

# Gambade !

---

## Carnet de découvertes gourmandes

dans l'estuaire de la Seine



**PÔLE MÉTROPOLITAIN  
DE L'ESTUAIRE DE LA SEINE**





**Édouard PHILIPPE**  
Président du Pôle  
métropolitain de l'estuaire  
de la Seine

# Edito

—  
Nous vous invitons à goûter, déguster, savourer, croquer, dévorer toutes les richesses gourmandes extraordinaires que nous offrent nos territoires.

Avec ce carnet « GAMBADADE ! », tout entier dédié aux expériences gourmandes, vous pourrez, entre une randonnée et une balade à vélo, poursuivre la découverte de l'estuaire de la Seine autour de sa gastronomie créatrice, de ses terroirs généreux mais aussi de son patrimoine culturel.

De fêtes en marchés pittoresques, de fermes en balades originales, de cueillettes en pique-niques... cette sélection de plus de 60 expériences à vivre et déguster vous est proposée par nos partenaires offices de tourisme et prestataires touristiques de l'estuaire de la Seine.

Partez à la rencontre de nos producteurs et laissez vous guider sur les routes de la gourmandise.

À vos papilles et bonne dégustation !



# Expériences à vivre et à déguster



P.7 ▶ 21

## TOUS À LA FERME !

Aquacaux .....	7
Ferme Dumesnil (boutique et distributeur).....	8
Le Panier de Léonie .....	8
Cidrierie Pasquier .....	9
Les normandises du Pradon .....	9
Les cueillettes Dumesnil .....	10
Ecodomaine de Bouquetot .....	10
Ferme du Château .....	11
Ferme Lieu Bill .....	11
Le Clos des Citots.....	13
La Bergerie du Hameau Joyeux .....	13
Normand'truides - Pisciculture .....	14
Spiruline du Pays d'Auge .....	14
La champignonnière d'Orbec .....	15
Les chèvres de Noémie .....	15
Brasserie Bel Orge .....	16
Domaine des Hauts Vents .....	16
Les Ruchers de Florine .....	17
La Ferme aux Escargots .....	17
Chèvrerie des Fossés .....	18
Cueillette d'Octeville .....	18
La Chèvre Rit .....	19
Les Fruits du Haut Caumont .....	19
Cueillette de Bourgtheroulde .....	20
Escargots des fourneaux .....	20
Domaine du Grand Daubeuf .....	21



P.22 ▶ 23

## DÉCOUVRIR LA PÊCHE DU JOUR !

Marché aux poissons - Le Havre .....	22
Marché aux poissons - Trouville-sur-Mer .....	23
Marché aux poissons - Fécamp .....	23



P.24 ▶ 26

## EMPLETTES GOURMANDES

La Cambuse Gourmande .....	24
Les Toqués du Terroir .....	25
Le Bouquet Normand .....	25
La Boutique du Carmel .....	26



P.27 ▶ 30

## PATRIMOINE ET GOURMANDISES

Les expériences du Palais Benedictine .....	27
Le Musée découverte du Chocolat .....	28
Four à Pain .....	28
Ecomusée de la Pomme et du Cidre .....	29
Calèche & Tea-time .....	29
Visite Gourmande .....	30
Les Itinéraires Bis d'Anais.....	30





P.31 ▶ 35

## RESPIRER, DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER

Atelier pissenlit et compagnie .....	31
Pique-nique sous les pommiers .....	32
Rando Panoram'apero .....	32
Cueillir et cuisiner les plantes sauvages .....	33
Balade à la fraîche .....	33
Northshore avec dégustation .....	35
Les Trouvillaises avec pique-nique .....	35



P.45 ▶ 46

## UN DERNIER INCONTOURNABLE SUR LA ROUTE

Bar à Fromages .....	45
Bar de l'hôtel Le Normandy .....	46
La Verrière .....	46



P.36 ▶ 44

## FÊTES GOURMANDES

Salon de la Bière Normande .....	36
Festival des AOC/AOP .....	37
Fécamp Grand'Escale .....	37
Fête de la Mer et du Maquereau .....	38
Les Fêtes de la Mer et de la Peinture .....	38
Le Festival Yes we Caux .....	39
Fête du Cidre et de la Pomme .....	39
Saveurs d'Automne .....	40
Festival Orties et légumes oubliés .....	40
Fête de la Pomme .....	41
Gourmandises en folie au Moulin Amour .....	41
Fête de la Crevette .....	42
Tout en Saveurs.....	42
Fête de la Coquille .....	43
Fête de la Pomme .....	43
La Foire aux Harengs .....	44
Coquille en fête .....	44

# Gambade !

BALADE GOURMANDE  
DANS L'ESTUAIRE



**Samedi**  
**2 Juillet 2022**

PLUS D'INFOS P.47

# À la carte !



## Dans nos assiettes



Produits  
de la mer



Douceurs  
locales



Produits  
de la ferme



Bières



Fromages



Spécialités  
normandes



Pommes



Champignons



Pommes  
et alcool



# Tous à la ferme !

P.7 ▶ 21

70 Chemin de Saint-Andrieux  
76930 Octeville-sur-Mer  
02 35 46 04 97



## Aquacaux

### Élevage de turbots



#### INFOS PRATIQUES

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (dernière visite à 16h). Samedi et dimanche en saison.

**Adulte plein tarif** : 6 € à partir de 16 ans  
**Enfant plein tarif** : 5 € à partir de 3 ans  
**Descente et/ou remontée en véhicule** : 2 €/pers.

Par téléphone ou sans réservation.

Dans un lieu insolite, une ancienne station de pompage de carburant de l'OTAN, vous découvrirez un élevage de turbots. La visite permet d'observer les turbots à tous les stades. Les turbots élevés sont nourris avec du granulé de qualité « label rouge » et à faible densité ce qui garantit au consommateur un produit de qualité.

Au fil de la visite, vous découvrirez également, des espèces de planctons animales et végétales impliquées dans la chaîne alimentaire et observerez différents animaux marins de la Manche (homard, crustacés divers, mollusques, bars, congres, hippocampes...).

L'impact sur l'environnement de l'élevage est minimisé grâce à la mise en place d'un circuit fermé auquel sont raccordés la plupart des bassins.

Accès à la ferme marine par les escaliers (450 marches) ou par le sentier (100 mètres de dénivelé).

## Ferme Dumesnil (boutique et distributeur)



La Ferme Dumesnil  
221 Route du Castillon  
76430 Saint-Vincent-  
Cramesnil  
Tel. 02 35 20 75 61  
Tel. 07 78 25 08 87

La ferme Dumesnil a élargi avec succès son champ d'activité depuis 2006, année de la création de la fromagerie. Corinne et Pascal souhaitaient alors élaborer des produits sains et naturels, ayant obtenu l'agrément CE et les labels Bleu-Blanc-Coeur et Collège Culinaire de France.

Ils ont créé au fil des années des fromages typiques au lait cru possédant des alliances élaborées et subtiles grâce à un savoir-faire précis.

### LE DISTRIBUTEUR

Un distributeur de produits locaux (7j/7 et 24h/24) afin de mieux répondre à une clientèle pas toujours disponible pour être en phase avec les horaires d'ouverture ou pour des touristes et randonneurs de passage.

Les 150 casiers réfrigérés ont permis de réaliser des partenariats avec d'autres producteurs ou artisans, tous soucieux d'une qualité irréprochable et favorables aux circuits courts.



### INFOS PRATIQUES

#### Vente à la ferme :

Mercredi : 14h00 - 19h00 / Vendredi : 09h00 - 12h00

et 14h00 - 19h00 / Samedi : 10h00 - 12h30

**Distributeur 24h/24 et 7j/7.**

## Le Panier de Léonie



2 Impasse de la Ferme Fleurie  
76930 Cauville-sur-Mer  
Tel. 02 35 30 43 27  
commandes@panierdeleonie.com  
www.panierdeleonie.com

La ferme « Le Panier de Léonie » est une ferme de polyculture et d'élevage laitier, comme il en existe traditionnellement dans le Pays de Caux.

La ferme y élève une soixantaine de vaches laitières avec l'idée qu'une bête bien élevée, bien nourrie, bien traitée ne peut donner qu'un lait de qualité. Et toute l'équipe qui transforme ensuite ce bon lait a à cœur de le mettre en valeur sous toutes ses formes: crème, beurre, fromage blanc mais aussi glaces, teurgoule, cannelé, flan, quiche... Des recettes simples, préparées à partir d'ingrédients bruts et de choix pour satisfaire avant tout le goût !



### INFOS PRATIQUES

#### Ouverture du magasin

de la ferme : mercredi, jeudi et vendredi de 15h à 19h ; et samedi de 9h à 13h.

