

Les Camembertises

A Taste of Camembert country



3 jours
d'animations pour
une explosion de saveurs !

22 - 23 et 24 mai 2010

Le Pays du camembert
invite l'Écosse à sa table

Les Camembertises, a Taste of Camembert country

**Pour cette deuxième édition des Camembertises,
le Pays du camembert invite l'Ecosse à sa table !**

Ce rendez-vous sera complètement bilingue. Des traducteurs, membres de l'Alliance Anglo-Normande seront présents pour chaque animation !

Notre Chef écossais, installé en Normandie, proposera à son public des recettes normandes et écossaises dans la langue de Shakespeare.

Sa patrie, l'Ecosse, associée aux saveurs du Pays d'Auge, seront le fil conducteur de ce week-end. Vous ne saurez échapper aux dégustations de whisky et de camembert !

La gastronomie sera à l'honneur, mais pas seulement :

Les officiers du 602 squadron « City of Glasgow », responsable du mitraillage de la voiture du Maréchal Rommel à Vimoutiers, répondront aux questions des férus d'histoire.

Ah... l'Ecosse !

Laissez-vous envoûter par sa musique, virevoltez au rythme de ses danses, et laissez-vous charmer par la culture et les légendes de cette nation celte.

Sans oublier le Pays du camembert ! Car cette contrée nichée au cœur de la Normandie recèle bien des surprises... 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. Professionnels et bénévoles seront nombreux à se mobiliser pour faire découvrir leur patrimoine et leur savoir-faire.

Le Pays du camembert et de Charlotte Corday saura aussi vous enivrer de ses saveurs...

Au programme de ces 3 jours :

- Les Ecomusées
- Le Terroir augeron
- Les Curiosités du Pays du camembert
- Une Nature sauvage et généreuse
- Spécial Scotland

Consultez la carte :

Les Camembertises, a Taste of Camembert country

For this second annual Camemberties Festival, Camembert country invites Scotland to its table !

This festival will be bilingual wherever possible. Translators, members of the Alliance Anglo-Normande, will be present on site for as many of the demonstrations and events as can be managed !

Our Scottish Chef, resident in Normandy, will conduct his demonstrations of Norman and Scottish recipes in English. His homeland, Scotland, coupled with the flavours of the Pays d'Auge, will be the main theme of this weekend.

Don't miss the camembert and whisky tasting !

The festival will be dedicated to, amongst others :
the officers of 602 Squadron «City of Glasgow», responsible for the strafing of Field Marshal Rommel's car in Vimoutiers, who will be happy to answer any questions from those interested in the Second World War.

Ah ... Scotland!

Be enchanted by its music, enjoy its dances, and let yourself be charmed by the culture and legends of this Celtic nation.

And Camembert country ! In the heart of Normandy, this region holds many surprises...

Discover its green landscapes, deep valleys and hilltop villages. Professionals and volunteers will join together to enable you to discover their heritage and know-how.

The 3 – day programme :

- The Ecomuseums
- The Land of the Pays d'Auge
- Curiosities of Camembert country
- Bountiful Nature in the wild
- Scotland Special

For your enjoyment :



Le Manoir de Beaumontel à 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 à 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. Dans le manoir, visitez 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, extraite du « Décalogue ». Découvrez aussi la petite laiterie avec ses équipements anciens pour la fabrication du beurre et du fromage, le four à pain et le pressoir.



• **Samedi 22 et dimanche 23 mai, de 14h à 18h. Sur réservation pour les groupes.**

• **Tarif : 3 €**

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



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 étroite du 18ème siècle, mais aussi la reconstitution d'une « bouillerie ». Après la visite du jardin potager de légumes anciens, parcourez le sentier pédagogique dans le verger conservatoire de pommes à cidre.

• **Les 22, 23 et 24 mai, visite guidée de l'écomusée à tarif réduit. Uniquement en après-midi. Départ toutes les 40 minutes à partir de 14h. Dernière visite à 16h40.**

• **Pour les enfants, parcours ludique dans le verger conservatoire avec remise du diplôme « du petit ramasseur de pommes. »**

• **Tarif adulte : 3 € / Enfants : gratuit.**

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



Le Moulin à eau de Vimoutiers

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.

Reconstruit après-guerre, il abrite la salle des meules, un logement et un magasin. Il se reflète dans le bief qui alimente la turbine Francis, mise en place en 1928. Deux fois dans l'année, on y produit encore de la farine d'orge et de la farine de sarrasin. De très nombreux visiteurs, français ou étrangers, se pressent pour découvrir un savoir-faire traditionnel en voie de disparition.



• **Le samedi 22 mai, les meuniers proposeront une visite guidée de leur moulin, de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit.**

M. et Mme Brêteau - Moulin de Vimoutiers - Avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers

Tél : 02.33.39.03.66



The legend of Marie Harel, who created Camembert cheese ...

According to the legend, Marie Harel, a farmer in the village of Camembert, developed the definitive recipe for Camembert cheese, thanks to the secret given to her by a priest from the region of Brie whom she hid in 1791, during the Revolution, in the Manor at Beaumontcel.

Located in Camembert, at the top of the village, the Manor was built around 1650. In a typical Pays d'Auge style, it is surrounded by farm buildings. In the Manor, you can visit the main rooms on the ground floor with their lovely stone fireplaces. Discover the dairy farm with its rustic equipment for making butter and cheese, its old bread oven and its press.



- **Saturday 22nd and Sunday 23rd May, from 2pm to 6pm. Reservations required for groups.**
- **Price: 3 €**

Christian Clouet d'Orval - Manoir de Beaumontcel - 61120 Camembert - Tél : 02.33.39.27.01

Museum "From the Apple to Calvados"



This museum, through a collection of over a hundred objects, explains the traditional manufacture of cider and calvados on a former cider-making site. Discover its glass-cement vats, its wooden press dating from the 18th century, and its reconstruction of a calvados distillery. After visiting the ancient vegetable garden, stroll along the trail in the cider apple orchard, with its information points.

- **The 22nd, 23rd and 24th May, a tour of the museum at a reduced rate. Only in the afternoon. Starts every 40 minutes from 2pm. Last start at 4:40pm.**
- **For children, a fun game in the orchard, with each child receiving a certificate as a «little apple gatherer».**

- **Adult admission : 3 € / Children free.**

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

The Watermill in Vimoutiers

Jean Breteau, a former miller in Vimoutiers, takes great care of his mill. Located on the River La Vie (French for "the River of Life"), this water mill is in excellent condition and has retained its old equipment, including the machinery for brushing, separating and cleaning, and its wheels, sifter, kneader and wood-fired bread oven.

Rebuilt after the war, the mill houses the wheel room, a house and a shop and is reflected in the mill pond that drives the Francis turbine, introduced in 1928. Twice a year, it still produces barley flour and buckwheat flour. Many visitors, French and from overseas, enjoy discovering this rare traditional skill.



- **On the Saturday, 22nd May, the millers will offer a free guided tour of their mill, from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm. Free admission.**

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

Le Musée du Camembert de Vimoutiers

Créé en 1986, le musée du camembert s'est constitué à partir de dons provenant des caves de vieilles familles fromagères de la région. Il défend le camembert AOP (Appellation d'Origine Protégée), valorise les traditions fromagères et s'attache à la valeur du patrimoine ancien.

De la collecte du lait à sa commercialisation, en passant par son emprésurage, son moulage et son affinage, revivez toutes les étapes de la vie du fromage et suivez l'évolution des techniques au travers du matériel, des affiches et des documents commerciaux. Grâce à une étonnante collection d'étiquettes de boîtes de camembert, on peut reconstituer l'histoire, les lieux de fabrication et le mode de consommation de ce prestigieux fromage.



