

Les Camembertises

A Taste of Camembert country



22 - 23 et 24 mai 2010

Le Pays du camembert
invite l'Écosse à sa table

Au menu : 3 jours d'animations pour
une Explosion de Saveurs !

Contact : Karin BADDELY au 02.33.67.49.42

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 sur la plupart des sites et pour chaque animation !

Normands, Ecosseis, et Britanniques de Normandie (ça c'est nouveau !) s'unissent le temps d'un week-end, comme le firent autrefois les royaumes de France et d'Ecosse, au temps de « l'Auld Alliance ».

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 p 3
- Le Terroir augeron p 7
- Les Curiosités du Pays du camembert ... p 11
- Une Nature sauvage et généreuse p 14
- Spécial Scotland p 16

Consultez la carte :



Les Ecomusées



- Le musée Ferme Président et sa Maison du Camembert
 - Le Manoir de Beaumontel
 - L'Ecomusée « de la Pomme au Calvados »
 - Le Musée du Camembert
 - Le Moulin à eau



Le Maison du Camembert et son musée

Situé au cœur du village emblématique de Camembert, le musée **Ferme Président** retrace la vie du camembert, dans une bâtisse restaurée du XVIIIème, début XIXème siècle.



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.

La 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



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 hôtesse vous proposeront un large choix des AOC normandes, ainsi que de nombreux souvenirs de la Région.

- Le dimanche 23 mai, à la Maison du Camembert : 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 de son musée de 10h à 12h et de 14h à 18h



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 site webcamembert.com prolonge les fonctionnalités de la borne de Camembert en offrant des supports très diversifiés pour imprimer des étiquettes personnalisées par des photos d'amis, de famille ou de soi-même. « **Chacun peut imprimer n'importe quelle photo sous forme d'étiquette de fromage, sur des mugs, des dessous de verre, des magnets, des peluches.** »

Webcamembert est une marque de la société d'édition Studiolo, fondée en décembre 2004 par Pascale Devourdy et Michel-Antoine Daumas.

Le site a également pour vocation de rendre hommage aux nombreux fabricants et imprimeries, qui dans la première moitié du 20e siècle, ont créé des milliers d'étiquettes, constituant ainsi une incroyable mine d'imagerie populaire.



Le Manoir de Beaumoncel 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 Beaumoncel.

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 et 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 XVII^e, d'origine protestante, extraite du « 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.



- Samedi 22 et dimanche 23 mai, de 14h à 18h. Sur réservation pour les groupes.
- Tarif : 3 €

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



L'Écomusée 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 18^{ème} 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. 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. »



Écomusée 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 Musée du Camembert de Vimoutiers



Plongez dans la vie du camembert...

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.

Les tyrosémiophiles

Au travers d'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. Chaque année, une assemblée réunit des tyrosémiophiles, ces collectionneurs d'étiquettes de la France entière et même de l'Europe, permet de fructueux échanges mais aussi l'enrichissement des collections du musée.



• 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.

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

• 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.

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



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 et gratuite de leur moulin, de 10h à 12h et de 14h à 18h.



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



Le Terroir augeron



- Marchés normands
 - Eco construction et maraîchage en bio
 - Rando-Fermes
 - Caves et Domaines cidricoles



Le Marché traditionnel au Sap

Le Sap est un petit bourg typique. Classé Zone de protection du patrimoine architectural urbain et paysager, cache des trésors : maisons de maître en briques du XIXe siècle, château féodal, bibliothèque à pan de bois et à toit de chaume, 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**.

- **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 Beuruelle, 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, 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 22 mai, de 10h30 à 12h30 (voir ci-dessus)**
- **lors de Rando-fermes, le dimanche 23 mai (cf p. 9)**
- **chez eux « au Potager du Bocage » le lundi 24 mai, de 10h à 17h, pour visiter la maison en paille ou bien pour acheter vos « 5 fruits et légumes indispensables à votre santé ! ». Possibilité de pique-niquer sous les poiriers : apportez votre panier !**



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



Rando-fermes

La Rando-fermes aura lieu cette année sur la commune des Champeaux en Auge, qui a vu naître notre célèbre Charlotte Corday.