**Venez visiter la traite les mercredi, jeudi ou vendredi à partir de 17h30 :**

comprendre d'où vient le lait, comment il est collecté, le goûter...

► Visite de la traite gratuite





144 allée des Tilleuls  
76280 Fongueusemare  
Tel. 02 35 29 30 84  
pasquierfong@yahoo.fr  
www.cidrepasquier.fr



## Cidrerie Pasquier

### INFOS PRATIQUES

Ouvert tous les jours du  
lundi au samedi de 9h à 19h.  
Fermeture les dimanches et  
jours fériés

N'hésitez pas à appeler  
avant votre visite.

**Dégustation gratuite à la  
ferme.**



Cette famille est installée depuis quatre générations dans cette ferme typique du Pays de Caux, dite en clos masure, avec le verger placé au centre de la cour, entouré d'un talus planté de hêtres le protégeant du vent. Comme la plupart des fermes du Pays de Caux, ils associent des cultures : lin, céréales, betteraves et l'élevage de boeufs normands.

Toutes les pommes sont ramassées à pleine maturité, entre septembre et novembre.

RD 6015 Les Huit Fermes  
76700 Gonfreville-l'Orcher  
Tel. 02 35 30 42 41  
Tel. 06 23 15 56 24  
www.lesnormandisesdupradon.com



## Les normandises du Pradon



### INFOS PRATIQUES

Ouvert tout au long de  
l'année.

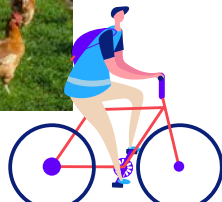
**Le magasin des Huit Fermes  
est ouvert le :**

- ▶ Mercredi de 14h30 à 19h
- ▶ Jeudi de 9h30 à 19h
- ▶ Vendredi de 9h30 à 19h
- ▶ Samedi de 9h30 à 17h



Les Normandises du Pradon, c'est une gamme de produits fermiers pour découvrir le meilleur de la Normandie !

Les gelées et confitures, les rillettes d'oie et de poulet, le vinaigre de cidre mais aussi le cidre de glace, les cidres du Pradon non pasteurisés, les jus de pommes pétillant ou non sont fabriqués maison et réputés dans la région.



## Les Cueillettes Dumesnil



Route de Valmont  
76110 Grainville-Ymauville  
Tél : 02 35 28 11 53  
[www.cueillettes-dumesnil.fr](http://www.cueillettes-dumesnil.fr)  
Facebook : @cueillettes.dumesnil

**La devise de la maison : que votre cueillette soit un moment de plaisir, de détente et de convivialité, le tout dans la bonne humeur !**

Venez retrouver le bon goût des produits frais en cueillant vous-mêmes vos fruits et vos légumes en fonction de la saison : les incontournables fraises au printemps ou les pommes et les poires à l'automne (17 variétés) mais aussi les framboises, cassis, groseilles (20 variétés), petits pois, haricots et mange-tous, pommes de terre, ... Le tout à cueillir en plein air et cultivé de façon raisonnée.

Pas le temps de cueillir ? Le magasin est là ! Avec des fruits et légumes

de saison : noisettes, rhubarbe, radis, radis gris/noir, carotte, oignon, artichaut, salade, poireaux, patisson jaune, potimarron, courgette, grosse courgette, betterave rouge, butternut blanche, concombre, tomate, tomates cerises, ... Le petit plus : Angéline, toujours là pour vous prodiguer de bons conseils de cuisson et de bonnes recettes bin d'cheu nô !

Enfin, à déguster sans modération : les jus de pomme produits sur place (pomme/fraise, pomme/framboise, pomme/cassis, pomme/rhubarbe, pomme/pomme, pomme/groseille et le Festi'Pom).

### INFOS PRATIQUES

En fonction de la saison et des produits proposés.

**Les horaires sont à consulter sur**  
[www.cueillettes-dumesnil.fr](http://www.cueillettes-dumesnil.fr)



## L'Eco-Domaine de Bouquetot, la ferme du 21<sup>e</sup> siècle !



Chemin des Broches  
14950 Saint-Pierre Azif  
Tél : 07 55 66 48 20  
[www.ecopya.org](http://www.ecopya.org)

L'Eco-Domaine de Bouquetot est un lieu, une coopération d'entreprises écologiques, conçu comme un écosystème d'activités complémentaires, lieu référent pour le développement d'utilisations innovantes des ressources naturelles.

Ancienne grande ferme d'élevage du Pays d'Auge sur 68 hectares, le domaine de Bouquetot, propriété de la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie, est un précieux témoignage de la vie rurale et du patrimoine augeron des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Aujourd'hui, on y trouve un maraîcher bio en permaculture, des ruches, un élevage de bovins bio, un espace de production de spiruline, de la lombriculture, une



fleuriste de fleurs de saison et même des cabanes pour dormir dans les arbres ! De nombreuses animations pédagogiques y sont organisées autour de la culture de spiruline, la permaculture, les plantes comestibles, les fleurs de saison... mais aussi des balades nature et un jeu de piste.



### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture**  
10h - 18h

► Visite de la traite gratuite

Rue du Général Leclerc  
14113 Villerville  
Tél : 06 78 22 29 37  
fermeduchateauvillerville@gmail.com



## Vente directe de produits bios à la Ferme du Château



### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture

Ouverte tous les soirs de 18h à 19h30 (en été 20h)

Depuis plus de 40 ans et trois générations, la famille De La Porte vend chaque soir au pied d'un château construit en 1769 les produits qu'elle récolte dans la journée : légumes et fruits bio, œufs, produits laitiers, etc. Un concept 100% local, du producteur au consommateur !



Le Lieu Bill – Route D118  
14910 Blonville-sur-Mer  
Tél : 06 71 54 79 91  
www.lieubill.fr



## La Ferme du Lieu Bill, un domaine cidricole familial

### INFOS PRATIQUES

Tous les après-midis en juillet août - Tous les samedis après-midi le reste de l'année, appelez avant et pendant la récolte des pommes ou sur rendez-vous

Nous faisons partie du groupement de producteurs "goutez le pays d'Auge"  
[www.goutezlepaysdauge.fr](http://www.goutezlepaysdauge.fr)



### Toute la Ferme du Lieu Bill est en agriculture biologique depuis 1998.

Les produits sont transformés à la ferme et fabriqués avec les fruits que la Famille Dubruille a récoltés : le Calvados, le Cidre, mais aussi le Pommeau cet apéritif très aromatique ou le Poiré, ce fameux « Cidre de poires ».



Les pommes et poires se transforment aussi en jus et les cerises patientent en bocaux dans le Calvados.

Passionné et passionnant, le producteur sera ravi de vous faire goûter ses produits vraiment locaux et vous expliquer comment ils sont fabriqués.





165 Route de la Mailleraye  
76940 La-Mailleraye-sur-Seine  
Tél : 09 70 35 88 65  
closdescitots@orange.fr  
www.leclosdescitots.fr



## Le Clos des Citots

### INFOS PRATIQUES

**Magasin ouvert du lundi  
au vendredi** : 9h00 à 17h00  
et le samedi de 9h00 à  
18h00

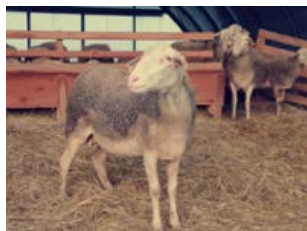


Le Clos des Citots est spécialisé dans le cidre mais aussi des jus, pétillants ou non, de pommes et poires natures ou associés à d'autres fruits, des Cidres brut, demi-sec, ou doux et extra brut ainsi que rosé, des Poirés, du Cidre de Glace, de l'Apéritif Normand méthode Pommeau de Normandie, des Eaux-de-vie de Cidre méthode Calvados, et enfin une gamme de Vinaigre de Cidre.

229 Route de Fauville  
76640 Auzouville-Auberbosc  
Terres de Caux  
Tél : 06 83 55 60 05  
la.bergerie.du.hameau.joyeux  
@gmail.com



## La Bergerie du Hameau Joyeux



### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
Vendredi de 17h00 à 19h00

► Visite de la traite gratuite



Géraldine et Patrice transforment le lait sur place pour y produire des briques nature, des pavés cendrés et des « petits frais » nature ou aromatisés : poivre, ail, fines herbes, tomate, poivron, basilic, graines de lin. Sans oublier de savoureuses tommes dont certaines sont parfumées au cumin. Un vrai régal ! Vous pourrez aussi savourer des yaourts et des fromages blancs confectionnés eux aussi sur place par le couple.



