

11 - 12 et 13 juin 2011

LES CAMEMBERTISES

*a Taste of
Camembert country*



Le Pays du camembert fête
MARGARET MITCHELL

Prix Pulitzer en 1937 pour son livre
« Autant en emporte le vent »

Ange gardien de Vimoutiers
après les bombardements de 1944



SOMMAIRE

Présentation	3
Margaret Mitchell	4 > 7
<i>Exposition « Margaret Mitchell, ange gardien de Vimoutiers »</i>	
<i>Démonstration culinaire cajun</i>	
<i>Soirée cajun</i>	
<i>Soirée Club Nouvelle-Orléans</i>	
<i>Soirée cinéma</i>	
<i>Les vitraux de l'église Notre-Dame de Vimoutiers</i>	
<i>La statue de Marie Harel</i>	
Le terroir Augeron	8 > 11
<i>Rando-fermes</i>	
<i>La Fromagerie à camembert</i>	
<i>Le Domaine de la Galotière</i>	
<i>Les Vergers du Chouquet</i>	
<i>La Ferme biologique de Cutesson</i>	
<i>Le Potager du Bocage</i>	
Les écomusées	12 > 13
<i>Le Moulin à eau de Vimoutiers</i>	
<i>La Maison du camembert et son musée</i>	
<i>Le Musée du camembert de Vimoutiers</i>	
Les curiosités du pays du camembert	14
<i>Anniversaire du Centre Tibétain</i>	
<i>Le Domaine de la Hérissonnière</i>	
Artistes en herbe et herbes folles	15
<i>Les artistes du pays du camembert</i>	
<i>Plantes sauvages comestibles</i>	
<i>Les jardins de Mâ Pop</i>	
<i>La Maison du Vert</i>	
D'hier et d'aujourd'hui	18 > 19
<i>« Un certain regard sur » le Pays du camembert</i>	
<i>Rallye découverte du Pays du camembert</i>	
<i>Remontez le temps dans les ruelles du Sap</i>	
<i>Église du Pont de Vie</i>	
<i>Église de Saint-Aubin de Bonneval</i>	
Chevaux en tout genre	20
<i>Le Petit Cob</i>	
<i>Au Grand Verger de la Siauxle</i>	
Plan du Pays du camembert	21
Programme des 3 jours	22 > 23

LES CAMEMBERTISES, a Taste of Camembert country

À l'occasion du 75^e anniversaire de la sortie du livre « Autant en Emporte le Vent » – prix Pulitzer en 1937 – les Camembertises vont célébrer son auteur **Margaret Mitchell**.

La grande romancière américaine, Margaret Mitchell, n'a pas seulement écrit cette œuvre remarquable, elle est aussi l'ange gardien de notre petite ville Vimoutiers. En effet, amie avec la famille du Docteur Boullard, elle mit tout en œuvre pour aider à la reconstruction de la ville après les bombardements de 1944. Elle fit connaître Vimoutiers à travers tous les États-Unis, ce qui permit de récolter des fonds et du matériel pour aider les habitants sinistrés.

Lors des *Camembertises, a Taste of Camembert country*, nous allons vous conter cette histoire passionnante, ou comment la réalité peut dépasser la fiction...

De nombreuses animations sur tout le Pays du camembert mettront le terroir augeron en valeur... mais le thème d'Autant en Emporte le Vent ne sera jamais loin.

Gastronomie normande et saveurs cajuns se marieront le temps d'un week-end au rythme de musiques du sud des États-Unis.

Les Camembertises, a Taste of Camembert country : un événement complètement bilingue.

To mark the 75th anniversary of the release of the book «Gone with the Wind» – the winner of the Pulitzer Prize in 1937 – the Camembertises, a Taste of Camembert Country will this year celebrate its author, Margaret Mitchell.

The great American novelist, Margaret Mitchell, not only wrote this remarkable book but she is also the guardian angel of our little town of Vimoutiers. In fact, she was a friend of Doctor Boullard's family and she did everything possible to help rebuild the city after the bombing of 1944. She made Vimoutiers famous throughout the whole USA, which enabled her to raise funds and buy equipment to help the people affected. During the Camembertises, a Taste of Camembert Country, we'll tell you this exciting story, or how truth can be stranger than fiction... Many events throughout Camembert Country will enhance the land of the Pays d'Auge... but the theme of Gone with the Wind will be never far away. Norman cuisine and Cajun flavors will marry during a weekend to the rhythm of the music of the southern United States. The Camembertises, a Taste of Camembert Country : a completely bilingual event.



Les plus grands soins ont été apportés à la réalisation de ce programme, toutefois, l'Office de Tourisme ainsi que Conseil & Communication et Céline Le Ruyet (graphiste), déclinent toute responsabilité pour les erreurs ou omissions qui auraient pu s'y glisser. Toutes les informations publiées sont données sous la seule responsabilité des annonceurs. Toute reproduction même partielle, contrefaçon, démarquage, sera poursuivie. Vente interdite. Édition 2011.

→ Rédaction des textes

Office de Tourisme du Pays du camembert

→ Photographies

Office de Tourisme du Pays du camembert, D. Armitage, P. Valette, D. Bernard

→ Graphisme, mise en page

Céline Le Ruyet Créations, www.celineleruyet.fr

→ Réalisation

Communication & Conseil, 14120 Mondeville, Tél. 02 31 70 20 74

MARGARET MITCHELL,

ange gardien de Vimoutiers *Vimoutiers's guardian angel*

Exposition « Margaret Mitchell, ange gardien de Vimoutiers »

Exposition proposée par la Société Historique de Vimoutiers pour comprendre le lien qui existe entre Margaret Mitchell et Vimoutiers. Son rôle, celui de Denis Barois et du Pilot Club International dans la reconstruction de la ville vous seront expliqués.

Samedi 11 juin : 10h - 12h / 14h - 18h à la médiathèque du Pays du camembert (rue de Châtelet à Vimoutiers).

Exhibition on «Margaret Mitchell, the guardian angel of Vimoutiers»

Exhibition presented by the Historical Society of Vimoutiers to elucidate the relationship between Margaret Mitchell and Vimoutiers. How she, Denis Barois and the International Pilots Club took part in the rebuilding of the town.

Saturday, June 11, from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm, at the library of the Pays du Camembert (rue de Châtelet in Vimoutiers).