Elle est organisée par les agriculteurs du GVA de Vimoutiers.

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.

Départ de la Mairie des Champeaux

Les étapes :

- **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. Cette exploitation sera aussi le lieu de pique-nique
- **Haras** des Cardellières (avec piste d'entraînement des chevaux)
- Visite du Potager du Bocage, et de la **Maison en paille** des Beuruelle, avec verre et l'amitié et, sur place, **marché de produits fermiers** issus des exploitations visitées et d'autres producteurs
- enfin, les randonneurs pourront, en rejoignant leurs voitures, faire une halte à la **Maison natale de 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.

- le pique-nique apporté par chacun sera transporté par véhicule - l'eau sera fournie.

• **Le dimanche 23 mai. Tarif : 3 € (collation offerte à l'arrivée et au départ).**

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



Le GVA (Groupement de Vulgarisation Agricole) est une association loi 1901 qui regroupe une quarantaine d'agriculteurs des cantons de Vimoutiers et du Sap.

Son objet est d'aider ses membres à :

- adapter leurs exploitations techniquement, économiquement et réglementairement,
- améliorer leurs conditions de vie et de travail
- préserver leur environnement

Pourquoi cette Rando-fermes ?

Un projet de fond : Depuis plusieurs années, les **agriculteurs du GVA de Vimoutiers ont choisi de communiquer sur leur métier**, conscients de la méconnaissance - qu'ont souvent leurs voisins, leur famille, ou encore les habitants de leur région - des réalités de l'agriculture **qu'ils vivent**. De cette méconnaissance naît parfois des situations d'incompréhension, alors que l'image des agriculteurs auprès des français est plutôt bonne.

« L'objectif de cette rando-fermes est de vous faire **partager notre métier d'agriculteurs, de répondre aux questions** que vous vous posez, en vous faisant découvrir **des exploitations de notre groupe, dans le cadre convivial d'une randonnée à la campagne.** »

Cette journée est donc l'occasion d'échanger, alors n'hésitez pas : posez vos questions !



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.

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.)

• **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.**

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

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 - 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 des produits cidricoles et portes ouverte au Swin Golf.

Denis TUEL - La Hérissonnière - 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



- Le Centre tibétain
- Le Sap, petite cité de caractère
- Les Saisons du Pays du camembert



Un Pays savoureux à coeur.

Visitez le Pays du camembert, au coeur du Pays d'Auge

Riche de son patrimoine religieux et de ses sites classés, de ses profondes vallées et de ses villages perchés à l'architecture typique, notre Pays vous émerveillera. Allez à la rencontre de gens très attachés à leur terroir et travaillant jour après jour pour vous proposer des produits authentiques...

- **Côté nature**, expérimentez la pêche, les sentiers VTT et les 19 circuits de randonnée. *Prenez un bain d'oxygène. Aventurez-vous dans nos chemins creux. Faites une immersion dans notre océan de verdure. Et regagnez votre foyer ressourcés, drapés de votre nouvelle fragrance : "Chlorophylle n°5", des Parfums Pays d'Auge... ou n°4... ou n°19...*
- **Côté gastronomie**, savourez nos quatre produits A.O.C. : le cidre et le calvados du Pays d'Auge, le pommeau et bien sûr le fromage de camembert.

Le Pays du camembert, un Pays qui recèle bien des surprises...



Anniversaire du Centre tibétain

Anniversaire et Journée Portes Ouvertes au Centre tibétain d'Aubry le Panthou.



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



- Le dimanche 23 mai, de 15h à 17h30.



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 inter-confessionnelles, 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... Début des travaux en 2010.



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 en 2008.

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 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.



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.

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. Cette succession d'arcs en briques abrite un brocanteur et forme la toile de fond du marché hebdomadaire.