- jeu de l'oie géant pour les enfants
- expo sur la « Vieille Alliance » et stand de l'association franco-écossaise
- stand d'Irqua Normandie pour la promotion des produits Qualité Normandie.

• le lundi 24 mai, de 11h à 12h : dégustation de camembert au lait cru et de whisky écossais avec Julian Hutchings.

• Le musée sera ouvert le samedi 22 mai de 14h à 17h30, et les 23 et 24 mai, de 10h à 12h et de 14h à 17h30.

• Entrée gratuite pour les enfants. Adultes : 3 €.

Musée du camembert - 10 avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers - Tél : 02.33.39.30.29



La Maison du camembert et son musée.

Situé au cœur du village emblématique de Camembert, le musée retrace la vie du camembert, dans une bâtisse restaurée du XVIIIème, début XIXème siècle. La visite nous présente l'histoire du camembert avec les faits marquants de son évolution, les différentes techniques de fabrication, le hâloir, la ferme typique augeronne de 1900, les grandes familles fromagères et la publicité.

Domiciliée à Camembert, Pascale Devourdy a imaginé une nouvelle attraction touristique dans ce village renommé. Une borne interactive permet au visiteur de se mettre en scène au centre d'une étiquette de camembert et de repartir avec ses étiquettes très personnalisées.

- Le dimanche 23 mai, à la Maison du Camembert (partie boutique et exposition) : démonstration d'artisanat d'art, et démonstration gratuite de la borne interactive par Pascale Devourdy.
- Les 22, 23 et 24 mai, ouverture de la Maison du Camembert et du musée de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Maison du Camembert et son musée - Le Bourg - 61120 Camembert

Tél : 02.33.12.10.37 / 02.33.36.06.60 - ferme.president@lactalis.fr - www.fermepresident.com

The Museum of Camembert in Vimoutiers

Founded in 1986, the Museum exhibits have been compiled thanks to donations from the cellars of the old cheese-making families in the region. It upholds the PDO (Protected Designation of Origin) valued traditions and focuses on ancient heritage. From milking to marketing, via rennetting, molding and refining, learn about the life stages of the cheese and follow developments in technology through equipment, posters and marketing materials. Through a revealing collection of Camembert cheese box-labels, we can reconstruct the history, places of manufacture and gastronomy of this prestigious cheese.



- Exhibition on the «Auld Alliance» attended by the association franco-écossaise
- Irqua Normandy Stand promoting “Qualité Normandie” products.
- On Monday, 24th May, from 11am to 12pm : tasting of raw (unpasteurised) milk Camembert and Scotch whisky with Julian Hutchings.

• The museum will open on the 22nd May from 2pm to 5.30pm and on the 23rd and 24th May, from 10am to 12pm and from 2pm to 5.30pm.

• Free admission for children. Adult admission : 3 €

Musée du camembert - 10 avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers - Tél : 02.33.39.30.29



La Maison du Camembert and its museum.

Located in the heart of the iconic village of Camembert, the museum explains the story of this celebrated cheese, in a restored 18th and 19th century building. A guided tour presents the history of the cheese with highlights of its development, different manufacturing techniques, the drying room, a farm typical of the Pays d’Auge in 1900, and the old cheese-making families of the area.



A resident of Camembert, Pascale Devourdy has created a new tourist attraction in this famous village : camembert box label-making

- On Sunday 23rd May, at the Maison du Camembert (shop and exhibition) : art exhibition and demonstration of camembert box label making. A chance to design and print your very own label with Pascale Devourdy. Free.
- On the 22nd, 23rd and 24th May, the Maison du Camembert and its museum, from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm.

Maison du Camembert et son musée - Le Bourg - 61120 Camembert

Tél : 02.33.12.10.37 / 02.33.36.06.60 - ferme.president@lactalis.fr - www.fermepresident.com



Le Marché traditionnel au Sap

Le Sap est un petit bourg typique. Classé Zone de protection du patrimoine architectural urbain et paysager, il cache des trésors : toute l'architecture du Pays d'Auge y est représentée. Les halles sont particulièrement étonnantes. Cette succession d'arcs en briques forme la toile de fond du marché hebdomadaire.

• **Le marché aura lieu le samedi 22 mai, en matinée.**



Le Marché à la ferme de Cutesson

Le samedi 22 mai en matinée (à partir de 9h30), 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.)

Ferme de Cutesson – Route de Gacé – 61120 Vimoutiers - (située derrière le char Tigre allemand)

Tél : 02.33.39.18.53 – fermedecutesson@orange.fr



L'éco construction et le maraîchage en bio

Colette et Louis Beauvue, nos maraîchers, ont construit eux-mêmes leur demeure : une maison en paille, juste à côté de leur « petit jardin ». Ils cultivent sur ce terrain des fruits et légumes de saison, Agriculture Biologique. Fraîcheur, qualité et saveur garanties !



Vous pourrez les retrouver

- au marché à la Ferme de Cutesson, le samedi 22 mai, de 10h30 à 12h30
- lors de Rando-fermes, le dimanche 23 mai (voir ci-après)
- chez eux « au Potager du Bocage » le lundi 24 mai, de 10h à 17h, pour visiter la maison en paille ou pour acheter vos fruits et légumes. Possibilité de pique-niquer sous les poiriers : apportez votre panier !

Colette et Louis Beauvue - Le Potager du Bocage – « Le Bocage » - 61120 Les Champeaux

Tél : 02.33.36.72.02



Fromagerie à Camembert

C'est au village de Camembert que vous trouverez le dernier producteur fermier de camembert AOP, 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. Visite gratuite de la fromagerie. Dégustation possible.

- **Exposition d'art naïf. Gratuit.**
- **Atelier peinture pour tous dirigé par l'un des peintres. Gratuit.**
- **Atelier beurre pour les enfants. Gratuit.**

• **Les 22, 23 et 24 mai, de 9h à 13h et de 15h à 18h.**

Fromagerie Durand - La Héronnière – 61120 Camembert -

Tél : 02.33.39.08.08 - fromagerie-durand@nordnet.fr



A traditional market in the village of Le Sap

Le Sap is a typical small village. Listed as a Protection Area for urban architectural heritage and landscape, it hides many treasures : every type of architecture of the Pays d'Auge region is represented here. The Hall is particularly interesting. Its series of brick arches is also the background of the weekly market.

- The market will take place on the Saturday, 22nd May, in the morning.

The Farmers' Market at Cutesson Farm (behind the German Tiger tank)

On Saturday, the 22nd May in the morning (from 9.30am), meet with members of the Association for the Maintenance of Local Agriculture to be followed by a small organic (and conventional) market with products from nearby farms (seasonal vegetables, cows' and goats' cheeses (including Camembert), milk, cream, eggs, cider, apple juice, etc..)

Ferme de Cutesson – Route de Garé – 61120 Vimoutiers - Tél : 02.33.39.18.53 –
fermedecutesson@orange.fr



Eco construction and organic gardening

Colette and Louis Beuruelle, our producers, have built their own house : a straw bale house, right next to their vegetable field. They cultivate seasonal fruits and vegetables, without chemical treatments and certified to be organic. Freshness, flavor and quality guaranteed !



You can visit them

- on the market at Cutesson Farm, on Saturday, the 22nd May, from 10:30am to 12:30pm
 - on Rando-fermes, on Sunday, the 23rd May (see below)
 - at home at "the Potager du Bocage", on Monday, the 24th May, from 10am to 5pm, to visit the straw house or to buy your fruit and vegetables.
- Enjoy a picnic under the pear trees : bring your picnic basket !

