

# Rendez-vous les 13 et 14 juin 2009

48 heures



au Pays du camembert



**Contact :** Karin BADDELY au 02 33 67 49 42

## Le Pays du camembert...

Nichée au cœur de la Normandie, cette contrée du Pays d'Auge recèle bien des surprises...

Venez à la rencontre de gens très attachés à leur terroir, travaillant jour après jour pour vous proposer des produits authentiques.

Partez à la découverte des richesses de ce Pays et soyez assurés de vous émerveiller devant ses paysages verdoyants, ses profondes vallées et ses villages perchés.

Testez, le temps d'un week-end, les nombreuses animations proposées par des professionnels et des bénévoles heureux de faire partager leurs valeurs et leur savoir-faire traditionnels.

Et vous vous apercevrez bien vite que « 48h » ne suffisent pas à faire le tour de ce Pays qui vaut le détour.

# SOMMAIRE

- Se réveiller dans des chambres ou des gîtes de charme ...p 4 et 5
- Parcourir un village typique sauvegardé .....p 6
- Flâner au marché ..... p 6
- Découvrir de nouveaux lieux de brocante ..... p 6
- Enfiler son tablier ..... p 7
- Découvrir l'éco construction et le maraîchage en bio .....p 7
- Se régaler de nos produits du terroir ..... p 8
- Visiter nos producteurs cidricoles ..... p 9
- S'arrêter à l'écomusée de la Pomme au Calvados ..... p 10
- Regarder tourner un vieux moulin ..... p 10
- Se faire prendre en photo au village de Camembert ..... p 11
- Assister à la traite des vaches ..... p 12
- Visiter une exploitation laitière ..... p 12
- Découvrir la sagesse et l'architecture tibétaine..... p 13
- S'enivrer des parfums de nos jardins de charme .....p 14
- Faire ses emplettes à la Fête des Plantes et d'Artisanat d'Art ... p 15
- Succomber à la passion du cheval ..... p 16
- Respirer le grand air et le parfum des fleurs sauvages ..... p 17
- Pêcher à la mouche sur la Touques ..... p 17
- S'essayer à la peinture et à la sculpture ..... p 18
- Taper la galoche au rythme d'un son rock & folk..... p 18
- Renseignements pratiques .....p 19



## Se réveiller dans des chambres ou des gîtes de charme

### Se réveiller dans une chambre avec vue sur la nature...

Dormir profondément, se réveiller au chant des oiseaux, écarter les rideaux et découvrir les pommiers et paysages vallonnés. Au Pays du camembert, vivez votre rêve de tranquillité et de campagne verdoyante. Nous vous proposons un accueil personnel et chaleureux et un hébergement plein de charme, en des lieux où l'authenticité est une valeur à partager.

### Des offres spéciales vous sont proposées pour l'occasion :

**L'Orangerie - chambres d'hôtes** : A l'occasion des « 48h au Pays du camembert », pour 2 nuits en chambre double, **une corbeille de produits du terroir sera offerte** (pommes, confiture de lait, bonbons au calvados).  
Tarif pour 2 nuits (petit-déjeuner compris) : 140 €. **Marie-Christine GRAN**  
 – L'Orangerie – 61470 Avernès Saint Gorgon Tél : 02.33.67.48.37  
[marie-christine.gran@wanadoo.fr](mailto:marie-christine.gran@wanadoo.fr)  
[www.chateau-lorangerie.com](http://www.chateau-lorangerie.com)



**La Siaule** : Au cœur d'un grand verger, les fenêtres et le balcon donnent sur des pommiers anciens (une centaine d'arbres). A l'occasion des « 48h au Pays du camembert », pour la location du gîte le week-end des 13 et 14 juin, **2 billets pour la Fête des Plantes et d'Artisanat d'Art au Prieuré Saint-Michel sont offerts**. Tarif pour le week-end : 200€ (du vendredi soir au lundi matin, petits-déjeuners offerts).

**Dominique VIGNOT - La Siaule**  
 61470 Saint Germain d'Aulnay -  
 Tél : 06.16.42.79.74 -  
[d.vignot@wanadoo.fr](mailto:d.vignot@wanadoo.fr)

**Gîte Le Val Godard (Clévacances : 2 clés)** : A l'occasion des « 48h au Pays du camembert », **pour la location du gîte les 13 et 14 juin 2009, un panier garni sera offert**. Il comprend une bouteille de cidre, un bon camembert au lait cru, une terrine de pâté normand et un pot de confiture.  
Tarif au week-end : 180 € – Tarif à la semaine : 315 €.

**Thierry et Christiane TURPIN**  
 Le Val Godard – 61120 Fresnay le Samson  
 Tél : 02.33.35.50.30 – [babacooldu61@hotmail.fr](mailto:babacooldu61@hotmail.fr)



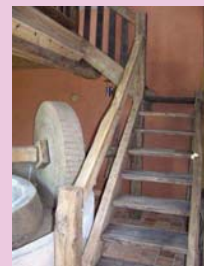
**La Hérissonnière & Cie** : A l'occasion des « 48h au Pays du camembert », pour la location des gîtes ou chambres d'hôtes, une **initiation gratuite au Swin Golf** est proposée. Le Swin Golf est une variante du golf, idéale pour les débutants : l'accès au parcours est immédiat après une courte initiation et ce sport est adapté aux enfants à partir de 8 ans. Il se pratique sur des terrains rustiques avec une seule canne à trois faces et une balle molle de même poids qu'une balle de golf, mais plus grosse. Par ailleurs, chacun pourra profiter de la **table d'hôte** (repas autour du camembert et des produits de la cave) : 25 euros/personne pour le repas.