Contact : Dominique Vignot - Tél. 06 16 42 79 74 - d.vignot@wanadoo.fr

Démonstration culinaire cajun

Chanteuse et musicienne de Louisiane, Sarah Savoy propose aussi des animations culinaires dans toute l'Europe. Pendant qu'elle vous expliquera la préparation et la cuisson de plats cajuns, vous pourrez apprécier en musique de fond son groupe de musique cajun les Francadiens. Sarah chante, plaisante, raconte des anecdotes sur le rôle de la cuisine dans sa vie et répond aux questions du public – en français et en anglais. Cette animation de cuisine cajun a été conçue de manière à apporter un vrai témoignage sur le mode de vie louisianais. Le contact chaleureux de Sarah avec le public, la musique des Francadiens et les sauces épicées qui bouillonnent à côté, tout est fait pour vous faire voyager dans la douceur du pays des bayous.

Animation gratuite. Samedi 11 juin : 15 h - 17 h à la salle des fêtes de Ticheville.

Cajun cooking demonstration

A singer and musician from Louisiana, Sarah Savoy also offers culinary events throughout Europe. While she explains the preparation and cooking of Cajun dishes, you can enjoy background music from her Cajun band the Francadiens. Sarah sings, jokes, tells stories about the place that cooking holds in her life and answers questions from the audience - in French and English. This demonstration of Cajun cuisine has been designed to give a real insight into life in Louisiana. From Sarah's warm contact with the public to the music of the Francadiens and the spicy sauces that bubble along, everything is designed to guide you through the gentle land of the bayous.

Free. On Saturday, June 11, from 3pm to 5pm at the salle des fêtes at Ticheville.

Contact : Office de Tourisme du Pays du Camembert - Tél. 02 33 67 49 42.



Soirée Cajun

Soirée animée par Cattle Call, groupe de musique hillbilly. Du Rockabilly au Honky-Tonk, du Western Swing au Blues, en passant par la Old-Time... arrêtons ici l'énumération, les racines de l'arbre qu'est devenue la Country Music sont bien plus fournies que ses branches.

Contrebasse, Steel Guitare, Violon, Ukulélé, Banjo, Guitare, tout un String Band couronné par deux voix, masculine et féminine. Sans oublier le plus important : un style authentique ! Repas mi-normand/mi-cajun, avec entrée normande (croustillant d'andouille au chutney de pomme), jambalaya aux crevettes, camembert au lait cru et desserts normands et cajuns (crème brûlée au calvados et tartelette aux noix de pécan).

Tarifs : 25 € / personne. Repas enfant (assiette anglaise, chips et glace) : 15 €.

Réservation obligatoire avant le 8 juin. Samedi 11 juin : 20 h 30 à la salle des fêtes de Crouttes.



Cajun Night

Hosted by «Cattle Call», a Hillbilly band. From Honky-Tonk to Rockabilly, from Western Swing to Blues, via Old-Time... stop the list here, the roots of the tree that is now Country Music spread wider than its branches! Bass, Steel Guitar, Violin, Ukulele, Banjo, Guitar, a whole String Band crowned by two voices, male and female. Without forgetting the most important element, an authentic style ! Meals Norman - Cajun Fusion, with a Norman starter (crispy andouille with apple chutney), shrimp jambalaya, Camembert «au lait cru» and Norman and Cajun desserts (crème brûlée with calvados and pecan pie).

Rates: 25 € / person. Children's meal (cold meat platter, chips and ice cream) : 15 €.

Book before the 8th June. Saturday, June 11th at 8:30pm at the Salle des Fêtes in Crouttes.

Contact : Office de Tourisme du Pays du camembert

21, place de Mackau - 61120 Vimoutiers

Tél. 02 33 67 49 42 - ot.paysducamembert@orange.fr

Soirée Club Nouvelle-Orléans

Ambiance Club Nouvelle Orléans pour cette soirée animée par le Jazz Band Dixie Project. Dans ce style si agréable et spontané de la Nouvelle-Orléans l'orchestre joue la musique de Louis Armstrong, Sydney Béchét, en passant par les standards des années folles ou encore ses propres compositions. Piano, basse, batterie, clarinette/saxophone, trompette, trombone, enchaînent les thèmes et solos en y incluant des riffs improvisés.

Depuis les blues langoureux jusqu'aux fox et chansons aux rythmes époustouffants, Dixie-Project vous promet un concert plein de bonne humeur éclatant jusqu'au bout des cuivres!

Bar à rhum et à cocktails cidricoles avec la participation de la Cave de Fred et de nos producteurs cidricoles. Vente de pâtisseries par l'Alliance Anglo-Normande au profit de l'association Make it Right créée par Brad Pitt au profit des sinistrés de l'ouragan Katrina.

Entrée libre. Dimanche 12 juin : 21 h à la salle des fêtes du Sap.



Night Club New Orleans



New Orleans Club ambiance this evening thanks to the Jazz Band Dixie Project. Fun and dancing New Orleans-style as the orchestra plays the music of Louis Armstrong and Sydney Bechet, not forgetting the standards of the Roaring Twenties and some of its own compositions. Piano, bass, drums, clarinet / saxophone, trumpet and trombone provide themes and solos including improvised riffs. From languid blues to the foxtrot and songs in stunning rhythms, Dixie Project promises a concert to remember! Bar for rum and cider cocktails with La Cave de Fred and our cider producers. Cake stall provided by the Alliance Anglo-Normande in aid of the charities Cancer Care France and Make it Right, founded by Brad Pitt to help the victims of Hurricane Katrina in New Orleans.

Free admission. Sunday, June 12 at 9pm, in the Salle des Fêtes in Le Sap.

Contact : Office de Tourisme du Pays du camembert - 21, place de Mackau - 61120 Vimoutiers

Tél. 02 33 67 49 42 - ot.paysducamembert@orange.fr

Soirée cinéma

Pour clôturer ce week-end spécial Margaret Mitchell, la médiathèque du Pays du camembert, en partenariat avec l'Office de Tourisme, vous propose de voir ou revoir le film aux huit Oscars Autant en Emporte de Vent.

Limité à 50 personnes. Entrée libre.

Lundi 13 juin : 20 h à la médiathèque du Pays du camembert (rue de Châtelet à Vimoutiers).

Movie Night

To close this weekend dedicated to Margaret Mitchell, the library of the Pays du Camembert - in partnership with the Tourist Board - offers you the opportunity to see the eight- Oscars movie "Gone With the Wind".

Limited to 50 people. Free admission.

Monday, June 13 at 8pm, at the library in Vimoutiers (rue de Châtelet).



