche se sont posés, c'était un projet nouveau et il fallait voir si les conditions d'hygiène pourraient être respectées, à force de se battre, de se déranger plusieurs fois, nous les avons surmontés.

La Bouillotte : *Enfin, ce qui existe aujourd'hui n'est qu'une partie de ce que vous aviez envie d'acheter à l'époque, mais cela se révèle-t-il suffisant.*

La Peupleraie : Il est vrai qu'actuellement c'est petit, surtout au niveau des étangs, il aurait fallu réunir les deux bassins existants et en faire un autre à côté, mais financièrement, ce n'est pas envisageable pour l'instant.

La Bouillotte : *Le bâtiment dans lequel nous sommes actuellement était-il construit ?*

La Peupleraie : Non, il n'y avait rien lorsque nous sommes arrivés,

nous avons construit ce bâtiment nous-même. Nous avons également aménagé le reste du terrain afin que nos clients trouvent un cadre accueillant.

La Bouillotte : *Vous avez rencontré beaucoup de difficultés quant à la création de votre projet, mais vous vous situez à un endroit où le tourisme est assez porteur ?*



La Peupleraie : Oui, j'ai fait des demandes auprès des différents services concernés pour tenter de recevoir des primes, mais je n'ai essuyé que des refus parce que nous ne correspondions pas aux critères de sélection qui sont bien établis et ne souffrent aucunes dérogations.

La Bouillotte : *A l'origine, vous n'aviez envisagé qu'une activité de pêche, et, progressivement vous vous êtes orientés plus vers un centre de loisirs.*

La Peupleraie : Nous avons dès l'origine prévu des jeux pour les enfants, mais également de faire des sandwiches et saucisses-frites. C'est sur la demande de nos clients que nous avons décidé de faire une cuisine traditionnelle, à de petits prix, dans un cadre familial.

Nous avons un coq au vin, un lapin à la Normande, quelques petits plats du jour, préparés à l'ancienne, tout comme le sont nos crêpes, que

nous vendons beaucoup, elles sont faites à la poêle à la demande, elles ne sont pas réchauffées.

La Bouillotte : *Nous avons entendu dire que vous organisiez également des banquets, des cérémonies.*

La Peupleraie : Nous faisons cela à la demande de grosses entreprises qui nous louent les bassins pour la pêche et aussi à celle des particuliers qui souhaitent se réunir en famille, ou à l'occasion d'événements tels que des baptêmes, ce qui nous a incités à acheter une toile de réception, qui permet d'être sous les arbres et aux enfants pour qui rester à table plusieurs heures est souvent difficile, d'aller s'amuser autour des bassins qui sont complètement protégés. Les cérémonies ont lieu du 1er avril jusqu'au 15 octobre.

La Bouillotte : *Combien de personnes peut accueillir cette toile de réception ?*

La Peupleraie : Elle permet actuellement d'accueillir 80 personnes, mais on envisage d'agrandir, car cette année si tout va bien, nous devrions avoir des repas de l'ordre de 200 couverts.

Nous espérons en avoir plus, et cette année, nous allons faire des démarches commerciales, que nous n'avons pas pu effectuer avant, car le travail, qui a démarré très fort, ne nous le permettait pas.

La Bouillotte : *Au niveau de vos tarifs de pêche, quels sont-ils ?*

La Peupleraie : Nous avons augmenté nos tarifs par rapport à l'année dernière, ils sont actuellement de 60 F car nous achetons le poisson (nous ne sommes pas une pisciculture).

ERAIE Centre de loisirs LA PEUPLERAIE

La Bouillotte : *Avez vous l'intention d'installer une pisciculture dans l'avenir ?*

La Peupleraie : Non, nous n'en avons pas le droit, car le nombre de pisciculture paraît suffisant dans la région compte tenu des rejets effectués, mais nous mettons dans nos bassins jusqu'à environ 5 tonnes de poisson par an, ce qui n'apporte aucune pollution, nos truites n'étant pas nourries.

La Bouillotte : *Quel est le genre de poisson que l'on peut pêcher chez vous ?*

La Peupleraie : Uniquement de la truite, il y a de la carpe, qui elle n'est pas à prendre car elle n'a que pour seule vocation le nettoyage du fond de l'étang et de ses bordures, de plus un permis est indispensable pour la pêcher.

La Bouillotte : *Par rapport à l'hygiène de vos bassins, comment vous comportez vous ?*

La Peupleraie : Nous pompons de l'eau courante par captage 24^h sur 24 qui est rejetée au bout de la propriété dans deux puits de 12 m de profondeur, l'eau s'y infiltre et le surplus passe dans un drainage d'un mètre d'épaisseur en cailloux.