**Les Chambres d'hôtes sont classées Fleur de Soleil (3 fleurs)**

**Hérissonnière & Cie – La Hérissonnière – 61470 Saint Aubin de Bonneval - Tél : 02.33.39.48.55**  
[dtuel@terre-net.fr](mailto:dtuel@terre-net.fr) - [www.herissonniere.fr](http://www.herissonniere.fr) - <http://le-gadage-du-manoir.skyrock.com/>



**Chambres d'hôtes La Hérissonnière**



**Le Gadage du Manoir**



**La Maison Rose**



**Chambres d'hôtes Les Fermes de Florence** : A l'occasion des « 48h au Pays du camembert », pour le week-end des 13 et 14 juin : **1 nuit achetée = 1 nuit offerte**. Tarif pour 1 nuit pour 2 personnes avec les petit-déjeuners : 130 € / Suite Royal Gala : 160 €.

**Les Fermes de Florence - Les Fonciers - 61120 Les Champeaux**  
**Tél : 02.33.39.15.56 - [mail@lesfermesdeflorence.com](mailto:mail@lesfermesdeflorence.com)**  
[www.lesfermesdeflorence.com](http://www.lesfermesdeflorence.com)



**La Ferme Auberge du Haut de Crouttes : ferme du XVIIIème siècle.**

A l'occasion des « 48h au Pays du camembert », pour le week-end des 13 et 14 juin, pour **2 nuitées en chambres d'hôtes achetées, un panier garni de produits fermiers est offert.**

**Tarif** : 40 € la nuité (avec petit-déjeuner).

**Brigitte GUIDEZ**

**Ferme Auberge du Haut de Crouttes**

**Le Haut de Crouttes - 61120 Crouttes**

**Tél : 02.33.35.25.27**



**Hôtel La Couronne :**

A l'occasion des « 48h au Pays du camembert », entre les 10 et 17 juin, à **partir de 3 nuits à l'hôtel, les petits déjeuners sont offerts.**

**Vincent Darmigny - La Couronne - 9, rue du 8 Mai - 61120 Vimoutiers**

**Tél : 02.33.67.21.49 - [hotelrestaurant.lacouronne@wanadoo.fr](mailto:hotelrestaurant.lacouronne@wanadoo.fr) - [www.hotelrestaurantlacouronne.fr](http://www.hotelrestaurantlacouronne.fr)**

La liste complète des hébergements est disponible à  
**l'Office de Tourisme du Pays du camembert**  
**21 place de Mackau – 61120 Vimoutiers**  
**Tél : 02.33.67.49.42 – [ot.paysducamembert@wanadoo.fr](mailto:ot.paysducamembert@wanadoo.fr)**



## Parcourir un village typique sauvegardé

### Flâner au marché

### Découvrir de nouveaux lieux de brocante

#### Remontez le temps dans les ruelles du Sap...

Ce petit bourg typique, classé Zone de protection du patrimoine architectural urbain et paysager, cache des trésors. Des maisons de maître en briques du XIXe siècle en passant par le château féodal, de la bibliothèque à pan de bois et à toit de chaume, des façades avec essentage en ardoise ou décoration en céramique... Toute l'architecture du Pays d'Auge y est représentée. Les halles sont particulièrement étonnantes. Cette succession d'arcs en briques abrite un brocanteur et forme la toile de fond du marché hebdomadaire.

**Marché du Sap** le samedi **13 juin** en matinée.

**Visite guidée du Sap** : promenade d'environ 1 km à la découverte de son architecture qui a été épargnée en 1944. On découvre, avec le guide, son histoire très ancienne et parfois violente qui remonte à l'époque du Duché de Normandie. Visite de l'église et de ses œuvres d'art. Le départ se fait sur le site du Grand Jardin.

Le samedi **13 juin à 14h30** (durée : 2h à 2h ½) et le dimanche **14 juin à 10h** (durée : 2h) : gratuit à l'occasion des « 48h au Pays du camembert ».

Renseignements auprès de l'Office de Tourisme au **02.33.67.49.42** - [ot.paysducamembert@wanadoo.fr](mailto:ot.paysducamembert@wanadoo.fr)

#### Laissez vous aller à découvrir de nouveaux lieux de chine...

Au Sap, sur la place du Marché, des boutiques originales où le mobilier normand côtoie les objets vintage.

La boutique d'Emmanuel regorge de trésors. Il est devenu le spécialiste des lampes et luminaires anciens et du mobilier industriel. A côté d'une armoire normande, vous découvrirez des lampes américaines des années 1950 ou encore des « kimonos japonais ». Chaque objet saura vous interpeller.

**Beaulieu - Emmanuel Beder - Place du Marché - 61470 Le Sap**



## Enfilez votre tablier...

Votre enfant a toujours rêvé de faire de la batterie, mais vous hésitez : trop cher... trop bruyant. Mais au Pays du camembert, tout est possible. Alors, le temps d'un week-end, laissez-les vivre leur rêve... Casseroles, poêles, faitouts, sauteuses : les batteries de cuisine sont de sortie !

Pour vos bambins, le restaurant **La Camembertière** organise le **dimanche 14 juin de 9h30 à 11h30** un atelier cuisine « enfant ». La tenue de cuisine est fournie (toque, tablier, etc.).

Atelier gratuit ouvert aux enfants de 7 à 12 ans – Inscription auprès de la Camembertière.

**Géry Boddaërt - La Camembertière - L'Hôtellerie Faroult**  
61120 Les Champeaux en Auge - Tél : 02.33.39.31.87  
[lacamembertiere@wanadoo.fr](mailto:lacamembertiere@wanadoo.fr)

Pour les adultes, le restaurant **La Couronne** organise un atelier cuisine le **samedi 13 juin à 9h30**. Le tablier est fourni. Atelier gratuit - Inscription auprès de La Couronne. **Vincent Darmigny - La Couronne - 9, rue du 8 Mai - 61120 Vimoutiers**  
Tél : 02.33.67.21.49 - [hotelrestaurant.lacouronne@wanadoo.fr](mailto:hotelrestaurant.lacouronne@wanadoo.fr) - [www.hotelrestaurantlacouronne.fr](http://www.hotelrestaurantlacouronne.fr)



## Enfiler son tablier

## Découvrir l'éco construction et le maraîchage en bio

### Faites un détour par la solide maison des « 3 petits cochons »...

Et il souffla, souffla.... Mais non. Chez Colette et Louis Beuruelle, aucun risque, la **maison en paille** ne s'envolera pas ! **De nos jours l'éco construction, c'est du solide !** Nos maraîchers construisent eux-mêmes leur future demeure, juste à côté de leur « petit jardin ». Ils cultivent sur ce terrain des **fruits et légumes sans traitement chimique** (labellisation bio en cours). Fraîcheur, qualité et saveur garanties !

