

18 - 19 - 20 mai 2013

les Camembertises

a Taste of Camembert Country



la Vache dans tous ses états !



Nouveauté :
Marché du terroir
dans le village
de Camembert !
25 producteurs locaux
et mini ferme
(avec la Confrérie des
Chevaliers du Camembert)

www.camembertises.com

02 33 67 49 42



Le Pays du camembert fête sa star !

Pour cette 5ème édition du festival, le Pays du camembert célèbre la vache, et ce, dans tous ses états ! De l'animal adoré des enfants (et des plus grands), en passant par les produits laitiers et la viande, cet emblématique ruminant n'aura plus aucun secret pour vous. Comme chaque année, vous aurez 3 jours pour sillonner le Pays et le découvrir sous toutes ses coutures : visites exceptionnelles de lieux habituellement cachés, visite de haras, visite de fermes, tarifs réduits dans les musées et jardins, animations diverses et variées (démonstration de chien de berger, distillation et dégustation, expos, promenades avec des ânes, rando ferme, conférences, atelier traite, atelier beurre, groupes folkloriques...)

Nouveauté 2013 :

Marché du terroir dans le village de Camembert !

- 25 exposants
- mini ferme
- repas le midi avec les produits locaux
- **uniquement le samedi et le dimanche** -
- labellisé « Marché de Producteurs de Pays »,
- organisé en partenariat avec la Chambre d'Agriculture

avec la participation exceptionnelle
de la Confrérie des Chevaliers du Camembert

New for 2013: a regional Farmers' Market in the village of Camembert!

- 25 producers
- mini farm
- lunch with local products
- only on Saturday and Sunday
- organized in partnership with the Chamber of Agriculture.



Camembert Country celebrates its stars !

For this fifth edition of the festival, the Camembertises celebrates our famous cows! From the animal loved by children (of all ages) to dairy products and meat, this iconic ruminant will hold no more secrets for you.

As in previous years, you will have 3 days of opportunities to travel through and discover our countryside: exceptional visits to places that are usually off-limits, visits to stud farms, discounts rates for museums and gardens, diverse and varied activities (sheepdog demonstrations, distillation and tastings, exhibitions, walks with donkeys, horse riding, lectures, milking workshop, butter making workshop, Norman folk groups ...)

18 et 19 mai à Camembert

Les producteurs de la région seront présents à Camembert sur le Marché de Producteurs de Pays « spécial Camembertises », le samedi 18 et le dimanche 19 mai, de 11h à 18h. L'occasion de rencontrer ces artisans de la terre et d'acheter le meilleur des produits locaux « à la source », et si vous le souhaitez, de consommer sur place.

Prenez une dose de bonne humeur, d'animations et de générosité, un sachet de produits du terroir, saupoudrez d'un zeste de qualité et d'un soupçon de saveurs, mélangez puis relevez le tout de rencontres conviviales et passionnantes avec les producteurs : vous êtes sur un Marché de Producteurs de Pays !



Plus d'une vingtaine de producteurs viendront pour vous faire découvrir et déguster leurs spécialités et le terroir de notre région. Ils vous parleront de leurs produits et vous dévoileront peut-être quelques recettes locales.

En « guest stars », la vache dans tous ses états évidemment, et des fromages fleurant bon la campagne. Mais aussi de la charcuterie et du boudin, du foie gras attendant une bonne tartine, des glaces alléchantes, et bien sûr des produits cidricoles du Pays d'Auge... **Tables et chaises sont à disposition sous un chapiteau pour déguster sur place (possibilité de se confectionner un repas complet, de l'entrée au dessert).**

L'ambiance est au rendez-vous, les enfants s'émerveillent devant les animaux de la ferme et les machines agricoles, pendant que les parents suivent des démonstrations culinaires, tout cela au rythme des groupes de musiques normandes.



C'est le bonheur simple d'un retour aux sources !

Contact : Julie BABIN – T : 02 33 31 49 41

julie.babin@orne.chambagri.fr

**Chambre d'agriculture de l'Orne – 52 bd du 1er Chasseurs
61001 Alençon Cedex**

May 18th and 19th in Camembert

The Producers of the region will be present at the Camembert Farmers Market especially for the Camembertises **on Saturday May 18th and Sunday, May 19th, from 11am to 6pm**. This is your opportunity to meet the farmers and buy the best of local produce and if you wish, to taste on site.

Take a measure of good humour, a pinch of animation and generosity and a spread of local produce, sprinkle in a touch of quality and a hint of flavor, mix and then add friendly and instructive meetings with local producers.....and you have our Farmers Market !

More than twenty producers will be on site to enable you to discover and enjoy their specialties and local produce. They will be very happy to tell you all about their products and to let you in on some local recipes. As «guest stars», we have not only cows (the mascots of this year's Camembertises) but also our cheeses which are so redolent of the countryside. Taste also our meats and sausages, foie gras, enticing ices, and of course the cider products of the Pays d'Auge. Tables and chairs will be available under cover to enable you to enjoy your purchases on site - why not take the opportunity to make up a complete meal, from appetizer to dessert?

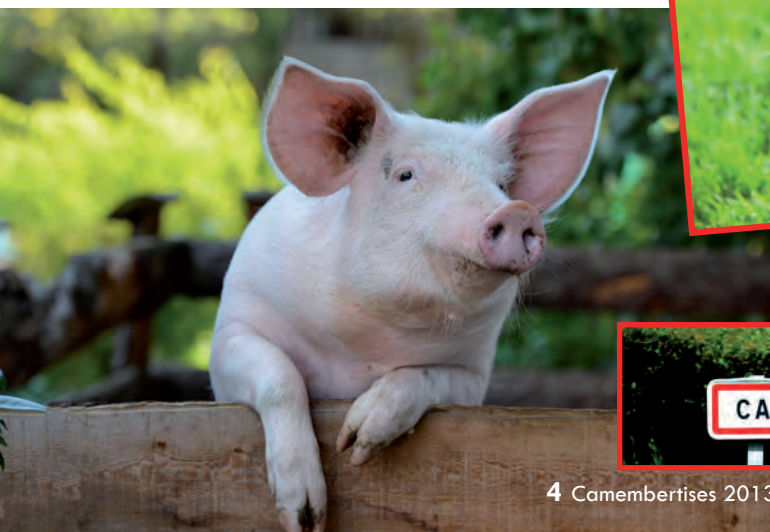
This is a real family day out; while the children make friends with the farm animals and marvel at the tractors, parents can take in a cookery demonstration, all accompanied by live Norman music.



Mini farm: near the market, you will have the opportunity to see modern and antique tractors, and make friends with the farm animals. Their owners will be present to answer your questions. It is also possible to try your hand at milking cows and get your milking certificate! **On Saturday, May 18th from 11am to 6pm. On Sunday, May 19th from 1.30pm to 6pm.**

You can also learn how to turn cream into butter in a workshop **on Saturday from 11am to 6pm.**

Norman folk music groups: on Sunday, May 19th from 11am to 6pm.