Contact : Office de Tourisme du Pays du camembert - 21, place de Mackau - 61120 Vimoutiers

Tél. 02 33 67 49 42 - ot.paysducamembert@orange.fr

Les vitraux de l'église Notre-Dame de Vimoutiers

Le 14 juin 1944, à 7h45, Vimoutiers reçoit 29 tonnes de bombes, « Explosif brisant », lâchées par 36 maraudeurs B26 américains. En 30 minutes, la cité est par terre, enflammée de toutes parts. Seule l'église Notre-Dame reste debout, solide sur ses fondations faites de pilotis. Elle n'a plus un seul vitrail, tous pulvérisés.

En 1952, c'est finalement la technique moderne de Gabriel Loire, Maître verrier à Chartres, qui est choisie pour redonner vie et couleur à l'église. Simultanément, par l'entremise de la romancière américaine Margaret Mitchell, Vimoutiers est adoptée par le Pilot Club International Américain. Celui-ci s'engage à prendre en charge la plus grande partie des nouveaux vitraux. En 1956 a lieu, solennellement, la bénédiction inaugurale des premières verrières posées. Ce jour-là, arrivent de tous les coins des USA de nombreux télégrammes de félicitations.

Ces vitraux racontent l'histoire de la Normandie et du Pays d'Auge. Vous pourrez y découvrir les Vikings, les moines de Jumièges, Jeanne d'Arc, le camembert, etc.

Les 11, 12 et 13 juin : visite libre des vitraux de 10 h à 18 h, en dehors des cérémonies religieuses (documentation disponible à l'accueil de l'Office de Tourisme).

The window glasses of the church Notre-Dame of Vimoutiers

On June 14, 1944 at 7:45 Vimoutiers was on the receiving end of 29 tons of «high explosive» bombs dropped by 36 U.S. B26 Marauders, with the idea of liberating the town of its enemy soldiers. Within 30 minutes the town was leveled, with fires burning everywhere. Only the church of Notre-Dame remained standing on its solid foundations. But none of its windows survived, all shattered by the blasts. At last, in 1952, it was the modern designs of Gabriel Loire - master-glassmaker from Chartres - which were chosen to give life and colour to the church. At the same time, thanks to the American novelist Margaret Mitchell, Vimoutiers was adopted by the American International Pilots Club, which undertook to meet the cost of replacing most of the windows. In 1956, the first stained-glass panels to be fitted were solemnly blessed and congratulatory messages flooded in from all corners of the USA to mark the occasion.

11, 12 and 13 June: free visit to the stained-glass windows from 10am to 6pm, except during religious ceremonies (documentation available at the Tourist Board).

La statue de Marie Harel (place de Mackau à Vimoutiers)

Grâce à Margaret Mitchell, le Pilot Club International adopta Vimoutiers pour aider à sa reconstruction. Pour mieux faire connaître leur cause, ils demandèrent au Dr Boullard d'envoyer l'une de ses filles aux États-Unis. Celle-ci prit l'avion pour la première fois, revêtit le costume traditionnel normand et passa dans toute la presse américaine. Elle fut une remarquable ambassadrice : à la télévision, elle vantait les délices des camemberts. Les ouvriers d'une fromagerie de l'Ohio, la Borden Cheese Company, découpèrent sa photo dans un journal et après s'être cotisés, firent faire une statue à son effigie. Ils l'offrirent à la ville de Vimoutiers en s'excusant pour les dégâts causés par les bombardements. En effet, la première statue de Marie Harel (Boulevard Dentu) fut décapitée par les bombardements américains en 1944.

The statue of Marie Harel (place de Mackau in Vimoutiers)

Thanks to Margaret Mitchell, the International Pilots Club adopted the town of Vimoutiers to help with its reconstruction. To publicize their cause, they asked Dr. Boullard to send one of his daughters to the United States. She flew for the first time, donned traditional Norman dress and had articles published in the press throughout America. Workers in a cheese factory in Ohio - the Borden Cheese Company - cut her picture out of a newspaper and raised the money to have a statue made of her. They donated it as a gift to the town of Vimoutiers, apologizing for the damage caused, the first statue of Marie Harel (Boulevard Dentu) having been decapitated by U.S. bombing in 1944.



LE TERROIR AUGERON

The Land of the Pays d'Auge

Rando-fermes

Le GVA de Vimoutiers (Groupement de Vulgarisation Agricole) organise en 2011 sa quatrième « Rando-fermes », dans le but de faire découvrir aux habitants du secteur la campagne que les agriculteurs participent à façonner, et les réalités de leur métier, au coeur de leurs exploitations. Cette année, Rando-Ferme aura lieu dans le village de Camembert, où fut créé le fameux fromage.

Les étapes :

- 1 Le départ aura lieu du bourg de Camembert (mairie, les chauffeurs emmèneront les véhicules à la ferme DURAND, et seront ramenés en navette).
- 2 Après une collation offerte par le GVA, les randonneurs suivront chemins ruraux et petites routes pour découvrir le paysage vallonné du Pays d'Auge (animations au fil de la rando sur les haies et les éléments du patrimoine, comme l'église et sa bannière de procession du Mont Saint-Michel).
- 3 Passage devant le manoir de Beaumonceil, lieu où fut mise au point la recette définitive du camembert.
- 4 Découverte de deux fermes laitières : le Perret chez Eric BOUDIN (où sera offert un apéritif et où aura lieu le pique-nique - sorti du sac, le GVA offrant la boisson) et le GAEC DURAND, chez Nadia, François et Pierre DURAND, qui produisent du camembert fermier au lait cru. C'est dans cette deuxième exploitation laitière que se terminera au cours de l'après-midi (vers 16h30) la randonnée, avec un goûter et un marché de produits fermiers. Les randonneurs pourront récupérer leurs voitures sur place.

Participation demandée : 5 €/adulte, gratuit pour les enfants. Poussettes tout-terrain ou porte-bébés recommandés. Parcours d'environ 8 km.

Le dimanche 12 juin. Départs échelonnés de 9 h à 10 h 30. Arrivée à 16 h 30.

Tarif : 5 € (collation offerte au départ et à l'arrivée) - gratuit pour les enfants.

Le pique-nique et les glacières apportés par chacun seront transportés par véhicule - l'eau sera fournie.

Farm Ramble

The Farm Ramble will be held this year around the village of Camembert, where the famous cheese was created. 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 :

- 1 The departure will be from the Mairie in the centre of the village of Camembert (drivers will be directed to parking facilities at the DURAND farm, and will be brought back to the departure point by shuttle).
- 2 After a complimentary snack, rambles will follow rural lanes and small byways to explore the undulating landscape of the Pays d'Auge (explanations will be given throughout the walk relating to the hedges and to heritage features, like the Church and the banner for the procession to Mont Saint-Michel).
- 3 Visits to two dairy farms, namely "Le Perret", the farm of Eric BOUDIN (where complimentary aperitifs will be offered and where the picnic will be held – bring your own picnic – and "GAEC DURAND", the home of Nadia, François and Pierre Durand, where they produce camembert from raw milk in the traditional way. It is here that the walk will end at around 4:30pm, with a snack and a farmers' market. Walkers can pick up their cars on site.