Vous pourrez les retrouver au **Marché à la Ferme de Cutesson**, le **samedi 13 juin** de 10h30 à 12h30, ou bien **chez eux « au Potager du Bocage »** le **dimanche 14 juin** de 9h à 16h, pour une simple visite ou pour acheter vos « 5 fruits et légumes indispensables à votre santé ! ». Possibilité de pique-niquer : apportez votre panier !

**Colette et Louis Beuruelle - Le Potager du Bocage - « Le Bocage »**  
61120 Les Champeaux - Tél : 02.33.36.72.02

Ferme de Cutesson – Côte de Gacé – 61120 Vimoutiers  
Tél : 02.33.39.18.53



## Faites une pause déjeuner et savourez un dîner aux couleurs du terroir...

Faites confiance à nos restaurateurs pour vous concocter des petits plats à base de produits du terroir qui vous raviront les papilles !!

**La Ferme Auberge du Haut de Crouttes** : Les menus sont préparés avec les produits de l'exploitation agricole et du terroir. Les enfants pourront découvrir la basse-cour, ainsi que la mare avec les oiseaux d'ornement (sarcelles, oies, etc.). Le samedi **13 juin (midi et soir)** et le dimanche **14 juin (le midi)**. Tarif : 21€/personne (boissons non comprises). Labellisée Bienvenue à la Ferme.

**Ferme Auberge du Haut de Crouttes - Le Haut de Crouttes - 61120 Crouttes**  
Tél : 02.33.35.25.27

**La Maison du Vert** : Sa savoureuse cuisine est à base de légumes du jardin et de produits du terroir (le plus souvent de production biologique). Découvrez leurs délicieux chutneys ! Vous pourrez vous restaurer à l'intérieur ou dans le jardin à l'anglaise de 2,5 ha bordé par la Touques. Sa vue dominante sur la vallée, son ancien pressoir, sa basse-cour, sa mare et son ancien lavoir raviront petits et grands. Pour les « 48h au Pays du camembert », menu spécial avec des produits normands **le midi**.

**Maison du Vert - Le Bourg - 61120 Ticheville - Tél : 02.33.36.95.84 -**  
[mail@maisonduvert.com](mailto:mail@maisonduvert.com) - [www.maisonduvert.com](http://www.maisonduvert.com)



## Se régaler de nos produits du terroir...

**La Camembertière** : les spécialités de ce restaurant sont à base de produits du terroir : foie gras de canard mi-cuit au torchon, gelée de Pommeau, tarte au camembert, spécialités du terroir, noix de veau normande. Il est labellisé Qualité Tourisme.

**Géry Boddaert - La Camembertière - L'Hôtellerie Faroult - 61120 Les Champeaux**  
Tél : 02.33.39.31.87 - [lacamembertiere@wanadoo.fr](mailto:lacamembertiere@wanadoo.fr)

**La Couronne** : ce restaurant vous propose un menu « terroir » tous les midis et soirs, dans le cadre « des 48h au Pays du camembert ». Ses spécialités : croustade au camembert, salade de Saint-Jacques et écrevisses tièdes à la vinaigrette d'agrumes, foie gras mi-cuit, magret de canard à la gelée de cidre, cœur d'Auge. Sur commande, plat du terroir « A emporter ».

**Vincent Darmigny - La Couronne - 9, rue du 8 Mai - 61120 Vimoutiers**  
Tél : 02.33.67.21.49 - [hotelrestaurant.lacouronne@wanadoo.fr](mailto:hotelrestaurant.lacouronne@wanadoo.fr) - [www.hotelrestaurantlacouronne.fr](http://www.hotelrestaurantlacouronne.fr)



### Laissez-vous ensorceler par les potions de nos bouilleurs de cru...

Pour préparer leurs breuvages dorés, nos alchimistes utilisent un ingrédient aux mille vertus... Ce composant très particulier, tout rond, parfois rouge, parfois jaune, est connu de quelques rares sorciers et magiciens, et porte le curieux nom de POMME.

Nos bouilleurs de cru se livrent à d'étranges opérations. Ils broient, ils pressent. Et puis, ils versent un liquide doré dans un appareil bizarre. Ils appellent ça « **un alambic** ». C'est la distillation disent-ils. Ils distillent... Et puis, ils utilisent d'énormes tonneaux. Mais c'est qu'en plus, ils sont très habiles ! Parce qu'avec ce seul ingrédient ils font plein de potions différentes : une orangée, fruitée, sucrée : **le cidre du Pays d'Auge**... Le vrai. Et alors cette potion-là, elle accompagne merveilleusement le camembert au lait cru. Qui l'eut cru ? Mais notre toute petite pomme fait aussi du grand, du beau, du fort : **le calvados**. Ce beau liquide ambré est énigmatique ; nos sorciers le laissent vieillir... 10 ans, 20 ans, 30 ans et il devient alors **millésimé**. Et quand ils ont envie d'un apéritif, ils ajoutent au calvados du moult de pomme (*de la pomme « moulue », ça donne du jus*), ça se transforme en un philtre sombre, plus soutenu, très sucré : **le pommeau**.

En plus, nos bouilleurs de cru sont facétieux. Alors des fois, ils choisissent un autre ingrédient. Il est biscornu celui-là : c'est comme si on avait tiré dessus pour l'allonger. Ils appellent ça la POIRE, et ils en font une potion blanche légèrement dorée qui porte le nom « inattendu » de **poiré**. C'est délicat, c'est frais, ça pétille, ça vous ravit les papilles...

Et puis, des fois, ils ont envie de s'amuser, alors ils essayent des trucs nouveaux, ils se prêtent à d'étranges combinaisons : ils appellent ça des **cocktails** !