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

• **Le lundi 24 mai, à 10h.**

Visite gratuite. Durée : environ 2 heures.

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. Il sera inauguré à l'occasion de Camembertises. Les photos exposées 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



Une Nature sauvage et généreuse



- Démonstration des techniques de pêche
 - Découverte des orchidées sauvages du Pays d'Auge



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. **Taquinez la truite mais attention, l'ombre commun est en cours d'acclimatation : sa pêche est pour le moment strictement interdite.**



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 apprendrez également à reconnaître les différents poissons.



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

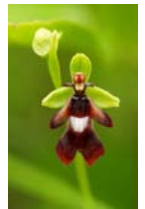
- Démonstration pêche**
- le samedi 22 mai de 14h à 19h
 - le dimanche 23 mai de 8h à 12h



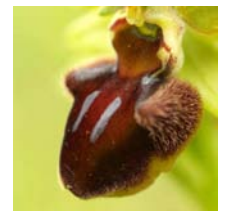
Promenade « à la découverte des orchidées du Pays d'Auge »

Des coteaux à orchidées...

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.



Sa 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.



La délicate reproduction des orchidées

Le principe de l'association des plantes et des insectes est largement répandu : les insectes se nourrissent du nectar des fleurs et transportent son pollen vers une autre fleur ainsi fécondée. Sur certaines orchidées comme l'ophrys abeille, l'ophrys araignée ou l'ophrys mouche, le pétale du milieu prend des formes et des couleurs très semblables aux insectes.



- Découverte des orchidées sauvages du Pays d'Auge avec un botaniste.**
- Le samedi 22 mai à 14h30. Rendez-vous devant l'église de Canapville.



Spécial Scotland



Le Pays du camembert à l'heure écossaise

- Exposition sur la Royal Air Force et le Maréchal Rommel
- Exposition sur l'histoire franco - écossaise
- Tracteurs en Furie
- Conférence d'Histoire de l'Art : « Balade écossaise »
- Démonstration culinaire par un Chef écossais
- Découverte des légendes et whiskies écossais
- Concert de musique écossaise et Ceilidh



Le mitraillage de la voiture du Maréchal Rommel

Un événement qui a probablement permis d'écourter la guerre.

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.

Après avoir été soigné à Livarot, puis au Vésinet, il partira à Herrlingen, en Allemagne, pour se reposer auprès des siens.

Le 20 juillet 1944 a lieu l'attentat contre Hitler. Celui-ci, persuadé que Rommel a participé à cet attentat, lui donne les deux possibilités suivantes :

- soit Rommel se suicide et l'on fait passer sa mort pour un décès à la suite de blessures ;
- soit il se présente devant le Tribunal du Peuple, devant lequel il sera jugé pour haute trahison et exécuté en tant que traître.

Persuadé qu'il sera assassiné avant d'arriver au tribunal, mais aussi pour protéger sa famille, Rommel choisit le suicide. Le 14 octobre 1944, il est conduit à l'hôpital d'Ulm en Allemagne, où il meurt après avoir avalé du poison.

Quatre jours plus tard, le 18 octobre, l'Allemagne célèbre de grandioses funérailles en l'honneur d'un chef militaire très apprécié par le peuple germanique.

Erwin Rommel est l'un des seuls chefs militaires de l'Allemagne qui n'a pas été impliqué dans des affaires de crimes de guerre. C'est l'une des figures militaires légendaires de la Seconde Guerre mondiale.

Chaque année, les officiers du « 602 City of Glasgow squadron » de la Royal Air Force viennent à Vimoutiers célébrer le souvenir de cet événement. Ils seront présents pour cette édition « écossaise » des Camembertises. Une exposition leur sera consacrée.

• 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. Gratuit.

Jacques Remlinger est né en 1923.

Il s'est engagé à 18 ans dans les F.A.F.L. (Forces aériennes françaises libres), d'abord au sq. « Alsace » puis, détaché dans la Royal Air Force au squadron 602 « City of Glasgow ».

