



## LES ESSENTIELS

### ■ Hébergements :

Le Noyer-en-Ouche :  
gîte rural de M. DORGERE  
Tél : 02 32 39 53 38  
gîte équestre de Mme KHAZINE  
Tél : 02 32 30 74 13  
Bosc-Renoult-en-Ouche :  
gîte rural de M. et Mme DAVOUST-  
SAN PEDRO Tél : 02 32 39 53 38  
gîte rural de M. et Mme GIBOURDEL  
Tél : 02 32 39 53 38  
chambres d'hôtes chez  
M. et Mme MASSE  
Tél : 02 32 44 43 44  
Thevray :  
chambre d'hôtes chez M. BRAS  
Tél : 02 32 45 08 99  
gîte rural de M. et Mme PETIT  
Tél : 02 32 44 41 28

### ■ Alimentation à Beaumesnil et Ajou

■ **Curiosités** visibles en chemin  
Château de Beaumesnil  
[www.chateaubeaumesnil.com](http://www.chateaubeaumesnil.com)  
Tél : 02 32 44 40 09  
Eur'Autruches Tél : 02 32 44 40 41  
<http://wanadoo.fr/eurautruches>  
La Tour de Thevray (ne se visite pas)  
<http://thevray.free.fr>

### POUR EN SAVOIR PLUS

#### Office du Tourisme du Canton de Beaumesnil

32, rue du Château  
27410 BEAUMESNIL  
Tél. : 02 32 46 45 68  
Fax : 02 32 45 10 05  
e-mail : [tourismebeaumesnil27@free.fr](mailto:tourismebeaumesnil27@free.fr)  
<http://tourismebeaumesnil27.free.fr>

Conception : FG Editions / Art Fonction  
Tél : 02 32 32 83 30

Crédit photos : CDI de l'Eure

## LE SAVEZ-VOUS ?

L'autruche a une viande de couleur rouge, de goût et de texture similaires au boeuf mais comprenant 2/3 moins de gras. Comme pour la viande d'émeu, cette viande a une faible teneur en cholestérol, ce qui en fait aussi une excellente viande "santé".



## DES AUTRUCHES EN PAYS D'OUCHE ...

La ferme de l'élevage d'autruches, Eur'Autruches, de Beaumesnil propose la visite d'une partie de l'exploitation pour observer des autruches, des nandous (autruches d'Amérique) et des émeus (autruches d'Australie). Ces énormes oiseaux, qui peuvent mesurer jusqu'à 2,6 mètres de haut et peser 135 kg, sont incapables de voler mais courent rapidement. A partir de leurs œufs, plumes, cuir, viande, de nombreux produits sont commercialisés.



## DE LA POMME AU VERRE ...

Le cidre est fabriqué avec des pommes récoltées entre les mois de septembre et de novembre en fonction des variétés et de leur saison de maturité. Elles sont lavées, broyées et pressurées de manière à extraire le jus que l'on appelle le moût.

Le jus va fermenter lentement durant l'hiver. Quand la fermentation sera suffisamment avancée, il sera procédé à l'embouteillage pour, après quelques semaines, déguster le cidre.



## LE CHÂTEAU DE BEAUMESNIL



Le Château de Beaumesnil, exceptionnel et rare avec son style baroque Louis XIII et son élégante façade ciselée, reste le centre touristique de la contrée. La richesse de cet édifice va de pair avec son originalité. Ses toits que surplombe une lanterne, s'élèvent à plus de 30 mètres alors que les eaux du bassin reflètent les imposantes façades édifiées en pierres et briques.

Cette œuvre architecturale, inspirée du romantisme d'une tardive renaissance, garde tous les secrets des fastes d'antan. L'intérieur du château permet de découvrir une importante collection de livres reliés.



