Saveurs de NORMANDIE

EURE

SAVOIR-FAIRE & PLAISIR

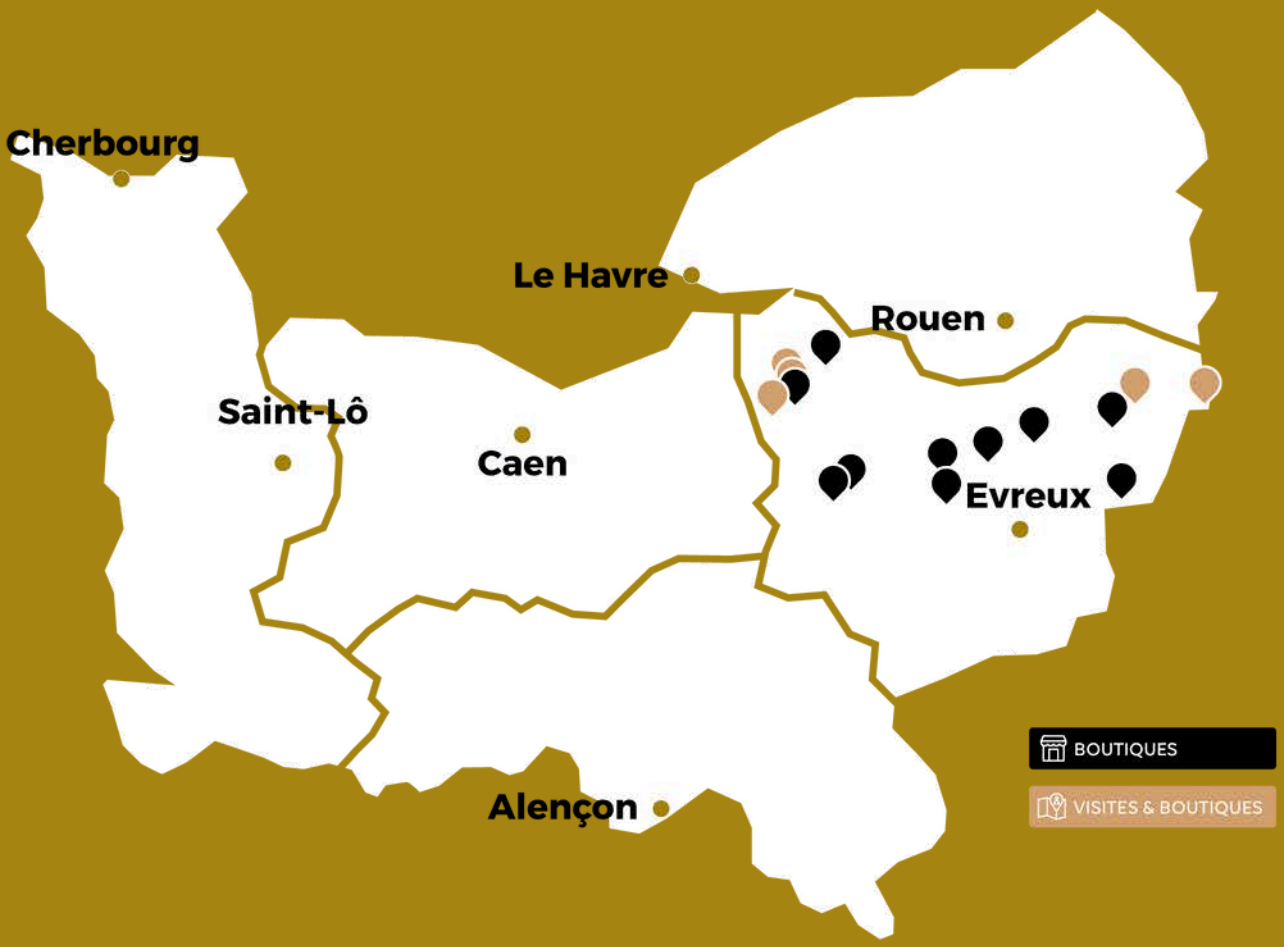
À visiter & à déguster !

SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR

RÉGION NORMANDIE

Cofinancé par l'Union européenne

EURE



10 BOUTIQUES

6 VISITES

BOULANGERIE MAISON HÉRON PÈRE ET FILLES

MAISON
HÉRON
Boulangerie de tradition
Père + 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

Saveurs de NORMANDIE

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

BRASSERIE De Sutter
BIÈRES NORMANDES ET LIBRES
FAITES AVEC AMOUR & HOUBLONS

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

02 32 27 57 17
magasin@brasserie-de-sutter.com

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

Visites
Sur réservation

www.brasseriedesutter.com

DISTILLERIE MAISON BUSNEL

MAISON
BUSNEL
1820

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 cidricioles.

Nos vergers centenaires nous permettent de produire cidre, jus de pomme et vinaigre. Notre produit phare, Le Velours, un balsamique 100% pomme qui sublimera 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

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

Horaires
7j/7 24h/24

Visites
Sur réservation

LE BUISSON DURET

LE BUISSON DURET
FERME BIDAULT

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

Saveurs de NORMANDIE

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 PRESSOIR D'OR

LE PRESSOIR 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

Les 3 Pommes Epagnoles

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

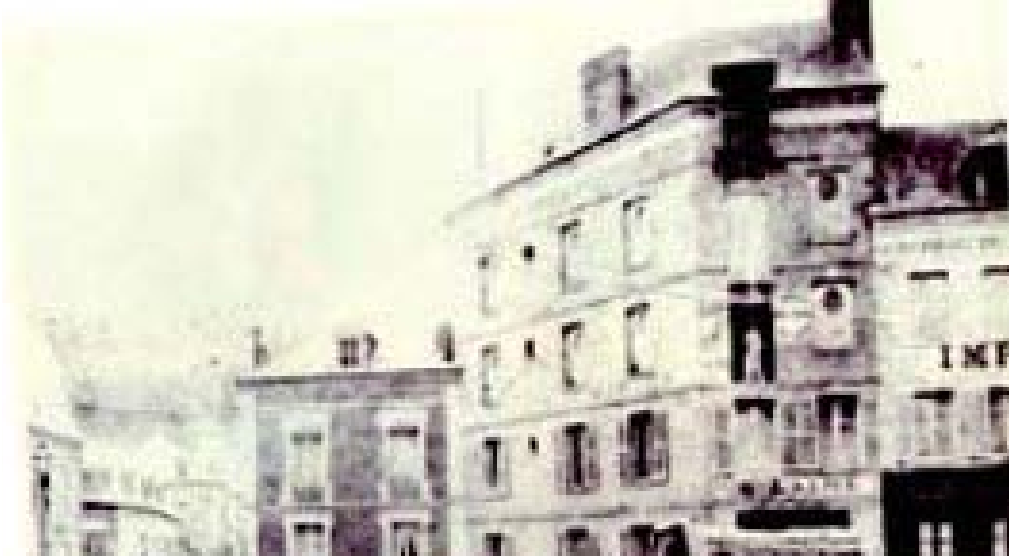
27 route de Pont Audemer
Impasse de la ferme
27260 Epaignes

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

Moulin d'Auguste
L'Art Meunier depuis 1887

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

Saveurs de NORMANDIE

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 as 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

VAUQUELIN
Pommes de terre de Normandie

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

Saveurs de NORMANDIE

13 rue des Drapiers
27110 Venon

02 32 40 05 60

Horaires
7j/7 24h/24

www.vauquelin.fr

Saveurs de NORMANDIE

PREUVE DE BON SENS