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



Fromagerie Durand in Camembert

In the village Camembert you will find the last farm producing Camembert AOP (i.e. with a label guaranteeing the quality) « au lait cru ». Francois and Nadia Durand are ready to welcome you on a tour of their cheesery. Watch the different stages of cheese making.

Free tour. Tasting possible.

- Exhibition of folk art and painting workshop for all led by one of the exhibiting painters. Free.
- Children's butter-making workshop. Free.

- The 22nd, 23rd and 24th May from 9 am to 1pm and from 3pm to 6pm.

Fromagerie Durand - La Héronnière – 61120 Camembert -

Tél : 02.33.39.08.08 - fromagerie-durand@nordnet.fr



Rando-fermes

La Rando-fermes aura lieu cette année sur la commune des Champeaux en Auge, qui a vu naître notre célèbre Charlotte Corday. Boucle d'environ 8 km, le circuit permet de découvrir des petits chemins pittoresques et de beaux points de vue sur le Pays d'Auge. Par cette opération, les agriculteurs souhaitent proposer un cadre convivial pour découvrir les réalités de l'agriculture et échanger sur ce métier qui les passionne.

Les étapes :

- Départ de la Mairie des Champeaux
- **Centre équestre** du Petit Cob (démonstrations des activités du centre)
- **Source** des Ortiers (point de captage)
- **Ferme laitière** de Dominique NOEL avec présentation du robot de traite et de l'élevage laitier. Ce sera aussi le lieu de pique-nique
- **Haras** des Cardellières (avec piste d'entraînement des chevaux)
- Visite de l'**exploitation maraîchère** Le Potager du Bocage, et de la maison en paille des Beuruelle, avec verre de l'amitié et, sur place, marché de produits fermiers issus des exploitations visitées et d'autres producteurs



En reprenant leurs voitures, les randonneurs pourront ensuite faire une halte à la

Maison natale de Charlotte Corday.

- **Le dimanche 23 mai. Départs échelonnés de 9h à 10h30. Arrivée à 16h.**
- **Tarif : 3 € (collation offerte au départ et à l'arrivée).**
- **Le pique-nique et les glacières apportés par chacun seront transportés par véhicule - l'eau sera fournie.**

Violaine LASSEUR, Chambre d'Agriculture de Sées - Tél : 02.33.81.77.81 - violaine.lasseur@orne.chambagri.fr

Caves et Domaines cidricoles



Domaine 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.

- **Les 22, 23 et 24 mai (à 10h30, 14h30 et 16h30) : visite guidée de la cave et de la distillerie, suivie d'une dégustation. Circuit découverte dans les vergers.**
- **Animation et dégustation gratuites.**

Domaine de la Galotière – La Galotière - 61120 Crouttes
Tél : 02.33.39.05.98 – lagalotiere@free.fr - 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, poirés.

- **Les 22, 23 et 24 mai, de 9h à 18h : visite de la Ferme bio de Cutesson avec présentation des techniques de fabrication du cidre et du jus de pomme. • Gratuit.**
- **Le dimanche 23 mai à 15h : démonstration de fabrication de cidre. • Gratuit.**



Ferme de Cutesson – Route de Gacé – 61120 Vimoutiers - (située derrière le char Tigre allemand) -
Tél : 02.33.39.18.53 – fermedecutesson@orange.fr

Farm Ramble

The Farm Ramble will be held this year around the village of Les Champeaux en Auge. The circuit of about 8 kms follows small picturesque roads and allows you to discover the beautiful views of the Pays d'Auge. As part of the Farm Ramble, the participating farmers are anxious to offer a friendly welcome to enable you to appreciate the ways of the farming profession which is their passion.

Itinerary :

- Leaving from Les Champeaux Mairie
- **Equestrian Centre** "Le Petit Cob" (demonstration of the centre's activities)
- **Ortiers Spring**
- Dominique NOEL's **dairy farm** with demonstration of machine milking and dairy farming. This will be also the site for the picnic.
- Cardellières **Stud Farm** (with training track for horses)
- Visit to Le Potager du Bocage, and the **straw bale house** belonging to the Beauvuelle family, **vegetable producers**, who will offer a small toast to friendship. Also there, you will find a **market with products from the farms visited and other producers**

Finally, with their cars, hikers can stop at the birthplace of Charlotte Corday, a local heroine of the Revolution.

• **On Sunday, the 23rd May. Start from 9am to 10:30am.**

Ramblers' picnic baskets will be transported by car - water will be provided.

• **Price: 3 € (snack offered on arrival and departure).**

Violaine LASSEUR, Chambre d'Agriculture de Sées, tel. 02 33 81 77 81, or e-mail in English

violaine.lasseur@orne.chambagri.fr



Cider cellars



Domaine de la Galotière : Growers harvesting cider apples, making cider, calvados and pommeau with traditional stills. Cider Products: PDO cider, perry, PDO pommeau, PDO calvados, apple juice, cider vinegar, jams. Organic farming.

• **The 22nd, 23rd and 24th May (10:30am, 2:30pm, 4:30pm) : guided tour of the vaults and distillery, followed by a tasting. Tour of the orchards.**

• **Demonstrations and tastings free.**

Domaine de la Galotière – La Galotière - 61120 Crouettes

Tél : 02.33.39.05.98 – lagalotiere@free.fr - www.lagalotiere.fr

Cutesson Organic Farm (behind the German Tiger tank) : Processing apples harvested on the farm : apple picking by hand, grinding, mixing, pressing, bottling and labeling on the farm. Marketing PDO cider, apple juice, calvados, organic pommeau and perry.

• **The 22nd, 23rd and 24th May from 9am to 6pm : tour of Cutesson Organic Farm**

with demonstration of the manufacturing techniques for cider and apple juice. Free.

• **On Sunday, the 23rd May at 3pm : Cider making demonstration. Free.**

Ferme de Cutesson – Route de Gacé – 61120 Vimoutiers

Tél : 02.33.39.18.53 – fermedecutesson@orange.fr

Cave cidricole de Roiville : Production cidricole (cidre AOC Pays d'Auge, Calvados, pommeau, poiré, jus de pomme, vinaigre de cidre, gelée de cidre et de poiré, cocktail Aguinery).

- Les 22, 23 et 24 mai, de 10h30 à 17h30 : Démonstration de distillation de Calvados avec un alambic au feu de bois, mais aussi avec un alambic traditionnel. Dégustation des produits cidricoles et visite des caves. Visite de la chaufferie au bois déchiqueté.
- Le samedi 22 mai, de 15h à 17h : Démonstration de bois déchiqueté et visite d'une chaufferie au bois déchiqueté.
- Le dimanche 23 mai : Possibilité de repas à la ferme le midi, sur réservation.

• **Tarifs** : 1,50 € pour la visite et la dégustation / 15 € pour le repas du dimanche.

Michel et Christophe AGUINET - Les Vergers du Chouquet - Cave cidricole de Roiville - Lieu-dit Les Bois - 61120 Roiville - Tél : 02.33.39.00.99 - vergers.du.chouquet@wanadoo.fr



Le Domaine de la Hérissonnière : Domaine cidricole, vente de calvados, apéritif, jus de pomme, eau de vie de marc de pomme et de poire.

Autrefois Manoir et Seigneurie, avec ses éléments du XVIème siècle, la « maison » est toujours entourée par ses bâtisses typiques des corps de ferme augerons : le four à pain, la cave et le pressoir, l'écurie avec sa sellerie, les remises. Quelques poiriers plantés avant la révolution résistent aux intempéries et débordent encore de fleurs blanches au printemps.