Tarif: 5 €/adult, children free. All-terrain strollers or baby carriers recommended. Distance of about 8 km.

On Sunday, the 12th June. Start from 9am to 10:30am. Price: 5 € (complimentary snacks on arrival and departure). Rambles' picnic baskets will be transported by car - water will be provided.

Contact : Violaine LASSEUR, Chambre d'Agriculture de Sées - Tél. 02 33 81 77 81

Or e-mail in English violaine.lasseur@orne.chambagri.fr



Fromagerie - Cheesery

Fromagerie à Camembert

C'est au village de Camembert que vous trouverez l'un des derniers producteurs fermiers de camembert AOP, donc au lait cru. Vous serez attendus pour une visite de la fromagerie, où vous pourrez observer les différentes étapes de fabrication du fromage.

Samedi 11 juin :

Visite libre toute la journée : 9 h 30 - 13 h / 15 h - 18 h.

Visite guidée : départ à 15 h précises, suivie d'une dégustation de fromages et cidre.

Tarifs promotionnels Camembertises : 4 €/adulte et gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.

Dimanche 12 juin :

Visite libre toute la journée : 9 h 30 - 18 h.

Marché du terroir à la ferme à 16 h 30.

Lundi 13 juin :

Visite libre toute la journée : 9 h 30 - 13 h / 15 h - 18 h.

Atelier beurre pour les enfants tout au long de la journée.

Visite guidée à 11 h précises, suivie d'une dégustation de fromages et de cidre (mêmes tarifs que le samedi).

Fromagerie à Camembert

In the village of Camembert you will find one of the last farms producing Camembert AOP (i.e. with a label guaranteeing the quality) made with unpasturised milk. Visit the cheesery and watch the different stages of cheese making.

Saturday, June 11 :

Free tour all day from 9:30am to 1pm and 3pm to 6pm.

Guided visit (Departure at 3pm sharp, followed by a tasting of cheeses and cider.

Promotional rates for the Camembertises : 4 € per adult and free for children under 12 years).

Sunday, June 12 :

Free tour all day from 9:30am to 6pm.

Local market at the farm at 4:30pm.

Monday, June 13:

Free tour all day from 9:30am to 1pm and 3pm to 6pm.

Children's butter-making workshop throughout the day.

Guided tour at 11am sharp, followed by a tasting of cheeses and cider (same price rates as on Saturday).

Contact : Fromagerie Durand - La Héronnière - 61120 Camembert

Tél. 02 33 39 08 08 - fromagerie-durand@nordnet.fr



Caves et Domaines cidricoles - cider cellars

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.

Le lundi 13 juin (à 10 h 30, 14 h 30 et 16 h 30) : 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

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.

On Monday, 13th June (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.

Contact : Domaine de la Galotière

La Galotière - 61120 Crouttes

Tél. 02 33 39 05 98 - lagalotiere@free.fr - www.lagalotiere.fr

Les Vergers du Chouquet

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

Le lundi 13 juin : 10 h - 18 h, présentation d'un alambic à double distillation, fabrication de calvados avec un alambic charentais et dégustation de cocktails à base de produits cidricoles.



Les Vergers du Chouquet

Cider Production (PDO cider, Calvados, pommeau, perry, apple juice, cider vinegar, cider and perry jelly, cocktail Aguinery).

On Monday, June 13, from 10am to 6pm, presentation of a double distillation still, fabrication of calvados with a Charentais still and tasting of cocktails made with cider products.

Contact : 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



La Ferme Biologique de Cutesson

Élevage. Transformation des pommes récoltées sur l'exploitation. Commercialisation des cidres AOC, jus de pommes, calvados, pommeaux biologiques, poirés.

Les 11 et 12 juin : 9 h - 12 h / 14 h - 18 h, visite libre de la ferme (animaux de la basse-cour, vaches et veaux sous les pommiers haute tiges), et visite guidée de la production cidricole.

Les 11 et 12 juin : 15 h, animation « Vimoutiers vu d'en haut ». Vous rejoindrez à pied, à travers champs, l'une des parcelles de la ferme d'où vous aurez une vue imprenable de la ville de Vimoutiers. Au passage, vous pourrez découvrir une carrière, une grotte, etc.

Ferme biologique de Cutesson

Animal husbandry. Processing apples harvested on the farm. Marketing PDO cider, calvados, organic pommeau and perry.

The 11th and 12th June: 9am to 12pm and from 2pm to 6pm: free visit to the farm (animal farmyard, cows and calves under the apple trees), and a guided visit of the cider production facilities.

The 11th and 12th June at 3pm: animation «Vimoutiers see from above». A walk through the fields to one of the farm's meadows where you will have a breathtaking view of the town of Vimoutiers. In the course of the walk, you will find a quarry and caves etc.



**Contact : Ferme de Cutesson - Route de Gacé - 61120 Vimoutiers
Tél. 02 33 39 18 53 - fermedecutesson@orange.fr**

Éco construction et maraîchage en bio Éco construction and organic gardening

Le Potager du Bocage

Colette et Louis Beuruelle, nos maraîchers, ont construit eux-mêmes leur maison en paille, juste à côté de leur jardin potager. Ils cultivent sur ce terrain des fruits et légumes de saison en Agriculture Biologique. Vous pourrez les retrouver au « Potager du Bocage » pour une

explication sur la construction d'une maison en paille ou pour acheter vos fruits et légumes. Un marché de produits locaux sera également organisé à l'occasion des Camembertises.

À noter : une parabole solaire vient d'être installée pour cuire leurs repas... Possibilité de pique-niquer sous les poiriers : apportez votre panier!

Le lundi 13 juin : 10 h - 17 h.



Le Potager du Bocage

Colette and Louis Beuruelle, our market gardeners, have built their straw bale house right next to their vegetable field. They cultivate seasonal fruits and vegetables, without chemical treatments and certified to be organic. You can find them at the «Potager du Bocage» for a discussion on building a straw house or to buy your fruits and vegetables. A market of local products will also be organized for the Camembertises.

On Monday, the 13th June, from 10am to 5pm. Enjoy a picnic under the pear trees : bring your picnic basket!