Las ! pas de bouilleurs de cru itinérants pour les 13 et 14 juin (c'est pas l'époque), mais vous pourrez visiter nos producteurs cidricoles qui vous proposent pour l'occasion des animations :

## Visiter nos producteurs cidricoles



**GAEC de la Galotière** : Producteurs récoltants de pommes à cidre, fabrication de cidre, de pommeau et de calvados avec alambic à repasse. Produits cidricoles : cidre AOC, poiré, pommeau AOC, calvados AOC, jus de pomme, vinaigre de cidre, confitures. Agriculture Biologique.

**Le Domaine de la Galotière va distiller le samedi 13 juin** toute la journée dans son superbe **alambic**. Tout le site est aménagé pour des visites découvertes. **Visites guidées le 13 juin** à 14h30 et à 16h30. **Visite libre le 14 juin** toute la journée.

**Jean-Luc OLIVIER – GAEC de la Galotière – 61120 Crouettes**  
Tél : 02.33.39.05.98 – [lagalotiere@free.fr](mailto:lagalotiere@free.fr) - [www.lagalotiere.fr](http://www.lagalotiere.fr)

**La Ferme Biologique de Cutesson** : Transformation des pommes récoltées sur l'exploitation : ramassage des pommes manuel, broyage, brassage, pressurage, mise en bouteilles et étiquetage à la ferme. Commercialisation des cidres AOC, jus de pommes, calvados, pommeaux biologiques, poiré.

Le **samedi 13 juin** en matinée (**à partir de 9h**) : rencontre avec des adhérents de « l'AMAP de la Vie » (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) qui sera suivi d'un petit marché bio et (conventionnel) avec des produits des fermes voisines (légumes de saison, fromages de vache, de chèvre, lait, crème, camembert, œufs, cidre, jus de pomme, etc.)

Le **dimanche 14 juin** de **9h à 18h** : remise en route du pressoir avec démonstration de broyage de pommes, pressurage, embouteillage, étiquetage (pressoir ancien).

**Ginette SCHREIBER - Ferme de Cutesson – Route de Gacé – 61120 Vimoutiers**  
Tél : 02.33.39.18.53 – [fermedecutesson@orange.fr](mailto:fermedecutesson@orange.fr)

**Les Vergers du Pays d'Auge** : Visite gratuite de la cidrerie et dégustation de cidre et de poiré, le samedi **13 juin de 14h à 19h**.

**Les Vergers du Pays d'Auge, 18 rue des Pommiers – 61120 Vimoutiers**  
Tél : 02.33.36.28.21

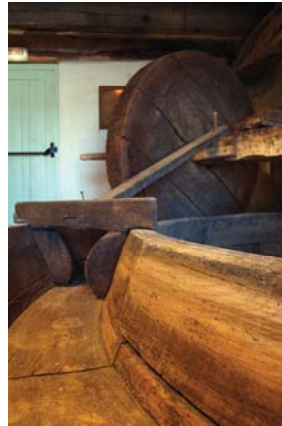
### Visitez l'Ecomusée de la Pomme au Calvados...

Cet écomusée, à travers une collection d'une centaine d'objets, retrace la fabrication traditionnelle du cidre et du calvados sur un ancien site de production cidricole. Découvrez ses cuves en ciment-verre, son gadage en bois et son pressoir longue étreinte du 18<sup>ème</sup> siècle, mais aussi la reconstitution d'une « bouillèrie ».

Et après la visite du jardin potager de légumes anciens, parcourez le sentier pédagogique dans le verger conservatoire de pommes à cidre.

Dans le cadre des « 48h au Pays du camembert », une dégustation gratuite de cidre AOC Pays d'Auge est offerte. Ouverture de 10h à 12h et de 14h à 17h, les **13 et 14 juin**.

Ecomusée de la Pomme au Calvados - Rue du Grand Jardin - 61470 Le Sap  
Tél : 02 33 35 25 89 - [asso.grandjardin@wanadoo.fr](mailto:asso.grandjardin@wanadoo.fr)  
[www.le-grand-jardin.asso.fr](http://www.le-grand-jardin.asso.fr)



## S'arrêter à l'écomusée de la Pomme au Calvados

### Regarder tourner un vieux moulin...

#### Regardez tourner un vieux moulin et plonger ses doigts dans la farine...

Jean Brêteau, l'ancien meunier de Vimoutiers, prend grand soin de son moulin. Installé sur la rivière la Vie, ce moulin à eau est en parfait état de marche et a conservé tout son matériel ancien et ses accessoires : brosse, séparateur, nettoyeur, meules, bluterie, pétrin, four à pain au bois.

De très nombreux visiteurs, français ou étrangers, se pressent pour découvrir un savoir-faire traditionnel en voie de disparition.

**Les meuniers proposent une visite guidée et gratuite de leur moulin, de juin à septembre (suivant disponibilité) et toute l'année sur rendez-vous. Accueil de groupes sur réservation.**

**Les 13 et 14 juin**, de 10h à 12h et de 14h à 18h, le moulin sera remis en route pour les Journées des Moulins. A cette occasion, vous serez accueillis par les anciens meuniers vêtus de costumes traditionnels. Vous pourrez assister à la fabrication de la farine, et goûter au pain préparé sur place et cuit au four à bois.

**M. et Mme Brêteau - Moulin de Vimoutiers - Avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers - Tél : 02.33.39.03.66**





### Faites-vous prendre en photo dans le célèbre village de Camembert...

Ah...(le) Camembert ! Et oui, ce n'est pas qu'un fromage, c'est aussi un village. Et non, ce n'est pas le village qui porte le nom du fromage mais bien le fromage qui porte le nom du village ..... Qui de la poule ou de l'œuf, de l'œuf ou de la poule, est le premier.... ?