La Bouillotte : *Votre projet d'avenir, c'est de développer vos activités ?*

La Peupleraie : Oui, nous avons déjà le mini-golf que nous avons entièrement réalisé et qui nous a amené 1250 entrées en 3 mois l'année dernière, le coût du parcours n'est que de 20 F et les clients s'y amusent énormément.

Nous avons également un projet de location de V.T.T. qui je crois va se réaliser. Nous avons tellement de jolis coins à parcourir et nous proposerons sans doute quelques circuits

préétablis qui seront déterminés par un forfait correspondant, mais les clients seront tout de même libres d'aller où ils le désirent.

La Bouillotte : *Ce qui fait la force de votre entreprise en fin de compte, c'est sa polyvalence, peut-être pourriez-vous nous donner une fourchette de prix quant à la restauration que l'on peut trouver chez vous ?*

La Peupleraie : Un menu complet va de 65 à 95 F, avec l'entrée de hors d'oeuvre en cascade et le plat de viande.

Nous aimerions beaucoup, si nous pouvions obtenir l'autorisation, faire un barbecue géant, car il faut sans cesse proposer de nouvelles choses.

Vous pouvez constater que nos prix sont tout à fait raisonnables et restent à la portée d'une famille.

La Bouillotte : *Effectivement tout cela est très correct. Lors de votre installation à Bardouville, avez vous bien été accueillis par la municipalité ?*



La Peupleraie : Tout à fait ; notre projet a été accepté à l'unanimité et c'est même le Maire, M. DUMONT qui est venu couper le ruban d'inauguration de notre mini-golf

La Bouillotte : *Il est vrai que*

c'est une innovation. En dehors de ça, êtes vous satisfaits, vous ne regrettez rien ?

La Peupleraie : Non, absolument pas ! Il est vrai que nous avons un rythme de travail difficile, nous avons également beaucoup investi et le bénéfice que nous tirons de cette activité nous permet de continuer à nous développer et d'améliorer notre outil de travail.

Nous projetons, cette année de proposer la pêche à la mouche qui elle pourra se pratiquer de 19^h à 22^h tandis que la pêche normale est praticable de 7^h à 12^h et de 13^h à 19^h, ce qui nous permettra d'ouvrir le mini-golf le soir.

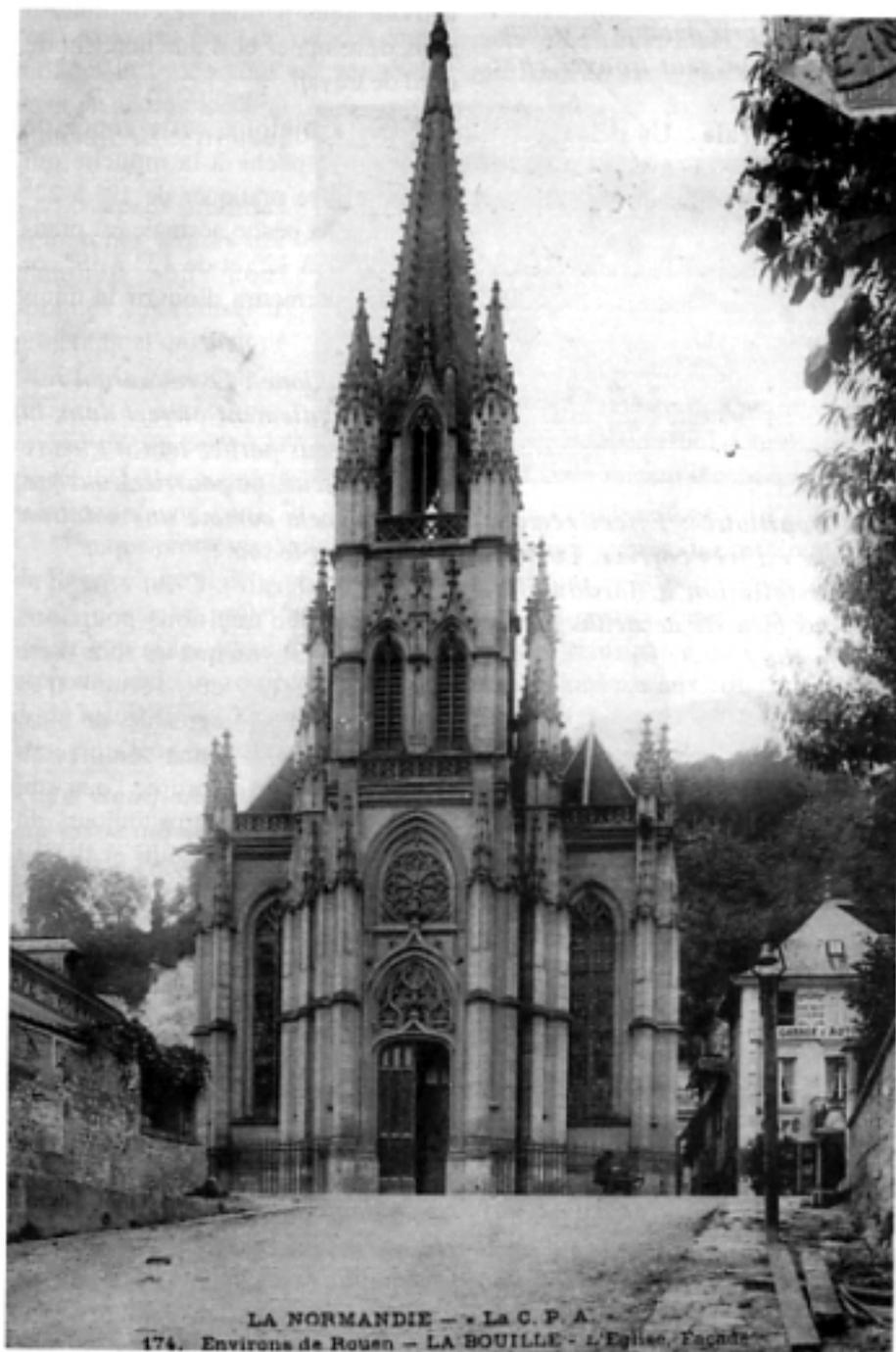
La Bouillotte : *Le restaurant restera-t-il également ouvert dans la soirée et vous parliez tout à l'heure d'un barbecue, ne pourriez-vous pas proposer cela comme une solution unique pour le soir ?*