• **Les 22, 23 et 24 mai, de 14h à 19h : Dégustation gratuite des produits cidricoles et portes ouvertes au Swin Golf.**

**Denis TUEL - La Herissonnière - 61470 Saint-Aubin de Bonneval
Tél : 02.33.39.48.55 - d.tuel@terre-net.fr - www.herissonniere.fr**

Les Curiosités du Pays du camembert



Anniversaire du Centre tibétain d'Aubry le Panthou

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. Le moulin à prières, de 3,5 mètres de haut, renferme plus de 100.000 feuilles imprimées de 100 millions de mantras consacrés 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.



• **Le dimanche 23 mai, de 15h à 17h30 : anniversaire et Journée Portes Ouvertes au Centre tibétain**

- Visite guidée du temple, du moulin à prière et du stupa
- Danse sacrée des lamas
- Exposition photos
- Goûter traditionnel tibétain
- Entrée gratuite.



**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 - www.vajradharaling.org

Vaults in Roiville : cider Production (PDO cider, Calvados, pommeau, perry, apple juice, cider vinegar, cider and perry jelly, cocktail Aguinery).

- The 22nd, 23rd and 24th May, from 10:30am to 5:30pm : **Demonstration of calvados-distilling using a wood-fired still and a traditional still, along with a visit to the vaults and product-tasting. Visit to a wood chip fired boiler heating system.**
 - **On Saturday, the 22nd, from 3pm to 5pm : Demonstration of making wood chips and visit to a wood chip fired boiler.**
 - **On Sunday, the 23rd May : Possibility of having lunch at the farm. By reservation only – see telephone number and e-mail address below.**
- **Price: 1.50 € for visit and tasting / 15 € for Sunday lunch.**

Michel et Christophe AGUINET - Les Vergers du Chouquet - Cave cidricole de Roiville - Lieu-dit Les Bois - 61120 Roiville - Tél : 02.33.39.00.99 - vergers.du.chouquet@wanadoo.fr



Domaine de la Hérissonnière : sale of own cider, calvados, aperitifs, apple juice and apple and pear brandies.

Former Manor which retains its sixteenth century atmosphere. The Manor is still surrounded by buildings typical of the farms in the Pays d'Auge : it has retained its bread oven, cellar and press, stables and saddlery. Some of the pear trees were planted before the Revolution and despite the ravages of many winters they are still festooned with white flowers in Spring.

- The 22nd, 23rd and 24th May, from 2pm to 7pm : **tasting of cider products (free) and open day for trying out Swin Golf (using a single, three-faced club and a bigger ball over a countryside course) in the grounds of the Manor. Free.**

**Denis TUEL - La Herissonnière - 61470 Saint-Aubin de Bonneval
Tél : 02.33.39.48.55 - d.tuel@terre-net.fr - www.herissonniere.fr**

Curiosities of Camembert country



Anniversary of the Tibetan Centre

Founded in 1982 by Kalou Rimpoché and directed by Lama Gyourme, the centre at Aubry-le-Panthou focuses on the practice of Tibetan Buddhism. It is organized around a temple, a retreat centre and a prayer wheel. The prayer wheel is 3.5 meters tall and contains more than 100,000 pages printed with 100 million mantras devoted to Dordje Sempa, the Buddha of purification. A stupa raises its spire over 23 meters high, making it one of the highest in Western Europe.

Anniversary and Open Day at the Tibetan Centre in Aubry le Panthou.

- **On Sunday, the 23rd May, from 3pm to 5.30pm.**
 - **Guided tour of the temple, the prayer wheel and the stupa**
 - **Lamas' sacred dances**
 - **Photographic exhibition**
 - **Traditional Tibetan delicacies**
 - **Admission free.**



**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 - www.vajradharaling.org**



Remontez le temps dans les ruelles du Sap

Cette petite cité de caractère, classée Zone de Protection du Patrimoine Architectural Urbain et Paysager, cache des trésors. Des maisons de maître en briques du XIXe siècle, un château féodal, une 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.

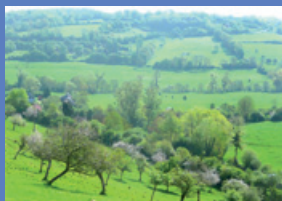
Visite guidée du Sap :

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 au XIe siècle. Le départ se fait devant le gîte d'étape, sur le site du Grand Jardin.



• Le lundi 24 mai, à 10h. Durée : environ 2 heures. • Gratuit.

Renseignement auprès de l'Office de Tourisme au 02.33.67.49.42 - ot.paysducamembert@wanadoo.fr



Quatre Saisons au Pays du camembert

Exposition photo sur le thème : « Quatre saisons de sensations ».

Un nouvel espace galerie a été aménagé au village de Champosoult, sur une propriété privée. Les photos exposées, paysages du Pays du camembert, ont été prises par Jean Raoul Dekeyser.

• Les 22, 23 et 24 mai, de 14h à 18h. • Entrée gratuite.

Jean-Raoul DEKEYSER - Lieu-dit La Rue - 61120 Champosoult - Tél : 02.33.36.85.78 - jrdekeyser@wanadoo.fr



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. Sa grange à dîme et sa chapelle datent de la fin du XIII siècle, son pressoir du XVe siècle. Protégé par des haies de charmille, chacun de ses jardins se dévoile au gré de votre promenade : roseraie, jardin des iris, jardin de simples, verger, jardin sauvage et mare aux nymphéas.

• Les 22, 23 et 24 mai, de 14h à 18h.

Tarif adultes : 5 € / moins de 18 ans : 2,50 €.



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

Tél : 02.33.39.15.15 - leprieuresaintmichel@wanadoo.fr - www.prieure-saint-michel.com

Go back in time in the streets of Le Sap

This pretty, characterful town, listed as a Protection Area for Architectural Heritage and Urban Landscape, hides many treasures. Pretty nineteenth century brick mansions, a feudal castle, a timbered and thatched library, slate frontages and ceramic decorations ... all the architectural styles of the Pays d'Auge Region are represented here. The Halls are particularly remarkable.



Guided tour of Le Sap :

Walk of approximately 1 km to discover the architecture that was spared in 1944.

From the guide we will learn about its ancient and sometimes violent history dating back to the eleventh century. The start is in front of the cottage at "Le Grand Jardin".

• On Monday, the 24th May at 10am. Approximately 2 hours. • Free.

Office de Tourisme au 02.33.67.49.42 - ot.paysducamembert@wanadoo.fr



Four seasons in Camembert country

Photographic exhibition on the theme : «Four Seasons of Sensations.» A new gallery space has just been created in the village of Champosoult on a private property. Photographs of Camembert Country by Jean Raoul Dekeyser.

• The 22nd, 23rd and 24th May, from 2pm to 6pm.

• Free.

Jean-Raoul DEKEYSER - Lieu-dit La Rue - 61120 Champosoult -

Tél : 02.33.36.85.78 - jrdekeyser@wanadoo.fr



Prieuré Saint-Michel

This former Benedictine priory founded in the 10th Century has retained most of its buildings associated with the religious and farming life of the monks who were present there until the French Revolution in 1789. These include the tithe barn and chapel dating from the 13th Century and the 15th Century press. Protected by hornbeam hedges, each of its gardens reveals itself like a secret as you enter, be it the rose garden, the iris garden, the herb garden, the orchard, the wild garden or the lily ponds.

• The 22nd, 23rd and 24th May, from 2pm to 6pm.

• Adultes : 5 € / under 18 years old : 2,50 €

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

Tél : 02.33.39.15.15 - leprieuresaintmichel@wanadoo.fr - www.prieure-saint-michel.com



Démonstration des techniques de pêche

Au Pays du camembert, les parcours pêche 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.

Le Club et l'Ecole de Pêche de la Vie et la Fédération de Pêche ornaise organisent pour adultes et enfants une démonstration de pêche.