## Normand'trutes

– Pisciculture



Route de Caillouville  
76490 Rives-en-Seine  
Saint-Wandrille-Rançon  
Tél : 06 72 92 45 88  
normandie.trutes@aol.fr  
www.normand-trutes.com

### INFOS PRATIQUES

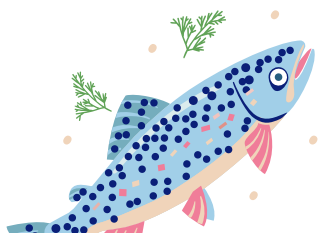
**Horaires d'ouverture :**  
Mardi, jeudi et vendredi :  
de 10h00 à 18h00

Samedi et dimanche :  
de 14h30 à 18h00



Depuis 2017, Normand' Trutes commercialise des truites fumées à chaud ou à froid, produites et transformées localement. La pisciculture de Fontenelle, une renommée centenaire. C'est un site patrimonial de haute qualité : il faisait bon y venir soigner ses maux à l'eau de la source de la Fontenelle tant elle est fraîche et bonne ! La pisciculture de truites est une pratique ancienne en Normandie : l'eau y est abondante et de qualité.

Le 1<sup>er</sup> juillet 2021, Normand'Trutes a repris l'exploitation existante et y a installé son propre cheptel.



## Spiruline du Pays d'Auge



200 Route du Buisson Blanc  
14100 Livarot-Pays d'Auge  
Tél : 06 95 46 87 79  
contact@spirulinedupaysdauge.com  
www.spirulinedupaysdauge.com

### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
Sur rendez-vous

► Sur réservation  
obligatoirement



Produit du terroir original en Pays d'Auge, la spiruline est une microalgue connue pour ses multiples vertus. Prenez rendez-vous et découvrez la culture sous serre dans des bassins chauffés grâce aux énergies renouvelables. Vente directe sur place avec toujours les idées recettes de la productrice !



Chemin de la côte blanche  
14290 Orbec  
Tél : 06 40 31 04 62  
www.authenticnormandy.fr



## La champignonnière d'Orbec

### INFOS PRATIQUES

Visite (1h15) sur réservation et selon calendrier. Vente directe le vendredi de 14h à 16h.

6€ par adulte, gratuit pour les moins de 12 ans

► Réservation obligatoire



Petite entreprise familiale qui exploite avec passion ce site de 6000 m<sup>2</sup> pour produire du pleurote, du champignon de Paris et du shiitaké.

La visite vous permettra de découvrir les modes de culture de ces 3 champignons mais aussi un espace naturel façonné par l'homme et qui fait partie de l'histoire locale.



Route de Firfol  
Le Courbec  
14590 Ouilley-du-Houley  
Tél : 02 31 31 31 75 ou 06 76 04 59 40  
leschevresdenoemie14@orange.fr  
www.leschevresdenoemie.fr



## Les chèvres de Noémie



© Colvades tourismisme

Noémie est passionnée et passionnante ! Elle transforme la totalité de la production laitière de ses chèvres alpines en délicieux fromages fermiers. Pour partager sa passion, elle accueille petits et grands pour s'initier à la traite à la main et ainsi goûter le lait que vous serez fier d'avoir "tiré" ...De quoi repartir avec de bons produits et de beaux souvenirs.

### INFOS PRATIQUES

De mars au 15 décembre de 17h à 19h30.  
Fermé le dimanche

Contacter par téléphone avant de venir.  
Gratuit



## Brasserie Bel Orge, la passion de la bière artisanale



6 Rue des Grives  
14640 Villers sur Mer  
Tél : 06 71 61 55 62  
[www.belorge.fr](http://www.belorge.fr)

**Brassée avec passion et dans le respect des matières premières, elle a reçu le label Agriculture Biologique (AB).**

C'était comme une évidence pour Benoît, petit-fils de brasseur dans le Pas-de-Calais qui ne produit pas moins de six bières dans sa micro-brasserie, en essayant d'utiliser des ingrédients les plus locaux possibles (la majorité des maltes vient de Normandie).



### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture

Ouverte tous les soirs de 18h à 19h30 (en été 20h)

## Domaine des Hauts Vents



Impasse des Hauts Vents  
27670 Saint-Ouen-du-Tilleul  
Tél : 02 35 81 53 77  
Tél : 06 08 21 99 34  
[contact@leshautsvents.com](mailto:contact@leshautsvents.com)

### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture :

- Tous les samedis
- › 9h30-12h et 14h-18h
- 1<sup>er</sup> juillet au 31 août & 15 au 31 décembre
- › du lundi au vendredi 14h-18h
- sur rendez-vous uniquement
- › du lundi au vendredi
- portes ouvertes
- › le 3<sup>ème</sup> week-end d'avril
- › en septembre pour les Journées Européennes du Patrimoine



Depuis trois générations, au cœur d'un domaine du XVII<sup>ème</sup> siècle, la famille Caboulet perpétue la fabrication de produits de qualité : Cidre, Pommeau, Calvados, jus de fruits.

Venez découvrir notre large gamme de produits cidricoles, issue de nos 25 hectares de vergers : cidre, poiré, Pommeau de Normandie (Médaille d'Argent à Paris en 2008), Calvados AOC (distillé avec notre alambic de type charentais), liqueur de poire au Calvados, confit de cidre, vinaigre de cidre, jus de pomme et de poire.

Vous pourrez également, au moment de notre porte ouverte le troisième week-end d'avril, (dans le cadre de l'opération Bienvenue à la Ferme), découvrir nos installations : cidrerie, distillerie, chais de vieillissement.



188 Route de l'école  
76110 Mentheville  
Tél : 02 35 28 67 32  
Tél : 07 81 85 28 40  
stefetfifi@live.fr  
FB : dorleans.lesruchersdeflorine



## Les Ruchers de Florine

### INFOS PRATIQUES

Du 15 mai au 30 août 2022  
visite et démonstration  
d'extraction de miel sur RDV.

Toute l'année les jeudis,  
vendredis et samedis, la  
boutique est ouverte de  
14h00 à 20h00.

**Réservation :**  
02 35 28 67 32 ou 07 81 85  
28 40  
stefetfifi@live.fr

► Visite gratuite



**Apiculteurs récoltants depuis de nombreuses années Stéphanie et Philippe vous accueillent dans leur miellerie au cœur du Pays de Caux.**

En plus de la vente de miel et de produits dérivés de la ruche (essaims et élevage de reines, pains d'épices maison, 3 sortes de miel -été, printemps, châtaigniers -, pollen, miel aux noisettes fait maison, bougies à la cire d'abeille, bonbons au miel, savons, propolis), ils ouvrent les portes de leur miellerie lors de la récolte, du 15 mai au 30 août.

L'occasion de découvrir leur métier et de tout connaître de ce nectar délicieux.



18 Hameau de Guernesey  
76400 Epreville  
contact@fermeauxescargots.com  
www.fermeauxescargots.com  
Tél : 07 69 84 56 25



## La Ferme aux Escargots

### INFOS PRATIQUES

D'avril à août : du lundi au  
jeudi, 11h et 15h, + dimanches  
des vacances scolaires à 15h

Billetterie sur place.

Adulte : 4 €  
Enfant (-12 ans) : 2 €



**Visite de la ferme à la découverte de cette "bête à cornes" si sympathique : les ateliers de reproduction, l'écloserie, la nurserie, le parc d'élevage et le laboratoire.**

Vente de produits fermiers et plats cuisinés artisanalement, escargots cuisinés en frais, surgelés et verrines.



930 Route de la nationale  
76210 BOLLEVILLE  
chevrerie-des-fosses.business.site  
Tél : 02 35 31 10 74  
ndegenetais@gmail.com



## Chèvrerie des Fossés

Production et vente de fromages  
de chèvre, de lait et de faisselle.  
Accès libre pendant la traite de  
17h00 à 18h00.



### INFOS PRATIQUES

D'avril à septembre, les  
mercredis, jeudis, vendredis  
et samedis : de 15h30 à 18h30

► Gratuit



Chemin d'Edreville  
76930 Octeville-sur-Mer  
Tél : 02 35 48 14 40  
contact@cueilletteocteville.fr



## Cueillette d'Octeville

C'est au nord du Havre, dans un environnement  
dynamique et en mouvement, qu'Hugo et Mathilde  
Martin agriculteurs depuis 14 ans ont ouvert la  
cueillette en 2010.

La ferme est passée des cultures traditionnelles de  
blé, colza au maraichage avec un jardin potager  
ouvert à tous. Vous pouvez y cueillir vos fruits, vos  
légumes et vos fleurs et vous faire un joli panier au  
fil des saisons.

A l'entrée de la cueillette, comme dans toutes les  
cueillettes "Chapeau de Paille", nous mettons à  
votre disposition des brouettes, des paniers et hop  
vous partez à la découverte du champ, du verger, du  
potager.

L'origine locale est une évidence et il n'y a rien de  
meilleur qu'une fraise ou une tomate tout juste  
cueillie à maturité. La volonté est de retrouver le vrai  
goût des produits au prix le plus juste.



### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture

Hiver : Mardi au samedi : 09h30 - 18h30

- Dimanche : 09h30 - 13h

Été : Lundi de 14h à 19h

- mardi au dimanche de 9h30 à 19h

► Accès gratuit

24 Impasse de la Vallée Saint-Clair  
27520 Bosguérard-De-Marcouville  
Tél : 06 99 19 99 50  
www.lachevrerit.fr



## La chèvre Rit à Marcouville

### INFOS PRATIQUES

Possibilité d'assister à la traite à 18h00 du mardi au dimanche inclus, jusque fin décembre.

**Ouverture de la boutique :**  
les mercredis, vendredis et samedis de 17h à 19h.



Notre ferme située dans l'Eure (Normandie), près de Bourgtheroulde entre Rouen et Bernay, vous permet de découvrir nos chèvres, nos produits mais aussi leurs secrets (sortie scolaire, visite de la ferme, traite chaque soir, ...).



7 Rue des 3 Épinas  
27310 Caumont  
Tél : 02 35 18 10 38  
Tél : 06 07 35 87 97  
Fax : 02 35 18 10 65



## Les Fruits du Haut Caumont

### INFOS PRATIQUES

Les portes du magasin sont ouvertes de novembre à mars (du lundi au samedi 14h-18h), d'avril à juin (le mercredi, vendredi, samedi de 14h-18h).

Vous pouvez également venir cueillir vos pommes et poires tous les week-ends de septembre à octobre (le samedi et dimanche, de 14h à 18h).



M. Chavoutier a rejoint l'exploitation familiale en 1985. Depuis presque 30 ans, Hervé cultive, vend et transforme pommes, poires et fraises.

**Productions de la ferme :**  
Pommes, poires, fraises. Jus de pomme. Confitures de fraises.



## Cueillette de Bourgtheroulde



Rue du Val Breton  
27520 Bourgtheroulde  
INFREVILLE  
Tél : 06 15 96 02 72

Corinne et Rik vous accueillent depuis 1992 à la cueillette de Bourgtheroulde. Cueillette et vente de pommes, poires, fraises, framboises, mûres, groseilles, cassis, ...



### INFOS PRATIQUES

Cueillette de pommes, poires et framboises essentiellement les mercredis en septembre et octobre 14h30 à 18h. Vente de pommes à la ferme aux alentours du 15 novembre tous les mercredis, vendredis et samedis de 14h30 à 18h jusqu'au mois d'avril - mai.

Suivez toutes nos Infos sur notre page Facebook : "la cueillette de Bourgtheroulde" Les dates sont données au fur et à mesure des saisons.

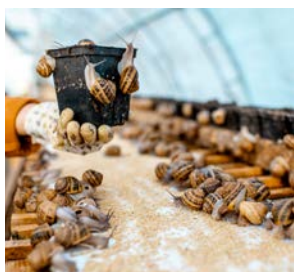
## Escargots des fourneaux



8d Rue des Fougères  
27670 Saint-Ouen du Tilleul  
Tél : 06 99 74 00 57  
lescargotdesfourneaux@gmail.com

Ferme d'élevage d'escargots gros-gris situé à St Ouen du Tilleul en Normandie.

Produits cuisinés à base d'escargots préparés dans notre laboratoire à la ferme : escargots en coquille, en feuilleté ou en pain apéritif.



### INFOS PRATIQUES

Sur rendez-vous uniquement



# Domaine du Grand Daubeuf



Le Château  
RD 926  
76110 Daubeuf-Serville  
02 27 30 52 50  
06 45 85 92 23  
communication-daubeuf@orange.fr

Au cœur d'un vaste domaine agricole, le château de Daubeuf a été édifié en 1629 selon un plan attribué à François Mansart. Acquis en 2014, par la famille Delcourt, le site classé monument historique fait actuellement l'objet d'une campagne de restauration. Venez découvrir jardin potager, permaculture, vergers, lieux boisés, jardin à la française et monuments historiques.



## INFOS PRATIQUES

### Horaires d'ouverture

Du 15 avril au 25 septembre  
Vendredi 13:30-19:00  
Samedi 13:30-19:00  
Dimanche 13:30-19:00





# Découvrir la pêche du jour

P.22 ▶ 23

## Marché aux poissons Le Havre



28 Rue Général Faidherbe  
76600 Le Havre

En cœur de ville, les pêcheurs locaux étalent les poissons et crustacés à la sortie du bateau. La fraîcheur des produits, le prix, la qualité mais surtout la variété des produits (coquilles, bulots, roussettes, encornets, mulets, merlans, carrelets, maquereaux, bars...) font de ce marché un lieu de découverte et de terroir par excellence !



### INFOS PRATIQUES

**Arrivage de poissons frais du :**  
Lundi au vendredi  
de 8h30 à 13h / 13h30  
Le samedi de 8h30 à 13 h

Pendant la saison des coquilles, nous sommes ouverts du mardi au samedi de 7h à 13h30.

Selon les pêcheurs, les arrivages et les produits.



Quai Fernand Moureaux  
14360 Trouville-sur-Mer  
www.trouillesurmer.org



## Dégustation de fruits de mer sur le marché aux poissons

### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
9h-19h, tous les jours

**Réservation :**  
Par téléphone auprès des  
différents poissonniers



C'est un lieu typique, traditionnel et incontournable à Trouville-sur-Mer. Vous pourrez y découvrir toutes les saveurs de la mer : selon les saisons coquilles Saint-Jacques, maquereaux, soles, moules...

Depuis 1991 la poissonnerie de Trouville-sur-Mer est inscrite sur la liste annexe des monuments historiques, inscription qui eut pour effet de protéger le quartier du port de pêche.

Expérience trouvillaise par excellence, installez-vous sur les manges-debout disposés sur la terrasse du marché aux poissons et dégustez en toute sérénité un plateau de fruits de mer concocté par les poissonniers.



2 Rue du Cdt Riondel  
Quai Jean Recher  
76400 Fécamp  
Tél : 02 35 28 93 36  
www.lemarcheauxpoissons.com



## Marché aux poissons Fécamp

### INFOS PRATIQUES

Ouvert le mardi matin de 9h à 12h30, le vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.

En juillet et août, ouvert les mardis, mercredis et jeudis matin de 9h à 12h30 et les vendredis et samedis de 9h00 à 12h30 et de 15h à 19h30.



Le marché aux poissons proche de la criée et du Musée les Pêcheries, propose des produits de la mer en vente directe aux particuliers et la dégustation d'huîtres sur place.





# Emplettes gourmandes

P.24 ▶ 26

## La Cambuse Gourmande



40 Rue de Paris  
76600 Le Havre  
Tél : 02 32 85 53 08  
[lacambusegourmande@gmail.com](mailto:lacambusegourmande@gmail.com)

Boutique de produits du terroir, les produits régionaux proposés sont issus d'une sélection rigoureuse en termes de qualité, authenticité et respect environnemental.

Les producteurs sélectionnés sont toujours à la recherche de l'excellence. Du sucré au salé, de la limonade au cidre ou encore de la bière locale au digestif, vous trouverez de quoi satisfaire votre gourmandise.

Venez découvrir entre amis, en couple ou en famille, cette boutique et son propriétaire passionné lors d'une dégustation privée ou lors d'une simple visite de la boutique.



### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture :

Lundi : 14:00 - 19:00  
Mardi, mercredi, jeudi,  
vendredi, samedi : 10:00 -  
12:30 - 14:30 - 19:00

#### Réservation :

Par téléphone ou par mail





46 Rue des Bains  
14360 Trouville-sur-Mer  
Tél : 02 31 98 13 07  
www.trouillesurmer.org



## Les Toqués du Terroir

### INFOS PRATIQUES

10H-19h « et plus souvent ! »,  
Tous les jours SAUF  
MERCREDI  
Tous les jours pendant les  
vacances scolaires



### Toqués et irrésistibles !

Ici, le terroir est roi et l'adresse est d'exception. On y trouve de tout pourvu que ce soit normand : fromages AOP, terrines, cidres et calvados, ou encore légumes, légumineuses, miel, gâteau mais aussi cosmétiques et artisanat.

Les Toqués veulent que cela crée ou que cela recrée un lien entre ceux qui font et ceux qui dégustent. Les agriculteurs, les éleveurs, les artisans, les producteurs, les consommateurs. Ici, tout en effet n'est que valeurs, tout n'est qu'éthique ; tout est étiqueté terroir.

