

91 BOUTIQUES



**SAVOIR-FAIRE
& PLAISIR**

À visiter & à déguster !





4 GARANTIES

pour le consommateur

L'ORIGINE

LA QUALITÉ

LE GOÛT

**DES ENTREPRISES
CITOYENNES**



Retrouvez ces produits dans
vos magasins du quotidien



Retrouvez ces produits
uniquement dans les épiceries
fines et réseaux spécialisés



16 adhérents Saveurs de Normandie ont été accompagnés par Entreprise et Découverte dans la mise en place de leurs visites.



3 adhérents ont le label Entreprise du Patrimoine Vivant, qui distingue les entreprises aux savoir-faire artisanaux et industriels jugés comme d'excellence.

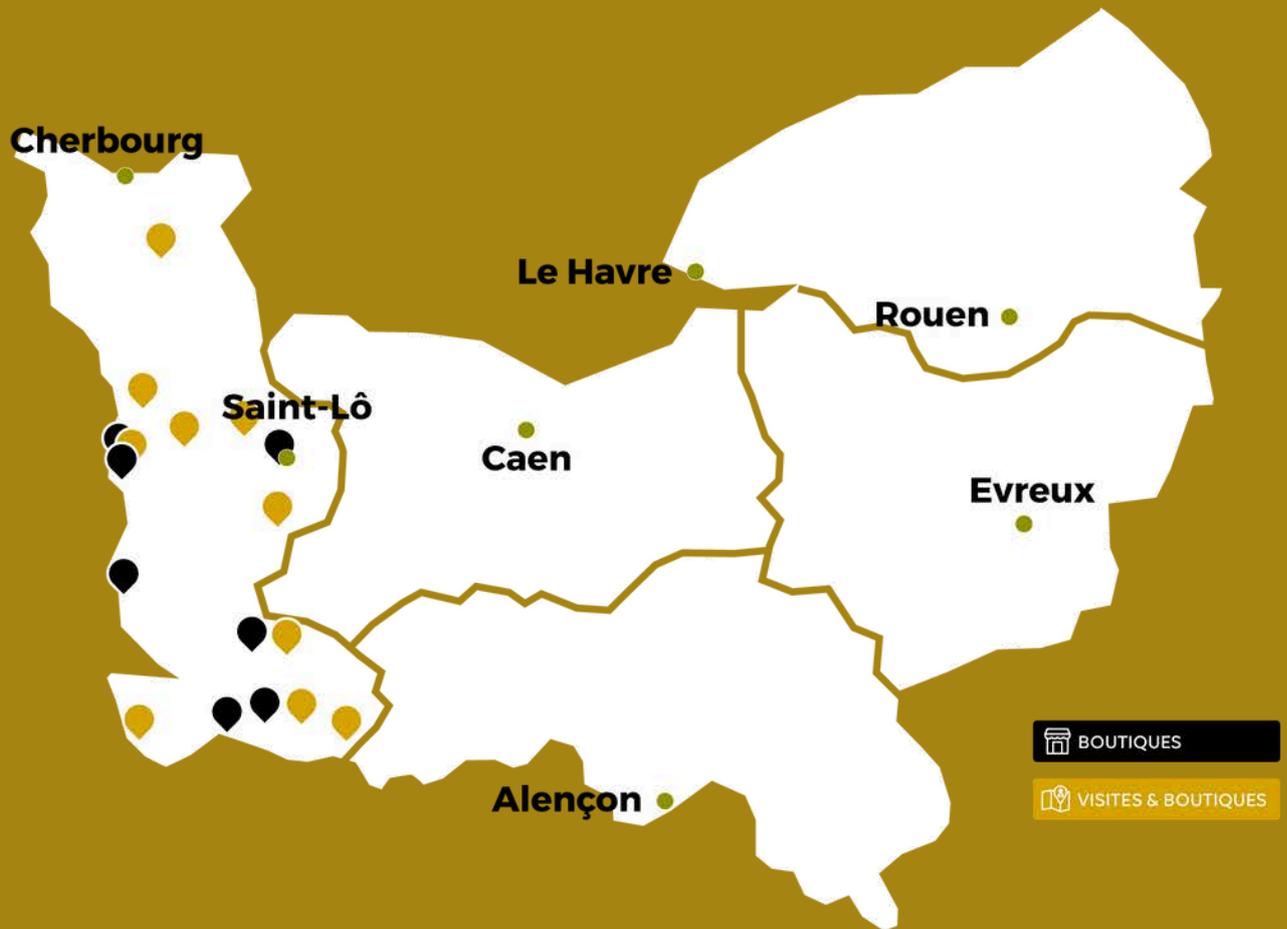


3 adhérents acceptent Le RolloN, la monnaie locale normande. Pour chaque achat effectué, l'utilisateur reçoit 5% du montant de l'achat directement sur son compte RolloN.

**600 PRODUITS LABELLISÉS,
144 ENTREPRISES ET PRODUCTEURS**



MANCHE



17 BOUTIQUES

6 VISITES



ANDRÉ GUÉPRATTE



Depuis 1986, André Guépratte réalise de manière artisanale des coulis, des purées de pommes et des confitures.

Située à Saint-Hilaire-du-Harcouët, l'entreprise André Guépratte incarne l'authenticité et l'expertise Normande. Elle réalise des délices artisanaux à partir de nombreux produits locaux dont les pommes directement récoltées dans les vergers de la région. Ses recettes trouveront parfaitement leur place dans chacun de vos plats.



INFOS PRATIQUES

Zone Artisanale de
l'Auberge Neuve
50600 Virey

02 33 49 21 95
info@guepratte.com

Horaires

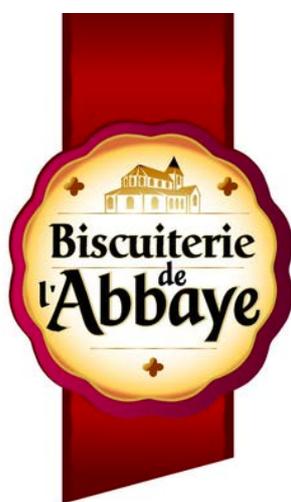
Lundi au vendredi
9h - 12h / 14h - 17h



www.guepratte.com



BISCUITERIE DE L'ABBAYE



Dans son atelier situé à Lonlay l'Abbaye, la Biscuiterie de l'Abbaye perpétue l'histoire familiale commencée il y a plus d'un siècle.

Face au Casino de Granville, venez découvrir dans la boutique de la Biscuiterie de l'Abbaye nos délicieux biscuits et sablés normands : galettes, biscuits bio, sablés, coffrets gourmands ou biscuits salés.



INFOS PRATIQUES



20 rue Georges Clémenceau
50400 Granville

09 66 90 24 61

Horaires

Mardi au samedi
10h - 12h30 / 14h30 - 19h

www.biscuiterie-abbaye.com





CASROUGE & FILS

CASROUGE & FILS

Fondée en 1971, la société Huîtres Casrouges & Fils est présente dans l'élevage et la commercialisation d'huîtres et de moules de bouchots de Normandie.

Notre exploitation compte 10Ha d'huîtres et 1,5km de moules de bouchots, le tout élevé en pleine mer dans des conditions propice au développement de l'écosystème local. A Gouville sur mer, un distributeur de fruits de mer et de légumes à vu le jour en 2020. Vous pouvez retirer des produits en libre-service toute l'année : huitres, bulots, crevettes...



INFOS PRATIQUES

40 rue de la mer
50560 Gouville-sur-mer

02 33 47 84 00
ludovic.casrouge@orange.fr

Horaires

Lundi au samedi :
9h - 12h / 13h30 - 18h
Dimanche :
9h - 13h30 / 16h30 - 18h
Distributeur automatique
7j/7 24j/24



Visites sur réservation

www.casrougeetfils.fr



CHARCUTERIE JACKY LEDUC



Depuis 1936, nous perpétuons la fabrication de charcuteries traditionnelles de Normandie dont notre produit phare : la Véritable Andouille de Vire.