Mini ferme :

Près du marché, vous aurez l'occasion de voir de près des **tracteurs** et d'approcher les **animaux de la ferme**. Leurs propriétaires seront présents pour répondre à vos questions. Il vous sera également possible de vous essayer à la **traite des vaches** et d'obtenir votre certificat de traite !

Samedi 18 mai de 11h à 18h.

Dimanche 19 mai de 13h30 à 18h.



Vous pourrez également apprendre à **transformer la crème en beurre** au cours d'un atelier **le samedi de 11h à 18h**.

Groupes folkloriques normands : le dimanche 19 mai de 11h à 18h.

Avec les groupes les Danses de Jadis, l'Assemblaie du Valasse, le Bois d'Ennebourg, le Point d'Alençon et La Normand'hier.

Conseils culinaires et idées-recettes :

Le Chef de l'hôtel-restaurant la Camembertière vous attend sur le Marché de Producteurs de Pays à Camembert pour distiller ses conseils sur les produits en vente et pour vous suggérer quelques idées-recettes. Plusieurs démonstrations culinaires de 30 mn chacune auront lieu au cours des deux journées.

Samedi 18 et dimanche 19 mai, de 11h à 18h.

A l'année, dans son restaurant, le Chef Boddaert propose une cuisine tantôt innovante, tantôt dans la tradition normande, où le camembert est décliné de l'entrée au dessert.

La Camembertière dispose également de chambres pour 7 personnes et d'une aire pour camping cars.

Cooking advice and recipe ideas:

The Chef of the hotel-restaurant La Camembertiere awaits you at the Farmers Market in Camembert to impart his advice on the products for sale and to suggest some recipe ideas. Several culinary demonstrations of 30 minutes each will take place during the two days.

Saturday May 18th and Sunday May 19th from 11am to 6pm.

Throughout the year in his restaurant Chef Gery Boddaert offers innovative cuisine and also cuisine in the Norman tradition, where the famous Camembert cheese features from appetizer to dessert. La Camembertiere also offers accommodation for up to 7 people and an area for motorhomes.

Géry Boddaert – La Camembertière
L'Hôtellerie Faroult - 61120 Les Champeaux
Tél : 02 33 39 31 87 - Fax : 02 33 67 20 32
lacamembertiere@wanadoo.fr
www.lacamembertiere.fr



Les conférences :

Samedi 18 mai, de 16h à 17h : conférence par Daniel Leconte «De l'herbe verte pour un lait de qualité».

Daniel Leconte a fait sa carrière en tant qu'ingénieur à l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique). Aujourd'hui membre du Rotary Club de Camembert, il vous fait part de son expérience et du résultat de ses recherches. Une question toute bête, mais qui a son importance : de la prairie au lait... Faut-il préserver la biodiversité des prairies pour garantir les caractéristiques nutritionnelles du lait ?



Salle Marie Harel (à côté du marché) – Le Bourg – 61120 Camembert

On Saturday, May 18th, from 4pm to 5pm: Lecture by Daniel Leconte «From green grass to quality milk.» Daniel Leconte has made his career as an engineer at INRA (The National Institute for Agricultural Research). He is now a member of the Rotary Club of Camembert, and will share his experience and the results of his research. A simple question, but one which is important: from the meadow to milk ... Should we preserve the biodiversity of our grassland to ensure the nutritional characteristics of our milk?

Dimanche 19 mai, de 15h à 16h : conférence par Pierre-Elie Wagler sur la filière AOP Camembert de Normandie, Pont l'Evêque et Livarot.

Cette conférence vous permettra de découvrir cette filière très importante pour les producteurs de lait et de fromage, mais aussi pour les consommateurs ! Pierre-Elie Wagler animateur de l'Union des Associations des Producteurs pour la défense des

AOP Camembert de Normandie, Pont l'Evêque et Livarot vous présentera la filière, ses cahiers des charges, son organisation, son impact social et environnemental.

Salle Marie Harel (à côté du marché) Le Bourg - 61120 Camembert

Sunday, May 19th, from 3pm to 4pm: Lecture by Pierre-Elie Wagler on the AOP designations for the three local cheeses, namely Camembert of Normandy, Pont l'Eveque and Livarot. This lecture will explain the characteristics of this designation which is very important not only for producers of milk and cheese, but also for consumers! Pierre-Elie Wagler, the leader of the Union of Producers Associations for the Defence of AOP Camembert of Normandy, Pont l'Eveque and Livarot will explain the designation, its specifications, its organization and its social and environmental impacts.



Fromagerie Durand

- à 15h30, le samedi 18 et le lundi 20 mai : atelier « fabrication de beurre » pour les enfants.

C'est au village de Camembert que vous trouverez l'un des derniers producteurs fermiers de camembert AOP, donc au lait cru. Un circuit de visite vous est proposé durant lequel vous pourrez observer toutes les étapes de fabrication du fromage.



The Durand Cheesery at 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 raw milk. Visit the cheesery and watch the different stages of cheese making.

- At 3.30pm, Saturday May 18th and Monday May 20th: butter-making workshop for children.

Fromagerie Durand - La Héronnière – 61120 Camembert

Tél : 02.33.39.08.08 - fromagerie-durand@nordnet.fr

La Maison du Camembert

Tarif spécial Camembertises : pour une entrée achetée, une entrée sera offerte.

Les 18 – 19 et 20 mai, de 10h à 12h et de 14h à 17h30.



Situé au coeur du village emblématique de Camembert, le musée retrace la vie du camembert, dans une bâtisse restaurée du XVIIIème, début XIXème siècle. La visite nous présente l'histoire du camembert avec les faits marquants de son évolution au fil des années, les différentes techniques de fabrication du moulage à l'affinage en passant par le salage, le hâloir, la ferme typique augeronne de 1900. Découvrez les grandes familles fromagères et la publicité autour du célèbre fromage.

LA MAISON DU CAMEMBERT 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 records of the old cheese-making families of the area. Special rates during the Camembertises: buy one ticket, get one free!

May 18th, 19th and 20th, from 10am to 12pm and from 2pm to 5.30pm.

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



Rando-Fermes

Le GVA de Vimoutiers (Groupement de Vulgarisation Agricole) organise en 2013 sa 6ème Rando-fermes, dans le but de faire découvrir aux habitants du secteur **la campagne que les agriculteurs participent à façonner, ainsi que les réalités de leur métier au coeur de leurs exploitations.**

Cette année, Rando-Ferme aura lieu à Guerquesalles.

Parcours d'environ 8 km.