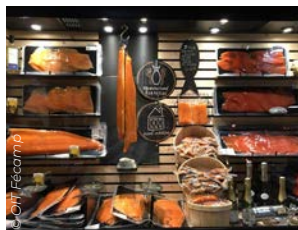
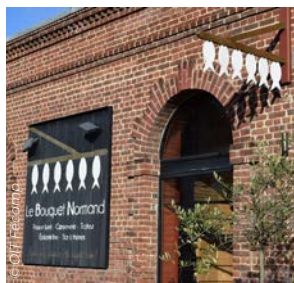
3 Rue de la Barricade  
76400 Fécamp  
contact@lebouquetnormand.fr  
www.lebouquetnormand.fr  
Tél : 02 27 30 28 95



## Le Bouquet Normand

### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
Du lundi au vendredi, et le  
samedi matin



Magasin d'usine à Fécamp, le Bouquet Normand propose une large gamme de poissons fumés et de conserves fabriquées sur place. Tout cela, dans le respect des traditions familiales.



## La Boutique du Carmel



151 Rue Félix Faure  
76620 Le Havre  
Tél : 02 35 46 50 75  
boutique@carmelduhavre.fr

Au Carmel du Havre, comme dans toutes les communautés monastiques, le travail des mains fait partie des activités quotidiennes. Ce travail d'artisanat est à la fois un engagement spirituel et économique : il est la source principale de revenus pour la communauté.

Les sœurs du Carmel du Havre ont développé au fil des années la confiserie : confitures et gelées sont fabriquées dans le respect de la tradition, simplement avec des fruits et du sucre et sans additif.

La boutique propose également de nombreux autres produits naturels d'épicerie fine provenant d'autres monastères.

Vous trouverez par ailleurs, toute une gamme de produits de Bien-être et santé (crèmes, parfums, huiles essentielles, ...), de la confection cousue main pour enfants, de la vaisselle pour la maison, des idées cadeaux pour les naissances, baptêmes, mariages...

Après avoir découvert la boutique, le jardin du Silence, permet une balade reposante et ressourçante.



### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture de la boutique Kerith du monastère**  
9h15 à 12h00 et 14h00 à 17h00  
tous les jours.

Entrée gratuite et accès gratuit au jardin du silence





# Patrimoine et gourmandises

P.27 ▶ 30

110 Rue Alexandre Le Grand  
76400 Fécamp  
infos@benedictine.fr  
www.palaisbenedictine.com  
Tél : 02 35 10 26 10



## Les expériences du Palais Bénédictine

### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
Consulter le site internet

Billetterie en ligne sur le site du  
Palais, ou sur place.

Adulte : 14 € - 30 € - Enfant : 8 €  
Gratuit pour les - 12 ans



Ce chef d'œuvre architectural d'inspiration néo-gothique et néo-Renaissance a été érigé à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle en l'honneur de la liqueur Bénédictine. Découvrez les collections exceptionnelles d'art ancien et sacré de son fondateur Alexandre Le Grand.

Découvrez l'incroyable histoire de Bénédictine. Visitez l'unique

distillerie de cette liqueur toujours en activité et découvrez quelques-unes des 27 plantes et épices qui composent sa recette, encore tenue secrète de nos jours. Après la visite libre des collections d'art, rejoignez votre guide pour la découverte de la distillerie, des caves, et assistez à une dégustation commentée\* où un réel échange aura lieu dans les nouveaux espaces de dégustation.

L'équipe du Palais Bénédictine a le plaisir de vous accueillir dans son nouveau bar à Cocktails « La Verrière ». Profitez d'un moment chaleureux et convivial grâce à une carte riche et variée en cocktails, encas salés et sucrés. Venez découvrir l'art de la mixologie auprès d'une équipe passionnée !

## Le Musée découverte du Chocolat



851 Route de Valmont  
76400 Fécamp  
contact@chocolatshautot.com  
www.chocolatshautot.com  
Tél : 02 35 10 30 40

La chocolaterie Hautot vous offre un voyage cacaoté à travers différentes pièces thématisées. Des animations, des jeux, des dégustations rythmeront votre parcours. Le chocolat n'aura plus de secret pour vous. Une expérience ludique et attractive vous attend, pour le plaisir des petits comme des grands.



### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
Du lundi au samedi toute l'année,  
et aussi les dimanches en juillet/août

**Réservation :**  
Billetterie sur place

**Tarifs :**  
Adulte : 4,5 €  
6 à 12 ans : 3 €  
Gratuit - 6 ans



## Cuisson de pains et brioches au Four à bois



Grand' rue  
27350 La Haye de Routot  
www.terresvivantes-normandie.fr  
Tél : 02 32 57 07 99 ou 02 32 56 21 76

Cuisson de pains et brioches tous les dimanches de mars à novembre avec parfois des spécialités : pain Amour (avec la farine du Moulin Amour), teurgoule, kouign Amann, ... Les visiteurs assistent au débraisage, au nettoyage, à l'enfournement et au défournement en début d'après-midi. Puis ventes sur place.



### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
**Mars à avril et septembre à novembre :**  
Tous les dimanches de 14h à 18h.

**Mai à août :**  
Tous les dimanches de 14h30 à 18h30.

Ouvert jeudi 26 mai (Ascension), lundi 6 juin (Pentecôte), jeudi 14 juillet et lundi 15 août de 14h30 à 18h30 (Pas de cuisson au four)



Vincent & Marie-Claire Godefroy  
1315 Route de Goderville  
76110 Bretteville du Grand Caux  
Tél : 02 35 27 41 09  
info@ecomuseeducidre.fr ou  
vincentgodefroy@wanadoo.fr



## L'écomusée de la Pomme et du Cidre

### INFOS PRATIQUES

#### Horaires des visites :

- Du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin et du 1<sup>er</sup> septembre au 31 octobre : à 14h30 tous les jours sauf le mercredi
- Juillet et août : à 14h30 et à 16h30 tous les jours
- Du 1<sup>er</sup> Novembre au 31 mars: Sur rendez-vous uniquement

Possibilité également de faire la visite avec une tablette numérique en français, anglais, hollandais et allemand aux horaires d'ouverture de la boutique.

- adultes: 5 €
- jeunes (10-18 ans) : 4 €
- groupes (dès 10 personnes): 4 €
- PASS FAMILLE ( 2 adultes + 2 enfants) 15 €



Boire un verre de cidre, ce n'est pas seulement se désaltérer, c'est aussi s'emparer du goût d'une terre, de ses pommiers, de ses pressoirs, de ses celliers, de ses

tonneaux et de toute l'histoire des hommes de Normandie.

Coté musée, un bâtiment en brique et silex du XVI<sup>ème</sup> siècle, une collection de 1000 pièces est présentée. Boucheuse, alambic, ainsi qu'une visite de la cave et du verger avec brassage au pressoir vous raconteront le cheminement de la fabrication du cidre. Coté boutique, une cinquantaine de produits, tous issus de la pomme, vous seront proposés : cidre, pommeau, calvados, eau-de-vie « La Goutte Cauchoise », jus et gelée de pommes, ...

Office de Tourisme  
Communautaire de  
Honfleur  
Quai Lepaulmier  
14600 HONFLEUR  
www.ot-honfleur.fr  
Tel : 02 31 89 23 30



## Balade en calèche à Honfleur & Tea-time à la Ferme Saint-Siméon\*\*\*\*\*

### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture :

Toute l'année, sur réservation uniquement

- ▶ Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme

#### Tarifs :

90€ la balade en calèche à la découverte de Honfleur + 12€ par personne pour le Tea-Time à la Ferme Saint-Siméon\*\*\*\*\* (4 personnes maximum)



Une découverte de Honfleur à la fois romantique et familiale, à bord d'une magnifique calèche. Une expérience insolite et reposante, que nous vous invitons à prolonger avec une pause gourmande à la Ferme Saint-Siméon\*\*\*\*\*.



## Visite Gourmande



Office de Tourisme  
Communautaire de Honfleur  
Quai Lepaulmier  
14600 HONFLEUR  
www.ot-honfleur.fr  
Tel : 02 31 89 23 30

Découvrez Honfleur à travers son histoire culinaire. Le guide vous réserve un programme haut en saveurs, avec 3 jolies étapes gourmandes ! Les dégustations de teurgoule, de boissons cidricoles et de fromages AOP de Normandie sauront éveiller vos papilles.



### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture :

- Vendredi 15 avril à 15h  
- Vendredi 21 octobre à 15h  
+ d'autres dates en prévision cet été

► Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme

#### Tarifs :

9€/personne – 6€ (4-14 ans) –  
Gratuit (0-3 ans)

## Les Itinéraires Bis d'Anais à la découverte du café

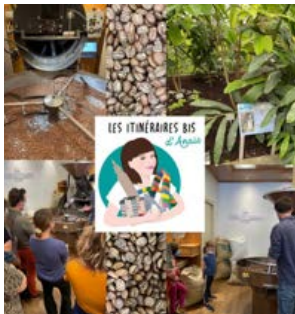


www.lesitinerairesbisdanais.com  
Tel : 06 22 22 10 12  
lesitinerairesbisdanais76@gmail.com

S'il y a une odeur qui symbolise Le Havre c'est celle du café torréfié. Voilà un parcours inédit pour remonter les décennies et découvrir l'histoire fascinante qui lie notre ville au grain de café.

