

MANCHE



**SAVOIR-FAIRE
& PLAISIR**

À visiter & à déguster !



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 : huîtres, 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



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

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

Horaires

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

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





MONTFRUIT 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

Ressourcée

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
ressourcee@gmail.com

www.ressourcee.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

Saveurs de
NORMANDIE



**PREUVE
DE BON SENS**