Le départ de la randonnée s'échelonnera de 9h30 à 11h au lieu-dit « **les Longs champs** » à **Guerquesalles**, où les randonneurs seront accueillis par les membres du GVA avec un café. Les visiteurs partiront ensuite **par petits groupes en suivant un parcours balisé** à travers des chemins ruraux et des petites routes. Après avoir découvert un **atelier allaitant** (élevage de vaches allaitant leurs veaux vendus pour la viande), le **Château de Vimer** et un **verger de pommiers basse-tige**, les petits groupes de randonneurs rejoindront l'EARL de la Sibotière à Ticheville où des ateliers permettront de présenter **l'exploitation laitière, et le robot de traite**. Après l'apéritif offert par le GVA et le **repas** (pique-nique sorti du sac par les participants), les randonneurs découvriront **l'élevage de moutons** du GAEC Vimer, (avec une démonstration de tonte et de regroupement des animaux par un chien de troupeau) et un producteur de miel qui présentera ses ruches. La balade passera ensuite par **la Fontaine de la Roche et l'Eglise de Guerquesalles**, avant un retour au point de départ, où les randonneurs pourront partager le verre de l'amitié avant de récupérer leurs véhicules sur place.

La fin de la rando-fermes est prévue vers 16h30.

Une vingtaine d'agriculteurs de notre groupement sera mobilisée pour diriger et accueillir les visiteurs tout au long de cette journée. Entre 100 et 200 visiteurs sont attendus.

Le dimanche 19 mai. Départs échelonnés de 9h30 à 11h. Arrivée à 16h30 environ.

Tarif : 5 € (collation offerte au départ et à l'arrivée) – gratuit pour les moins de 12 ans.

Poussettes tout-terrain ou porte-bébés recommandés. Le pique-nique et les glacières apportés par chacun seront transportés par véhicule - l'eau sera fournie.

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



Farm Ramble

This sixth Farm Ramble will take place on Sunday, May 19th. 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.

It takes place this year in Guerquesalles :

The start of the trek will run from 9.30am to 11am at the area «les Longs Champs» in Guerquesalles, where hikers will be greeted with a coffee by members of GVA (a local group formed to promote an understanding of farming methods). The visitors will then **leave in small groups** along a marked route through rural roads and footpaths. After visiting a farm where the cows are able to feed their own calves, the Château de Vimer and an apple orchard with low-level trees, hikers will divide into small groups to visit the La Sibotière Farm in Ticheville, where they will be shown around the dairy farm and given a demonstration of the robotic milking system. After an aperitif offered by the GVA and lunch (bring your own picnic), hikers will be introduced to the sheep flock at Vimer (with sheep-shearing and working sheepdog demonstrations) and a honey producer who will present a demonstration of his craft. The walk then goes through the Fountain of the Rock and the Church of Guerquesalles, before returning to the starting point, where hikers can share a friendly drink before retrieving their vehicles on site. **The farm trek is expected to finish at around 4.30pm.**

Twenty of the farmers in our group will guide and welcome visitors throughout the day. Between 100 and 200 visitors are expected.

Bring your own picnic lunch: water supplied.

Participation fee: 5 € / adult, children free.

Distance of about 8 km.

Sunday May 19th. Staggered departures from 9:30am to 11am. Arrival at 4.3pm approx.

All-terrain pushchairs or papooses recommended. Picnic baskets and coolboxes will be transported by vehicle - water will be provided.

Chien de berger et tonte de mouton

Dimanche 19 mai, à 14h : Vaches ou mouton, de nombreux éleveurs utilisent des chiens de berger pour « driver » leur troupeau. Le GAEC Vimer vous propose une **démonstration de tonte de mouton et de regroupement des animaux par un chien de berger.**

Ferme de Vimer, 61120 Guerquesalles

Sunday, May 19th, at 2pm: For cows or sheep, many farmers use sheepdogs to drive their herds and flocks. Vimer Farm offers a demonstration of sheep shearing and sheepdog skills.

Vimer Farm, 61120 Guerquesalles



Le robot de traite

Samedi 18 mai de 15h à 16h : entrez dans l'agriculture moderne et découvrez le robot de traite de la ferme de la Croix Blanche. Un verre de cidre et des gâteaux vous seront également offerts !

Gratuit.

L'EARL de la Croix Blanche élève 50 vaches laitières normandes dont le lait est transformé en camembert, pont-l'évêque et livarot. La traite automatisée (robot de traite) est en service depuis mars 2008. Sur place également : un atelier de transformation pour les produits cidricoles.

- Produits en vente : cidre, poiré, jus de pomme et jus de poires, confitures et gelées maison avec comme spécialité la gelée de cidre et la gelée de poiré. Accueil gratuit de camping-cars (2 emplacements).

Régis et Marie-Christine Liard – Route d'Argentan - La Croix Blanche – 61120 Vimoutiers – Tél : 02.33.39.32.05 – 06.35.27.09.56 – mc.liard@dbmail.com

Saturday, May 18th from 3pm to 4pm: enter into the world of modern agriculture and discover the milking robot at the Croix Blanche. Taste also a glass of cider and cakes ! Free.

The farm la Croix Blanche Farm has a herd of 50 Norman dairy cows whose milk is made into Camembert, Pont-l'Evêque and Livarot cheeses. Automatic robotic milking has been in operation here since March 2008. Also on site: a processing workshop for cider products.

Products for sale : cider, pear cider, apple juice, pear juice, homemade jams and jellies, sale of Norman cheeses. 2 placements for camper vans.



Des tracteurs sous toutes les coutures...

L'Atelier à la Campagne : venez découvrir votre nouvelle couturière pleine de talent dans son atelier entre Saint-Germain d'Aulnay et Saint-Aubin de Bonneval. Retouches, confections, déco... Dans son atelier, Nicole répondra à toutes vos attentes (ou presque !).

Pour ceux qui le souhaitent, son compagnon Hubert vous fera découvrir son incroyable collection de plus de 130 tracteurs anciens.

Samedi 18 mai, de 9h30 à 12h et de 14h à 17h.

A l'année, l'Atelier à la Campagne est ouvert le vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h, et le samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h.

L'Atelier à la Campagne – Nicole Delamare
61470 Saint-Germain d'Aulnay – Tél : 06.82.25.84.08
nicole.delamare@orange.fr



Tractors and sewing...

L'Atelier à la Campagne: discover our new and highly talented seamstress in her workshop between Saint-Germain d'Aulnay and Saint-Aubin de Bonneval. Alterations, design and tailoring, decorative pieces ... In her workshop, Nicole has all the answers!



For those who wish, her partner Hubert will show you his incredible collection of over 130 classic tractors. Saturday, May 18th from 9:30am to 12pm and from 2pm to 5pm.

During the year the workshop L'Atelier à la Campagne is open on Friday from 10am to 12pm and from 2.30pm to 6 pm and on Saturday from 10am to 12pm and from 2.30pm to 5pm.



Le Petit Cob :

Samedi 18 et dimanche 19 mai : promenade au pas de nos ânes pour aller au marché du terroir à Camembert. Prévoir **pique-nique** ou **possibilité d'acheter les produits sur place.**

Rendez-vous à 10h30 au poney club le Petit Cob – retour prévu vers 17h. Environ 1h30 de marche le matin et l'après-midi. Chiens autorisés si tenus en laisse. Prévoir poussette.

Tarif : 45 € pour 4 personnes + 2 €/enfant supplémentaire ou 20 €/personne + 10 €/enfant

Lundi 20 mai : promenade au pas de nos ânes et visite du Potager du Bocage, maraîchage en bio. Rendez-vous à 10h au poney club le Petit Cob. Retour prévu vers 12h30.