La Peupleraie : C'est effectivement une idée que nous pourrions exploiter, il est vrai que les soirs d'été

ce serait très agréable, de plus, nous sommes au bord de l'eau, qui attire toujours du monde et il faut dire que quand le soleil se couche, c'est tellement joli !

C'est sur cette belle vision que nous allons vous quitter en vous souhaitant tous nos vœux de réussite et en vous remerciant de votre sympathique accueil.

La Bouillotte

L'EGLISE*Rappel historique
Etapas d'édification*

LA NORMANDIE — La C. P. A. —
174. Environs de Rouen — LA BOUILLE — L'Eglise, Facade

Le 22 juillet 1423, jour de la Sainte-Madeleine, fête patronale de La Bouille, fut posée la première pierre de l'église, devant une grande assistance et en présence de Monseigneur de la Roche Taillée archevêque de Rouen et du Marquis Jacques-Antoine d'Etampes Seigneur de La Bouille et Mauny, bienfaiteur de la commune et fondateur de l'église.

Cette église était destinée à remplacer une chapelle du 14^{ème} siècle de style ogival. Il semble qu'avant cette dernière existait une antique chapelle où au cours du 13^{ème} siècle, Blanche de Castille mère de Louis IX serait venue en pèlerinage.

En 1425, pour le malheur de notre église, le Marquis d'Etampes mourut (son corps aurait été placé dans un caveau près de l'autel) et sa disparition, entraîna, le tarissement de la source financière, d'où, un ralentissement d'abord, puis l'arrêt des travaux, qui reprenaient épisodiquement.

L'église ne s'achevait certes pas, mais commençait à se détériorer.

La période de la révolution, n'arrangea pas les choses ; au cours de la terreur en 1793, les cloches furent brisées et l'église fermée jusqu'en 1802.

Peu de choses furent effectuées en entretien jusqu'en 1856, date à laquelle un rapport d'architecte

SAINTE-MADELEINE

confirma la menace de ruine de l'édifice. Un devis fut établi et s'éleva à environ 40.000 F de l'époque.

Rien n'étant fait pour la consolidation de leur lieu de culte, les fidèles de La Bouille refusèrent d'y entrer car ils en craignaient l'effondrement. Quelques années passèrent encore et en 1862 prirent corps les projets de restaurations et de financement, ainsi que la prévision d'adjonction d'un clocher.

Il faut préciser que l'église jusqu'à cette date ne comportait que ses trois nefs, lesquelles étaient murées en façade et surmontées d'un clocheton, l'ensemble n'étant pas du plus bel effet. Cette piètre façade donnait sur la place du parvis, en regard d'une cale descendant vers la Seine, le port et devant deux halles, l'une du 11^{ème} siècle qui avait été transformée en auberge et qui fut détruite en 1860 et l'autre du 16^{ème} siècle qui fut démolie en 1850.