### Le dernier producteur fermier de camembert AOC...

C'est au village de Camembert que vous trouverez le dernier producteur de camembert AOC fermier, donc au lait cru. François et Nadia Durand vous attendent pour une visite de leur fromagerie. Vous pourrez observer les différentes étapes de fabrication du fromage. Dégustation possible : 1 part de camembert + 1 verre de cidre ou de jus de pomme + pain (offre spéciale « 48h au Pays du camembert » : 2,50€ au lieu de 3€). Les **13 et 14 juin de 10h à 12h30 et de 15h à 17h30**.

**Fromagerie Durand - Ferme de la Héronnière - La Héronnière - 61120 Camembert**  
Tél : 02.33.39.08.08



## Se faire prendre en photo au village de Camembert

### La légende de Marie Harel, l'inventeur du camembert...

La légende dit que c'est Marie Harel, fermière au village de Camembert, qui mit au point la recette définitive du camembert, grâce au secret que lui confia un prêtre réfractaire de la région de Brie. Elle cacha celui-ci en 1791, pendant la Révolution, dans le Manoir de Beaumontel.

Situé sur la commune de Camembert, sur les hauteurs du bourg, ce manoir fut construit vers 1650. De style augeron normand à colombages (pans de bois et tuileaux), il est entouré de bâtiments de ferme, four à pain, pressoir, étables, remise, pigeonnier.

De ce manoir, on peut visiter les grandes salles du rez-de-chaussée avec leurs belles cheminées de pierre. Sur l'une d'entre-elles se trouvent des inscriptions du XVIIe, d'origine protestante, sur « Le Décalogue ». On y visite aussi la petite laiterie avec ses équipements anciens pour la fabrication du beurre et du fromage. Le four à pain et le pressoir sont à voir également.

Visite guidée du manoir le **dimanche 14 juin**, de 14h à 18h.

(de plain-pied, il est accessible aux personnes ayant des difficultés de marche)

**Christian Clouet d'Orval**  
**Manoir de Beaumontel**  
**61120 Camembert**  
Tél : 02.33.39.27.01



### Prendre un verre de cidre à la Ferme Président ...

Située au cœur du village emblématique de Camembert, la **Ferme Président** retrace la vie du camembert. Cette bâtisse restaurée du XVIIIème, début XIXème siècle nous replonge à l'époque de Marie Harel qui inventa le camembert en 1791.

La visite nous présente la ferme laitière des années 50, un film sur les grandes familles fromagères normandes, l'évolution des techniques de fabrication du camembert de la famille Besnier au Groupe Lactalis, le hâloir, la ferme typique augeronne de 1900, la rue des tyrosémiophiles et la beurrerie.

### ... et à la Maison du Camembert

En forme de boîte de camembert, la **Maison du Camembert** est un lieu de détente, où vous pourrez découvrir les quatre AOC fromagères sur des panneaux lumineux. Les hôtesses vous proposeront un large choix des AOC normandes ainsi que de nombreux souvenirs de la Région.

Les **13 et 14 juin**, de 10h à 19h sans interruption, la Ferme Président offre **une entrée gratuite pour une entrée adulte achetée et un verre de cidre vous sera offert** à la Maison du camembert.

**Ferme Président et Maison du Camembert - Le Bourg - 61120 Camembert**

Tél : 02.33.12.10.37 / 02.33.36.06.60 - [ferme.president@lactalis.fr](mailto:ferme.president@lactalis.fr) - [www.fermepresident.com](http://www.fermepresident.com)



### Perrette et le Pot au lait...

Le **lait**, c'est une grande spécialité du Pays du camembert. Partout, vous pourrez apercevoir des troupeaux de vaches laitières normandes (blanches et marron). Leur lait permet d'élaborer des produits laitiers de qualité, et notamment le camembert AOC de Normandie (au lait cru). Ces vaches, qui sont finalement assez rares, on les trouve ici en grand nombre, preuve que le Pays du camembert est un Pays gourmand aux produits de grande qualité.

Bien sûr, Perrette n'a plus besoin de porter son pot au lait sur les marchés. Désormais, les camions citerne se déplacent et permettent de répondre à la demande croissante de fromages au lait cru.

### La Traite traditionnelle à la Sibotière...

Traite traditionnelle ne signifie pas « à la main », mais une démonstration pourra être faite pour les enfants... Frédéric Blondeau vous attend sur son exploitation à Ticheville pour assister à la traite des vaches le samedi **13 juin à 17h** (Attention, les vaches n'attendent pas). Animation gratuite.

**Frédéric Blondeau – La Sibotière – 61120 Ticheville – Tél : 06.80.40.44.18**



## Assister à la traite des vaches

## Visiter une exploitation laitière

### La traite dernier cri à la Croix Blanche...

Le savoir-faire et la tradition n'empêchent pas l'innovation. Ainsi, rendez-vous à la ferme de la Croix Blanche pour **découvrir le robot de traite** Delaval. Retrouvez la traite automatique en vidéo (en anglais) sur le site

[http://fr.delaval.ca/Products/Movies/Automatic\\_milking/default.htm](http://fr.delaval.ca/Products/Movies/Automatic_milking/default.htm)

**Visitez l'exploitation agricole, dégustez des produits de la ferme** (cidre, poiré, jus de pomme, confitures, gelées de cidre et de poiré).

Vos enfants pourront aussi s'amuser avec l'**atelier de bricolage**.

Le samedi **13 juin**, de 10h à 18h : animations gratuites.

La ferme est labellisée Bienvenue à la Ferme.

**Régis et Marie-Christine Liard – Ferme de la Croix Blanche**

**La Croix Blanche - 61120 Vimoutiers**

**Tél : 02.33.39.32.05 – [mc.liard@dbmail.com](mailto:mc.liard@dbmail.com)**





## Découvrir la sagesse et l'architecture tibétaines

### Pénétrez dans une bulle de sérénité...

Le Centre tibétain Dachang Vajradhara Ling est un lieu de culte à respecter, mais il accueille volontiers les touristes. Le plus célèbre d'entre eux fut sans nul doute le Dalaï Lama, qui nous honora de sa présence l'été dernier. Fondé en 1982 par Kalou Rimpoché et dirigé par Lama Gyourmé, le centre d'Aubry-le-Panthou est axé sur la pratique. Il s'ordonne autour d'un temple, d'un centre de retraite et d'un moulin à prières, de 3,5 mètres de haut, renferme plus de 100.000 feuilles imprimées de 100 millions de mantras consacrées à Dordje Sempa, le Bouddha de la purification. Un stupa élève sa flèche à plus de 23 mètres de haut, en faisant l'un des plus hauts d'Europe de l'Ouest.