Tout au long de l'année, nous accueillons des groupes pour visiter nos ateliers de fabrication de la véritable Andouille de Vire et déguster nos produits ainsi qu'une sélection de produits des terroirs normands. C'est un plaisir et une fierté de vous faire découvrir notre savoir-faire en toute transparence.



INFOS PRATIQUES



2 parc d'activité
La Pommeraie
50640 Le Teilleul

02 33 59 59 80
contact@jackyleduc.fr

Horaires

Janvier et février
Lundi au samedi :
9h30 - 18h
Mars à décembre
Lundi au dimanche
9h30 - 19h



Visites sur réservation à
partir de 5 personnes

www.jackyleduc.fr



CIDRERIE DE LA BRIQUE



Depuis 1953, la Cidrerie de la Brique produit un cidre local IGP Normandie dans le respect de la tradition artisanale.

La Cidrerie de la Brique propose une gamme complète de produits cidricoles qui porte en son jus toutes les valeurs de nos terroirs et le savoir-faire artisanal d'une longue histoire familiale normande. Passionnés par le cidre, les collaborateurs de la Cidrerie ont à cœur de faire rayonner nos produits cidricoles à travers le Cotentin, la Normandie et même le monde entier.



INFOS PRATIQUES

2051 route de la Brique
50700 Saint-Joseph

02 33 40 19 27
contact@cidrierielabrique.com

Horaires

Lundi au vendredi :
8h30 - 12h30 / 13h30 - 17h30

Visites sur réservation, tous
les jeudis en juillet et août





CIDRERIE DE LA CHESNAIE



Depuis près d'un siècle, la Cidrerie de la Chesnaie perpétue avec passion l'art du cidre artisanal normand, au coeur d'un terroir riche et authentique.

Accueillis au sein de notre boutique, nous vous partagerons notre passion et notre savoir-faire artisanal, à travers la dégustation de nos produits issus de nos 15 hectares de vergers : cidres, jus de pommes, pétillant de pomme, vinaigre et ses différents spiritueux (liqueur de pomme, 44, calvados etc) mais aussi la visite des chais.



INFOS PRATIQUES



177 impasse de la Cidrerie
50700 Yvetot-Bocage

02 33 93 62 05
cidriedelachesnaie@gmail.com

Horaires

Lundi au vendredi :
9h - 12h / 14h - 18h

Visites

Sur réservation

www.cidriedelachesnaie.com





DOMAINE DU COQUEREL



C'est en 1937 que René Gilbert fonde les Calvados Gilbert, connus aujourd'hui sous le nom de Domaine du Coquerel, situé à quelques kilomètres du Mont Saint-Michel, au cœur de l'AOC Calvados..

Notre métier est d'abord un métier de tradition, d'amour et de patience mais nous attachons également une très grande importance à l'innovation afin de donner à nos Calvados un caractère unique. La visite se fait dans notre distillerie, nos chais de vieillissement où nous vous expliquerons nos secrets de la fabrication.



INFOS PRATIQUES



Horaires

Lundi au jeudi :
8h - 12h / 13h30 - 18h
Vendredi :
9h30 - 12h / 14h - 18h

Manoir du Coquerel, Milly
50600 Saint-Hilaire-du-Harcouët

02 33 79 02 20
visites@calvados-coquerel.com

Visites

Sur réservation

www.calvados-coquerel.com





FROMAGERIE RÉO

RÉO

Issu d'un lait cru collecté entre mer et bocage, le camembert Réo est fabriqué encore aujourd'hui selon le savoir-faire développé par Théodore Réaux, il y a 90 ans.

Ce lait, riche des saveurs de ce terroir exceptionnel, est ensuite transformé en Camembert de Normandie AOP, crème fraîche, beurre de baratte et fromage frais. Puissance aromatique, texture généreuse, fleur fine sont les caractéristiques qui font du camembert Réo, un camembert à part.



INFOS PRATIQUES

1 rue des Planquettes
50430 Lessay

02 33 76 10 73
fromagerie@fromagerie-reo.fr

Horaires

Juillet et août
Lundi au vendredi : 9h - 15h
Septembre à juin
Vendredi : 10h - 13h

Visites

Sur réservation en juillet
août





LA CHAISERONNE



Depuis 1980, La Chaiseronne propose un large choix de plats cuisinés et de terrines à base de viande de porc élevé à la farine d'orge dans le Sud Manche.

De l'alimentation et la conduite de l'élevage chez le producteur jusqu'aux processus de transformation mis en place durant la fabrication du produit, l'entreprise a été précurseur d'une transparence totale en indiquant aux consommateurs le nom de l'éleveur et l'identification de l'animal.



INFOS PRATIQUES

Route d'Avranches
50370 BRÉCEY

02 33 48 12 77
contact@lachaiseronne.com

Horaires

Mardi au vendredi
8h30 - 12h30 / 14h30 - 18h30
Samedi
8h30 - 12h30 / 14h30 - 17h30



www.lachaiseronne.fr





LABEL ABEILLE DE NORMANDIE



Label Abeille de Normandie récolte et commercialise du miel, mais également des produits transformés comme du pain d'épices, des bonbons et du nougat fabriqué dans leurs locaux.

Apicultrice depuis 2023, Manon Mazier produit essentiellement du miel provenant des grands espaces du Bocage et du Cotentin dans la Manche ainsi qu'en périphérie du Calvados. A la boutique, vous y retrouverez une gamme complète de miel et des produits dérivés à base de propolis et de gelée royale. Cadeaux pourra rimer avec produits locaux...



INFOS PRATIQUES



116 route du Prieuré
Les Champs de Losque
50620 Remilly-les-Marais

06 30 94 93 13
contact@label-abeille-normandie.fr

Horaires

Vendredi : 16h - 19h
Samedi : 10h - 12h

Visites

Sur réservation



LES CHEVALIERS D'ARGOUGES



CHEVALIERS
D'ARGOUGES

Maitres Chocolatiers Français

Fondée en 1991 à Gratot en Normandie, Chevaliers d'Argouges est une chocolaterie artisanale et indépendante.

Notre nom est inspiré de l'histoire du village de Gratot, dominé par les ruines du château des seigneurs d'Argouges. Un lieu symbolique à notre enracinement et à notre volonté de perpétuer l'excellence artisanale française. A la boutique, découvrez un large choix de chocolats : assortiments gourmands, tablettes, fruits enrobés, tuiles ainsi qu'une gamme anti-gaspi pleine de saveurs.



INFOS PRATIQUES

826 route de l'Aubannerie
Zone Artisanale La Busnouvière
50860 Moyon-Villages

02 33 56 56 23
contact@chevaliers-argouges.com

Horaires

Lundi au vendredi
9h - 12h / 14h - 18h



www.les-chevaliers-dargouges.com





MAISON SAINT LÔ



Maison SAINT-LO

Conserverie artisanale
depuis 1985

Créée en 1985, la conserverie Maison Saint Lô propose des recettes artisanales à base de poisson pour vous régaler de rillettes, terrines, soupes, bisques et veloutés.

En tant que pisciculteurs et amoureux des bonnes choses, nous portons une très grande importance à la fraîcheur de nos produits. C'est pourquoi nous sélectionnons rigoureusement des poissons fraîchement pêchés qui apportent à toutes nos préparations un parfum unique.



INFOS PRATIQUES



La Champagne
50490 SAINT-SAUVEUR-LENDELIN

02 33 46 64 17
maisonsaintlo@gmail.com

Horaires

Lundi au samedi
9h - 18h

Visites sur réservation

www.maisonsaintlo.fr



MANOIR DES ABEILLES



Apiculteurs engagés !

Apiculteurs de père en fils depuis 1946, le Manoir des Abeilles propose une gamme variée de miels, pains d'épices et biscuits au miel et crème de caramel de fabrication artisanale.

L'entreprise est engagée dans la filière apicole française au travers d'engagements forts tels que la rémunération juste des apiculteurs partenaires, le développement de la filière apicole française et la conservation de l'abeille noire.