Les travaux de réfection de l'église furent démarrés en 1863, et en 1865 le clocher était érigé, donnant à l'édifice l'aspect qu'il a gardé jusqu'à ce jour.

L'on suppose que c'est vers 1665 que Sainte-Madeleine, patronne de La Bouille, se vit adjoindre de l'aide ; en effet Sainte-Clotilde devint seconde patronne et bénéficia d'un pèlerinage. Un autre pèlerinage était

très populaire jusqu'à la fin du 19^{ème} siècle, celui de Saint-Hermès très prisé des gens du Roumois



Intérieur de l'église

L'on est toujours agréablement touché par l'harmonieux équilibre de l'architecture intérieure de cette église pleine de lumière grâce aux belles et hautes verrières garnies de clairs vitraux dont les chatoyantes couleurs, lorsque le soleil les éclaire, viennent jouer sur la pierre blanche

des colonnes rondes qui soutiennent les voûtes des trois nefs du 15^{ème} siècle et embrasant le beau chœur du 16^{ème} siècle.

A voir aussi, d'assez belles boiseries, ainsi que quelques tableaux, dont deux ex-voto de facture naïve (comme cela est souvent le cas) mais bien émouvants dans leur naïveté.

Sous les dalles de cette église repose Guillaume de Thusail, bourgeois de La Bouille décédé le 20 février 1580 et dont on

découvrit la tombe en 1846 au cours de travaux de réfection du pavage.

Jacques. POLLET ■

SOURCES D'INFORMATION

- Notice historique sur La Bouille (P. MOLET Aîné 1862)
- Guide du syndicat d'initiative de La Bouille (1933)
- La Bouille paradis touristique (E. Spalikovsky 1936)
- Le service du bateau de La Bouille en péril. (L. Bigard)
- Archives municipales

SOIREE SECOURS POPULAIRE

LA BOUILLE DANSE,

Oh, mais pas "devant le buffet", car grâce à la savante préparation de notre boucher local, le repas froid, fut copieux et agréable ce qui permit au Bouillais de dépenser toute leur énergie sur la piste de danse, entraînés qu'ils étaient par une sonorisation sachant allier les rythmes et les décibels.

Tout cela dans une ambiance sympathique qui a permis à l'antenne du Secours Populaire de La Bouille de participer d'une façon plus qu'honorable au creusement d'un puits à OVANGOUL, quelque part près de YAOUNDE au Cameroun.



Notre petite équipe de La Bouille s'est aussi trouvée rajeunie pour un moment, et elle a voulu pour fêter l'évènement réunir autour d'une table, une vingtaine de personnes âgées, le 19 Avril 1993.

C'était formidable de voir nos anciens et anciennes qui nous accordaient leurs sourires et

faisaient éclater leur joie de se retrouver et de "papoter" sur le bon vieux temps.

**Allez Bouillais,
continuez, grâce à vous,
nous pouvons
"agir ensemble"**

*Notre antenne
vous reçoit
le Mercredi de 9^h à 11^h 30
et le Vendredi de 14^h à 17^h.*

Merci de votre visite.

M^m et M. DELIVEYNE ■

Naissances

Les tous-petits bouillais

Britt Alexandre	le 05.08.92
Levasseur Jean-Charles	le 11.12.92
Lefebvre Pierre	le 03.12.92
Burgaud Pierre	le 15.12.92
Bouvet Clément	le 17.01.93
Pogu Cédric	le 09.02.93
Réveillon Marjorie	le 16.04.93
Legouest Lola	le 09.04.93

Félicitations aux heureux parents

Erratum

LES AMANDIERS

Errare Humanum est !

Une regrettable erreur de typographie s'était glissée dans l'encart publicitaire du restaurant "L'amandier" lors de la conception de notre dernière couverture. Nous avons en effet involontairement erroné l'indicatif téléphonique en tapant 35 au lieu de 32.

Rectification faite, l'équipe de La Bouillotte présente toutes ses excuses aux sympathiques propriétaires en espérant que cet incident ne leur aura pas été trop préjudiciable et leur souhaite tous ses vœux de réussite.