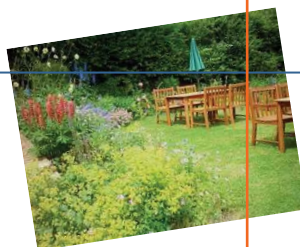
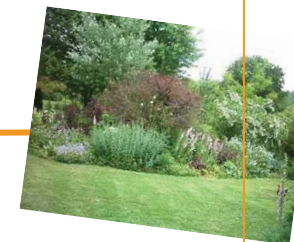
Visite les 13 et 14 juin, de 14h à 18h

Congrégation Dachang Vajradhara-Ling - Centre d'Etude et de Pratique du Bouddhisme Tibétain  
 Domaine du Château d'Osmont - 61120 Aubry le Panthou  
 Tél : 02 33 39 00 44 – [contact@vajradharaling.org](mailto:contact@vajradharaling.org) - [www.vajradharaling.org](http://www.vajradharaling.org)

Le 14 août 2008, le Dalaï Lama est arrivé en hélicoptère pour visiter la Congrégation Vajradhara Ling. Accompagné de Matthieu Ricard, Il est allé bénir le temple, le moulin à prières et le stupa du Centre d'Aubry le Panthou, et s'est entretenu avec les moines. Les élus du Pays du camembert lui ont ensuite offert un panier garni de produits du terroir (et notamment de camembert), et nous avons tous pu profiter de son allocution sur la Paix.

Pour que rayonnent encore davantage Paix, Prospérité, Partage, Bonheur des êtres, la congrégation a en projet la construction du « Temple de la Paix dans le monde ». Ce vaste édifice dédié à la paix sera le lieu d'enseignements, de manifestations interconfessionnelles, culturelles et scientifiques. Ce temple pour la paix permettra de renouer avec les activités traditionnelles des temples, lieux d'éducation, école et université, où étaient enseignés des domaines aussi vastes que la médecine, l'astrologie, la philosophie, le chant et la danse sacrées...





## S'enivrer des parfums de nos jardins de charme...

### A cup of tea à la Maison du Vert...

Cet hôtel-restaurant est une pure merveille à l'anglaise. Ses 3 chambres et son salon de télévision très cosy, sa savoureuse cuisine à base de légumes du jardin et de produits du terroir – le plus souvent biologiques – et autres délicieux chutney vous permettront de découvrir des recettes végétariennes de la cuisine du monde (française, indienne, italienne, etc.).

**La Maison du Vert est également un salon de thé** où l'on peut déguster des pâtisseries « maison » et se reposer dans un **jardin à l'anglaise de 2,5 ha** bordé par la Touques. Sa vue dominante sur la vallée, son ancien pressoir, sa basse-cour et sa mare, son ancien lavoir... tout pour ravir petits et grands enfants !

**Le jardin sera ouvert gratuitement** au public **les 13 et 14 juin** de 10h à 17h.

**Vente de plantes** et possibilité de rafraîchissement sur place (thé, café, glaces, gâteaux anglais « maison » toute la journée).

**Deborah et Daniel Armitage – La Maison du Vert – Le bourg – 61120 Ticheville**  
Tél : 02.33.36.95.84 – [mail@maisonduvert.com](mailto:mail@maisonduvert.com) – [www.maisonduvert.com](http://www.maisonduvert.com)

### Voyagez avec les jardins de Mâ Pop...

Evadez-vous grâce aux arbres exotiques et aux 650 rosiers de ce jardin privé créé par Madame Pop. Vous y trouverez 250 variétés de roses, sélectionnées au gré de ses nombreux voyages : la *Christophe Colomb*, la *Samourai*, la *Léonard de Vinci*...

Vous serez surpris par cet arbre qui pousse de plusieurs mètres par an, ou par celui-là qui ne pousse que d'un millimètre ! Ses trésors sont originaires d'Inde, du Mexique, de Pennsylvanie... Il y a 21 ans que celle que l'on appelle « Mâ Pop » a commencé la construction de son jardin. Désormais, ce sont ses enfants qui lui rapportent graines et boutures. Et les voyages, elle les rêve chaque jour dans son jardin...

Ce jardin secret, habituellement fermé au public, sera ouvert les **13 et 14 juin de 14h à 17h.**

**Mélanie Pop – Le bourg – 61120 Ticheville**

Tél : 02.33.36.76.27



## Faire ses emplettes à la Fête des Plantes et d'artisanat d'art

### Promenez-vous dans les allées du Prieuré Saint-Michel...

Cet ancien prieuré bénédictin, fondé à la fin du Xe siècle par l'Abbaye de Jumièges, a conservé l'essentiel de ses bâtiments liés à la vie agricole et religieuse des moines présents jusqu'à la Révolution française en 1789. Son étonnante grange à dîme (Oh ! qu'elle est belle, la grange à dîme) et sa chapelle datent de la fin du XIIe siècle, son pressoir du XVe siècle. Ce prieuré, c'est un lieu à part, un coup de cœur ! Et quand il vous accroche le cœur, là comme ça, on n'a plus qu'une envie, se laisser faire...

Le Prieuré Saint-Michel organise les **13 et 14 juin de 10h à 19h**, la **Fête des Plantes et de l'Artisanat d'Art**. Au milieu de ses jardins à thème (ses iris, ses roses, ses simples, ses bassins, ses pommiers, ses poiriers, ses pruniers... ses liquidambers... *du liquide en barre ?*), de nombreux exposants vous donneront des conseils pour prendre soin des arbres, arbustes et plantes proposés à la vente. Vous pourrez chiner – *et dépoussiérer* – du mobilier de jardin ancien, mais aussi craquer pour un bel objet d'artisanat... Tarif adultes : 6 € - Tarif réduit : 3 €.