Son courage frisait la témérité. Parfait tireur Air-sol, méprisant la dangereuse et mortelle flak allemande, il slalomait à 500 km/h au ras des arbres, au milieu des gerbes d'obus traceurs ennemis. C'est ainsi qu'au cours d'une de ses missions, le 17 juillet 1944 à 15h30, survolant la route Livarot-Vimoutiers avec son équipier Néo-Zélandais Bruce OLIVER, ils ont mitraillé une puissante voiture décapotable... c'était la Horsch personnelle du Maréchal Rommel. Celui-ci fut grièvement blessé. Les armées allemandes de Normandie pressées par les Alliées ne se relevèrent pas de l'absence de Rommel... Trait de son caractère, Jacques ne tira jamais vanité de cette action qui pesa lourd sur la réussite du débarquement.

Un des aspects de son allant et de son énergie était la pratique de son sport favori : le rugby. En effet, à 17 ans, à peine sorti de Harrow, son école qui fut aussi celle de Churchill, Jacques jouait avec les Wasps, champions d'Angleterre. Joueur émérite, trois quart aile légendaire, il fut sélectionné dans l'équipe nationale du Royaume Uni à plusieurs reprises, consécration exceptionnelle pour un joueur étranger. Pendant cette longue période, il effectua deux cents missions dans son Spitfire.

Il reçut les insignes de Commandeur de la Légion d'Honneur. Le Roi d'Angleterre lui décerna la Distinguished Flying Cross et il fut cité neuf fois à l'Ordre de l'armée.

Extrait du témoignage de Pierre Clostermann.

<http://www.pierre-clostermann.com/jacquesremlinger.html>



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.



La guerre de Cent Ans : des Ecosseis aux côtés des Français

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. Jusqu'au début du 18ème siècle, cette alliance resta sans faille.

Cette vieille alliance avait bien entendu **un caractère militaire**. Entre 1419 et 1429, les alliés écossais vinrent en force (jusqu'à 30 000 soldats) pour sauver le royaume de France ; Jeanne d'Arc fut entourée de soldats écossais ; et Charles VII créa un corps d'élite « La Garde Ecosseise », garde personnelle des Rois de France, qui exista jusqu'au milieu du 19ème siècle.

Mais elle comportait aussi **un caractère culturel et économique**. Les étudiants écossais venaient en grand nombre en France, à Paris, Poitiers, Orléans ou Montpellier. Les premières universités écossaises (St. Andrews et Aberdeen) furent construites sur le modèle des universités françaises.

L'influence réciproque entre les deux pays a été bien réelle, des importations du charbon d'Ecosse en France, à l'emprunt d'un vocabulaire bien français comme le mot « gigot », incompréhensible d'un boucher anglais.

L'Ecosse était au 16ème siècle le premier client de la France ; aujourd'hui, la France est le premier consommateur de produits écossais.

- Une exposition sera consacrée l'histoire franco-écossaise au musée du camembert.
- Le samedi 22 mai, de 14h à 17h30. Les 23 et 24 mai, de 10h à 12h et de 14h à 17h30.



Exposition de produits normands et écossais

Faites un détour par la salle des fêtes du Sap, où vous pourrez visiter **les stands de produits normands et écossais** qui seront installés pour l'occasion.

Les enfants pourront s'amuser avec le jeu de l'oie géant d'IRQUA Normandie, qui sera également installé dans la salle.

- Les 22, 23 et 24 mai, à la salle des fêtes du Sap



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 »

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.

Médiateur culturel, Emmanuel Stiller cherche à mettre l'histoire de l'art à portée du plus grand nombre. Il organise régulièrement des visites à thèmes dans Paris et dans différentes villes, en France et à l'étranger.