**Contact : Colette et Louis Beuruelle - Le Potager du Bocage
« Le Bocage » - 61120 Les Champeaux - Tél. 02 33 36 72 02**



LES ÉCOMUSÉES

The Ecomuseums

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. Deux fois dans l'année, on y produit encore de la farine d'orge et de la farine de sarrasin. Un savoir-faire traditionnel en voie de disparition.



Le samedi 11 juin, les meuniers proposeront une visite guidée de leur moulin : 10h - 12h / 14h - 18h. Gratuit.

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. Twice a year, it still produces barley flour and buckwheat flour. Enjoy discovering this rare traditional skill.

On Saturday, June 11, the millers will offer a free guided tour of their mill, from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm. Free admission.



Contact : M. et M^{me} Brêteau - Moulin de Vimoutiers

Avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers - Tél. 02 33 39 03 66

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 XVIII^e, début XIX^e 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.

Les 11, 12 et 13 juin : 10h - 12h 15 / 14h - 18h. Offre spéciale Camembertises : une entrée adulte achetée = une entrée adulte offerte. Adultes : 3 € (dégustation offerte de 3 types de camembert : pasteurisé, thermisé et au lait cru).



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.

The 11th, 12th and 13th June, the Maison du Camembert and its museum, from 10am to 12:15pm and from 2pm to 6pm.

Camembertises special offer : buy one adult entrance ticket and get one free.

Adult admission : 3 €.



Contact : Maison du Camembert et son musée - le Bourg - 61120 Camembert

Tél. 02 33 12 10 37 / 02 33 36 06 60 - maison.du.camembert@orange.fr - www.maisonducamembert.com

Le Musée du Camembert de Vimoutiers

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.

Le musée sera ouvert les 11, 12 et 13 juin : 14 h - 17 h 30.

Entrée gratuite pour les enfants. Adultes : 3 €.

The Museum of Camembert in Vimoutiers

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 the equipment used, posters and marketing materials.

The 11th, 12th and 13th June from 2pm to 5.30pm.

Free admission for children. Adult admission : 3 €.

Contact : Musée du camembert

10, avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers

Tél. 02 33 39 30 29



**Route du
Camembert**

LES CURIOSITÉS DU PAYS DU CAMEMBERT

Curiosities of Camembert country

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 m 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 m de haut, en faisant l'un des plus hauts d'Europe de l'Ouest.

Anniversaire et journée portes ouvertes au Centre tibétain le dimanche 12 juin : 15 h - 17 h 30 : visite guidée du temple, du moulin à prière et du stupa, danse sacrée des lamas, exposition photos, goûter traditionnel tibétain. Entrée gratuite.

Anniversary of the Tibetan Centre

Founded in 1982 by Kalou Rimpoché and directed by Lama Gyourme, the centre at Aubry-- 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 12nd June, 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.



**Contact : Congrégation Dachang Vajradhara-Ling
Centre d'Étude et de Pratique du Bouddhisme Tibétain
Domaine du Château d'Osmond - 61120 Aubry le Panthou
Tél. 02 33 39 00 44 - contact@vajradharaling.org - www.vajradharaling.org**

Le Domaine de la Hérissonnière

Autrefois Seigneurie, avec ses éléments du XVI^e siècle, le manoir à pans de bois est toujours entouré par ses bâtisses typiques des corps de ferme augérons : le four à pain, la cave et le pressoir, l'écurie avec sa sellerie, les remises.

Les 11 et 12 juin : 14 h - 19 h, portes ouvertes au Swin Golf du Domaine, dégustation gratuite des produits cidricoles, visite guidée du Spom (Spa « autour de la pomme ») et découverte des plans du Pommarium (le centre de remise en forme « autour de la pomme » qui sera inauguré en 2012).



Domaine de la Hérissonnière

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.

The 11 and 12 June, from 2pm to 7pm, open day for trying out Swin Golf, free tasting of cider products, guided visit of the Spom (Spa «around the apple») and discovery of the future Pommarium (the fitness center «around the apple») which will be inaugurated in 2012).

**Contact : Denis TUEL - La Herissonnière - 61470 Saint-Aubin de Bonneval - Tél. 02 33 39 48 55
dtuel@terre-net.fr - www.herissonniere.fr**



ARTISTES EN HERBE ET HERBES FOLLES

Artists, gardens and plants

Les artistes du Pays du camembert

Nos artistes vous attendent dans le village du Renouard pour une exposition et une démonstration d'aquarelle, de peinture à l'huile, de pastel, de poterie, et de sculpture sur pierre et bois flotté. Vous pourrez admirer leurs oeuvres, mais aussi participer! Apportez votre chevalet et votre matériel. Vous serez encadrés par des professionnels : Arlette Ramillon et Georges Langlois, Gérard Mazéas, Alain Martin, Dany Goldworthy, Sylvie Langlois et Anne Langlois.

Animations gratuites. Les 11, 12 et 13 juin : 14 h - 18 h.

The Artists of Camembert country

Our artists are waiting for you in the village of Le Renouard with an exhibition and a demonstration of watercolors, oil painting, pastels, pottery, and sculptures in stone and driftwood. Enjoy their work but also participate! Bring your easel and your materials. You will be taught by professionals : Arlette Ramillon and Georges Langlois, Gérard Mazéas, Alain Martin, Dany Goldworthy, Sylvie Langlois and Anne Langlois. Free exhibition and demonstrations 11th, 12th and 13th June from 2pm to 6pm.

**Contact : Salle d'exposition / Showroom
Mairie du Renouard - 61120 Le Renouard
Tél. 02 33 36 72 93 - doug61@sfr.fr**



Plantes sauvages comestibles

« Depuis le début de l'humanité, nos ancêtres ont eu recours aux plantes sauvages pour se nourrir et pour se soigner. Au cours d'une promenade, nous allons découvrir ensemble une trentaine de plantes sauvages comestibles qui poussent naturellement sur notre territoire... toute une gamme de saveurs plus diversifiées que les légumes cultivés : des génottes aux orties en passant par le lierre terrestre, la violette des bois ou le houblon sauvage. »

Peter Stallegger s'intéresse depuis une trentaine d'années à la faune et la flore du pays d'Auge. Il est devenu naturaliste professionnel, missionné pour des expertises écologiques par les collectivités territoriales et des entreprises privées.

Promenade à la découverte des plantes sauvages comestibles le lundi 13 juin. Rendez-vous à 14h30, place de l'église à Saint-Aubin de Bonneval. En fin de promenade, goûter-dégustation selon la récolte au Château de Bonneval.