Tarif : 45 € pour 4 personnes + 2 €/enfant supplémentaire ou 20 €/personne + 10 €/enfant

Laëtitia Renaud – Le Petit Cob – Verneuillet – 61120 Les Champeaux – Tél : 06.23.30.78.25 – petitcob@wanadoo.fr

May Saturday 18th and Sunday 19th: walk with our donkeys to the local market in Camembert. Bring a picnic or purchase locally produced goodies at the market. Meet at 10:30am at the pony club Le Petit Cob - expected return at 5pm. Walk about one and a half hours in the morning and the same again in the afternoon. Dogs allowed if on a leash. Suitable for all-terrain baby buggies.

Price: 45 € for 4 people + 2 € / additional child or 20 € / person + 10 € / child

Monday, May 20th: walk with our donkeys and visit the Potager du Bocage, an organic vegetable garden. Meet at 10am at the pony club Le Petit Cob. Return at 12.30pm.

Price: 45 € for 4 people + 2 € / additional child or 20 € / person + 10 € / child



Grand'Zoreilles :

Lundi 20 mai, à 15h - avec Grand'Zoreilles (Christel Gallot et son âne Gaspard) : Christel va vous conter l'histoire d'une vache au cours d'une balade de 5 km avec dénivelé, au pas de l'âne. RDV

devant la statue de la vache Ratisfaite, sur la place de la mairie de Vimoutiers.

Goûter/pique-nique : apporter votre panier et vos bouteilles, ils seront portés par l'âne !

2 € par adulte / gratuit pour les enfants. A partir de 6 ans

(attention : les chemins ne sont pas adaptés aux poussettes).

Pour que le rallye puisse avoir lieu : minimum 6 adultes inscrits (avec leurs enfants).

Limité à 20 adultes inscrits (+ leurs enfants).

Réservation auprès de l'Office de Tourisme – Tél : 02.33.67.49.42

Donkey Walk for families: "the life of a cow..."

At 3 pm, Monday 20th May : Walk for families with Grand'Zoreilles (Christel Gallot and her donkey Gaspard). Christel will tell you the life story of a cow during a circular walk of 5km at «donkey pace». Departure from the statue of the cow, Ratisfaite, in front of the Town Hall.

Snack / picnic: bring your basket and your bottles; they will be carried by the donkey!

2 € per adult / free for children. From 6 years (warning: the paths are not suitable for pushchairs).

The walk will take place if at least 6 adults are enrolled (with their children).

Limited to 20 adults enrolled (+ their children).

To book, please call the tourist office : 02.33.67.49.42

Ecomusée de la Pomme au Calvados

Le samedi 18 et le dimanche 19 mai à 16h :
Atelier fabrication de jus de pomme avec les enfants.

Les 18, 19 et 20 mai, de 14h30 à 17h30 : diplôme du « Petit ramasseur de pommes » pour les enfants (promenade ludique dans le verger conservatoire).

Tarif spécial Camembertises pour la visite guidée de l'écomusée et la visite architecturale du site du Grand Jardin (les 2 visites : 3 € / gratuit pour les moins de 12 ans).



Le Grand Jardin: Ecomusée, Verger et jardin conservatoire.

L'écomusée, grâce à une collection d'une centaine d'objets, retrace à la fois la fabrication traditionnelle du cidre et du calvados sur un ancien site de production cidricole.

Cuves en ciment-verre, gadage en bois et pressoir longue étroite du 18ème siècle, reconstitution d'une « bouillerie ».

Ecomusée de la Pomme au Calvados - Rue du Grand Jardin - 61470 Le Sap

Tél : 02.33.35.25.89 - asso.grandjardin@wanadoo.fr - www.le-grand-jardin.asso.fr

Le Grand Jardin : Eco-museum, orchard and garden conservatory.

May 18th and 19th at 4pm: Workshop on "the production of apple juice" for children.

May 18th, 19th and 20th from 2.30pm to 5.30pm: Little Apple Picker's Certificate for children (a fun walk in the orchard).

Special rates for the guided tour of the architecture of the site at Le Grand Jardin, in addition to a guided tour of the museum, all at the usual rate for an unguided tour (admission: 3 € / under 12 years : free).

MUSEUM "FROM THE APPLE TO CALVADOS" This museum, through a collection of over a hundred objects, explains the traditional manufacture of cider and calvados on a former cider-making site. Discover its glass-cement vats, its wooden press dating from the 18th century, and its reconstruction of a calvados distillery.



Les Vergers du Chouquet

Le lundi 20 mai de 10h à 18h30 : Visite et dégustation gratuite

- Distillation avec un alambic à colonne
- Distillation avec un alambic à repasse « chauffe-bois »
- Dégustation de cocktails

**- Possibilité de restauration à la ferme le lundi midi
(sur réservation) - Tarif : 15 € (boissons comprises)**

Michel et Christophe sont éleveurs et producteurs cidricole,
à Roiville et à Camembert.

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

**Michel et Christophe AGUINET - Les Vergers du Chouquet
Cave cidricole de Roiville/Cider vaults – Lieu-dit « Les Bois »
61120 Roiville**

Tél : 02.33.39.00.99 - vergers.du.chouquet@wanadoo.fr



Monday May 20th, from 10am to 6.30pm:

- Distillation of calvados with a «column» still
- Distillation with a wood-fired still
- Cocktails

Visit and tasting free.

- lunch possible at the farm (registration required). Rate : 15 € per person (drinks included)

LES VERGERS DU CHOUQUET Christophe and Michel are cattle breeders and cider producers at Roiville and at Camembert. Cider production: cider AOC Pays d'Auge, Calvados, pommeau, perry, apple juice, cider vinegar, cider and perry jellies, Aguinery cocktail.



Ferme de Cutesson

Les dimanche 19 et lundi 20 mai, de 14h à 18h :

o Présentation du matériel servant à la fabrication du cidre, présentation de la ferme dans son ensemble (les pratiques de l'élevage, pourquoi en BIO, etc.)

o Dégustation gratuite des produits cidricoles

o à 16h : goûter pour les enfants (crêpes ou gâteaux maison avec jus de pomme)

Ginette Schreiber et son fils Emmanuel sont éleveurs et producteurs récoltants de pommes à cidre, fabricants de cidre, de pommeau et de calvados. En agriculture biologique : cidre AOC, jus de pomme, apéritif à base de cidre, calvados, pomme de Normandie / Non biologique : Poiré.

CUTESSON FARM Ginette Schreiber and her son Emmanuel are cattle breeders and producers of cider apples, and cider, pommeau and calvados makers. Their farm is organic: AOC cider, apple juice, cider aperitif, calvados, Normandy apples / Non organic : perry.