INFOS PRATIQUES

Parc d'activités du Mont St Michel
50170 PONTORSON

02 33 48 60 57



Horaires

Lundi au samedi
10h - 12h30 / 14h - 18h30

Visites pédagogiques
sur inscription le jeudi
pendant l'été

www.manoir-des-abeilles.com





MONTRUIT DU BOCAGE



De baie en baies

Dans notre ferme, nous cultivons de nombreux fruits et confectionnons des confitures de manière artisanale, avec des chaudrons de cuivre.

Nos petits fruits rouges sont vendus d'une part en frais et d'autre part en confitures, selon la recette de nos grands-mères : des fruits, du sucre, et c'est tout ! Tous les fruits sont récoltés à la ferme, entre Bretagne et Normandie, près du Mont-Saint-Michel.



INFOS PRATIQUES



2 la Lande
50240 St Laurent de Terregatte

02 33 48 90 70
montfruit@gmail.com

Horaires
Lundi au vendredi :
9h - 16h

www.montfruit.fr





PÊCHERIE DE NORMANDIE



Implantée depuis 1989 à Blainville-sur-mer, la Pêcherie de Normandie est un acteur incontournable dans la valorisation des produits de la mer.

Spécialistes des soupes et rillettes, ils proposent une soupe de poisson généreuse, un velouté de moules onctueux, et des rillettes de maquereaux savoureuses. Ces produits, fabriqués sans conservateurs ni additifs, révèlent un goût naturel et authentique.



INFOS PRATIQUES



Rue de la Mielle
50560 Blainville-sur-Mer

02 33 76 80 80
pecherie-normandie@orange.fr



RESSOURSÉE

RessourSée

Après quelques années d'essais pour acclimater la cyanobactérie, la production de spiruline déshydratée démarre en 2018.

La spiruline est une microalgue qui regorge de micro-nutriments tels que la B-carotène, le magnésium, le zinc ou la vitamine E mais c'est avant tout sa teneur en fer qui fait de la spiruline un allié de choc pour la santé.



INFOS PRATIQUES



2 impasse des Champs Jouault
50670 Cuves

Horaires

Sur rendez-vous

07 85 02 77 73
ressoursee@gmail.com

www.ressoursee.fr



SAVEURS DU JARDIN



Saveurs du Jardin

Basée à Gouville-sur-Mer, Saveurs du Jardin propose une gamme artisanale de soupes et de rillettes qui mettent en valeur les richesses locales.

Forte d'un savoir-faire maîtrisé, cette entreprise élabore des recettes authentiques à partir d'ingrédients de qualité, soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur goût. Les saveurs sont multiples, des poireaux aux courgettes en passant par l'incontournable soupe paysanne.



INFOS PRATIQUES



9 rue de la mielle
50560 Gouville-sur-Mer

02 33 47 70 72
saveursdujardin@orange.fr

Horaires

Lundi au vendredi :
sur rendez-vous

CALVADOS



20 BOUTIQUES

7 VISITES



AMAND - PAUL DANJOU



Depuis 1897, Amand - Paul Danjou fait partie du patrimoine virois avec la véritable andouille de Vire dans son épicerie fine.

A la coupe ou en libre service, andouilles, andouillettes et autres produits de charcuterie sont fabriqués dans le respect de la tradition et de façon authentique pour un goût et une saveur inimitable. La ligne fer Vire - Paris a permis de faire connaître la spécialité viroise au-delà des frontières du Bocage.



INFOS PRATIQUES

5 rue André Halbout
14500 Vire

02 31 68 04 00

Horaires

Mardi au vendredi
10h - 12h30 / 14h - 18h30
Samedi
10h - 12h30 / 14h - 18h



www.amand-bianic.fr



BISCUITERIE JEANNETTE 1850



Découvrez l'histoire et le savoir-faire de la Biscuiterie Jeannette depuis sa création en 1850.

Au programme des 45 minutes de visite : assistez à la production du jour et découvrez le quotidien de la Biscuiterie : pétrissage, dosage, cuisson, démoulage, mise en sachet et mise en boîte; dégustez la saveur du jour et terminez votre visite en passant au magasin d'usine pour faire quelques provisions pour les plus gourmands..



INFOS PRATIQUES

23 avenue du Pays de Caen
14460 Colombelles

02 31 70 81 00
conso@jeannette1850.com

Horaires

Lundi au samedi
10h - 19h

Visites

A réserver en ligne



www.jeannette1850.com





CARAMELS D'ISIGNY



Confiserie et épicerie normande, découvrez tous nos caramels et plus encore dans notre magasin

Nos caramels sont fabriqués dans les règles de l'art, avec du lait entier, du beurre et de la crème d'Isigny AOP. Des ingrédients de grande qualité pour une saveur inégalée !

Venez observer la fabrication des caramels à travers une galerie vitrée. Poursuivez votre visite dans notre magasin de vente directe de caramels et de produits normands : Les Halles d'Isigny.



INFOS PRATIQUES



Horaires

7j/7, 9h - 19h (fermé le dimanche de jan à mars)

Visites

Avril, mai, juin, sept : lun au sam 9h - 18h

Juil, août : 9h - 13h / 14h - 17h

Oct à mars : lundi au ven 9h - 17h

ZA Isypole
Rue du 19 mars 1962
14230 Isigny-sur-mer

02 31 51 39 89

contact@caramels-isigny.com



www.caramels-isigny.com





CIDRERIE VIARD



Située à Guéron à 3km de Bayeux, la cidrerie artisanale a été créée en 1932 par la Famille Viard.

A l'époque, le cidre était vendu en tonneaux... Depuis, cela a bien changé ! Tout en capitalisant sur notre savoir-faire artisanal cidricole, notre cidrerie s'est modernisée et propose aujourd'hui plusieurs variétés de cidres en bouteilles et en fûts. Des progrès animés par une volonté forte de notre équipe d'artisans passionnés de valoriser le terroir normand avec des cidres de qualité.



INFOS PRATIQUES

135 Chemin de la Cidrerie
14400 Guéron

02 31 92 09 15
contact@cidrerie-viard.fr

Horaires

Lundi au vendredi
9h - 12h / 14h - 17h30

Dégustation offerte



www.cidrebayeux.com





COOPÉRATIVE ISIGNY STE MÈRE



Véritable institution depuis 1962, la boutique de la Coopérative Isigny Sainte-Mère est située à quelques mètres des ateliers de production.

Accueillant sur sa façade l'emblématique laitière sur son âne, la boutique propose une immersion à la découverte des spécialités qui ont fait la renommée de la Coopérative à travers les générations...

Que l'on soit Normand ou vacancier, cette halte est désormais incontournable !



INFOS PRATIQUES



2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny-Sainte-Mère

02 31 10 12 06

Horaires

Lundi au samedi
10h - 19h de avril à sept
10h - 13h / 14h - 19h d'oct à
mars



www.isigny-ste-mere.com



DISTILLERIE PÈRE MAGLOIRE



Situé au coeur du Pays d'Auge, Père Magloire est l'une des plus anciennes maisons de Calvados.

Depuis 1821, 8 générations de maîtres de chai se sont succédées, perpétuant au travers des siècles le style unique des Calvados Père Magloire. Venez découvrir une expérience originale et ludique au musée Calvados Expérience. En famille ou entre amis (re)découvrez l'histoire du Calvados et les secrets de fabrication de la Maison Père Magloire.



INFOS PRATIQUES

13 route de Trouville
14130 Pont-l'Évêque

02 31 64 30 31
contact@calvados-experience.com



Horaires
Lundi au dimanche
10h - 18h

Visites
toute l'année

www.calvados-experience.com 



DOMAINE DE LA FLAGUERIE



LA FLAGUERIE

♦ DOMAINE ♦

Depuis plus d'un siècle, le Domaine de la Flaguerie cultive l'art d'extraire la quintessence de la pomme à cidre.

En associant plusieurs variétés de pommes issues de l'Agriculture Biologique, le savoir-faire unique de la Flaguerie permet de sublimer ce fruit d'exception au travers d'une gamme de produits d'une rare qualité organoleptique : Calvados et Pommeau de Normandie.

Une tradition familiale ancrée dans son terroir riche de ses valeurs : tradition, passion et naturalité.