Hervé Legrand, propriétaire du restaurant Les Glycines, a travaillé près de 3 ans chez Jean-Marie Dudemaine, un restaurant français de SINZIG dans la Vallée du Rhin en Allemagne. Après 10 années passées à Paris, dont 5 au sein du groupe FLO (Le Terminus Nord, La Coupole, Le Vaudeville, Bofinger...), il s'installe en 2006 au Sap, petite cité de caractère. Le restaurant propose une cuisine de Bistrot, simple, raffinée et généreuse. **Les Glycines** propose 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.

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 », à 18h15.
Uniquement en français.

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



Démonstration culinaire par un Chef écossais

Andy Whitson est écossais. Il est né entre Glasgow et Edimburgh, dans une ville nommée Lanark. 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.



Après avoir travaillé dans de nombreux hôtels et restaurants (notamment une année en Allemagne), il obtient le statut tant convoité de Chef de cuisine à l'âge de 21 ans, dans le restaurant **The Old Forge**, à East Preston. Il ouvre ensuite - avec celle qui est désormais son épouse - son propre restaurant **The Platter**, à Worthing. Après quatre années, il décide de changer de vie et vend son restaurant. Il commence alors à former la future génération de Chefs, dans un établissement au sud de Londres, tout en reprenant ses études à l'Université de Portsmouth pendant trois ans. Il y apprend la pédagogie.



Tout en conservant son poste d'enseignant, il s'inscrit pour participer à de nombreuses compétitions culinaires, nationales et internationales. Il prépare également des étudiants pour ces compétitions et les aide à gagner de nombreux trophées. Après vingt ans d'enseignement, il prend la tête d'un département et a sous sa coupe 26 professeurs, 7 techniciens et 400 élèves.

Mais cela ne lui suffit pas. Il doit toujours réaliser son rêve, celui de s'installer en France et de mettre en place la **Ouichef Gourmet Cooking School**. Il passe à l'acte en février 2006 et déménage en Normandie, dans la campagne ornaise, et s'installe à **Neuville sur Touques (au sud de Vimoutiers)**.

Depuis lors, il propose 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.



Quelques restaurants où il a exercé :

Pied a Terre, Charlotte street, London, 2 Michelin Stars
Fort Lee, Virginia. USA
Grosvenor hotel, Banqueting Sweet, London
Great Fosters Hotel, Egham
Sugareef, Soho, London



- 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. Gratuit.

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



Démonstration culinaire par un Chef écossais - bis

Palmarés des participations d'Andy Whitson aux compétitions nationales et internationales

<u>Salon Culinaire</u>	<u>Results (Awards)</u>
Bournemouth	Silver
Torquay 1991.....	Gold and Class Trophy
Northumbria 1991.....	Gold and Table d'Honour
Surrey 1991.....	Gold
Hotelympia 1992.....	Gold
Frankfurt IKA World Olympics 1992	
British Team.....	Gold
Birmingham 1993.....	
	Gold and Table d' Honour
Bristol 1993.....	Gold and Best in class
Hotelympia 1994.....	Silver, Gold, Parade des Chefs
Basingstoke 1994.....	
	Gold, Gold and Table d' honour
Limoges France 1994, Epicurian World Master Chefs Society	
BritishTeam.....	International Gold Platter
Birmingham 1995.....	
	Gold, Bronze
Guernsey (Team Captain) 1995.....	
	Gold, 3 Silver 1 Best in Class
Guildford 1995, Chaine des Rotisseurs	
British Team.....	2 Gold
Hotelympia 1996, Army School of Catering	
Team captain	Gold, Parade des Chefs, Bronze
Bournemouth 1997	
Craft Guild of Chefs National Chef of the Year.....	Finalist
Hotelympia 1998	
Craft Guild of Chefs British Team.....	Silver, Parade des Chefs
Hotelympia 2000	
Craft Guild of Chefs National Chef of the Year 2000.....	Finalist
Master Chefs Grand Prix.....	Bronze
World Culinary Olympics 2000(Erfurt, West Germany)	
British Pastry Chefs Team.....	Bronze
Restaurant show 2002	
Craft Guild of Chefs National Chef of the Year 2002.....	Finalist

Les prix cités ci-dessus ont été gagnés pour les pièces montées, le pastillage, la pâtisserie, les banquets.