Restaurant "L'amandier"
27 310 Bourg-Achard
Tél : 32.57.11.49

Applications Techniques
Caoutchouc Industriel

ATCI SA

Bandes transporteuses
Rouleaux manutention
Tuyaux techniques
Transmission de puissance

B.P. 9 76530 LA BOUILLE
Tél : 35.18.14.14
Fax : 35.18.13.47

TAXI MAUNY

☎ Domicile 35.18.09.48

☎ Voiture 35.01.36.34

Toutes Distances
Jour et Nuit

(prendre rendez-vous
de préférence)

la mode
le choix
l'accueil

Chaussures Nathy

340, Grande Rue - 27310 BOURG ACHARD
Tél : 32.56.42.09

Carte de Fidélité

Entretien Parcs et Jardins

Création - Pelouse
Taille - Jardinage - Débroussaillage
Traitement - Clôture - Elagage



BRISSET Jacky

Route de Rouen
27310 La Trinité de Thouberville

Tél : 32.56.89.80

Fax : 32.42.05.84

Au Plaisir des Fleurs

Toutes Compositions Florales
Cadeaux - Fleurs Séchées et Artificielles
Articles Funéraires



Festi-Fêtes

Tout pour toutes les fêtes
Centre Carré d'As - BP.4 - 27310 BOURG ACHARD
Tél : 32.56.22.14



GROUPE AZUR
ASSURANCE MUTUELLE

Hubert LOIR - Agent général
222, Grande Rue - 27310 BOURG ACHARD
Tél : 32.56.21.13

Banquets - Repas
Mariages - Communions
Buffets campagnards

Lacaille

CHARCUTIER TRAITEUR
68, Grand Rue
27310 BOURG ACHARD
32.56.02.57

VER O SPORTS
sports chasse pêche



177, Grande Rue
27310 BOURG ACHARD

Tél : 32.42.48.33

Ouvert le dimanche matin



BRICOMARCHE

Les Mousquetaires du Bricolage
Grand-Couronne - 35.67.28.28



INTERMARCHE

Les Mousquetaires de l'Alimentation
Bourg-Achard - 32.42.45.08
Grand-Couronne - 35.67.63.42



M
A
S
C
U
L
I
N

"Daniel"

Lauréat National



12, Place du Bateau
76530 LA BOUILLE

Coiffure



Tél : 35.18.02.13

"Sylvie"

- Style et Passion
- Technique Evolutive
- Coloriste
- Permanentiste

LES PRIX LES PLUS BAS

F
E
M
I
N
I
N

MULTI
RESEAUX

TRAVAUX PUBLICS

35.34.96.84

Chemin du Gal - BP.5
76 113 - Sahurs

Le PORT de PLAISANCE
DE LA REGION ELBEUVIENNE

TEL : 35 78 42 78 - LES ECLUSES
76 410 - SAINT-AUBIN-LES-ELBEUF



150 emplacements
Dans un cadre champêtre
avec eau - électricité
Parking voiture

POUR LE BATEAU

Slip way 20 T
Grue 6 T
25 T sur réservation
cale de mise à l'eau
Kaecher - ber
Zone de carénage

10 % de réduction sur les emplacements
sur présentation de La Bouillotte

Reportage
Mariage - Industrie

CLAUDE
BONE



PHOTO - CINÉ - SON

Labo Pro Intégré
livraison le soir

33, rue de la République
76350 OISSEL

Tél : 35.64.71.92

ARTISAN BOUCHER

Tél : 35.18.01.69



Boucherie - Charcuterie
Volailles - Traiteur
D. GREMILLON
7, place du Bateau
76115 LA BOUILLE

Galerie Val de Seine

Huiles et Fusains de
J.M CHARVIEUX

et en permanence
OUINE

9, Quai Hector Malot
76 530 LA BOUILLE

Tél : 35.74.27.15 - 35.18.07.30

Ouvert : Samedi, Dimanche et Fêtes de 14 h 30 à 19 h 30 et sur rendez-vous

Garage
du
Bac



Vente de Véhicules Neufs et Occasions

Jean-Claude MASSON

Agent Renault

Route de Moulineaux
76530 LA BOUILLE

35.18.01.49

ANTE
Prima

Restaurant
PIZZERIA GRILL

Centre commercial Carrefour - Tourville la Rivière
Entrée Ouest - Tél : 35.81.24.24

Banquets - Cérémonies
Salle pour repas de groupes 200 places

VENTE A EMPORTER
Spécialités Italiennes
Pizzas

OUVERT
de Lundi au Samedi Midi et Soir
et le Dimanche Midi

Atelier de Décoration

Tentures Murales
Double Rideaux - Sièges

Nombreux Choix de Tissus au Mètre

Frédéric BANNING-LOVER

Chaussée du Roy - 76113 SAHURS

35.34.32.37

Boutique Ouverte Vendredi et Samedi de 14h à 19h