INFOS PRATIQUES



Rue du Lieu Moussard
14250 Ducey-Sainte-
Marguerite

02 31 80 28 65
info@lesvergersdeducey.fr

Horaires

En saison de avr à oct : 7j/7
9j - 12j30 et 14h - 18h30
Hors saison du lun au sam
9h - 12h30 et 14h - 18h

Visites

Sur réservation

www.domaine-flaguerie.com





FABRIQUE MOI UN BONBON



Fabrication artisanale de guimauves, meringues, pâtes de fruits aux arômes naturels, bûchettes normandes, pommes au Calvados...

Dans un salon de thé cosy et chaleureux, dégustez l'une de nos différentes boissons accompagnée d'une pâtisserie maison.

Découvrez ensuite dans notre espace boutique et épicerie fine l'ensemble de nos créations gourmandes ainsi qu'une sélection de produits artisanaux locaux.



INFOS PRATIQUES

30 rue de la Gare
14370 Argences

02 31 91 17 53
contact@fabriquemoiunbonbon.fr

Horaires

Lundi au samedi : 9h - 19h

Visites

Sur réservation par téléphone uniquement



www.fabriquemoiunbonbon.fr



FERME DE BILLY



La Ferme de Billy propose une gamme complète de produits cidricoles qui porte en son jus toutes les valeurs et le savoir-faire hérité depuis 1651.

Aussi bien connue des locaux pour son jus de pomme et son cidre.. que pour son cadre bucolique et son brunch, venez à votre tour découvrir le domaine de la Ferme de Billy, ses vergers, sa Chapelle, ses ateliers de fabrication cidricole ainsi que les caves de fûts de vieillissement.

A la fin de la visite, si l'envie vous en dit, découvrez nos produits et une sélection de produits locaux dans notre boutique.



INFOS PRATIQUES



29 bis rue de l'Eglise
14980 Rots

02 31 26 28 53
info@billyandco.fr

Horaires

Lundi au samedi : 9h - 19h

Visites

Libre du verger ou guidée
Réservation obligatoire



FROMAGERIE DU PLESSIS



Créée en 1935 et nichée au cœur du pays d'Auge, la Fromagerie du Plessis conserve les méthodes traditionnelles de fabrication héritées.

Ces merveilleux fromages comme son Pont-l'évêque, son livarot et son camembert de Normandie qui sont AOP, sont d'ailleurs reconnus pour leurs caractères et leurs authenticités sans communes mesures.

Fabriqué avec du lait cru et moulé à la louche et à la main en cinq passages, son camembert réserve sous sa fine croûte fleurie, un mince filet blanc au cœur d'une pâte onctueuse.



INFOS PRATIQUES

370 chemin de la fromagerie
St Loup de Fribois
14340 Belle Vie en Auge

02 31 63 04 04

Horaires
Mardi de 14h à 16h





FROMAGERIE GRAINDORGE



Depuis 1910, c'est au cœur du pays que notre fromagerie fabrique avec passion les 4 fromages AOP de Normandie.

Le Village Fromager E. Graindorge propose un concept unique pour découvrir les ateliers fromagers à travers un couloir de galeries vitrées et les employés en activité. Vous suivrez les différentes étapes de fabrication des fromages Normands avant de pouvoir les déguster. Les Livarots et Pont-L'Evêque E. Graindorge n'auront plus de secret pour vous.



INFOS PRATIQUES

Village fromager
42 rue du Général Leclerc
14140 Livarot

visite@graindorge.fr
02 31 48 20 10

Visite gratuite

Visite libre, audio-guidée
Conseillée le matin
Ouvert toute l'année



www.graindorge.fr





FROMAGERIE JORT



La maison Jort compte parmi les plus anciens fromagers de tradition du Pays d'Auge.

Venez découvrir son Camembert de Normandie classé AOP mais aussi sont Pont l'Evêque et son Livarot.

La boutique vous conseille sur la meilleure façon de servir, d'affiner, de conserver et de déguster ces fameux fromages normands.



INFOS PRATIQUES

8 rue du Marché
14170 Saint-Pierre-en-Auge

02 31 90 50 69
boutique.jort@gmail.com

Horaires

Lundi de 8h à 13h
Jeu et ven : 9h30 - 12h30 /
13h30 - 18h
Sam : 9h30 - 13h / 14h - 17h



www.jort.fr 



LA FONTAINE À CONFITURE



La Fontaine à Confiture : des tartinaables sucrés fabriqués par l'artisan Normand Eric Ribot

Eric Ribot est un confiturier normand qui a acquis la réputation de travailler des recettes traditionnelles avec des ingrédients locaux et frais. Si vous aimez les confitures et les gelées faites maison, il y a de fortes chances que vous soyez également friand des tartinaables sucrés.



INFOS PRATIQUES

Route du château Gaultier
Village de Garnetot
14170 Garnetot

02 31 20 70 07
la.fontaine.a.confiture@gmail.com

Horaires
Mardi au jeudi : 9h - 18h



www.fontaine-confiture.com



LA MAISON LEQUERTIER



Créée en 1968 par Marcel Lequertier, l'entreprise familiale s'est agrandie et se positionne aujourd'hui comme acteur majeur de la marée en France.

Le maître mot de la maison est la qualité. Très haut niveau qualitatif des poissons, coquillages et crustacés, et des services offerts aux clients qui n'attendent rien de moins que des produits d'exception. C'est là que le savoir faire des équipes fait la différence avec des poissons préparés tels de petits chefs-d'œuvre.



INFOS PRATIQUES

1 impasse des chasseurs
14120 Mondeville

02 31 70 35 35

Horaires

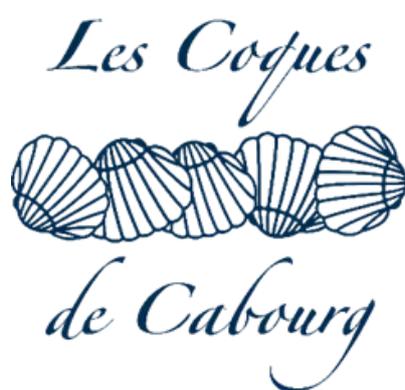
Lundi au vendredi :
8h - 17h



www.lamaisonlequertier.fr



LES COQUES DE CABOURG



Voyagez en dégustant la Normandie en trompe l'œil avec les Coques de Cabourg au chocolat.

En goûtant les Coques de Cabourg, vous percevrez successivement trois consistances contrastées : du croquant, du fondant et du croustillant, comme un clin d'œil au sable de la plage.

La signature normande apparaît en fin de bouche, sur une base de praliné artisanal, vous percevrez de la fleur de sel, du caramel ou de la teurgoule.



INFOS PRATIQUES



23 avenue de la Mer
14390 Cabourg

Horaires

Lundi au dimanche :
10h - 13h / 14h - 19h

02 31 26 55 29

contact@lescoquesdecabourg.fr

www.lescoquesdecabourg.fr



LES FROMAGERS DE TRADITION



Les Fromagers de Tradition rassemblent une communauté de trois fromageries qui élaborent une large gamme d'AOP et de spécialités régionales, principalement au lait cru.

Nichée à Boissey, la jolie fromagerie de La Houssaye fabrique une très belle gamme de fromages à croûte lavée. Le Livarot AOP, le Pont-l'Évêque mais aussi des créations aussi savoureuses que le Pavé d'Auge et le Deauville témoignent de la passion des équipes de fabrication pour leur patrimoine fromager.



INFOS PRATIQUES

La Houssaye
14170 Saint-Pierre-sur-Dives

02 31 20 64 00

Horaires

Lundi au vendredi :
9h15 - 11h45 / 14h - 16h30
Fermeture les jeudis après-midi



www.fromageriedelahoussaye.fr



LES SABLÉS D'ASNELLES



Le Sablé d'Asnelles, spécialité du village d'Asnelles est une véritable institution Normande depuis plus de 120 ans.

Nous vous accueillons dans notre boutique, avec un salon de thé et un coin épicerie de produits régionaux. Nous fabriquons quotidiennement des pâtisseries à partir de notre fameuse pâte sablée et bien d'autres gourmandises !

Vous pouvez aussi visiter notre laboratoire sur réservation pour mieux comprendre notre histoire et le processus de fabrication de nos sablés.