Uniquement sur réservation (max. 25 personnes). Gratuit.

Edible wild plants

"Since humans first walked the earth, our ancestors have used wild plants for food and for healing. During a walk we will discover together some thirty wild edible plants that grow naturally on our land... a more diverse range of flavors than cultivated vegetables : genottes, nettles, ivies, wood violets and wild hops."

Peter Stallegger has devoted the last thirty years to the fauna and flora of the Pays d'Auge. A professional naturalist, he has been employed as a consultant for his ecological expertise by local authorities and private companies.

Edible wild plant discovery walk - Monday, June 13. Meet at 2:30pm, in front of the church in Saint-Aubin de Bonneval. At the end of walk, tasting session according to the harvest at the Château de Bonneval. Call to book (max. 25 people). Free.

Contact : Tél. 02 33 39 43 29 - peter.stallegger@wanadoo.fr

Les jardins de Mâ Pop

Évadez-vous grâce aux arbres exotiques et aux 650 rosiers de ce jardin privé créé par Madame Pop. Vous y trouverez 250 variétés de roses, sélectionnées au gré de ses nombreux voyages : la Christophe Colomb, la Samourai, la Léonard de Vinci... Vous serez surpris par cet arbre qui pousse de plusieurs mètres par an, ou par celui-là qui ne pousse que d'un millimètre ! Ses trésors sont originaires d'Inde, du Mexique, de Pennsylvanie...

Ce jardin secret, habituellement fermé au public, sera ouvert le samedi 11 juin : 14 h - 17 h. Gratuit.



Mâ Pop gardens

Let yourself be transported to the East by the exotic trees and 650 roses in this private garden created by Madame Pop. You'll find 250 different varieties of roses, collected by the owner on her extensive travels. Find the tree that grows several meters per year, and the one that only grows a millimeter ! Her treasures are from India, Mexico, Pennsylvania...

This secret garden, usually closed to the public, will be open on Saturday, June 11 from 2pm to 5pm. Free.

Contact : Mélanie Pop - le bourg - 61120 Ticheville

La Maison du Vert

La Maison du Vert est un lieu de rêve : sa vue dominante sur la vallée, sa basse-cour et sa mare, son ancien lavoir... tout pour ravir petits et grands enfants! Son jardin à l'anglaise de 2,5 ha bordé par la Touques invite au repos, et son salon de thé permet de déguster des pâtisseries « maison ».

Son restaurant propose aussi une savoureuse cuisine à base de légumes du jardin et de produits du terroir – le plus souvent biologiques – et autres délicieux chutney. Vous y découvrirez des recettes végétariennes et de la cuisine du monde (française, indienne, italienne...).

Le jardin sera ouvert gratuitement au public les 11, 12 et 13 juin : 10 h - 17 h.

Possibilité de rafraîchissements sur place avec thé, café, glaces, gâteaux anglais « maison » toute la journée.

Menu spécial le midi avec des produits locaux.



La Maison du Vert

La Maison du Vert is a place to dream : the view overlooking the valley, the landscaped gardens and pond, the old laundry... all to delight children of all ages ! The English gardens of 2.5 hectares bordered by the river Touques invite you to relax. Taste its homemade cakes. The restaurant also offers a delicious cuisine based on vegetables from the garden and local products - usually organic - and other delicious chutneys.

Open days in the garden on 11, 12 and June 13, from 10am to 5pm. Free entrance. Possibility of refreshments on site with tea, coffee, ice cream, English homemade cakes all day. Special vegetarian lunch menu with local products.

Contact : La Maison du Vert - le bourg - 61120 Ticheville

Tél. 02 33 36 95 84 - mail@maisonduvert.com - www.maisonduvert.com



D'HIER ET D'AUJOURD'HUI...

le Pays du camembert

« Un certain regard sur » le Pays du camembert

Diaporama photos sur le patrimoine du Pays du camembert (ses paysages, ses habitants, son bâti). Reportage photos réalisé par Jean-Raoul Dekeyser.

Les 11 et 13 juin : 14 h - 18 h à la salle d'exposition de la médiathèque (à Vimoutiers). Gratuit.

"A look at" the Camembert country

Photo slideshow about the Pays du Camembert (its landscapes, its people, its frame).

Photo report by Jean-Raoul Dekeyser.

June 11 and 13, from 2pm to 6pm, at the exhibition hall of the library (in Vimoutiers). Free.

Contact : Jean-Raoul DEKEYSER

Lieu-dit La Rue - 61120 Champosoult

Tél. 02 33 36 85 78 - jrdekeyser@wanadoo.fr

Rallye découverte du Pays du camembert

Une après-midi pour découvrir l'histoire, les paysages et l'architecture du Pays du camembert. Rallye voiture au cours duquel vous devrez trouver les réponses aux questions concernant notre Pays (histoire, terroir, curiosités...), mais aussi durant lequel vous devrez décorer votre véhicule selon votre goût personnel à l'aide d'éléments qui vous seront fournis.

Attention, ceci n'est pas un rallye de vitesse, vous emprunterez des petites routes de découverte !

Limité à 25 voitures (minimum 2 personnes et maximum 5 personnes par voiture).

Plusieurs prix seront décernés et des lots seront attribués pour :

- les meilleures réponses (selon classement)
- la plus belle voiture décorée

Lots de consolation pour tous les participants.

Samedi 11 juin : l'accueil des équipes se fera à partir de 13 h 30 de l'Office de Tourisme du Sap, arrivée à la mairie de Crouettes vers 18 h 30 pour délibération du jury, où tout le monde pourra admirer vos œuvres ! La journée se terminera par la remise des lots et le résultat des réponses.

Participation aux frais demandée : 15 € / voiture.

Rallye to discover Camembert Country

An afternoon tour to discover the history, the landscape and the architecture of the Pays du Camembert. Car-based Treasure Hunt during which you will find answers to clues about our area (history, culture, curiosities, and so on), but also during which you can decorate your vehicle to your personal taste with materials that will be provided. Please note this is NOT a speed rally - you will be using minor roads!

Limited to 25 cars (minimum 2 people and maximum 5 people per car). Several prizes will be awarded including those for : the best results (according to rank), the best decorated car.

Consolation prizes for all participants.

Saturday, June 11th : departure from 1:30pm at the Tourist Office in Le Sap, arrival at the mairie in Crouettes about 6:30pm for the deliberation of the jury, where everyone will admire your handiwork ! The day will end with the awarding of prizes and the answers to the clues.

Participation fee required: 15 € / car.