Pays Risle-Charentonne  
6, rue Thomas Lindet - 27300 Bernay  
e-mail : [pays-risle-charentonne@wanadoo.fr](mailto:pays-risle-charentonne@wanadoo.fr)

Document réalisé avec le soutien financier de la Région Haute-Normandie



curiosités



monuments



hébergements



restaurants



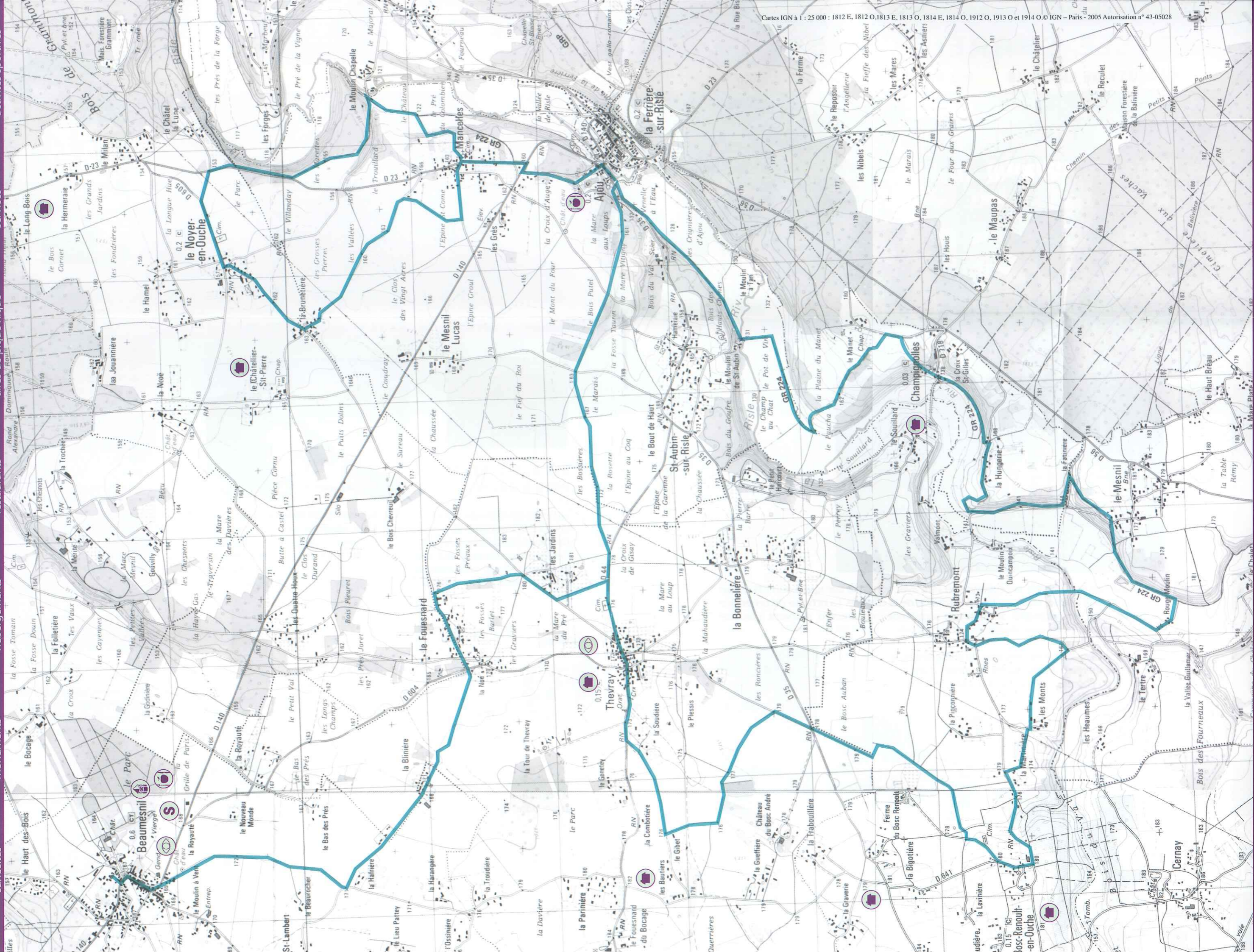
aires de pique-nique



services



activités sportives



Cartes IGN à l'échelle 1:25 000 : 1812 E, 1812 O, 1813 E, 1813 O, 1814 E, 1814 O, 1912 O, 1913 O et 1914 O © IGN - Paris - 2005 Autorisation n° 43-05028

Continuité d'itinéraire



Mauvaise direction



Changement de direction



Panorama

0 m

500 m

1000 m

Echelle