INFOS PRATIQUES

2 place sir Alexander Stanier
14960 Asnelles

02 31 22 18 57
sables.asnelles@outlook.fr

Visites sur réservation

Horaires

Mardi au samedi : 9h30 -
12h30 / 14h - 18h

7j/7 en juillet

Lundi au samedi en août :
9h30 - 12h30 / 14h - 19h e
18h le dimanche



www.sables-asnelles.fr



MICHEL BRÉAVOINE

Michel Bréavoine

A deux pas de Pont-l'Évêque, la cidrerie Bréavoine transforme la production de ses vergers depuis 3 générations pour produire les meilleurs cidres, Pommeau et Calvados possibles.

Depuis plus de 20 ans, toute la gamme est élaborée dans les règles de l'art du "pur jus" avec un assemblage de pommes, des plus douces aux plus amères, cueillies à maturité et pressées. Un subtil assemblage des jus issus de ces différentes variétés nous permettent de proposer un jus de pomme, des cidres, un Pommeau et des Calvados uniques.



INFOS PRATIQUES

504 route de Honfleur
14130 Coudray Rabut

02 31 64 03 28
camille@breavoine.fr

Horaires

Lun au ven : 8h30 - 12h /
13h30 - 18h

Sam : 10h - 12h30 / 14h30 -
18h30

Fermé le samedi de janvier
à mars



www.breavoine.fr





PATRELLE



Située sur la côte normande près de Deauville, la société familiale Patrelle existe maintenant depuis plus d'un siècle et demi.

En effet, c'est en 1852 que Salve Marie Patrelle créé sa petite entreprise qui ne débutera qu'avec un seul et unique produit : l'Arôme Patrelle. Près d'un siècle plus tard, Patrelle diversifia son activité en créant une partie confiserie avec notamment la Boule Coco et le Roudoudou.



INFOS PRATIQUES



Chemin de Trouseauville
Zone Artisanale
14510 Houlgate

Horaires
Mercredi et vendredi
15h - 17h

02 31 28 18 35

www.patrelle.com





PIEDNOIR ET FILS



**PIEDNOIR
PERE ET FILS**

Venez découvrir les produits cidricoles de la ferme située dans un terroir d'exception situé sur le versant soleil couchant de la vallée de la Touques.

La production cidricole de la Ferme de Belleau existe depuis 8 générations, qui exploite un verger sur lequel se développent 80 variétés de pommes dont certaines sont uniques par leur ancienneté. Elle mérite ainsi une visite pour l'achat de cidre ou de calvados, où vous y trouverez en plus une magnifique ferme certifiée agriculture biologique, s'étendant sur 72 hectares.



INFOS PRATIQUES



Ferme Belleau
2636 route de Fervaques
14140 Notre Dame de Courson

Horaires
Sur RDV du lundi au
samedi de 9h à 20h

02 52 56 49 57
calvados-piednoir@wanadoo.fr

www.lafermebelleau.fr 

EURE



10 BOUTIQUES

6 VISITES



BOULANGERIE MAISON HÉRON PÈRE ET FILLES



Vous retrouverez chez nous les gourmandises qui ont façonné votre enfance, et la nôtre !

Boulangerie artisanale et familiale, ouverte entre père et filles, nous avons pour volonté d'offrir des produits faits maison, généreux et respectueux de la tradition. Parce que nous avons tous grandi dans ce milieu, nous sommes plus qu'heureux de vous accueillir chaque jour et partager cette passion avec vous.

Notre spécialité : le flan Normand, le flan des gourmands !



INFOS PRATIQUES

49 rue de Paris
27400 Louviers

02 32 59 41 50
contact@maisonheron.com

Horaires

Lundi au samedi :
5h30 - 20h



www.maisonheron.com





BRASSERIE DE SUTTER



La qualité irréprochable des produits ainsi qu'une méthode de production en respect avec l'environnement sont nos préoccupations quotidiennes. Plusieurs gammes de bières sont à découvrir, toutes faites avec Amour et Houblons !

De l'épi au demi : si vous souhaitez tout savoir sur les étapes et les secrets de fabrication de nos bières artisanales, réservez votre visite ! Pour finir sur des notes houblonnées, une dégustation des recettes incontournables vous sera proposée sur place au bar, un lieu à découvrir pour tous les amateurs de bières artisanales, de partage et de fête !



INFOS PRATIQUES



15 route de Paris
27140 Gisors

Horaires

Lundi au samedi :
10h - 12h30 / 13h30 - 19h

02 32 27 57 17

magasin@brasserie-de-sutter.com

Visites

Sur réservation

www.brasseriesutter.com



DISTILLERIE MAISON BUSNEL



Créée en 1820 par Ernest Busnel, la distillerie de la Maison Busnel est la plus ancienne des grandes maisons de Calvados.

La Distillerie Busnel, ce sont des hommes, unis autour de l'amour du produit et souhaitant partager leur passion pour le calvados. Au cœur de la distillerie, vous suivrez le lent processus de transformation de la pomme en Calvados. Ce nectar du Pays d'Auge est le résultat d'une longue tradition et du savoir-faire de notre maître chai.



INFOS PRATIQUES

Route de Lisieux
27260 Cormeilles

02 32 57 38 80
lamaisonbusnel@busnel.net

Horaires

Lundi au dimanche :
10h - 12h30 / 14h30 - 18h30

Visites

Sur réservation



www.distillerie-busnel.fr 



FERME DU GROS CAILLOU



Située entre Rouen et Caen, la Ferme du Gros Caillou développe une production raisonnée de porcs et de produits cidricoles.

Nos vergers centenaires nous permettent de produire cidre, jus de pomme et vinaigre. Notre produit phare, Le Velours, un balsamique 100% pomme qui sublimerait vos plats, de l'entrée au dessert. Saucissons et moutardes artisanales viennent compléter nos produits fermiers, disponibles en libre-service 24h/24 dans nos casiers, ainsi que dans notre boutique à la ferme.



INFOS PRATIQUES



856 route de Cormeilles
27210 Vannecrocq

Horaires
7j/7 24h/24

06 78 62 95 43
marcantoine.rabel@gmail.com

Visites
Sur réservation



LE BUISSON DURET



La ferme du Buisson Duret et son élevage de volailles sont exploitées par la famille Bidault depuis de nombreuses générations.

Depuis bientôt un demi-siècle, la ferme du Buisson Duret est surtout connue pour la qualité de son élevage de volailles traditionnelles à croissance lente. Nourries avec les céréales de l'exploitation, disposant d'un libre accès à un parcours extérieur, le goût inimitable des poulets de la Ferme Bidault est le fruit de longues années d'expérience familiale.



INFOS PRATIQUES

1 rue des Buissons
27110 Le Tilleul Lambert

02 32 35 40 10

Horaires
7j/7 24h/24
Distributeur automatique
à la ferme



www.le-buisson-duret.fr



LE PRESOIR D'OR



1993

Producteur et récoltant de cidre fermier normand, le Pressoir d'Or vous accueille pour vous faire découvrir sa production.

Du verger à la cave, en passant par le brassage à la mise en bouteille, les différentes étapes de la transformation cidricole vous seront expliquées, avant une dégustation qui vous permettra d'apprécier pleinement l'ensemble des produits : cidre fermier, rosé, brut ou de glace, jus de pomme, pétill'pomme...



INFOS PRATIQUES

57 rue des Andelys
Saint Jean de Frenelles
27150 Fresnelles en Vexin

02 32 69 41 25
contact@lepressoirdor.com



Horaires

Lundi, mardi, jeudi et ven :
9h - 12h / 14h - 18h
Mer et sam : 14h - 18h

Visites

Sur réservation

www.pressoirdor.com



LES 3 POMMES ÉPAGNOLES



Depuis 2017, l'équipe du pressoir accompagne les familles et les groupes dans l'aventure de faire leur propre jus de fruits.

Venez découvrir la fabrication locale de jus de pommes et d'huile de noix. Les bénévoles et les salariés font tourner toute l'année, suivant les saisons, pour presser des pommes, des poires mais aussi des noix pour faire de l'huile. En famille, avec vos amis ou votre club, découvrez aussi un produit original, issu de la valorisation du marc de pommes : Fari'pomme. Un produit zéro déchet, naturellement sans gluten et riche en fibres. Un ingrédient étonnant qui va vous surprendre.