Au bord de la rivière, les différentes techniques de pêche vous seront enseignées par des pêcheurs aguerris :

- Pêche au toc
- Pêche aux leurres
- Pêche à la mouche



Vous y apprendrez également à reconnaître les différents poissons.



Démonstration pêche :

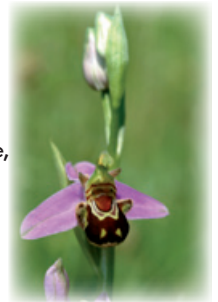
- le samedi 22 mai, de 14h à 19h
- le dimanche 23 mai, de 8h à 12h
- Gratuit.

Rendez-vous au bord de la rivière, sur le parcours santé de Vimoutiers !



Promenade « à la découverte des orchidées du Pays d'Auge »

Ophrys, orchis ou céphalanthère, les orchidées sauvages sont les reines des coteaux du Pays d'Auge. Certaines ne poussent que sur ces terres arides baignées de soleil. Leur beauté est éphémère, deux mois tout au plus. Aux premiers jours ensoleillés du mois de mai, elle parsème de touches rosées les coteaux calcaires du Pays d'Auge. Ophrys abeille, ophrys araignée, orchis bouc, orchis pourpre... il existe une quarantaine d'espèces d'orchidées dans notre région. Chaque coteau a son spécimen privilégié, mais toutes apprécient ces sols pauvres, ces pentes raides et ensoleillées.



Découverte des orchidées sauvages avec le botaniste Peter Stallegger.

La promenade aura pour but de découvrir un des plus beaux chemins creux du Pays d'Auge ornaise, puis un coteau sec à orchidées, le coteau de la cour Cucu géré par le Conservatoire des Espaces Naturels de Basse-Normandie. Découverte d'une plante rare dont Canapville est l'unique station de la région. Retour possible le long de la Touques s'il reste du temps.

- Le samedi 22 mai à 14h30. Rendez-vous devant l'église de Canapville.



Demonstration of fishing techniques

In Camembert country, the fishing is very varied. Wooded areas alternate with cleared areas, winding deeps alternate with luxuriant shallows. You will also find very long lazy stretches of river, followed by a succession of falls and rapids. Our courses are impressive for their quantity and variety of fish species, in all colours of the rainbow.

The Fishing Club and School of the river La Vie and the Regional Fishing Federation have organized a fishing demonstration for adults and children :

- **Along the riverbanks, different fishing techniques will be taught by seasoned fishermen :**
 - Fishing "au toc"
 - Fishing with lures
 - Fly Fishing



You will also learn to recognize the different fish.

Demonstration of fishing :

- **Saturday, the 22nd, from 2pm to 7pm**
- **Sunday, the 23rd May, from 8am to 12am**
- **Free.**

Meet along the river on the fitness trail in Vimoutiers.



Walk to discover the Orchids of the Pays d'Auge

Wild orchids are the queens of the hills of the Pays d'Auge. Some are unique to the dry sunlit soil of this particular area. Their beauty is fleeting; two months at most, but in the first sunny days of May the limestone hills of the Pays d'Auge are sprinkled with pink. Bee orchids, spider orchids, goat orchids, early purple orchids ... there are forty species of orchids in our area. Every variety has its favourite hill, but all appreciate our poor soils and steep, sunny slopes.



Discover wild orchids of the Pays d'Auge Region with the botanist Peter Stallegger. The walk will aim to discover one of the most beautiful sunken roads of the Pays d'Auge, then La Cour Cucu hill, managed by the Society for the Conservation of Natural Areas of Basse-Normandie. Discover a rare species unique to Canapville..

- **Free.**

- **On Saturday, the 22nd May at 2:30pm. Meet in front of the church in Canapville.**



Le Pays du camembert à l'heure écossaise

Le mitraillage de la voiture du Maréchal Rommel

Le 17 juillet 1944, alors que le Maréchal Rommel revient d'une inspection du front allemand, des avions de chasse pilotés par des aviateurs alliés mitraillent son véhicule à la hauteur de Vimoutiers : la voiture du Generalfeldmarschall est survolée par deux Spitfire et, tout à coup, l'un d'eux fonce en piqué et mitraille la Mercedes qui finit sa course dans le fossé.

Cette attaque fit perdre à l'armée allemande un brillant commandant. En effet, grièvement blessé, le Maréchal Rommel ne fut pas en mesure de reprendre le commandement des forces allemandes contre les attaques alliées.



- L'escadron 602 «City of Glasgow » de la Royal Air Force seront présents pour cette édition « écossaise » des Camembertises afin de célébrer le souvenir de cet événement. Vous pourrez les retrouver dans la salle d'exposition de la médiathèque, à Vimoutiers.
- Vous pourrez également y visiter l'exposition qui sera consacrée à cet escadron, ainsi qu'au Maréchal Rommel.
- Gratuit.

- Les 22, 23 et 24 mai, de 10h à 12h et de 14h à 17h. Salle d'exposition de la Médiathèque, place de Mackau à Vimoutiers.

France-Ecosse : la Vieille Alliance

Plus connue en Ecosse qu'en France, la Vieille Alliance a uni les deux royaumes pendant près de trois siècles. Elle s'est distendue quand l'Ecosse décida de partager son trône avec l'Angleterre. C'est bien sûr contre l'Angleterre que la France et l'Ecosse ont noué une alliance militaire défensive et offensive de 1295 à 1603. Trois siècles pendant lesquels les troupes écossaises ont soutenu les troupes françaises contre les Anglais, et vice versa. Les Ecosseis participent ainsi à la guerre de Cent Ans aux côtés des Français, qui soutiendront plus tard les Jacobites. Au 16ème siècle, par Lettres de Naturalité générales et réciproques, Français et Ecosseis disposaient dans chacun des pays des mêmes droits que les ressortissants de souche.

- Une exposition sera consacrée à l'histoire franco-écossaise, au musée du camembert à Vimoutiers. L'association franco-écossaise y assurera une présence et vous présentera ses activités et son site internet.
- Le samedi 22 mai, de 14h à 17h30.
- Le dimanche 23 et le lundi 24 mai, de 10h à 12h et de 14h à 17h30.



The shooting of Field Marshal Rommel's car

On July 17, 1944, when Field Marshal Rommel was returning from an inspection of the German front, fighter jets flown by Allied Airmen strafed his vehicle in Vimoutiers : the car was spotted by two Spitfires and suddenly, one of them dived and fired at the Mercedes which ended up in a ditch.

This attack caused the German army to lose a brilliant commander since, with severe head wounds, Field Marshal Rommel was unable to reorder the German forces against the Allied attacks.



- The 602 Squadron «City of Glasgow» of the Royal Air Force will be present for this Scottish edition of the Camemberties to celebrate the memory of this event. You can meet them in the show room at the library, in Vimoutiers.
- You can also visit the exhibition dedicated to this squadron and to Field Marshal Rommel.
- Free.

- The 22nd, 23rd and 24th May, from 10am to 12am and from 2pm to 5pm. Show room of the Library, Place de Mackau in Vimoutiers.



France-Scotland : the Auld Alliance

Better known in Scotland than in France, the Auld Alliance has united the two kingdoms for nearly three centuries. It came to an end when the thrones of England and Scotland became one.

It was of course against England that France and Scotland forged a defensive and offensive military alliance from 1295 to 1603 - three centuries during which Scottish troops supported French troops against the English, and vice versa. The Scots then participated in the Hundred Years War on the side of the French, who later supported the Jacobites.

In the 16th century, thanks to reciprocal LETTERS OF NATURALITY, the French and the Scots had the same rights in each others' countries as nationals of those countries.