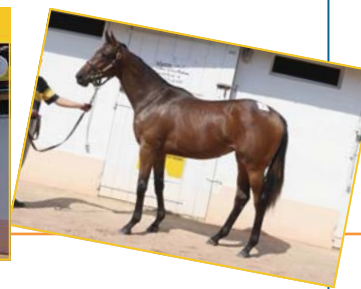
Au prieuré, vous trouverez aussi des gîtes et chambres d'hôtes de prestige.

**M. et Mme Ulrich - Le Prieuré Saint-Michel – 61120 Crouttes**

Tél : 02.33.39.15.15 - [leprieuresaintmichel@wanadoo.fr](mailto:leprieuresaintmichel@wanadoo.fr) - [www.prieure-saint-michel.com](http://www.prieure-saint-michel.com)

... Et étonnez-vous devant les maisons de la cavée de Crouttes, village troglodytique.





# Succomber à la passion du cheval

## Le Haras du Mézeray

Figure emblématique des courses françaises de galop, Paul de Moussac acquiert en 1962 le domaine du Mézeray à Ticheville. La passion des courses et du cheval, héritée de sa famille, et son goût de l'entreprise se traduisent par la création du HARAS DU MEZERAY et la déclaration de sa casaque, dont les couleurs "Noir et Or" vont devenir célèbres. A son décès en 1995, son fils, Charles-Henri, reprend le flambeau et poursuit le développement du haras, en diversifiant son activité : élevage, pré-entraînement, préparation aux ventes, station d'étalons, partenariats avec les plus grands acteurs internationaux des courses. Le HARAS DU MEZERAY, dont les élèves ont acquis des succès au plus haut niveau, est devenu un acteur majeur et incontournable du turf européen.

### Pension et élevage

Le Haras du Mézeray s'étend sur 230 Ha. Les succès des chevaux qui y sont nés et élevés ne sont pas le fait du hasard mais le résultat d'une sélection constante de la technicité d'un personnel spécialisé, d'une gestion rigoureuse des prairies et de l'alimentation, d'un souci permanent de sécurité sanitaire. Le Mézeray, équipé d'installations modernes et adaptées, peut satisfaire tout le processus de l'élevage, de la conception du poulain à son départ à l'entraînement.

### Les ventes du Haras du Mézeray à Deauville en quelques chiffres :

Une nouvelle fois, le Haras du Mézeray s'est distingué à Deauville lors des dernières ventes. Réalisant un chiffre d'affaires de 4.125.000€, il se place ainsi au deuxième rang des vendeurs, avec une moyenne de ventes de 147.321€. Il a présenté le 2ème top price des ventes : une F. par SEE-KING THE GOLD/LUNE D'OR, adjugée 700.000€. Lademi soeur de NAAQOOS, par MEDICEAN, a été vendue 670.000€ pour le compte de Serge Boucheron.

### Meilleurs représentants :

**Marguillat** (Prix Dollar 1974, 3e Arc de Triomphe 1974), **Henri le Balafré** (Gran Premio di Roma 1975), **Noir et Or** (Prix du Conseil de Paris 1978), **Luth de Saron** (Pris Malleret 1980), **Luth Enchantée** (Prix Jacques le Marois 1983, 3e Arc de Triomphe 1983), **Right Bank** (Oaks d'Italia 1983, Premio Lydia Tesio 1983), **Tremolino** (Arc de Triomphe 1987, 2e Prix du Jockey Club 1987), **Roi Normand** (Sunset Handicap 1988), **Mill Native** (Arlington Million 1988), **Intimiste** (Critérium de Saint-Cloud 1989), **Pigeon Voyageur** (Gran Premio d'Italia 1991), **Subotica** (Grand Prix de Paris 1991, Prix Ganay 1992; Europa Preis 1992, Arc de Triomphe 1992), **Homme de Loi** (Grand Prix de Paris 1992), **Apple Tree** (Turf Classic 1993, Coronation Cup 1994, Grand Prix de Saint-Cloud 1994), **Dernier Empereur** (Champion Stakes 1994), **Lassigny** (Rothmans International 1995), **Amonita** (Prix Marcel Boussac 2000), **Lune d'Or** (Premio Lydia Tesio 2004), **Artie Schiller** (Breeders'Cup Mile 2005), **Coquerelle** (Prix Saint-Alary 2007).

### De si prestigieux étalons...

**Tremolino, Muhtathir et Ballingarry.**

A l'occasion des « 48h au Pays du camembert », le Haras du Mézeray propose la **visite de la cour des étalons**, le samedi **13 juin de 10h à 12h.**

**Haras du Mezeray - 61120 Ticheville - Tel : 02.33.39.12.87**

**[haras@mezeray.com](mailto:haras@mezeray.com) - [www.mezeray.com](http://www.mezeray.com)**



### Respirez le grand air et le parfum des fleurs sauvages sur le coteau des Champs Genêts...

La visite de ce coteau, exceptionnel par sa taille et sa richesse écologique, vous offrira un superbe panorama sur les paysages vallonnés du Pays d'Auge et vous permettra de découvrir les pelouses colorées et parfumées, typiques de ces milieux calcaires ensoleillés.

La période de mai à juin est particulièrement propice pour apprécier la beauté des **13 espèces d'orchidées sauvages** présentes ici, parfois en colonies importantes.

Vous rencontrerez également les chèvres, moutons et chevaux rustiques qui contribuent à la conservation du coteau.

**Au cours d'une promenade botanique**, à l'occasion des « 48h au Pays du camembert », guidés par un spécialiste, vous pourrez observer et apprendre à connaître les nombreuses espèces de plantes, d'insectes ou d'oiseaux parfois très rares, qui animent ce site durant la belle saison.

