

SEINE-MARITIME

Saveurs de

NORMANDIE



**SAVOIR-FAIRE
& PLAISIR**

À visiter & à déguster !



SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR



RÉGION
NORMANDIE



Cofinancé par
l'Union européenne

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/brasserielaodene.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 Etretat



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



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 ancrées 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

100 Ferme Montier, CR32
76110 Goderville

02 35 29 15 98
malo@lemontier.fr

Horaires

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

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 Dieppoises, 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 Dieppoises 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

Lundi au jeudi

8h30 - 18h

Vendredi : 8h30 - 17h

69 rue François Mazeline
76600 Le Havre

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

Horaires
Sur rendez-vous

02 33 30 64 74

www.whisky-augustericouard.fr



Saveurs de
NORMANDIE



PREUVE
DE BON SENS