Plus de détails et inscription auprès de l'Office de Tourisme du Pays du camembert

More details and registration with the Tourist Board of the Pays du Camembert

21, place de Mackau - 61120 Vimoutiers - Tél. 02 33 67 49 42 - ot.paysducamembert@orange.fr



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 XIX^e 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 et forment la toile de fond du marché hebdomadaire.

Le marché aura lieu le samedi 11 juin, en matinée.

Go back in time in the streets of Le Sap

This pretty, characterful town, listed as a Protected 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. They are the background of the weekly market. The market will take place on Saturday, 11th June, in the morning.



Église du Pont de Vie

L'église du Pont de Vie est placée sur le passage du chemin de pèlerinage « Rouen - Le Mont Saint-Michel ». L'église est datée du XI^e siècle. Ses vitraux ont été tout récemment rénovés.

Visite guidée de l'église le lundi 13 juin : 15 h - 18 h. Gratuit.



Church of Le Pont de Vie

The Church of Le Pont de Vie is located on the route of the pilgrimage from Rouen to Le Mont Saint-Michel. The church is from the eleventh century. Its windows have been recently renovated.

Guided visit to the church on Monday, June 13, from 3pm to 6pm. Free.

**Contact : Église du Pont de Vie - lieu-dit « Le Pont de Vie »
61120 Vimoutiers - Tél. 02 33 39 05 32**

Église de Saint-Aubin de Bonneval

Visite guidée de l'église le lundi 13 juin à 17 h. Gratuit.

Eglise de Saint-Aubin de Bonneval

Guided visit of the church on Monday, June 13 at 5pm. Free.

Contact : Église de Saint-Aubin de Bonneval

Le Bourg - 61470 Saint-Aubin de Bonneval - Tél. 02 33 39 43 29



CHEVAUX EN TOUT GENRE

Horses of all kinds

Le Petit Cob

Cours éveil poney, au poney club Le Petit Cob, pour les enfants accompagnés d'un parent. Soins aux poney et jeux dans le manège. Sur réservation. Places limitées.

Le lundi 13 juin :

• 10 h 30 - 11 h 30 pour les enfants de 2 à 3 ans.

Tarifs : 8,50 €/enfant.

• 11 h 30 - 12 h 30 pour les enfants de 4 à 5 ans.

Tarifs : 9,50 €/enfant.



Le Petit Cob

Find out all about ponies, at the pony club Le Petit Cob, for children accompanied by a parent. Caring for ponies and pony games in the menage. Only by reservation. Number of places limited.

On Monday, June 13:

• from 10:30am to 11:30am for children from 2 to 3 years. Prices: 8,50 €/child.

• from 11:30am to 12:30pm for children from 4 to 5 years. Prices: 9,50 €/child.

Contact : Laëticia RENAUD - SARL Little Cob

Verneuillet - 61120 Les Champeaux - www.lepetitcob.fr

Au Grand Verger de la Siaule

Pour les Camembertises, le Grand Verger de la Siaule invite des « Tracteurs en Furie » et des chevaux de compétition. Deux animations en parallèle :

① Un rodéo de vieux tracteurs. Les pilotes de ces tracteurs en furie s'affronteront dans des épreuves de maniabilité et de dextérité, sous les pommiers et le long des haies.

② Une démonstration d'entraînement de chevaux de compétition.

Des cavaliers professionnels feront des démonstrations de débouillage, de remise en forme et de préparation de chevaux de sport. Un « canter* botte à botte » permettra de découvrir les principales phases de l'entraînement de chevaux pur sang.

** le canter est un galop calme en pleine nature, servant d'échauffement aux chevaux de course.*

Dimanche 12 juin : 14 h - 18 h. Animation gratuite.



Au Grand Verger de la Siaule

For Les Camembertises, Le Grand Verger de la Siaule plays host to «Tractors in Fury» and thoroughbred horses. Two parallel events : Classic Tractor Rodeo. The drivers of these tractors will compete in tests of manoeuvrability and dexterity under the apple trees and along the hedges. A demonstration of racehorses in training. Professional riders will demonstrate the breaking, fitness regimes and preparation of race horses. A canter will demonstrate the major phases of training thoroughbred horses.*

**The canter is a gentle run, between a trot and a gallop, through the countryside, serving to warm up the race horses.*

On Sunday, June 12 from 2pm to 6pm. Free.

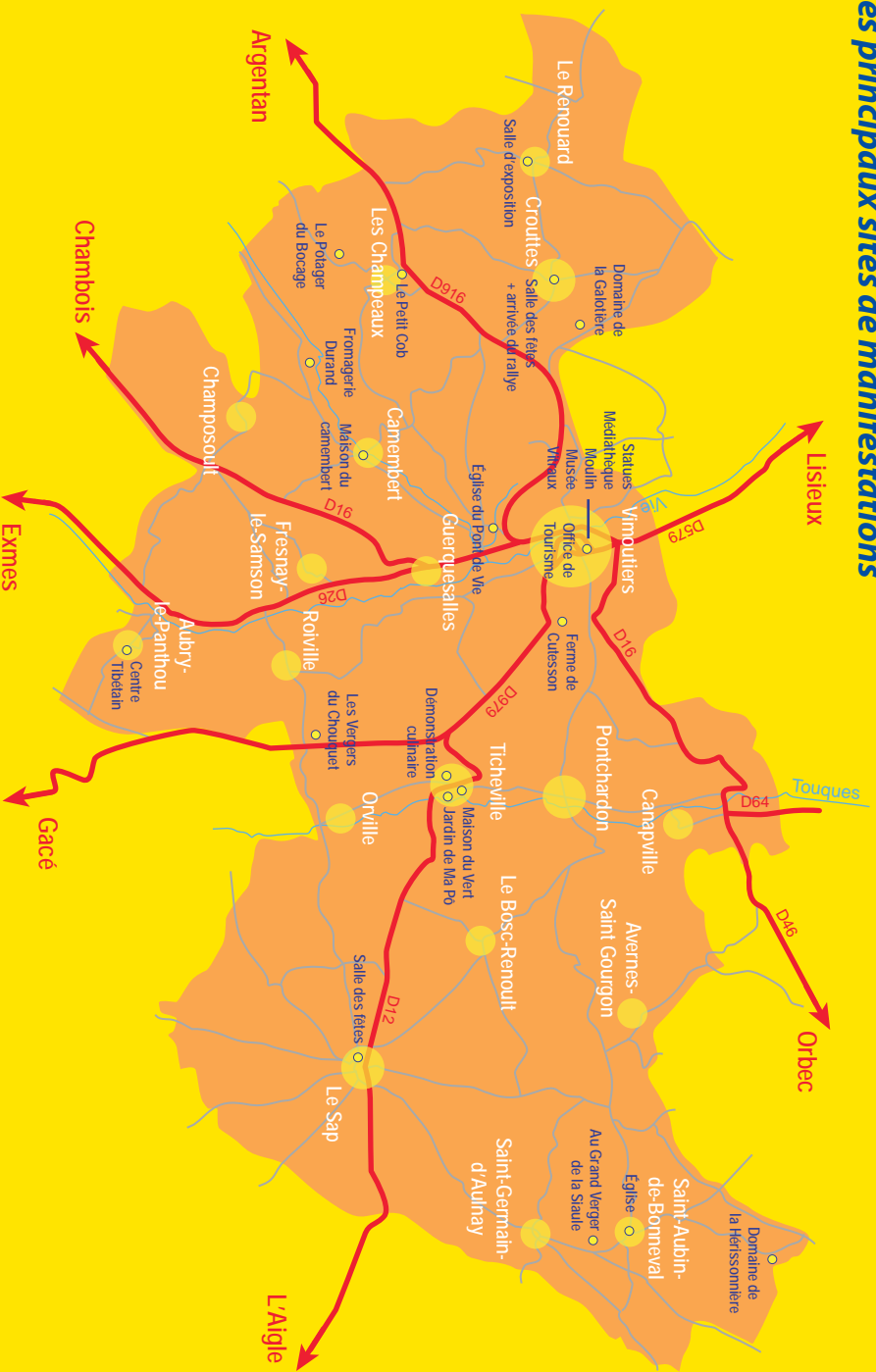
Contact : Dominique VIGNOT - Le Grand Verger de la Siaule - 61470 Saint-Germain d'Aulnay