Les premiers grains sont arrivés au 18<sup>ème</sup> siècle à l'heure où le commerce maritime se développe fortement. Le port du Havre va rapidement devenir le principal port français pour le trafic du café. De cette activité sont nés les docks d'entreposage ainsi que les brûleries.

Après la visite, place à la dégustation chez l'un des grands torréfacteurs du Havre, les cafés Duchossoy. Arabica et robusta n'auront plus de secrets pour vous !



### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture :

Une fois par mois de mars à octobre

► Réservation par mail ou par téléphone

#### Tarifs :

20€ par personne visite  
1h40 + 1h dégustation et démonstration.



# Respirer, découvrir et déguster

P.31 ▶ 35

Abbaye du Valasse  
76210 Gruchet-le-Valasse  
ou autre lieu à voir avec elle  
Marie MENARD DUVAL  
Tel : 06 89 69 77 50  
pissenlitcompagnie@laposte.net  
www.pissenlitcompagnie.com



## Atelier pissenlit et compagnie

### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
Sur demande, d'avril à  
novembre, de 2h00 à 4h00

**Tarifs :**  
En fonction de la demande  
et du nombre de personnes



Un rendez-vous avec la nature !  
Au cours d'une balade, vous  
découvrirez les plantes sauvages  
comestibles et apprendrez à  
les apprivoiser et les utiliser  
dans votre cuisine. En plus  
d'une balade découverte et  
d'une cueillette raisonnée, nous  
vous proposons des jeux de  
reconnaissance et la dégustation  
d'une préparation telle que des  
cakes aux orties ou pesto d'ail  
des ours accompagnés d'une  
boisson chaude.

Laissez-vous guider par notre  
animatrice !



## Pique-nique sous les pommiers



Le Manoir d'Apreval  
14600 Pennedepie  
[www.apreval.com](http://www.apreval.com)  
Tel : 02 31 14 88 24

Quoi de plus bucolique qu'un pique-nique dans nos beaux vergers normands ? Le manoir d'Apreval a tout prévu et vous réserve une place de choix sous les pommiers du domaine, avec un panier pique-nique rempli de produits 100% locaux et gourmands !



### INFOS PRATIQUES

Tous les midis du 1<sup>er</sup> juillet  
au 31 août 2022

enfant -16 ans

Sur réservation par téléphone  
ou en ligne



## Rando Panoram'apéro



Office de Tourisme  
Communautaire de Honfleur  
Quai Lepaulmier  
14600 Honfleur  
[www.ot-honfleur.fr](http://www.ot-honfleur.fr)  
Tel : 02 31 89 23 30

Qui n'a jamais rêvé de terminer une petite rando par un apéro ? Suivez le guide dans les ruelles de Honfleur et montez jusqu'au plus beau point de vue de la région...la Côte de Grâce ! Une jolie pause gourmande vous attend, pour démarrer la soirée en beauté. Rando-guidée de Honfleur au Mont Joli, environ 2,5kms.



### INFOS PRATIQUES

- Vendredi 29 avril à 18h
- Samedi 9 juillet à 18h
- Vendredi 29 juillet à 18h
- Vendredi 12 août à 18h

#### Tarifs :

9€/personne – 6€ (4-14 ans) –  
Gratuit (0-3 ans)

Réservation auprès de  
l'Office de Tourisme

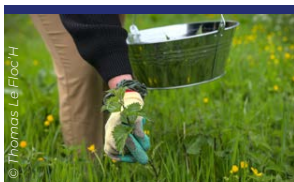




950 Chemin de la Rocquerie  
14100 Courtonne-la-Meurdrac  
06 80 57 84 71  
cdb@cdbcoaching.com  
www.cdbcoaching.com



## Cueillir et cuisiner les plantes sauvages avec Christine Den Boer



Christine partage ses secrets sur les plantes sauvages dans un jardin typique à l'anglaise. Cueillette, bienfaits et secrets de préparation sont au programme.

### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
Sur réservation

**Réservation obligatoire**

50€ par personne (3 pers minimum, 6 personnes maximum)

Office de Tourisme  
Communautaire de Honfleur  
Quai Lepaulmier  
14600 HONFLEUR  
www.ot-honfleur.fr  
Tel : 02 31 89 23 30



## Balade à la Fraîche à Conteville (27210)

**14 mai  
2022**

de 18h30 à minuit



Rando familiale à Conteville. Une jolie boucle de 6km à la découverte de la campagne normande. Et pour prolonger les festivités, amenez votre pique-nique ! Concert, jeux en bois, marché du terroir, petite restauration et buvette seront au rendez-vous.

### INFOS PRATIQUES

Réservation auprès de l'office de tourisme





Promenade des Planches  
14360 Trouville-sur-Mer  
www.trouvillessurmer.org  
www.northshore-school.bloowatch.com



## North Shore – Balade en stand-up paddle sur la Touques



### INFOS PRATIQUES

Sur réservation

**Tarif : 45€**

**Une façon insolite de découvrir Trouville-sur-Mer avec North Shore !**

Prenez le temps d'observer le patrimoine architectural, historique et culturel que vous offre la ville, en remontant le fleuve de la Touques en stand up paddle. Un passage devant le Casino, la Mairie puis après une boucle sous le pont des Belges, Stive vous invitera à faire une pause gourmande à la célèbre poissonnerie située au cœur de la ville. Vous poursuivrez la balade en douceur avec la descente de la Touques, jusqu'à retrouver la mer de la Manche et la plage de Trouville-sur-Mer.

**Savoir nager :** attestation officielle ou sur l'honneur demandée.

**Balade commentée avec le prêt du matériel et une dégustation de produits locaux.**

**À prévoir en fonction des conditions météorologiques :** maillot de bain, serviette et change, lunettes de soleil, chapeau ou casquette et crème solaire.

Annulation en cas d'orage. Balade possible en cas de pluie, vent ou mer agitée en fonction du niveau de pratique.

4 Place Foch  
14360 Trouville-sur-Mer  
www.trouvillessurmer.org



## Visite touristique en vélo par les Trouvillaises – Découverte des caves de Calvados Christian Drouin

### INFOS PRATIQUES

Sur réservation : 06 83 78 95 94

**Tarifs : 50€/pers**

**Durée :** 4 heures de balade

**Horaires de départ :** sur demande

**Groupe :** 8 pers. minimum / 20 pers. maximum



**Une découverte insolite !**

Les Trouvillaises vous proposent une visite guidée de la distillerie artisanale de calvados Christian Drouin, logée dans une ferme du XVII<sup>ème</sup> siècle à l'architecture typique augeronne.

**> FORMULE ALL INCLUSIVE**

Avec la formule tout inclus, bénéficiez d'un tarif extraordinaire sur cette excursion. Organisation, location des vélos, mise à disposition d'un guide touristique, pique-nique et entrée pour la visite des caves à Calvados Christian Drouin, tout est à notre charge !





# Fêtes gourmandes

P.36 ▶ 44

**3 avril  
2022**

de 10h à 18h

## Salon de la Bière Normande



Abbaye du Valasse  
76210 Gruchet-le-Valasse  
[www.facebook.com/  
FetedelaBiereArtisanaleNormande](https://www.facebook.com/FetedelaBiereArtisanaleNormande)

Rassemblement de brasseurs de bières des 5 départements de Normandie. Découverte de leur métier, dégustation et vente de leurs productions. Ateliers de biérogologie. Podium musical et restauration



### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
Dimanche 03 Avril 2022,  
de 10h00 à 18h00

Réservation nécessaire  
uniquement pour l'atelier  
biérogologie, via Facebook

3,00€ par personne



Bourg de Cambremér  
14340 Cambremér  
02 31 48 18 10  
festivalaocaop@agglo-lisieux.fr  
www.festivalaocaop.fr



## Festival des AOC/AOP

**30 avril  
et 1<sup>er</sup> mai  
2022**

### INFOS PRATIQUES

#### Horaires d'ouverture :

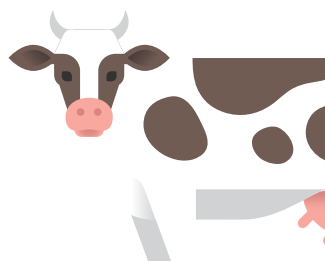
30 avril et 1er mai 2022 de 10h à 19h

Gratuit. Verre de dégustation contre une caution à 2€



Festival organisé depuis 27 ans où se mélangent différents producteurs de Normandie mais aussi de France, restaurateurs, fromagers...