Juré pour :

- Royal Navy salon Culinaire, Portsmouth, England
- Cookery and Food Association Bristol Salon Culinaire, England
- Earest International Salon culinaire ,London, England
- Royal Airforce Salon Culinaire, England
- Rotary Young Chef Competition



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.

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 carte d'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 17 à 19h, Julian Hutchings proposera une dégustation pour les Camembertises, à la salle Armontel de Vimoutiers (Attention : Julian ne commercialise pas de whisky).**

• **Tarif : 25 €**

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

Julian HUTCHINGS, originaire d'Écosse.

« Je suis venu en France au terme de mes études après deux saisons avec le quinze de London Scottish (celui de 'big' Al McHarg), afin de pratiquer un rugby 'champagne' avec les équipes du Sud Ouest : Stade Montois - Hagetmau - F. C. Lourdais - Argelès-Gazost - Section Paloise. Côté professionnel, j'ai passé plusieurs années en Afrique et en Chine pour le compte de la plus importante société française de commerce extérieur avant de regagner la métropole et de raccrocher définitivement mes crampons après trois saisons avec le Racing Club de France à Colombes.

Je suis également le président-fondateur de 'Alliance France-Ecosse', une association Loi 1901 dont le but est de préserver notre vieille alliance franco-écossaise et en même temps je suis le commissaire en France pour Clan Donald Europe (www.clanondaldepurope.org). »

L'art de la dégustation - Article paru dans Cigares Spirits & Co (avril/mai 2002) par Jean-Michel Cayla

'...Julian Hutchings s'emploie à silloner notre bonne France en vue d'initier quelques esprits curieux en quête de sensations gustatives insoupçonnées. Ainsi, cet ancien joueur de rugby est allé fouler les anciennes terres d'Aliénor d'Aquitaine pour chanter les vertus de son Ecosse natale. Des Lowlands au Highlands, du Speyside aux îles aux whiskies tourbés, rien n'échappe à ce conteur né.'

Julian, le plus écossais des Ligériens - Article paru dans La République du Centre (août 2005) par Claude Gagnepain

'A la demande de sociétés, de comités d'entreprises, de groupes d'amis, il anime des soirées d'initiation ou de perfectionnement sur le whisky. Car derrière ses cent six kilos de rugbyman se cache un véritable expert de l'eau de vie de grains la plus célèbre au monde. Un spécialiste qui saura vous initier aux arômes, aux caractères spécifiques de chaque malt...'

Les saveurs de l'Écosse à domicile - Article paru dans Le Figaro (décembre 2007) par Hélène Piot

'Pour une dizaine de personnes au minimum et 900 au maximum, le voilà qui débarque chez vous en jupette à carreaux, ses bouteilles sous un bras et tout son attirail sous l'autre : CD de balades et de cornemuse, projecteur et diapos pour vous immerger dans l'ambiance, matériel de dégustation et le plus important : les bouteilles.'

Croisière pur malt aux Hébrides - Article paru dans Voile Magazine (octobre 2008) par Marc Fleury

'Grand soleil ce matin pour mettre le cap sur l'île d'Islay et la distillerie de Lagavulin. Hier kaki sous le crachin et dans la brume, la lande et les tourbières prennent aujourd'hui des teintes vert pomme. Julian Hutchings, dégustateur de whisky et véritable mine sur l'histoire franco-écossaise, nous initie au Sgailc, vieille pratique des Highlands consistant à avaler une lampée de pur malt avant même le lever... Radical pour se mettre l'estomac d'aplomb !'



Concert et Ceilidh

Nous vous invitons à venir découvrir deux artistes talentueux :

Joanne McIver, écossaise de l'île d'Arran, joue de la grande cornemuse écossaise, de la petite cornemuse, de la flûte traversière, des flûtes irlandaises et... elle chante !