May 19th and 20th, from 2pm to 6pm:

o Presentation of equipment used in cider making, presentation of the whole farm (farming practices, why organic, and so on.)

o Free tasting of cider products

May 19th and 20th at 4pm : *children's tea (pancakes or homemade cakes with apple juice).*



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



Domaine de la Galotière

- le dimanche 19 mai, à 10h30 et à 14h30 : visite guidée des vergers, de la cave et de l'atelier cidricole. Dégustation.
 - toute la journée : portes-ouvertes
- Gratuit

Agriculture Biologique : En AOP, le calvados du Pays d'Auge, le pommeau de Normandie, le cidre du Pays d'Auge. Mais aussi : du jus de pomme et du cidre fermier biologique, du poiré, du vinaigre de cidre.

Sur le domaine : vergers, cave cidricole et gîtes.



- **Sunday May 19th, at 10am and at 2.30pm:** guided tour of the orchards, the vaults and the distillery. Tasting. **All day : open doors. Free**

Organic Farming:

Apples and Pears of the ancestral varieties of the Pays d'Auge are here turned into excellent AOC products (i.e. with a label guaranteeing the quality): Calvados Pays d'Auge, Norman pommeau, Pays d'Auge cider. But also: apple juice and organic farm cider, perry and cider vinegar. Le Domaine de la Galotière offers some cottages for holiday lettings.

Domaine de la Galotière – La Galotière - 61120 Crouttes -

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



Le Maraîchage en bio

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.

Lundi 20 mai, de 10h à 12h : portes ouvertes.

Contact : Colette et Louis Beuruelle - Le Potager du Bocage

« Le Bocage » - 61120 Les Champeaux - Tél. 02 33 36 72 02

Organic fruit and vegetables

Colette and Louis Beuruelle, our market gardeners, have built their straw-bale house right next to their vegetable field. They cultivate seasonal fruit 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 fruit and vegetables.

Monday, May 20th, from 10am to 12pm : open doors.



Haras de la Bonnerie

Venez découvrir les activités d'un haras. La Normandie est dédiée à l'élevage de champions. Le haras de la Bonnerie à Camembert sait regarder avec le même plaisir le simple particulier à la recherche d'un compagnon de balade, ou celui qui rêve d'un athlète prêt à tous les exploits. Le domaine est situé sur un ensemble de 40 ha de prairies. Chaque printemps naissent entre 10 et 15 poulains d'une quinzaine de poulinières. 5 personnes sont présents tout au long de l'année pour les surveiller, les soigner, les accompagner...



Des poulains de quelques mois seront nés au moment des Camembertises.

2013 est l'année des « D » : après Dora, Daphne et Diana, verront le jour Diva, Denfert, Darling, Dolmen...

Les 18 – 19 et 20 mai, de 14h à 16h : portes ouvertes au haras. Gratuit.

A l'année, vous trouverez au haras des interlocuteurs, un accueil et même un gîte.

André Blee - Haras de la Bonnerie - 61120 Camembert - Tél. 02 33 39 12 27 / 06 11 71 89 29 - e-mail : andre.blee@nordnet.fr

Discover the activities of a stud farm. Normandy is dedicated to the breeding of champions. The stud farm at La Bonnerie in Camembert takes the same pride in helping the private individual looking for a calm horse for gentle hacking out as it does the more adventurous customer who dreams of a more athletic mount ready to undertake any exploit. The farm is located on 40 ha of grassland. Each spring their 15 mares give birth to between 10 and 15 foals. Five staff are present throughout the year to monitor, care for and accompany them all...

During the Camembertises there will be several foals of a few months old. According to French stud rules, all horses born in a particular year must bear names beginning with the same letter: 2013 is the year for the letter «D», so after Dora, Daphne and Diana, new arrivals will be named Diva, Denfert, Darling, Dolmen ...

May 18th, 19th and 20th, from 2pm to 4pm : open doors at the stud farm.

Free entrance.

Throughout the year reception facilities and a cottage to rent will be available at the stud farm.



Domaine de la Hérissonnière

Visite du Manoir augeron du XVe siècle (habituellement fermé au public).

Conférence Exposition sur les « Pigeonniers du Pays d'Auge ».

Projection photo, conférence historique et architecturale et présentation de maquettes.

Conférencier : Paul Barabé pour son livre sur les pigeonniers.

Présentation du pigeonnier de la Hérissonnière. Menacé de disparition, il fut entièrement démonté, transporté et remonté il y a quelques années. Visite des chambres d'hôtes aménagées à l'intérieur. **Le samedi 18 mai, de 9h30 à 12h30. Gratuit.**



Autrefois Seigneurie, avec ses éléments du XVIème siècle, le manoir à pans de bois est toujours entouré par ses bâtisses typiques des corps de ferme augerons.

Sur le domaine : Cave cidricole, gîte et chambres d'hôtes dans le manoir, et le spa SPOM.

Denis TUEL - La Herissonnière - 61470 Saint-Aubin de Bonneval

Tél : 02.33.39.48.55 - dtuel@terre-net.fr - www.herissonniere.fr

Lecture and exhibition on «Pigeon-lofts of the Pays d'Auge».

Slide projections, historical and architectural lecture and presentation of models.

Speaker: Paul Barabé, known for his book on the region's pigeon-lofts.

Visit to the pigeon-loft at the Hérissonnière. Threatened with demolition, it was completely disassembled, transported and reassembled here a few years ago. Visit the guest rooms inside.

Saturday May 18th from 9:30am to 12:30pm. Free.

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. You'll find also here cider vaults, B&B accommodation and a gîte, and the Spom (an apple-themed Spa complex)*

Exposition de livres anciens et vêtements liturgiques

L'église du Pont de Vie est placée sur le passage du chemin de pèlerinage « Rouen – Le Mont-Saint-Michel » depuis des siècles. Aujourd'hui encore, c'est le même parcours initiatique qui est proposé aux pèlerins. L'église est datée du VIIe siècle. Ses vitraux ont été tout récemment rénovés.

Les 18, 19 et 20 mai, de 10h à 12h et de 14h à 18h : exposition de livres anciens et de vêtements liturgiques (dont deux datent de fin 17e/début 18e siècle).

Eglise du Pont de Vie - lieu-dit «le Pont de Vie» - 61120 Vimoutiers - Contact : 02 33 39 05 32



Exhibition and guided tour: Pont de Vie church

Pont de Vie church is located on what was for centuries the pilgrims' way from Rouen to Mont-Saint-Michel. This pathway is today still open to pilgrims. The church dates from the seventh century. Its windows have been recently renovated.

Exhibition of religious books and vestments, some of which date from the end of the 17th or start of the 18th centuries.

May 18th, 19th and 20th, from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm.

Exposition et initiation aux arts plastiques

De 10h à 12h et de 14h à 19h, les 18 - 19 et 20 mai : 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 (+ expo photos). 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, Alain Martin, Dany Goldworthy, Sylvie Langlois et Anne Langlois.

Animations gratuites. Pour enfants et adultes.

- Samedi 18 mai à 18h30 : vernissage

- Samedi 18 mai à 20h : dîner « la Vache dans tous ses états »

Tarif : 20 €/pers (boissons non comprises). Menu : aspic de bœuf et petits légumes au cidre – pièce de bœuf rôtie sauce au choix – gratin dauphinois et terrine de haricots verts, ail et persil – salade – camembert – assiette gourmande en dessert.