Dégustations, animations, restauration... il y en a pour tous les goûts.



Quai Sadi Carnot  
76400 Fécamp  
02 27 30 93 07  
www.fecampgrandescale.com  
contact@grandescale.com



## Fécamp Grand'Escale

**29 juin  
au 3 juillet  
2022**



Fécamp Grand'Escale se veut un moment de célébration d'une histoire maritime unique, celle de Fécamp et de son passé de pêche hauturière, avec toutes ses ramifications nationales et internationales. Fête maritime, rassemblement de plus de 50 bateaux de travail ou de tradition, espace de rencontres culturelles, célébration d'une ville tournée vers le large... Fécamp Grand'Escale sera, du 29 juin au 3 juillet prochain, tout cela et plus encore, pour tous les amoureux du large, des bateaux, et du savoir bien vivre la mer.



**17  
juillet  
2022**

## Fête de la Mer et du Maquereau



Quai Fernand Moureaux  
14360 Trouville-sur-Mer  
[www.trouvillessurmer.org](http://www.trouvillessurmer.org)

Le maquereau fait son show ! Véritable star de Trouville-sur-Mer, le maquereau y a sa propre fête : événement qui honore aussi de manière plus générale la mer et le travail des marins-pêcheurs. Stands de dégustation, concours de rillettes, chants et danses, jeux en bois, expositions, repas maquereau (sous réserve), bateaux décorés...



### INFOS PRATIQUES

**Horaires d'ouverture :**  
De 9h à 18h

Évènement gratuit



**14 et 15  
août  
2022**

## Les fêtes de la Mer et de la Peinture



76111 Yport  
[www.ville-yport.fr](http://www.ville-yport.fr)  
[mairie.yport@gmail.com](mailto:mairie.yport@gmail.com)  
02 35 27 30 24

Le soir du 14, le front de mer d'Yport accueille un grand concert populaire, suivi d'un spectacle pyromélogique sur la falaise ouest.

Le 15, c'est la messe hommage aux marins disparus, puis la procession avec les maquettes des bateaux qui déambule jusqu'à la plage où les embarcations sont bénies par le prêtre. Toute la journée, les peintres, plus ou moins amateurs, peuvent s'installer dans les rues, sur la plage, sur la falaise, et réaliser une œuvre qui sera vendue aux enchères en fin de journée. Tous à vos pinceaux !



Campagne de Caux  
(lieu non défini)  
[www.campagne-de-caux.fr](http://www.campagne-de-caux.fr)



## Le Festival Yes We Caux

**25  
septembre  
2022**



### INFOS PRATIQUES

Évènement gratuit

**Bienvenue au Festival du Développement Durable Yes We Caux. Avec plus de 150 exposants, de nombreux partenaires médias, logistiques et financiers, la première édition a permis d'attirer plus de 4 000 participants.**

Cette journée est l'opportunité pour tous d'entrevoir le champ des possibles pour résolument consommer, bouger, se chauffer, cultiver, construire différemment et bien sûr manger ! Et sur un territoire encore très marqué par l'activité agricole, il y a tout un terroir à découvrir : des glaces au bon lait de vache, du cidre, du miel, ...

Dans une ambiance festive, participez aux ateliers, cours, chantiers et conférences. Découvrez l'espace bien-être, le marché paysan, l'artisanat local. Sautez dans la piscine de paille. Joignez-vous aux randos et ploggings. Observez la faune et la flore. Faites connaissances avec les animaux de la mini-ferme. Profitez des déambulations, spectacles et concerts !

76490 Caudebec-en-Caux  
(Rives-en-Seine)  
Comité de la Fête du Cidre  
et de la Pomme  
Facebook  
[ComiteDeLaFeteDuCidreEtDeLaPomme](https://www.facebook.com/ComiteDeLaFeteDuCidreEtDeLaPomme)



## Fête du Cidre et de la Pomme

**25  
septembre  
2022**



### INFOS PRATIQUES

Évènement gratuit



**L'évènement incontournable de la rentrée !**

À Caudebec-en-Caux, la Fête du Cidre et de la Pomme est un restaurant éphémère qui vous offre le meilleur de la gastronomie normande. De nombreuses animations vous seront proposées pour vous offrir un superbe moment de partage et de dégustation. Au menu : brassage de pommes, danses folkloriques, jeux, mais aussi un marché gastronomique idéal pour découvrir des produits locaux, typiques de Normandie.

**1<sup>er</sup> et 2  
octobre  
2022**

## Salon de la gastronomie « Saveurs d'Automne »



Aux Greniers à Sel de Honfleur  
Organisé par la Mairie et  
l'Association Pays d'Auge Cœur  
Normandie  
Infos : Chantal BRUNETOT  
Tel : 06 26 42 77 85  
c.brunetot@orange.fr

### Salon de la gastronomie dédié aux produits ougerons et normands.

Ce salon réunit 35 producteurs et artisans passionnés, qui viendront vendre et parler de leurs spécialités. Autour des produits issus de la pomme, les visiteurs pourront aussi trouver du foie gras, de la véritable andouille de Vire et autres charcuteries et triperies, des escargots, des huîtres, des fromages normands, du miel ou encore du pain d'épice. Voilà de quoi saliver et régaler vos papilles !



#### INFOS PRATIQUES

1<sup>er</sup> et 2 octobre 2022, 10h-19h  
le samedi et 10h-18h le  
dimanche

Entrée libre

**2  
octobre  
2022**

## Fête potagère et gourmande : Orties et Légumes oubliés



Chaumière aux orties  
27 350 La Haye de Routot  
[www.terresvivantes-normandie.fr](http://www.terresvivantes-normandie.fr)  
Tél : 02 32 57 07 99 ou 02 32 56  
21 76

### Rencontres avec des passionnés jardiniers, cuisiniers et naturalistes, autour des plantes, de la culture et de la cuisine des légumes et fruits.

Cuissons de pains et brioches, démonstrations au musée du Sabot, balade botanique au Jardin des herbes sauvages, exposition à la Chaumière aux orties. Marché de 50 à 70 producteurs et créateurs locaux, principalement avec animations et démonstrations (vannerie, jeux normands, exposition de pommes et de sculptures de légumes oubliés, etc).

Conférences sur le thème de la nature, de la cuisine des plantes et légumes.



#### INFOS PRATIQUES

Dimanche 2 octobre 2022,  
de 10h à 18h.

Adulte 4€, 8 à 16 ans 1€ et  
Gratuit pour les moins de  
16 ans.





Place de l'Église  
27680 Sainte-Opportune la Mare  
Tel : 06 70 98 59 03 (M. Blondel)  
Tel : 06 14 98 73 41 (M. Maupoint)



## Fête de la Pomme

**2**  
**octobre**  
**2022**

### INFOS PRATIQUES

Dimanche 2 octobre 2022,  
de 10h à 18h.

Entrée libre



Le premier dimanche du mois d'octobre, le village de Sainte-Opportune-la-Mare accueille sa grande fête de la Pomme, qui marque chaque année le retour des marchés aux pommes, et qui se succède ensuite tous les premiers dimanches du mois, d'octobre à avril.

Diverses animations conviviales et familiales sont proposées. N'hésitez pas à venir rencontrer les producteurs et faire vos provisions de pommes de la région du Marais-Vernier.



Route du Moulin  
27370 Saint de Pontcheuil  
[www.moulinamour.com](http://www.moulinamour.com)  
02 32 34 81 26 : site touristique  
02 32 36 95 63 : site administratif



## Gourmandises en Folie

Moulin Amour

**9**  
**octobre**  
**2022**

À l'occasion de cette journée riche en gourmandises sucrées et salées, animations et dégustations feront le bonheur de tous, petits et grands. Exposition-vente de produits par des artisans locaux riches de leur savoir-faire.

Moulin en fonctionnement et visites commentées tout au long de la journée.

Crêpes réalisées avec la farine du moulin et boissons locales à la buvette du meunier.



### INFOS PRATIQUES

de 10h à 18h sans interruption

Tarifcation spéciale 2€/adulte au lieu de 4€ – Gratuit – 16 ans en famille

**15 et 16  
octobre  
2022**

## 28<sup>ème</sup> édition de la Fête de la Crevette et de la Pêche à Honfleur



Organisé par la Mairie  
Place de l'Hôtel de Ville  
14600 Honfleur  
Tel : 02 31 81 88 00  
www.ot-honfleur.fr

Amateurs de crevettes, de poissons et de fruits de mer en tout genre, ne ratez pas cette belle fête traditionnelle. Une authenticité des lieux, une fête dédiée à la mer, aux bateaux, aux équipages et à notre petite grise (nom donné à la crevette) tant appréciée.