Christophe Saunière, quant à lui, joue de la harpe (médaille d'or de harpe et de musique de chambre), harpiste solo au « Royal Scottish National Orchestra », il a fait des tournées dans le monde entier.

Tous deux nous invitent à la découverte des îles au large de l'Ecosse.

Epopée musicale, imprégnée de contes celtes, terres battues par le vent et les vagues, magie tellurique et maritime: ces mélodies sont vibrantes de poésie insulaire. Leurs CDs ont tous été vivement salués par la critique :

2001 : « **Leaving Arran** » : CD 13 titres de compositions originales de Joanne McIver arrangées par Christophe Saunière

2004 : « **The Dwarfie Stone** » CD 15 titres de compositions originales de Joanne McIver et Christophe Saunière

2004 : « **Ecosse : Musiques des îles** » CD 28 titres

2006 : « **Glenfinnan to Glasgow** » CD 13 titres

2008 : « **The Three Sisters** » nouveau CD 15 titres, récompensé par un « Bravos !! » de Trad'Magazine

« The Three Sisters » :

La musique écossaise de Joanne McIver (chant, cornemuses et flûtes) et Christophe Saunière (harpes, percussions) offre avec ce nouvel opus une double création. Accompagnée du conte écrit spécialement pour l'album, l'œuvre touche ici à l'essentiel grâce à la magie des compositions originales des artistes.

Les chants limpides et expressifs empreints de poésie gaélique résonnent aussi loin que les portent le vent et les flûtes et la cornemuse semblent réveiller ces menhirs endormis, qui "apparaissent comme des géants, gardiens d'une terre enchantée".

La harpe aux accents modernes, réponse naturelle à ces paysages où le temps se fond en éternité, nous embarque avec sensualité dans tout le symbolisme des nations celtes.

Un voyage authentique, une émotion rare.

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

• **Tarif : 6 €**

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



Les **ceilidhs** (prononcer *kay-li*) sont des soirées typiques écossaises dont les jeunes cultivent la tradition, où vous pourrez taper du pied au rythme de **musiques écossaises traditionnelles** et danser au son de **violons, accordéons et cornemuses**. 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 - bis

Biographie...

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.



Après avoir rencontré **Christophe Saunière**, elle s'installe à Paris où elle décide d'écrire un recueil de mélodies pour la cornemuse. . . qui deviendra finalement un disque intitulé **Leaving Arran**. De nombreux concerts suivent la sortie du CD, tant en France qu'à l'étranger (il y aura une tournée en Ecosse).

Sur scène, Joanne joue de la grande cornemuse (highland bagpipes), la cornemuse de chambre (Scottish smallpipes), la flûte traversière, les flûtes irlandaises et elle chante en gaélique et en écossais. En 2004 un autre album s'ensuit, **The Dwarfie Stone**, basé sur une légende des îles Orcades, puis en 2006 le troisième album **Glenfinnan to Glasgow**, voyage itinérant de l'Ouest écossais et en 2008 **The Three Sisters**, sur un conte écrit spécialement pour le CD.

A noter que toutes les musiques sont interprétées par Joanne et Christophe et sont toutes des compositions de Joanne.

Elle travaille à présent sur un nouveau projet de conte de son île natale illustré musicalement par des compositions personnelles. Joanne partage son temps entre la composition, les enregistrements, l'enseignement et les concerts à travers le monde.

Joanne est la sonneuse de l'Ambassade de Grande-Bretagne à Paris.



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, Orch. de Bordeaux-Aquitaine, 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'Ecosse**, où il prend résidence pendant 5 ans.

Il en profite pour redécouvrir ses racines celtiques et accompagner la sonneuse de cornemuse **Joanne McIver**, tout en enchaînant les tournées en Europe, au Japon et aux USA.

Vivant maintenant en France, il se consacre aux compositions de Joanne, séances d'enregistrements, Jazz, musique classique, World, il a joué dans les principales formations de musique contemporaine européennes (**EIC, Court-circuit, Klangforum Wien...**)...

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**".



CONTACT

Karin BADDELY

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>