**Peter Stallegger vous donne rendez-vous le dimanche 14 juin à 10h devant l'église d'Aubry le Panthou.**

# Respirer le grand air et le parfum des fleurs sauvages Pêcher à la mouche sur la Touques

### Pêchez à la mouche sur la Touques...

Testez votre fantastique lancé, faites voler et claquer votre ligne dans les airs, découvrez le plaisir sauvage de la pêche !

Au Pays du camembert, les parcours « pêche à la mouche » sont très variés. Les secteurs boisés alternent avec les secteurs dégagés, les grands virages profonds succèdent aux petits radiers pleins d'herbiers. Vous y trouverez aussi de très longs cours d'eau calmes, puis une succession de chutes et de rapides. Nos parcours sont impressionnants par leur densité en poissons sauvages et en arcs-en-ciel. **Taquinez la truite mais attention, l'ombre commun est en cours d'acclimatation** : sa pêche est pour le moment strictement interdite.

**Pour connaître les conditions de pêche sur la Touques ou sur la Vie : 02.33.67.49.42**

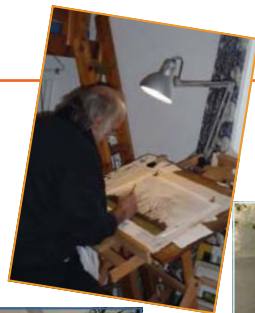
### ... et initiez-vous avec vos enfants à cet art

L'Ecole de pêche de la Vie organise pour adultes et enfants un atelier pêche les **samedi 13 et dimanche 14 juin**. Au bord de la rivière, les différentes techniques de pêche vous seront enseignées par des pêcheurs aguerris, vous apprendrez également à reconnaître les différents poissons, etc. Bientôt pros, vous pourrez vous prendre pour Brad Pitt dans le remake *Et au Milieu coule notre rivière la Vie...*

**Conditions et réservation auprès de l'Office de Tourisme au 02.33.67.49.42.**

**Possibilité d'acheter un pass pêche d'une journée à 1€  
(valable pour les 2 activités, non renouvelable)**





### Essayez-vous à la peinture et à la sculpture...

Nos artistes du village le Renouard vous attendent à la salle des fêtes pour une démonstration d'aquarelle, de peinture et de sculpture. Vous pourrez admirer leurs œuvres, mais vous pourrez aussi participer ! Apportez votre chevalet et votre matériel. **Vous serez encadrés par des professionnels de 5 disciplines :** Sylvie LANGLOIS pour la sculpture sur bois, Anne LANGLOIS pour la sculpture sur pierre, Alain MARTIN pour le pastel, Gérard MAZEAS pour l'aquarelle, Georges LANGLOIS pour la peinture à l'huile.

**Le dimanche 14 juin de 10h à 12h et de 14h30 à 17h.**

**Des Artistes indépendants au Renouard – Mairie – 61120 Le Renouard – Tél : 02.33.39.09.13**

## S'essayer à la peinture et à la sculpture

### Taper la galoche au rythme d'un son rock & folk

#### Rejoignez-nous pour taper la galoche...

Le **samedi 13 juin** les musiciens des groupes « **Flying Ducks Folk Band** » et « **Les Argo' Notes** » vous feront **découvrir leurs instruments** (guitares, accordéon, banjos, mandoline, bouzouki, contrebasse, flûte, vièle à roue, harmonica et bodhran) avant de vous transporter dans leur univers le temps d'un **concert**. **Rock normand, traditionnel irlandais, bluegrass, chansons françaises traditionnelles et chants de marins**, il y en aura pour tous les goûts !

Attention cependant, il y a des effets secondaires. Question : comment faire pour convaincre ses pieds de bien vouloir arrêter de danser ? Nous avons assisté à l'un de leurs concerts et, à ce jour, nous n'avons toujours pas trouvé la solution. Pas très commode au quotidien... Nous avons même dû monter un groupe de soutien : « *Les pieds gigoteurs anonymes* ».

Aussi, après le **concert du 13 juin**, n'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de vos tentatives et des éventuelles astuces que vous auriez pu trouver... Merci d'avance !

**Hall du Pays d'Auge de Vimoutiers : concert gratuit à 21h, précédé d'une séance « découverte des instruments ».**



Et pour les fans transis et hystériques des concerts d'orgue, l'Association pour la sauvegarde de l'orgue de l'église Notre-Dame de Vimoutiers propose ce même soir, un concert donné par Anne Dumontet, titulaire de l'orgue de la cathédrale Saint Pierre à Lisieux.

**Eglise Notre-Dame de Vimoutiers, le 13 juin à 20h30.**



La liste des activités pourrait être complétée.

On pourrait y ajouter une promenade en poney pour les enfants, une partie de pétanque au bord de la Vie, ou bien des randonnées équestres, pédestres ou à VTT choisies dans nos topoguides...

Vous pourriez visiter notre petite église millénaire ou encore celle-là, avec sa façade à pan de bois...

Vous pourriez aussi emprunter les Circuits des Vergers, trois circuits touristiques à travers le Pays du camembert, pour voitures et camping-cars...

Vous pourriez enfin taper la galoche au rythme d'un rock normand.

Et oui... « 48h » ne suffisent pas à faire le tour de ce Pays qui vaut le détour !

Il est préférable de venir chez nous en voiture pour pouvoir sillonner la campagne au gré de vos envies ou des animations proposées. Aussi, pour les citadins pur jus qui n'ont pas de véhicule, des navettes pourront être mises en place à partir des gares de Lisieux (Ligne Paris - Cherbourg) et d'Argentan (ligne Paris - Granville). Toutes les deux sont à 30kms de Vimoutiers. La location de voiture est ensuite possible à Vimoutiers.

**Attention, la réservation 8 jours à l'avance est obligatoire afin de prévoir un nombre suffisant de véhicules .**

Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à contacter

l'Office de Tourisme du Pays du camembert  
21 place de Mackau - 61120 Vimoutiers  
Tél : 02.33.67.49.42 - [ot.paysducamembert@wanadoo.fr](mailto:ot.paysducamembert@wanadoo.fr)  
<http://paysducamembert.unblog.fr>