INFOS PRATIQUES

27 route de Pont Audemer
Impasse de la ferme
27260 Epaignes

09 70 03 23 80 -
lestroispommesepagnoles
@gmail.com

Horaires

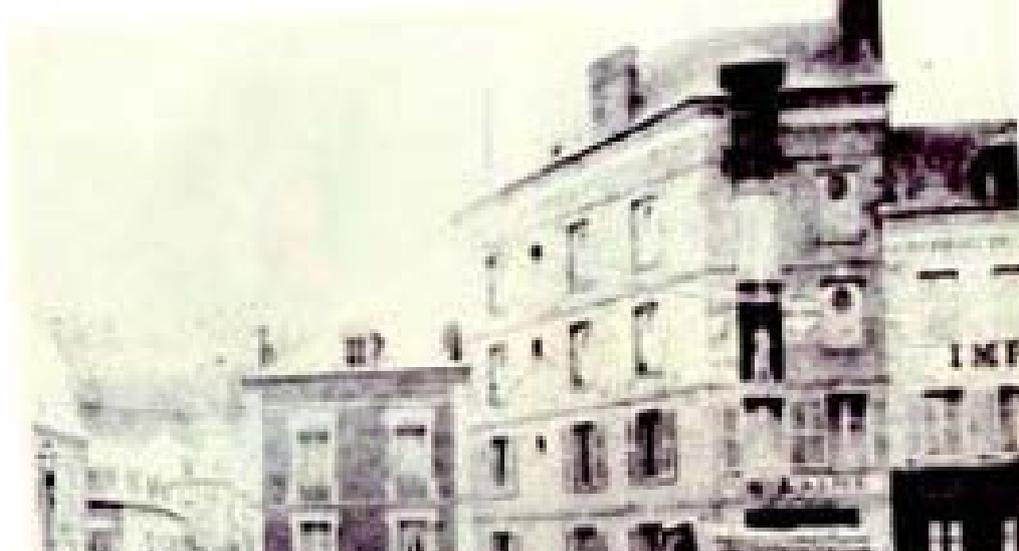
Lundi au vendredi
Jan à juin : 9-12h / 13h30-16h30
Juill à sept : 9-12h / 13h30 - 17h
Oct à nov : 8h à 18h30

Visites

Sur réservation



www.lestroispommesepagnoles.fr



MOULIN D'AUGUSTE



Entreprise centenaire, le Moulin a écrit son histoire à travers plusieurs générations de meuniers.

Depuis 1887, le Moulin d'Auguste cultive une valeur qui lui est chère : la proximité. Il s'inscrit dans une démarche d'implication environnementale en sélectionnant des blés de qualité les plus proches de leur lieu de transformation et en proposant des farines conventionnelles, biologiques et label rouge, issues de blés de proximité et adaptées à vos besoins.



INFOS PRATIQUES

32 rue Dumont
27700 Les Andelys

02 32 54 21 68

Horaires

Commandes en Drive
du lundi au vendredi :
9h - 12h30 / 15h30 - 17h



www.moulindauguste.fr



ROYALE NORMANDE CHOCOLATERIE



La Chocolaterie Royale Normande confectionne des chocolats à son atelier de fabrication depuis 1960.

La Royale Normande, par soucis d'excellence, fabrique son propre praliné, ce qui nous et vous assure un chocolat aux saveurs uniques et profondes. Notre équipe de passionnés confectionne, conditionne et développe les centaines de recettes proposées depuis plus de 50 ans aux boulangers, épiciers de France et à l'international.



INFOS PRATIQUES

ZA Le Trèfle
27260 Epaignes

02 32 57 26 23

Horaires

Lundi au vendredi
9h - 12h / 14h - 17h



www.royalenormande.fr



VAUQUELIN



Depuis les années 70, nous produisons des pommes de terre que nous vendons dans un rayon local, de la production à la mise en filets.

C'est dans le petit village de Venon dans l'Eure, qu'est implantée depuis 40 ans l'entreprise familiale Vauquelin, conduite par Vincent et son frère. De père en fils, l'entreprise consacre 42 hectares de culture d'une dizaine de variétés de pommes de terre de qualité et répond à une réelle demande du consommateur : s'approvisionner local.



INFOS PRATIQUES

13 rue des Drapiers
27110 Venon

02 32 40 05 60

Horaires
7j/7 24h/24



www.vauquelin.fr 

ORNE



9 BOUTIQUES

6 VISITES



BISCUITERIE DE L'ABBAYE



Dans son atelier situé à Lonlay l'Abbaye, la Biscuiterie de l'Abbaye perpétue l'histoire familiale commencée il y a plus d'un siècle.

A travers une visite guidée au cœur de l'atelier de fabrication, vous découvrirez les différents ateliers ainsi que nos différents métiers à travers le pétrissage, le façonnage, la cuisson et l'emballage. Pour le plaisir des papilles, cette visite s'achèvera par une dégustation des spécialités normandes de la Biscuiterie dans le magasin d'usine adossé au musée.



INFOS PRATIQUES

Route du Val
61700 Lonlay-l'Abbaye

02 33 30 64 74

Horaires

Lundi au samedi
10h - 13h / 14h - 19h

Visites sur réservation
02 33 30 64 74





CALVADOS PRÉAUX

— *Distillerie* —
PRÉAUX
DOMAINE DE LA VECTIÈRE

Calvados Préaux, implanté dans le Bocage Normand, est garant des traditions tout en offrant le plus haut niveau de qualité à ses produits, les Calvados.

Implanté depuis 1934 au cœur de l'Appellation du Domfrontais, nos produits sont issus du savoir-faire de plusieurs générations. La typicité de nos produits repose sur de pertinents assemblages de Calvados issus de la distillation de pommes à cidre et de poires à poiré, spécificité de la zone d'appellation du Domfrontais.



INFOS PRATIQUES

2 rue du Domaine de la
Vectière
61350 Mantilly

02 33 38 70 48
preaux@calvados-preaux.fr

Horaires

Lundi au jeudi
9h - 11h / 14h - 16h
Vendredi : 9h - 11h





CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE



Au cœur du Parc Naturel Régional du Perche, la famille Plessis, producteurs et récoltants vous accueille sur leur domaine cidricole.

Notre principale préoccupation est de vous proposer des produits de qualité, élaborés dans le respect de l'environnement. C'est pourquoi nous sommes installés dans des bâtiments construits aux normes HQE et nos vergers de pommes à cidre sont en agriculture biologique. A la fin de la visite, vous pourrez déguster nos produits : cidres, Poiré, Calvados, jus de pommes, confiture de cidre et gelée de pomme.



INFOS PRATIQUES

Lieu-dit Tronas
Le Theil sur Huisne
61260 Val-au-Perche

02 37 49 67 30
cidrerie.traditionnelle.perche@gmail.com

Horaires

du 01/10 au 31/03 : samedi
10h - 12h / 15h - 19h
du 01/04 au 30/06 et sept :
mardi au samedi 15h - 19h

Visites sur réservation



www.cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr





FERME DE L'ÊTRE SOYER



La Ferme de l'Être Soyer est une ferme familiale d'élevage équin et bovin mais aussi de cultures, établie depuis le 19e siècle.

Au cœur du département de l'Orne, elle fait partie des rares brasseries françaises à avoir fait le choix de cultiver sa matière première pour produire ses bières : l'orge et le blé. Du champ au verre, passion, patience et savoir-faire se conjuguent. L'assemblage des orges maltées et d'une pointe d'avoine au brassage, confère une rondeur subtile et généreuse à nos bières.



INFOS PRATIQUES



L'Être Soyer
61150 Saint-Brice-sous-Rânes

Horaires

Vente directe à la ferme sur rendez-vous

06 85 37 79 51
brasserie.latrotteuse@gmail.com





LA GALOTIÈRE



Le Domaine de la Galotière est une cidrerie-distillerie familiale spécialisée depuis 1963 située dans le sud du Pays d'Auge.