**Salle d'Exposition/Showroom – Mairie du Renouard – 61120 Le Renouard – Tél : 06.11.44.33.15
alain.martin0335@orange.fr**

Exhibition and introduction to visual arts

-From 10 am to 12 pm and from 2 pm to 7 pm, May 18th, 19th and 20th: our artists are waiting for you in the village of Le Renouard for an exhibition and a demonstration of watercolour and oil painting, pastels, pottery, stone carving and driftwood sculpture (+photo exhibition). You can admire their work, but also have a go yourself. Bring your easel and your brushes. You will be taught by professionals: Arlette Ramillon and Georges Langlois, Alain Martin, Danny Goldworthy, Sylvie Langlois and Anne Langlois.

- Free exhibition and demonstrations. For children and adults.

- Saturday 18th May at 6.30pm : opening of exhibition

- Saturday 18th May at 8pm : dinner to celebrate the region's cows and all their products – 20 € per person (drinks not included)

Menu : aspic of beef and vegetables in cider - roast beef with a choice of sauces – potatoes gratin and green beans, garlic and parsley - salad - Camembert cheese- gourmet platter as dessert.



Gastronomie et jardins

La Maison du Vert

Avec sa vue dominante sur la vallée, sa basse cour et sa mare, son ancien lavoir... elle a tout pour ravir petits et grands enfants ! Son jardin à l'anglaise de 2 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.



Les 18 – 19 et 20 mai, midi et soir : repas « spécial Camembertises » cuisiné par le Chef Deborah Armitage. Ou l'art de sublimer légumes, épices et herbes du jardin... Poussez la porte et entrez dans un univers merveilleux, celui des papilles qui frétilent et des senteurs qui vous émoustillent...

Les 18 – 19 et 20 mai à 15h, 16h et 17h : visites guidées des jardins à l'anglaise (2,5 ha) et du potager menées par Daniel Armitage, le jardinier en chef !



**Deborah Armitage – La Maison du Vert - Le Bourg
61120 Ticheville - Tél : 02 33 36 95 84
mail@maisonduvert.com - www.maisonduvert.com**

La Maison du Vert

La Maison du Vert is a dream location: a view overlooking the valley, landscaped gardens and pond, an old laundry..... all to delight children of all ages ! The English-style gardens of 2.5 hectares, bordered by the river Touques, invite you to relax. Try their homemade cakes.

The restaurant also offers a delicious cuisine based on vegetables from the garden, local products - usually organic - and delicious chutneys.

May 18th, 19th and 20th for lunch and dinner, at the restaurant La Maison du Vert in Ticheville : Meal "Camembertises" by Chef Deborah Armitage. Or how to work wonders with the vegetables, spices and herbs from your garden ... Open the door to an amazing new world, where aromas entice you ...

May 18th, 19th and 20th at 3pm, 4pm and 5pm : Tours of the English-style gardens (2.5 ha) and of the vegetable garden conducted by Daniel Armitage, the Head Gardener !



Prieuré Saint-Michel

Ancien prieuré bénédictin fondé à la fin du Xe siècle par l'abbaye du Jumièges, le Prieuré Saint-Michel de Crouttes a conservé l'essentiel de ses bâtiments liés à la vie agricole et religieuse des moines présents au prieuré jusqu'à la révolution française, en 1789. L'étonnante grange à dîme et la chapelle datent de la fin du XIIIe siècle, le pressoir fut bâti au XVe siècle. Protégé par des haies de charmille, chaque jardin se dévoile au gré de votre promenade : roseraie, jardin des iris, jardin des simples, allée des tilleuls, verger, jardin sauvage, et mare aux nymphéas.



Tarif spécial Camembertises : pour une entrée adulte achetée, une entrée sera offerte. Les 18 – 19 et 20 mai, de 14h à 18h.

**Prieuré Saint-Michel - Le prieuré - 61120 Crouttes - Tél. : 02.33.39.15.15
Fax : 02.33.36.15.16 - leprieuresaintmichel@wanadoo.fr
www.prieure-saint-michel.com**

The Priory Saint-Michel

The priory is one of the rare Benedictine sites which survives from the Middle Ages. It has kept its main buildings : the magnificent 13th century tithe barn with its soaring timbered roof, the charming intimate chapel with its barrel vaulted ceiling and one of the largest timbered cider presses built during the 15th century. Protected by hedges of hornbeam, each garden reveals itself like a secret as you enter : the rose garden, the iris garden, the physic garden, the lime walk, the orchard, the wildflower garden and the water lily pond.

Special rates during the Camembertises: buy one ticket, get one free. May 18th, 19th and 20th, from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm.



Boutique de créations artisanales

Adeline vous attend dans sa nouvelle boutique d'objets de créations artisanales. Pour répondre à vos envies, elle vous propose des broderies, mais aussi des créations en laine, bois, cuir et perles.

**Portes ouvertes à la boutique Adelianna, le lundi 20 mai, de 10h à 12h et de 14h à 18h30.
+ Démonstration par une dentellière sur le Marché de Producteurs de Pays les 18 et 19 mai à Camembert.**

A l'année, la boutique Adelianna est ouverte du jeudi au dimanche, de 15h à 18h30.

**Adelianna – Adeline Desloges – le bourg – 61120 Canapville – Tél : 06.22.67.72.26
adeline.desloges@sfr.fr**

Craft shop : Adeline awaits you in her new craft shop. According to your wishes, she can offer not only embroidery, but also creations in wool, in wood, in leather and with pearls.

Open doors at the Adelianna shop, on Monday, May 20th, from 10am to 12pm and from 2pm to 6.30 pm.

+ Demonstration by a lacemaker on May 18th and 19th at the market in Camembert.

During the year, Adelianna's shop is open from Thursday to Sunday, from 3pm to 6.30pm.

Anniversaire du Centre tibétain d'Aubry le Panthou

Fondé en 1982 par Kalou Rimpoché et dirigé par Lama Gyourmé, le centre d'Aubry-le-Panthou est axé sur la pratique. Il s'ordonne autour d'un temple, d'un centre de retraite et d'un moulin à prières. Le moulin à prières, de 3,5 mètres de haut, renferme plus de 100.000 feuilles imprimées de 100 millions de mantras consacrés à Dordje Sempa, le Bouddha de la purification. Un stupa élève sa flèche à plus de 23 mètres de haut, en faisant l'un des plus hauts d'Europe de l'Ouest.



Dimanche 19 mai de 14h30 à 17h30 : visite guidée des monuments, danses sacrées des lamas tibétains, vente d'objets de l'artisanat tibétain, expo photos, goûter tibétain.

Animations gratuites.

Pour les groupes, merci de signaler votre venue à l'avance pour faciliter l'organisation.

Anniversary of the Tibetan Center in Aubry le Panthou

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

- Sunday 19th May from 2.30 pm to 5.30pm : guided tour of the monuments, sacred dances of the Tibetan lamas, gypsy-jazz concert, demonstration and sale of Tibetan handicrafts, photographic exhibition.