Tél. 06 16 42 79 74 - d.vignot@wanadoo.fr



Le Pays du camembert

Les principaux sites de manifestations



CAMEMBERTISES 2011

Margaret Mitchell

Les 11, 12, 13 juin

• 9 h 30 - 18 h	Visite de la fromagerie Durand et animations (Camembert)	9
• 10 h - 17 h	Visite des jardins de la Maison du Vert + repas spécial terroir normand le midi (Ticheville)	17
• 10 h - 18 h	Visite libre des vitraux de l'église Notre-Dame En dehors des cérémonies religieuses (Vimoutiers)	7
• 10 h - 12 h 15 / 14 h - 18 h	Visite de la Maison du Camembert (musée à Camembert)	12
• 14 h - 17 h 30	Visite du Musée du Camembert (musée à Vimoutiers)	13
• 14 h - 18 h	Exposition et démonstration de peinture, pastel, sculpture et poterie (mairie du Renouard)	15

Samedi 11 juin

• 9 h - 12 h / 14 h - 18 h	Visite de la ferme de Cutesson (Vimoutiers)	11
• 10 h - 12 h / 14 h - 18 h	Expo « Margaret Mitchell, ange gardien de Vimoutiers » (médiathèque à Vimoutiers)	4
• Samedi matin	Marché (Le Sap)	19
• 10 h - 12 h / 14 h - 18 h	Visite guidée du moulin (Vimoutiers)	12
• 15 h	Animation « Vimoutiers vu d'en haut » à la ferme de Cutesson (Vimoutiers)	11
• 15 h - 17 h	Démonstration culinaire cajun par Sarah Savoy (salle des fêtes de Ticheville)	4
• 13 h 30 - 19 h 30	Rallye découverte du Pays du camembert (sur inscription) Arrivée dès 18 h 30 à la mairie de Crouttes	18
• 14 h - 17 h	Visite des jardins de M ^{me} Pop (Ticheville)	16
• 14 h - 18 h	« Un certain regard sur » le Pays du camembert, reportage photos (médiathèque à Vimoutiers)	18
• 14 h - 19 h	Produits cidricoles, portes ouvertes au Swin Golf du manoir et visite du « Spom » (St Aubin de Bonneval)	14
• 20 h 30	Soirée avec repas cajun et concert hillbilly avec Cattle Call sur réservation (salle des fêtes de Crouttes)	5



Dimanche 12 juin

• 9 h - 16 h 30	Rando-Fermes (Camembert)	8
• 9 h - 12 h / 14 h - 18 h	Visite de la ferme de Cutesson (Vimoutiers)	11
• 15 h	Animation « Vimoutiers vu d'en haut » à la ferme de Cutesson (Vimoutiers).....	11
• 14 h - 18 h	Rodéo de vieux tracteurs et démonstration d'entraînement de chevaux de compétition (St Germain d'Aulnay)	20
• 14 h - 19 h	Dégustation de produits cidricoles, portes ouvertes au Swin Golf du manoir et visite du « Spom » (St Aubin de Bonneval)	14
• 15 h - 17 h 30	Anniversaire et portes ouvertes au Centre Tibétain (Aubry le Panthou)	14
• 21 h	Soirée Club Nouvelle Orléans avec le Jazz Band Dixie Project + pâtisseries et bar à rhum et cocktails cidricoles (salle des fêtes du Sap)	6

Lundi 13 juin

• 10 h 30 et 11 h 30	Cours éveil poney pour les enfants au Petit Cob, places limitées (Les Champeaux).....	20
• 10 h - 17 h	Portes ouvertes chez un maraîcher bio, marché de produits locaux, « la construction d'une maison en paille » (Les Champeaux)	11
• 10 h 30, 14 h 30, 16 h 30	Visite de la cave et de la distillerie, dégustation et circuit dans les vergers de la Galotière (Crouttes)	10
• 10 h - 18 h	Démonstration de distillation, exposition d'alambic, dégustation de cocktails cidricoles aux Vergers du Chouquet (Roiville).....	10
• 14 h - 18 h	« Un certain regard sur » le Pays du camembert, reportage photos (médiathèque à Vimoutiers)	18
• 15 h - 18 h	Visite guidée de l'église du Pont de Vie (Vimoutiers)	19
• 14 h 30	Promenade à la découverte des plantes sauvages comestibles (St-Aubin de Bonneval).....	16
• 17 h	Visite guidée de l'église de St-Aubin de Bonneval	19
• 20 h	Diffusion du film Autant en Emporte le Vent, places limitées (médiathèque à Vimoutiers).....	6



Renseignements :

Office de Tourisme du Pays du camembert

21, place de Mackau - 61120 Vimoutiers - Tél. 02 33 67 49 42
ot.paysducamembert@orange.fr - www.paysducamembert.unblog.fr