En Agriculture Biologique depuis 1999, nous gérons de façon durable nos 45 hectares de vergers composés d'une quarantaine de variétés de pommes à cidre typiques du terroir du Pays d'Auge. Vous serez accueilli dans une ferme typique u XVIIIème siècle entouré de pommiers, dans un agréable calme pour déguster nos produits et découvrir nos vergers, notre chai et notre salle de distillation.



INFOS PRATIQUES



La Galotière
61120 Crouttes

02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr

Horaires

Lundi au vendredi :
9h - 12h30 / 14h - 18h
Samedi : 10h - 18h

Visites sur réservation

www.lagalotiere.fr





LES ÉLEVEURS DE LA CHARENTONNE



LES ELEVEURS

— de la Charentonne —

DEPUIS 2005



Fiers de nos origines, nous travaillons avec des éleveurs et producteurs locaux pour vous offrir des produits de qualité.

Les Éleveurs de la Charentonne est le fruit d'une réflexion commune de 5 agriculteurs normands originaires du Canton de la Ferté Fresnel, où la rivière «la Charentonne» prend sa source. Son atelier, situé à Gacé dans l'Orne (61), a pour vocation de découper et transformer des viandes bovines, porcines, ovines ainsi que des viandes de volaille, puis de les commercialiser directement dans nos boutiques.



INFOS PRATIQUES



Route de Vimoutiers
61230 Gacé

02 33 35 35 35
communication@ledlc.fr

Horaires

Lundi au samedi : 9h - 19h
Dimanche : 9h - 12h30

Visites une fois par an

www.leseleveursdelacharentonne.fr



MANOIR DE DURCET



MANOIR DE DURCET

Situé au cœur du bocage ornais, la famille Breton vous accueille pour vous faire partager leur authentique passion depuis 1930.

Le savoir-faire traditionnel transmis d'une génération à l'autre est une richesse qui fonde la personnalité de notre production. Implantée sur la commune de Magny-le-désert, notre activité associe la production de lait et la transformation cidricole. En harmonie avec la nature, nous élaborons depuis trois générations nos produits à base de pommes et de poires, reflets de la richesse Normande.



INFOS PRATIQUES

Manoir de Durcet
61600 Magny-le-Désert

02 33 37 16 47
contact@breton-
manoirdedurcet.fr

Horaires

Lundi au samedi :
9h - 13h / 14h - 19h

Visites

Sur réservation auprès de
l'Office de Tourisme de
Bagnoles de l'Orne



www.breton-manoirdedurcet.fr





MANOIR DU BOCAGE



Triturateur de graines oléagineuses depuis 2008, Norhuil est une entreprise familiale spécialisée dans la fabrication d'huile vierge de colza.

Sa belle robe jaune doré révèle un arôme délicat et floral. Les graines de colza utilisées sont sélectionnées dans un rayon de 60km autour du site de production. Notre savoir-faire unique permet de garder toutes les qualités gustatives et nutritionnelles tels que les oméga et la vitamine E essentielles à la santé.



INFOS PRATIQUES



Les Hamards
Passais-la-Conception
61350 Passais Villages

Horaires

Lundi au vendredi :
9h - 12h / 14h - 18h

09 61 05 21 96

www.manoirdubocage.fr

SEINE-MARITIME



17 BOUTIQUES

10 VISITES



BRASSERIE LA GODÈNE



Agriculteur en polyculture à Bennetot Terres-de-Caux, Marc vous propose ses bières fermières et artisanales brassées dans le coeur du Pays de Caux.

La Godène, un terme local qui désigne l'ancien broc à lait tiré par les ânes dans le pays de Caux. En tant qu'ancienne exploitation laitière, nous l'avons décliné avec humour sur nos étiquettes. Du lait, nous sommes donc passés à la bière, que nous fabriquons à partir de l'orge qu'il cultive lui-même à la ferme.



INFOS PRATIQUES



873 rue des trois fermés
76640 Terres de Caux

06 79 41 85 22
brasseriemagodene@gmail.com

Horaires
Jeudi et vendredi
14h - 18h

Visites
sur rendez-vous

www.sites.google.com/view/brasserielaGodene.com



CAFÉS CHARLES DANICAN



Les cafés Charles Danican cultivent la poésie des goûts torréfiés depuis 1967. Une histoire de famille inspirée par la musique. De notre ancêtre compositeur, nous avons puisé sa créativité et son sens des accords.

Tous nos cafés allient des gammes de saveurs parfaitement équilibrées. Fraîchement débarqués dans notre brûlerie au Havre, nos cafés sont ensuite sublimés sur place avant d'arriver chez vous, dans votre tasse favorite.



INFOS PRATIQUES

57 rue des Moteaux
76620 Le Havre

02 33 46 01 54

contact@brulerieduhavre.fr

Horaires

Lundi au vendredi
8h30 - 12h / 14h - 18h

Visites

sur RDV ou via l'Office de
Tourisme Le Havre Eretat



www.cafecharlesdanican.com





DISTILLERIE DE LA SEINE



DISTILLERIE DE LA
SEINE

Manuel Bouvier travaille des plantes locales dans sa distillerie installée au Havre pour produire des spiritueux au goût unique.

Au cœur des anciens abattoirs, la Distillerie de la Seine élabore et distille des spiritueux et met en avant la Normandie et les régions qui longent la Seine. Vous pourrez également découvrir la distillerie, les techniques d'élaboration des spiritueux à travers une dégustation sous un angle original.



INFOS PRATIQUES

2 rue Buffon
76600 Le Havre

06 88 73 56 56
manuel.bouvier@distillerie-seine.fr

Horaires
Lundi au vendredi
9h - 17h

Visites sur RDV



www.distillerie-seine.fr



FERME BRASSERIE NORTHMAEN



NORTHMAEN

La Ferme Brasserie Northmaen est productrice de bières fermières depuis 1997 et de whisky depuis 2002.

La Brasserie Northmaen n'a qu'un slogan : de la terre à la bière. Entre les 2, des hommes et des méthodes bien rodées pour le plaisir des papilles.

Les bières et whiskys sont principalement fabriqués avec les céréales cultivées à la ferme. De l'orge crue, un brassage par infusion, et une fermentation en cuve ouverte, ainsi voit le jour la Northmaen !



INFOS PRATIQUES

154 Le Bourg
76780 La Chapelle Saint-Ouen

02 35 09 21 54
ferme.northmaen@gmail.com

Horaires

Lundi au vendredi
9h - 12h / 14h - 18h
Samedi : 10h - 12h

Visites

le samedi sur RDV



www.northmaen.com





FORCHY PÂTISSIER



Entreprise familiale, pâtisseries depuis 1919. Roger Forchy s'établit comme pâtisseries à Yvetot, un siècle plus tard, ses arrières petits-fils perpétuent la tradition.

Cakes aux fruits, brownies, blondies, quatre-quarts, brioches, palmiers, génoises, sablés. L'amour du goût et de la tradition sont ancrés dans nos valeurs : farine et sucre français, cerises de Provence, sel de Guérande. 36 âmes passionnées et engagées dans une véritable démarche de développement durable vous accueillent.



INFOS PRATIQUES

57 rue des Champs
76190 Yvetot

02 35 95 99 40
boutique@forchy.com

Horaires

Mardi au samedi
8h30 - 12h30 / 13h30 - 18h30

Fermeture estivale les 3
premières semaines d'août



www.forchy.com





JEAN-MARC MALO



Depuis 1969 chez nous, la pomme de terre se cultive avec amour et en famille.

Nous sélectionnons rigoureusement et cultivons avec soin des variétés de pommes de terre qui remettent le goût au centre de vos assiettes. Aujourd'hui, nous vous offrons même une gamme de frites et de lamelles toutes fraîches, crues et déjà épluchées pour faciliter vos recettes. Normands et fiers de l'être, nous avons à coeur de défendre notre savoir-faire et les produits de notre terroir.