- Tibetan cakes at tea time.

Free entertainment.

For groups, please call in advance to facilitate organization.



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



Concert au Grand Orgue Cavallé-Coll

Pierre Pincemaille, organiste titulaire des Grandes Orgues de la Cathédrale St Denis, sera aux claviers du Grand Orgue Cavallé-Coll de Vimoutiers pour un récital exceptionnel. Instrumentaliste virtuose, il tire parti de toutes les ressources sonores d'un orgue et fait découvrir aux auditeurs toute une palette de sonorités insoupçonnées. Titulaire de 5 premiers prix du Conservatoire National Supérieur de Musique de Paris, récompensé par 5 Premiers Grands Prix de Concours internationaux, son talent d'improvisateur reconnu par l'opinion internationale lui vaut les ovations du public.



Samedi 18 mai à 19h. Tarif : 10 €

Eglise Notre-Dame – centre ville de Vimoutiers.

Concert at the Grand Organ Cavallé-Coll

Pierre Pincemaille, organist of the Great Organ of the Cathedral of St Denis, Paris, will play the Grand Organ Cavallé-Coll in Vimoutiers Church to give an exceptional recital. He is a virtuoso instrumentalist and takes advantage of all the tonal resources of an organ to enable the listeners to discover a wide range of unexpected nuances. He is the holder of five first prizes at the Conservatoire National Supérieur de Musique de Paris, and has been awarded 5 First Grand Prix in international competitions. His improvisational skills are internationally recognized and draw applause from his audiences.

Saturday, May 18th at 7pm. Price: 10 € - Church Notre-Dame of Vimoutiers.

Normandie Impressionniste

Diaporama/expo photo « Miroirs d'eau ». Tout au long de l'année, le **photographe Jean-Raoul Dekeyser** a saisi l'essence impressionniste de la nature et nous la livre aujourd'hui à travers de superbes photos. Elles illustrent le thème de l'eau, fil rouge cette année du festival Normandie Impressionniste.

Samedi 18 mai, de 10h à 12h et de 14h à 17h.

Bibliothèque du Sap – rue du Grand Jardin – 61470 Le Sap



«Water Mirror» - a Slideshow and photo exhibition. Throughout the year, the photographer Jean-Raoul Dekeyser has recorded the impressionist essence of nature and today shares it with us through his beautiful photos. These illustrate the theme of water, which this year is the theme of the Normandy Impressionist Festival.

**Saturday, May 18th, from 10am to 12pm and from 2pm to 5pm.
Library in Le Sap**

RESUME DU PROGRAMME 2013

LES 18 - 19 et 20 MAI :

- de 10h à 12h et de 14h à 17h30 : tarif réduit au musée Maison du Camembert (Camembert) p7
- de 10h à 12h et de 14h à 18h : exposition de livres anciens et vêtements liturgiques à l'église du Pont de Vie (Vimoutiers) p18
- de 10h à 12h et de 14h à 19h : démonstration et initiation aux arts plastiques, exposition de peinture, sculpture, poterie, photo (Le Renouard) p19
- Midi et soir : repas spécial Camembertises au restaurant La Maison du Vert (Ticheville) p20
- de 14h à 16h : portes ouvertes au Haras de la Bonnerie (Camembert)p17
- de 14h30 à 17h30 : diplôme du « petit ramasseur de pommes » à l'écomusée « de la pomme au calvados » + tarif réduit sur la visite guidée du musée et visite architecturale du Grand Jardin (Le Sap)p13
- de 14h à 18h : tarif spécial Camembertises au Prieuré St Michel (Crouttes) p21
- à 15h, à 16h et à 17h : Visite guidée des jardins de l'hôtel-restaurant la Maison du Vert (Ticheville)p20

SAMEDI 18 MAI :

- de 9h à 12h30 : présentation et visite du pigeonnier de la Hérissonnière en présence de P. Barabé, auteur du livre « les Pigeonniers du Pays d'Auge » (Saint-Aubin de Bonneval) p18
- de 9h30 à 12h et de 14h à 17h : portes ouvertes à l'Atelier à la Campagne et visite d'une collection de 130 tracteurs anciens (Saint-Germain d'Aulnay) p11
- de 10h à 12h et de 14 à 17h : diaporama photos « Miroirs d'eau » à la bibliothèque dans le cadre du festival Normandie Impressionniste (Le Sap) p23
- 10h30 : Promenade au pas des ânes, du poney club Le Petit Cob (Les Champeaux) au marché du terroir à Camembert p12
- de 11h à 18h : marché + mini ferme, atelier beurre et atelier traite (Camembert) p3-5
- de 15h à 16h : découverte du robot de traite à la ferme de la Croix Blanche (Vimoutiers) p10
- à 15h30 : atelier beurre pour les enfants à la fromagerie Durand (Camembert) p7
- de 16 à 17 h : Conférence par Daniel Leconte, ingénieur à l'INRA. Le rôle de la biodiversité des prairies pour garantir les qualités nutritionnelles du lait (Camembert) p6
- à 16h : atelier fabrication de jus de pomme à l'écomusée « de la pomme au calvados » (Le Sap) p13
- à 18h30 : vernissage de l'expo de peintures, sculptures, photos, pastels et aquarelles (Le Renouard)... p19
- à 19h : concert d'orgue par Pierre Pincemaille sur le Grand Orgue Cavallé-Coll (Vimoutiers) p23
- à 20h : repas « la Vache dans tous ses états » sur réservation (Le Renouard) p19



DIMANCHE 19 MAI :

- de 9h30 à 16h30 : Rando Ferme (Guerquesalles) p8
- 10h30 : Promenade au pas des ânes, du poney club Le Petit Cob (Les Champeaux) au marché du terroir à Camembert p12
- à 10h30 et à 14h30 : Visite guidée du GAEC de la Galotière (atelier cidricole, vergers, distillerie). Dégustation de produits cidricoles. Accueil toute la journée (Crouttes) p16
- de 11h à 18h : marché de producteurs locaux et animation folklorique (Camembert) p3-5
- à partir de 13h30 : mini ferme et atelier traite des vaches (Camembert) p5
- à 14h : démonstration de tonte de mouton et de regroupement des animaux par un chien de berger au GAEC Vimer (Guerquesalles) p9
- de 14h à 18h : visite de l'atelier cidricole de la Ferme de Cutesson, dégustation gratuite (Vimoutiers) ... p15
- de 14h30 à 17h30 : Anniversaire et portes ouvertes du Centre tibétain (Aubry le Panthou)p22
- de 15h à 16h : Conférence de Pierre-Elie Wagler sur la filière AOP Camembert de Normandie, Pont l'Evêque et Livarot (Camembert) p6
- à 16h : goûter pour les enfants à la Ferme de Cutesson - crêpes, gâteaux, jus de pomme (Vimoutiers) p15
- à 16h : atelier fabrication de jus de pomme à l'écomusée « de la pomme au calvados » (Le Sap) p13

LUNDI 20 MAI :