- An exhibition will be dedicated to this French and Scottish history, in the Museum of Camembert in Vimoutiers.
- The Association Franco-écossaise will be present and will explain its activities and its website.
- Saturday, the 22nd May, from 2pm to 5:30pm.
- Sunday 23rd and Monday 24th May, from 10am to 12pm and from 2pm to 5:30pm.

Tracteurs en Furie

Les Tracteurs en Furie feront leur Grand Numéro au Grand Verger de la Siaule. Un gymkhana de vieux tracteurs comme on n'ose plus en faire. A l'occasion des Camembertises, les Tracteurs en Furie feront leur retour et s'affronteront dans des slaloms et courses poursuites... une répétition avant la compétition du 25 juillet.

Les pilotes seront aux couleurs de l'Ecosse avec des kilts spécialement conçus pour l'occasion par « l'Atelier à la campagne ». La légende veut que les hommes soient nus sous leur kilt. Pour le savoir, il faudra venir...



- **Le dimanche 23 mai, de 14h à 15h30, au Grand Verger de la Siaule à Saint-Germain d'Aulnay.**
- **Animation gratuite.**

Dominique VIGNOT - Le Grand Verger de la Siaule - 61470 Saint-Germain d'Aulnay
Tél : 06.16.42.79.74 - d.vignot@wanadoo.fr



Conférence d'Histoire de l'art : « Balade écossaise »

Le restaurant Les Glycines propose une cuisine de Bistrot, simple, raffinée et généreuse, mais aussi des animations cabaret : concert, magie, projection cinéma, conférences, etc. C'est un lieu où l'art de la table se mélange à la culture.

Emmanuel Stiller est historien de l'art, médiateur culturel, conférencier et professeur à l'Ecole du Louvre. Il est titulaire d'un diplôme de recherche de l'Ecole du Louvre et d'une licence en Histoire de l'art et archéologie.

Chaque mois, Emmanuel Stiller vient donner une conférence d'histoire de l'art au restaurant Les Glycines, dans la petite cité de caractère Le Sap.

- **Le samedi 22 mai, il y proposera une conférence « Balade écossaise », en français, à 18h15.**

Hervé Legrand - Les Glycines - 2 rue Hubert Laniel - 61470 Le Sap -
Tél : 02.33.39.41.59 - rest.lesglycines@orange.fr



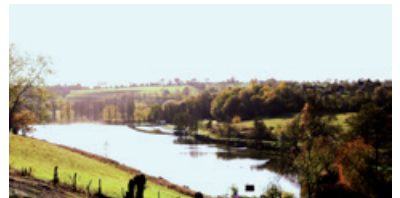
Saveurs écossaises

Menu découverte Spécial Ecosse, en anglais, au restaurant gastronomique *Les Saveurs de la Vie*.
Menu à 28 €.

Avec animation musicale.

- **Le lundi 24 mai, à partir de 19h30.**

Christine Couturier – Aux Saveurs de la Vie – Domaine du Lac – Le Vitou – 61120 Vimoutiers
Tél : 02.33.35.30.13 – auxsaveursdelavie@orange.fr



Tractors in Fury

Tractors will be on show at Le Grand Verger de la Siaule. A daring gymkhana involving classic tractors. For the Camembertises, the "Tractors in Fury" return to compete in slaloms and tractor chases... a rehearsal for the main competition planned on 25th July.

The drivers will wear kilts especially designed for the occasion.

- On Sunday, 23rd May, from 2pm to 3:30pm.
- At the Grand Verger de la Siaule in Saint-Germain d'Aulnay.
- Free.

Dominique VIGNOT - Le Grand Verger de la Siaule - 61470 Saint-Germain d'Aulnay
Tél : 06.16.42.79.74 - d.vignot@wanadoo.fr



Art history lecture about Scotland

The restaurant "Les Glycines" (The Wisteria) offers not only a cuisine which is simple, elegant and generous, but also cabaret entertainment : concerts, magic shows, film projections, lectures, and so on... It is a place where gastronomy mingles with culture.

Emmanuel Stiller is an art historian, cultural mediator, lecturer and teacher at the Ecole du Louvre. He has a research degree from the Ecole du Louvre and a further degree in Art History and Archaeology.

Each month Emmanuel Stiller holds a conference on the history of art at Les Glycines in the small town of Le Sap.

- On Saturday 22nd May, he will give a lecture on the subject of Scotland, at 6:15pm.
- Only in French.

Hervé Legrand - Les Glycines - 2 rue Hubert Laniel - 61470 Le Sap
Tél : 02.33.39.41.59 - rest.lesglycines@orange.fr



Scottish flavours

The gastronomic restaurant 'Les Saveurs de la Vie' is offering a special menu with Scottish dishes (menu written in English) and Menu at 28 €.

- With musical entertainment.

- On Monday, the 24th May from 7:30pm.

Christine Couturier – Aux Saveurs de la Vie – Domaine du Lac – Le Vitou – 61120 Vimoutiers
Tél : 02.33.35.30.13 – auxsaveursdelavie@orange.fr

Démonstration culinaire par un Chef écossais

Andy Whitson est écossais. Il est né à Lanark, entre Glasgow et Edimburgh. Sa famille déménage dans le sud de l'Angleterre à la fin de sa scolarité. Il intègre alors une école hôtelière et se spécialise dans la cuisine traditionnelle française. Il travaille dans de nombreux hôtels et restaurants, en Europe et aux USA, puis décide de former les futurs chefs. Il participe à de nombreuses compétitions culinaires, nationales et internationales. Il prépare également des étudiants pour ces compétitions et les aide à gagner de nombreux trophées. Son palmarès aux compétitions nationales et internationales est impressionnant. Il est aujourd'hui juré lors de grands concours.



Mais, il rêvait depuis longtemps de vivre en France. Installé depuis peu dans le Pays d'Auge, il propose désormais des stages aux touristes anglophones qui souhaitent passer des vacances gourmandes et a récemment mis en place le Ouichef Gourmet Cooking Club, qui a lieu un soir par semaine, et qui est destiné aux passionnés de cuisine.

• **Le dimanche 23 mai, démonstration culinaire en anglais par le Chef Andy Whitson (plats normands et écossais). Un traducteur sera présent pour répondre aux questions des francophones.**

- **De 10h30 à 12h, à la salle des fêtes du Sap. Limité à 50 personnes. Sans réservation.**
- **Gratuit.**
- **Pour plus de détails, contactez l'Office de Tourisme au 02.33.67.49.42 ou ot.paysducamembert@wanadoo.fr**

Andy Whitson - Ouichef - Le Jardinnet - 61120 Neuville sur Touques - Tél : 02 33 36 55 32 - enquiries@ouichef.co.uk - <http://www.ouichef.co.uk/>



La dégustation de whisky écossais

En compagnie de votre guide «made in Scotland», partez à la découverte de la fabuleuse diversité des whiskies écossais. Le temps d'une **séance 'Art de la dégustation'**, voyagez, rêvez et dégustez.

Julian Hutchings, conférencier-dégustateur de whisky indépendant, vous permettra d'acquérir les outils nécessaires pour mieux apprécier et déguster votre whisky. Vous vous apercevrez que les whiskies écossais et les fromages normands forment une alliance parfaite.

Au cours de cette animation ludique et conviviale, nous découvrirons ensemble la complexité et la versatilité de chaque whisky, car ce nectar est aussi complexe et passionnant que notre histoire franco-écossaise, et tellement plus versatile qu'un simple apéritif ou digestif.

Chaque whisky a sa propre identité. Il n'en existe pas deux semblables. A chaque whisky son terroir, son ambiance, sa couleur, ses bouquets et ses arômes, ses saveurs, sa longueur en bouche et ses mets.