INFOS PRATIQUES



Horaires

Lundi au vendredi
8h - 12h / 13h30 - 17h

100 Ferme Montier, CR32
76110 Goderville

02 35 29 15 98
malo@lemontier.fr

Visites à réserver auprès de
l'Office de Tourisme de
Fécamp

www.lemontier.fr



LA FERME DES 5 FRÈRES



LA FERME DES 5 FRÈRES

BOUCHERIE, CRÈMERIE & VOLAILLE

Située à Bermonville, la Ferme des 5 Frères est une véritable histoire de famille depuis 5 générations.

Aujourd'hui, la jeune génération a repris le flambeau avec énergie. Ils sont 5 Frères, tous passionnés par l'agriculture et complémentaires dans leurs savoir-faire. Découvrez tous les secrets de la fabrication du Camembert fermier au lait cru à travers une visite immersive au cœur de chaque production est possible : de la salle de traite à la fromagerie en passant par les secrets de l'alimentation bovine.



INFOS PRATIQUES 

100 rue de la cayenne
76640 Terres de Caux

06 08 95 91 97

Horaires

Vendredi et samedi
9h - 12h / 14h - 18h30



www.fermedes5freres.fr



LE BOUQUET NORMAND



Le Bouquet Normand, maison familiale depuis 5 générations, régale Fécamp, Le Havre et Isneauville en fumaisons artisanales et conserves de la mer.

Authentique, gourmand, chaleureux ! Dans nos boutiques, on trouve du caractère dans le saumon, du soleil dans les rillettes et des pépites régionales en rayon. Trois adresses, une seule promesse : faire pétiller vos papilles avec le meilleur de la mer et de la Normandie !



INFOS PRATIQUES



3 rue de la Barricade
76400 Fécamp

65 rue de Paris
76600 Le Havre

Rue André le Nostre
76230 Isneauville

02 27 30 28 95

contact@lebouquetnormand.fr

Horaires

Lundi au vendredi
8h30 - 12h / 14h - 19h
Samedi : 9h - 12h

Mar, jeu, ven et samedi
10h - 13h / 14h30 - 19h
Mercredi : 14h30 - 19h

Mardi au samedi
10h - 13h / 14h - 19h



www.lebouquetnormand.fr





LES ATELIERS D'ÉTRAN



Savourez la douceur authentique des caramels de pomme Dieppoise, créés avec passion par l'Association APEI de la région Dieppoise, offrant une expérience gourmande qui soutient l'inclusion.

Depuis 2009, l'APEI élabore ce délice en utilisant des ingrédients simples mais authentiques : du sucre, du beurre et la fameuse compote de pommes normandes. Sous la direction du maître chocolatier dieppois, le caramel de pommes Dieppoise se décline en plusieurs variantes pour satisfaire tous les palais.



INFOS PRATIQUES

1 Grande rue des Salines
76370 Martin-Eglise

02 32 90 57 20

carameldepommes@apeiseinemer.fr

Horaires

Lundi au jeudi
8h20 - 11h45 / 13h - 16h45
Vendredi : 8h20 - 12h15

Visites sur réservation auprès
de l'Office de Tourisme de
Dieppe



www.carameldepommesdieppoises.fr



LES RESCAPÉS



Avec 4 saveurs, sucrées et salées, ces biscuits à base de drêches de bière sont des plus gourmands, mais sont surtout responsables et locaux.

Après avoir lancé leur micro-brasserie, Florence et Thierry ont relevé un nouveau défi : offrir une deuxième vie aux drêches issues du brassage de leurs bières en les transformant en délicieux biscuits croustillants ! Les Rescapés.



INFOS PRATIQUES

Rue du Pacifique
76240 BELBEUF

02 35 02 04 06

Horaires

Lundi au samedi
10h - 13h / 14h - 19h



www.biscuitslesrescapes.com



MAISON LEMÉTAIS



La Maison Lemétais est une entreprise familiale et artisanale qui perdure depuis 4 générations dans les métiers du café.

La commercialisation et la torréfaction datent des années 50. Le savoir-faire de ses salariés garantit une torréfaction de grande qualité et une incomparable fraîcheur. Nos cafés viennent des plus prestigieuses origines : Colombie, Brésil, Guatemala, Costa-Rica, Ethiopie, Kenya...



INFOS PRATIQUES



Horaires

69 rue François Mazeline
76600 Le Havre

Lundi au jeudi
8h30 - 18h
Vendredi : 8h30 - 17h

02 35 24 06 12

commandes@cafeslemetais.fr

Visites sur réservation

www.cafeslemetais.fr





MINOTERIE CAPRON



Construit à la fin du XIX^{ème} siècle, le moulin de Saint-Ouen-sous-rachy est exploitée par la famille Capron qui fabrique des farines à destination de la boulangerie artisanale.

Dépositaire d'un métier ancestral et d'un véritable savoir-faire transmis de père en fils, aujourd'hui, c'est Louis Capron qui dirige ce moulin. En alliant tradition et modernité, c'est toujours avec la même volonté que l'entreprise propose à ses clients des farines de qualité



INFOS PRATIQUES



Moulin de Saint Ouen
23 route de la Chapelle
76730 Brachy

Horaires

Lundi et mercredi
8h - 12h
Vendredi : 13h30 - 16h30

02 35 85 36 31
minoterie@capron.me

www.moulincapron.fr





MON CAFÉ NORMAND



Les Torréfacteurs Normands est une entreprise familiale fondée en 2016 de torréfaction artisanale de cafés basée à Rouen.

L'histoire raconte que c'est par un mois de juin très pluvieux et sans aucun client dans son bar que Grégoire Meurice, décide de proposer ses cafés à une première épicerie fine. Une heure plus tard, il avait sa première commande. La marque était lancée. A chaque fois, l'intérêt pour des grains de grande qualité aromatique, faible en caféine et à prix abordables ne se dément pas.



INFOS PRATIQUES

21 place Saint-Marc
76000 Rouen

02 27 08 80 21

Horaires

Mardi au samedi : 9h - 18h
Dimanche : 8h30 - 13h



www.lestorrefacteurscafe.fr





ROCHES BLANCHES



Les salaisons Roches Blanches vous invite à découvrir ses produits de saucisses et saucissons sec de fabrication traditionnelle.

Choisir avec rigueur ses matières premières, élaborer ses recettes, laisser aux viandes le délai nécessaire à une bonne maturation et au produit le temps du séchage et de l'affinage... Autant d'interventions qui relèvent de notre savoir-faire artisanal mais qui intègrent aujourd'hui une gamme de moyens technologiques évolués.



INFOS PRATIQUES

Avenue Maximiliansau
76450 Cany-Barville

02 35 97 78 11
info@roches-blanches.fr

Horaires

Lundi et vendredi
9h - 12h / 14h - 17h



www.roches-blanches.com



VIVIERS DE VATIERVILLE



Pisciculteurs depuis 1929, la famille Kot perpétue le savoir-faire des Maîtres fumeurs des pays de l'Est

Situés au cœur du pays de Bray, la pisciculture de Vatierville vous accueille pour vous montrer son savoir-faire artisanal. Nos truites sont élevées de façon durable et transformées sur place de façon artisanale. Elevage de truite, fumage de poissons, venez découvrir les produits dans un magnifique cadre !



INFOS PRATIQUES

7 route nationale
76270 Vatierville

02 35 93 11 04

Horaires

Lundi, mardi et mercredi
8h - 12h / 14h - 17h30
Jeudi et vendredi : 8h - 12h

Visites sur rendez-vous



www.vivierkot.com





WHISKY AUGUSTE RICOUARD



WHISKY AUGUSTE

Le Whisky Auguste Ricouard puise ses racines dans l'héritage de la ferme Ricouard, ancrée profondément dans le terroir normand.

De la bouteille de lait au Whisky, le chemin de la ferme Ricouard, en conversion biologique depuis 2019, est inscrit dans le territoire normand. L'élixir, réalisé à partir des céréales produites sur l'exploitation, est distillé et mûri sur place dans des fûts de chêne.



INFOS PRATIQUES

12 rue de la Randouerie
76290 Fontenay

02 33 30 64 74

Horaires
Sur rendez-vous



www.whisky-augustericouard.fr 

Saveurs de
NORMANDIE



**PREUVE
DE BON SENS**