- de 10h à 12h et de 14h à 18h30 : portes ouvertes à la boutique artisanale Adelianna (Canapville) p21
- de 10h à 12h : portes ouvertes au Potager du Bocage, découverte d'un maraîchage en bio et d'une maison en paille (Les Champeaux) p16
- 10h : promenade au pas des ânes vers le Potager du Bocage, visite guidée du maraîchage en bio. Départ du Petit Cob à 10h, retour vers 12h30 (Les Champeaux) p12
- de 10h à 18h30 : distillation avec un alambic à repasse « chauffe bois » et un alambic à colonne au GAEC des Vergers du Chouquet. Dégustation de cocktails (Roiville) p14
- 12 h : Repas à la ferme sur réservation au GAEC des Vergers du Chouquet (Roiville) p14
- de 14h à 18h : visite de l'atelier cidricole de la Ferme de Cutesson, dégustation gratuite (Vimoutiers) ... p15
- A 15h : « L'histoire d'une vache... » : balade de 5 km avec Grand'Zoreilles, au pas de l'âne Gaspard, au départ de la statue de la vache Ratisfaite (Vimoutiers) p12
- A 15h30 : atelier beurre pour les enfants à la fromagerie Durand (Camembert) p7
- 16h : goûter pour les enfants à la Ferme de Cutesson - crêpes, gâteaux, jus de pomme (Vimoutiers) p15



Conception et réalisation : Office de Tourisme du Pays du camembert.

Crédits photographiques : Office de Tourisme du Pays du camembert, Patrice Valette, D. Bernard, G. Willot, Layn Griffiths, JR Dekeyser, D. Commenchal et tous les partenaires.

Traductions : Judith Williams et Office de Tourisme du Pays du camembert.

**Info +
Dernière minute !**

«Pierre en lumières»

**L'église de Crouttes sera ouverte au public
le samedi 18 mai de 20h à 23h30.**

Venez découvrir l'église de Crouttes illuminée
avec 17 projecteurs dans un site superbe.

Pour l'occasion, un diaporama de photos du village sera diffusé tout au long de la soirée.

Les artistes ayant réalisé les travaux de rénovation (Mme Chopin et M. Dubu) vous proposent
d'assister à une **conférence sur la restauration des peintures et des boiseries** de l'église.

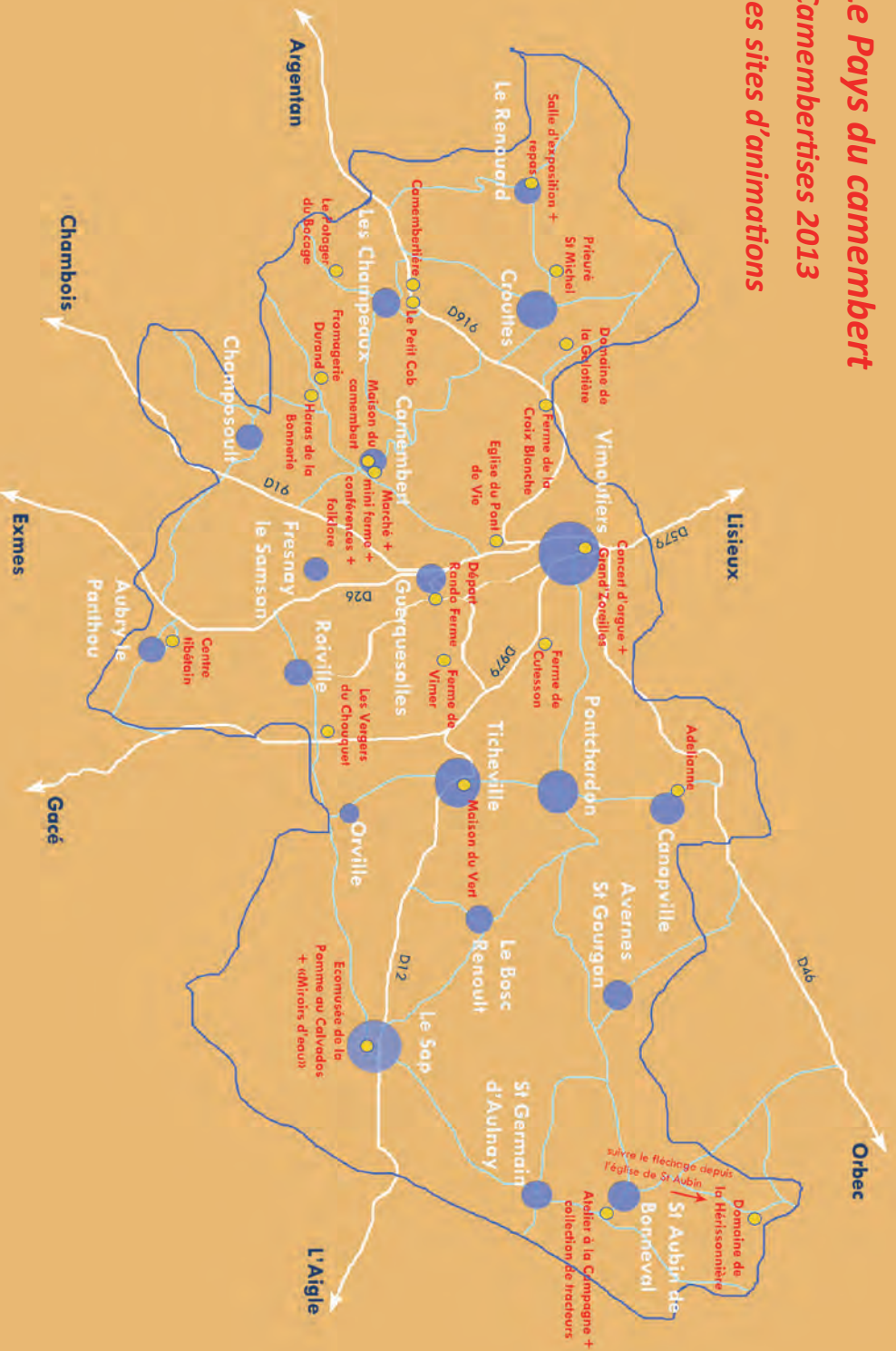
Durée : 30 mn. **Samedi 18 mai à 21h30.**



Le Pays du camembert

Camembertises 2013

Les sites d'animations



Office de Tourisme du Pays du camembert

21 place de Mackau

61120 Vimoutiers

Tél : 02 33 67 49 42

ot.paysducamembert@orange.fr

www.tourismecamembert.fr

<http://paysducamembert.unblog.fr>

www.facebook.com/camembert.calvados

www.camembertises.com

www.facebook.com/camembertises



**Pour le prêt de matériel, de locaux, d'animaux, de prairie, et pour le temps passé,
tous nos remerciements à : François Gaubert, la mairie de Camembert,
la Maison du Camembert, Hubert Gentay, la maison de retraite du Sap,
le Syndicat des eaux, l'association des Jeunes Agriculteurs, et tous les bénévoles.
Merci également à la Communauté de Communes du Pays du camembert,
au Conseil Régional de Basse-Normandie, à la Chambre d'Agriculture de l'Orne**