- **Le dimanche 23 mai, de 17h à 19h, Julian Hutchings proposera une dégustation de whiskies écossais et de fromages normands, à la salle Armontel de Vimoutiers (Attention : Julian ne commercialise pas de whisky).**
- **Tarif : 25 €.**
- **Pour plus de détails sur l'animation, contactez l'Office de Tourisme au 02.33.67.49.42 ou ot.paysducamembert@wanadoo.fr**

Julian HUTCHINGS - Le Whisky et Vous - 02.38.44.45.32 - contact@degustation-whisky.com - www.degustation-whisky.com



A Scottish Chef



Andy Whitson is Scottish. He was born in Lanark, between Glasgow and Edinburgh, though his family moved to the south of England when he left school. He then went to catering college and now specializes in traditional French cuisine. He has worked in many hotels and restaurants in Europe and in the USA, and now trains future chefs. He has participated in numerous culinary competitions, at both national and international levels. He also prepares students for these competitions and helps them to win many trophies. His list of awards for national and international competitions is impressive. He is now a judge at major competitions.

But for a long time he had dreamed of living in France. Recently moved to the Pays d'Auge, he now offers cookery lessons in English for tourists wishing to spend a gourmet holiday and has recently established the Quichef Gourmet Cooking Club, which takes place one evening per week.



- **On Sunday, the 23rd May, a Cookery Demonstration in English by Chef Andy Whitson (Norman and Scottish dishes). A translator will be present to answer to questions in French.**
- **From 10:30am to 12pm, at the indoor hall of Le Sap. Limited to 50 persons – no need to book.**
- **Free.**



Andy Whitson - Ouichef - Le Jardinnet - 61120 Neuville sur Touques
Tél : 02 33 36 55 32 - enquiries@ouichef.co.uk - <http://www.ouichef.co.uk/>

WhiskyTasting

Discover the fabulous diversity of Scotch whisky. Participate in a tasting session: travel, dream and enjoy. Julian Hutchings, independent lecturer and whisky taster, will show you how to gain the necessary skills the better to appreciate and enjoy your whisky.

During this fun and friendly exercise, we will discover all the complexity and versatility of each whisky, each a complex and exciting nectar, and so much more versatile than a simple aperitif or digestive.

Each whisky has its own identity - no two are alike.

Each has its own regional taste, its atmosphere, its colour, its bouquet, its aromas and its flavours, its depth in the mouth and its favorite dishes to accompany it.

- **On Sunday, 23rd May, from 5pm to 7pm, Julian Hutchings will conduct a lecture and tasting : norman cheese and Scotch whisky, in the hall Salle Armontel in Vimoutiers .**
(Note : Julian does not sell whisky)

For more details about the animation,
contact the Tourist Office : 02.33.67.49.42 - ot.paysducamembert@wanadoo.fr

Julian HUTCHINGS - Le Whisky et Vous - 02.38.44.45.32 -
contact@degustation-whisky.com - www.degustation-whisky.com

Concert et Ceilidh

Nous vous invitons à venir découvrir deux artistes talentueux :

Joanne McIver a grandi sur l'île d'Arran, au Sud Ouest de l'Écosse. Elle apprend la cornemuse à l'âge de six ans et joue pendant 12 ans avec le groupe de cornemuses de l'île. Par ailleurs, elle apprend la flûte traversière et poursuit ses études à l'Université de Glasgow, où elle se spécialise en composition. **Joanne est la sonneuse de l'Ambassade de Grande-Bretagne à Paris.** Joanne partage son temps entre la composition, les enregistrements, l'enseignement et les concerts à travers le monde.



Sur scène, elle joue de la grande cornemuse (highland bagpipes), la cornemuse de chambre (Scottish small-pipes), la flûte traversière, les flûtes irlandaises et elle chante en gaélique et en écossais. A noter que **toutes les musiques interprétées par Joanne et Christophe sont des compositions de Joanne.**

Christophe Saunière : harpiste talentueux et réputé, son parcours est atypique... Après avoir joué dans les principales formations symphoniques françaises (**Orchestre de Paris, Orch. national de Lyon, Lamoureux...**) tout en jouant de la basse et de la batterie dans divers groupes rock, il devient ensuite le **Harpiste de l'Orchestre National d'Écosse**, où il prend résidence pendant 5 ans. Il en profite pour redécouvrir ses racines celtes et accompagner la sonneuse de cornemuse **Joanne McIver**, tout en enchaînant les tournées en Europe, au Japon et aux USA.



Son CV est impressionnant... il fut notamment le Harpiste des B.O. des films «**Star Wars, épisode 1**», «**Titanic**», «**Le Patient Anglais**», «**Alien 4**» etc... Il a enregistré une soixantaine de disques ! On peut même le voir jouer la comédie dans le film de **Philippe Béziat « Musica da camera ».**



Tous deux nous invitent à la découverte des îles au large de l'Écosse. Épopée musicale, imprégnée de contes celtes, terres battues par le vent et les vagues, magie tellurique et maritime : ces mélodies sont vibrantes de poésie insulaire.

• **Le dimanche 23 mai, nous les retrouverons pour un concert à la salle Armontel de Vimoutiers, à 21h.**

Ils nous entraîneront ensuite dans un ceilidh (le fest noz écossais) à la découverte des danses écossaises !

• **Tarif : 6 €**



Les ceilidhs (prononcer kay-li) sont des soirées typiques écossaises, où vous pourrez taper du pied et danser au rythme de musiques écossaises traditionnelles. Cela ressemble beaucoup aux danses folkloriques bretonnes. Ne vous inquiétez pas si vous ne connaissez pas les pas de danse, les écossais vous guideront pendant vos premiers tours de piste. En fait, c'est comme danser le quadrille, mais avec un kilt !

Concert et Ceilidh



We invite you to discover two talented artists :

Joanne McIver raised on the island of Arran, in the south west of Scotland.

Joanne learned to play the bagpipes at six years old and played for 12 years with the island's pipers. She also teaches flute and is continuing her studies at the University of Glasgow, where she is currently concentrating on composition. **Joanne is the piper to the British Embassy in Paris** and divides her time between composing, recording, teaching and giving concerts through the world.

On stage, she plays Highland bagpipes, Scottish Smallpipes, flute and Irish flute and sings in Scottish and Gaelic.

Please note that **all pieces performed by Joanne and Christopher are Joanne's own compositions.**

Christophe Saunière : a talented and well-known harpist, his career path has been somewhat unusual ... After having played in the major French symphony orchestras (Paris Orchestra, National Lyon Orch., Lamoureux ...) whilst also playing bass and drums in various rock bands, he became the **harpist at the National Scottish Orchestra**, where he was in residence for 5 years. He took the opportunity to rediscover his Celtic roots and, together with bagpipe player Joanne McIver, has made concert tours in Europe, Japan and the USA.

His career is impressive... He was the harpist on the soundtracks of the films «Star Wars 1,» «Titanic,» «The English Patient,» «Alien 4» and many others. He has cut as many as sixty records ! We may even have seen him playing in the film 'Musica da Camera' by Philippe Béziat.

Both invite us to explore Scotland's islands. Epic music, Celtic stories, a land battered by wind and waves : these melodies ring with the poetry of the Isles.

• **On Sunday, the 23rd May, they can be found giving a concert in the hall Salle Armontel in Vimoutiers, at 9pm.**

Then they will lead a ceilidh (Celtic folk dance) so that we can all enjoy participating in real Scottish dances !

• **Price : 6 €**



Les 22, 23 et 24 mai :

- Expo sur le squadron 602 «City of Glasgow» et sur le Maréchal Rommel (Vimoutiers)
- 9h à 13h et 15h à 18h : visite fromagerie, exposition, ateliers beurre et art plastique (Camembert)
- 10h à 12h et 14h à 18h : La Maison du Camembert et son musée (Camembert)
- 9h à 18h : visite d'une ferme cidricole, présentation des techniques de fabrication du cidre (Vimoutiers)
- 10H30, 14h30, 16H30 : visite de la cave et de la distillerie, dégustation et circuit dans les vergers (Crouttes)
- 10h30 à 17h30 : démonstration de distillation, dégustation, visite des caves et de la chaufferie (Roiville)
- 14h à 16h40 : visite guidée de l'Ecomusée « de la Pomme au Calvados » (Le Sap)
- 14h à 18h : expo photos « 4 saisons de sensations » (Champosoult)
- 14h à 18h : visite du Prieuré Saint-Michel (Crouttes)
- 14h à 19h : dégustation de produits cidricoles et portes ouvertes au Swin Golf (St Aubin de Bonneval)

Samedi 22 mai :

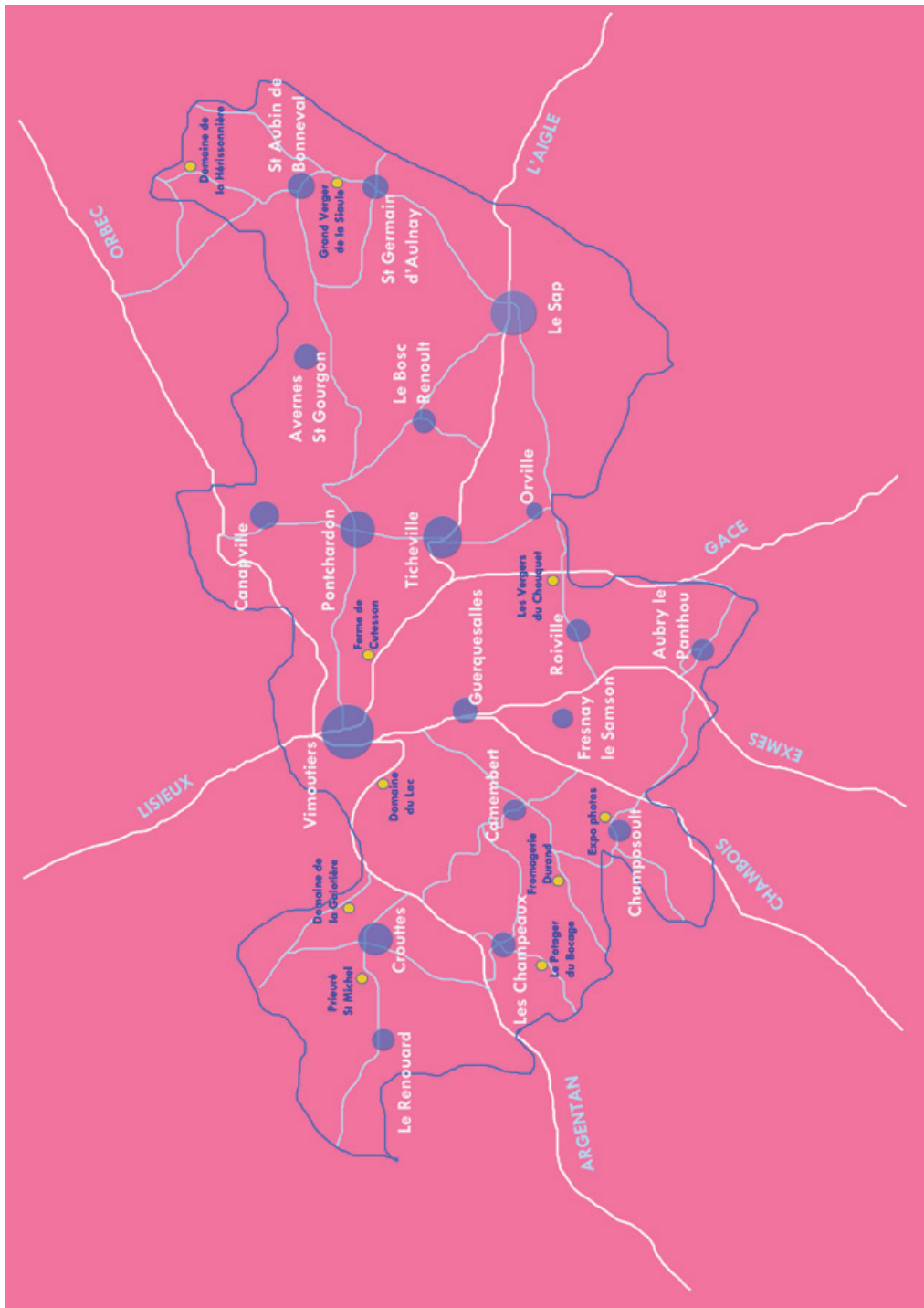
- Samedi matin : marché (Le Sap)
- Samedi matin : marché à la ferme de produits bio et conventionnels (Vimoutiers)
- 10h à 12h - 14h à 18h : visite guidée du moulin (Vimoutiers)
- 14h à 19h : démonstration techniques de pêche (Vimoutiers)
- 14h30 : promenade-découverte des orchidées (Canapville)
- 15h à 17h : démonstration bois déchiqueté + visite chaufferie bois déchiqueté sur une exploitation (Roiville)
- 14h à 17h30 : visite Musée du Camembert, expo sur la Vieille Alliance franco-écossaise (Vimoutiers)
- 14h à 18h : visite guidée du Manoir de Beaumoncel
- 18h15 : conférence Histoire de l'art « Balade écossaise » au restaurant Les Glycines (Le Sap)

Dimanche 23 mai :

- 9h à 16h : Rando-Fermes (Les Champeaux)
- 10h30 à 12h : démonstration culinaire par un chef écossais (Le Sap)
- 8h à 12h : démonstration techniques de pêche (Vimoutiers)
- 12h : repas à la ferme sur inscription (Roiville)
- 14h à 18h : démonstration de fabrication de cidre à la ferme de Cutesson (Vimoutiers)
- 10h à 19h : démonstration des artistes + création d'étiquettes de camembert (Camembert)
- 14h à 15h30 : Tracteurs en Furie (Saint-Germain d'Aulnay)
- 15h à 17h30 : anniversaire et portes ouvertes au Centre tibétain (Aubry le Panthou)
- 14h à 18h : visite guidée du Manoir de Beaumoncel (Camembert)
- 10h à 12h et
14h à 17h30 : visite Musée du Camembert, expo sur la Vieille Alliance franco-écossaise (Vimoutiers)
- 17h à 19h : conférence-dégustation de whiskies écossais et de fromages par Julian Hutchings
- 21h : Concert et Ceilidh - musique et danses écossaises (Vimoutiers)

Lundi 24 mai :

- 10h à 17h : portes ouvertes chez le maraîcher bio et visite de la maison en paille (Les Champeaux)
- 10h à 12h : visite guidée du Sap
- 10h à 12h et
14h à 17h30 : visite Musée du Camembert, expo sur la Vieille Alliance franco-écossaise (Vimoutiers)
- 11h à 12h : dégustation de camembert au lait cru et de whisky écossais (Vimoutiers)
- 19h30 : menu découverte de spécialités écossaises, dégustation de whisky et animation musicale au restaurant Les Saveurs de la Vie (Vimoutiers)



Carte du Pays du Camembert



Enjoy yourself with the Camemberties

Office de Tourisme du Pays du camembert
21 place de Mackau - 61120 VIMOUTIERS
Tél : 02 33 67 49 42 - ot.paysducamembert@wanadoo.fr

<http://paysducamembert.unblog.fr>
rubrique «Camembertises»

Ce document a été conçu et réalisé par l'Office de Tourisme du Pays du camembert.
Impression : Imprimerie Graph 2000