**Au programme :** des animations pour tous sur le thème de la mer, des chants de marins, des concerts, de l'artisanat, des concours, des dégustations, un marché aux poissons...

Venez déguster la crevette honfleuraise en flânant le long des quais du Vieux Bassin.



### INFOS PRATIQUES

Événement gratuit



**21 au 23  
octobre  
2022**

## Tout en Saveurs



Office de Tourisme  
Communautaire de Honfleur  
Quai Lepaulmier  
14600 Honfleur  
www.ot-honfleur.fr  
Tel : 02 31 89 23 30

**Programme** d'animations mettant en avant les saveurs du terroir sur tout le territoire de la Communauté de Communes Honfleur-Beuzeville.

Voici un week-end où saveurs et terroir normands se combinent à merveille ! Au programme : portes ouvertes chez nos producteurs, shows culinaires, ateliers cocktails, fish-truck, concours de la meilleure tarte aux pommes, menu spécial Tout en Saveurs, visite gourmande de Honfleur, vente de Saint-Jacques, et bien plus encore ! Un rendez-vous tout en saveurs à ne pas manquer



### INFOS PRATIQUES

Du 21 au 23 octobre 2022

Programme détaillé  
disponible à l'Office de  
Tourisme



Centre-ville  
14640 Villers sur mer  
[www.space-villers.fr](http://www.space-villers.fr)



## Fête de la Coquille Saint-Jacques et de la Gastronomie

**29 et 30  
octobre  
2022**



©Space 2021

### INFOS PRATIQUES

10h-18h  
Pass sanitaire obligatoire, selon conditions  
en vigueur  
Gratuit

Villers-sur-Mer s'agit pour fêter deux jours de gourmandise autour d'un produit d'exception ! La fête se concentre sur les produits de la mer et la gastronomie pour offrir le meilleur, le tout dans une ambiance animée et festive.

Dans le centre-ville, retrouvez les célèbres coquilles Saint-Jacques, reines de l'événement ainsi qu'un marché de fruits de mer, et un large choix d'exposants gastronomiques : sucré, salé, spécialités régionales et vins. Des animations culinaires accompagnées de chefs renommés ponctueront vos dégustations, pendant que des déambulations artistiques stimuleront votre appétit !

Place du vieux marché  
76600 Le Havre  
Organisateurs : APIC - ANIMATION  
PROMOTION INITIATIVE CULTURE  
02 35 22 02 22  
[www.lehavre-etretat-tourisme.com](http://www.lehavre-etretat-tourisme.com)



## Fête de la Pomme et du Terroir Normand

**13  
novembre  
2022**

### INFOS PRATIQUES

2<sup>e</sup> dimanche de novembre  
10h-18h  
Gratuit



©Robson Melo - Unsplash

Autour de plusieurs producteurs locaux, animations et festivités vous feront découvrir les produits du terroir normand.



**26 & 27  
novembre  
2022**

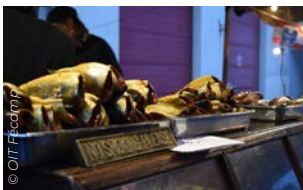
## La Foire aux Harengs



Fécamp  
www.ville-fecamp.fr  
02 35 10 60 00

Tout le weekend, le dernier de novembre, les harengs envahissent Fécamp, qui retrouve l'ambiance enfumée de la grande époque des boucanes (où les harengs étaient fumés), célébrant ainsi le poisson d'argent, pêché depuis le Moyen-Âge.

C'est donc mariné, fumé ou grillé que le hareng sera dégusté par des gourmands venus nombreux de toute la France, accompagnés par des chants de marins et autres musiques des gens de mer. N'oublions pas non plus la coquille St Jacques, dont la saison commence début octobre, et qui est également mise en valeur pendant cette grande fête populaire.



### INFOS PRATIQUES

Le dernier weekend du mois de novembre

Accès libre, et réservation pour les repas sous chapiteaux ou dans les restaurants locaux.

Accès libre



**3 et 4  
décembre  
2022**

## Coquille en fête ! Coquilles et saveurs



Quai Fernand Moureaux  
14360 Trouville-sur-Mer  
www.trouillesurmer.org

La Normandie est la région française la plus importante en termes de pêche de coquilles Saint-Jacques. Et donc, chaque année, elle dédie à la star des mollusques des **fêtes sur tout le territoire**.

Trouville-sur-Mer ne fait pas exception et lui consacre tous les ans un week-end, le premier de décembre.

Au programme : **démonstrations culinaires, dégustations, animations, concerts, expositions, conférences, dédicaces, ateliers enfants...** Mais aussi **marché à la coquille** pour pouvoir acheter de la coquille brute et de bons produits frais.

Plusieurs stands sont installés à côté de la poissonnerie pour l'occasion : des stands gastronomiques, des stands d'associations et des stands ateliers pour découvrir les métiers de la pêche et les activités liées à celle-ci.

Rendez-vous dans l'emblématique port de pêche de Trouville-sur-Mer pour déguster la coquille Saint-Jacques et la célébrer comme il se doit !



### INFOS PRATIQUES

1<sup>er</sup> weekend de décembre de 9h à 18h



# Un dernier incontournable sur la route

P.45 ▶ 46

Village fromager Graindorge  
42 rue du Général Leclerc  
14140 Livarot-Pays D'Auge  
02 31 48 20 10  
visite@graindorge.fr  
www.graindorge.fr



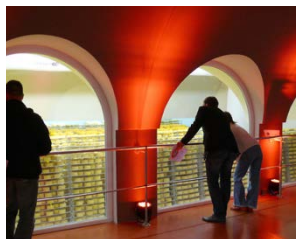
## Bar à fromages

### INFOS PRATIQUES

En juillet et août de 9h30 à 16h30

Visite libre

De 4,50€ à 9€



Depuis 1910, la Fromagerie E. Graindorge est spécialisée dans la fabrication des 4 fromages AOP normands, elle veille à valoriser le lait cru, la race normande et les fabrications dans le respect des règles établies par les Appellations d'Origine Protégée.

Si les méthodes ont changé, l'esprit lui demeure. Tradition, simplicité, gourmandise,... des valeurs qui ont traversé les générations et animent toujours les hommes et les femmes qui confectionnent les fromages préférés.



©Fromagerie Graindorge

Après la visite du village, vous pouvez profiter d'une dégustation d'assiettes gourmandes de fromages, d'un camembert rôti au four ou encore de Cidre.



## Prendre un verre au bar d'un hôtel mythique



Hôtel Barrière Le Normandy  
Deauville\*\*\*\*  
38 Rue Jean Mermoz  
14800 DEAUVILLE  
09 70 82 13 14  
[www.hotelsbarriere.com/fr/deauville/le-normandy.html](http://www.hotelsbarriere.com/fr/deauville/le-normandy.html)

L'Hôtel Barrière Le Normandy\*\*\*\*, présenté comme « le plus bel hôtel du monde » lors de son inauguration, abrite un bar aux accents british, avec cheminée de pierre et chaise hautes en acajou, où Winston Churchill avait ses habitudes. Remarquez les boiseries du bar de style Louis XVI et ses tableaux qui racontent la vie mondaine de Deauville. Une superbe carte de whiskies prestigieux côtoie un choix étonnant de cocktails originaux, créations à base de Calvados et Spritz réinventés.

À consommer avec modération.



### INFOS PRATIQUES

Ouvert en semaine de 11h à minuit, les vendredis et samedis jusqu'à 1h. Restauration, snacking de 12h à 18h.

En cas de forte affluence, la direction se réserve le droit de limiter l'accès aux clients résidents de l'hôtel exclusivement.

## La Verrière



Bar du Palais Benedictine  
1416 Rue du Domaine  
76400 Fécamp

Prolongez votre Expérience au Palais Benedictine en découvrant La Verrière !

Dégustation de liqueurs, découverte de Benedictine en cocktails et mise en avant de gourmandises locales, sucrées ou salées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



### INFOS PRATIQUES

Ouvert toute l'année, horaires sur [www.palaisbenedictine.com](http://www.palaisbenedictine.com).



# Gambade !

BALADE GOURMANDE  
DANS L'ESTUAIRE

**Samedi  
2 Juillet  
2022**

Escapade normande à pied  
ou à vélo, & repas de chefs  
en 6 étapes



📍 Villequier & alentours

Infos et inscriptions sur  
[www.gambade-estuaire.fr](http://www.gambade-estuaire.fr)

EN PARTENARIAT AVEC :



**PÔLE MÉTROPOLITAIN  
DE L'ESTUAIRE DE LA SEINE**



**PÔLE MÉTROPOLITAIN  
DE L'ESTUAIRE DE LA SEINE**

[www.estuairdelaseine.fr](http://www.estuairdelaseine.fr)

Suivez-nous sur   

CRÉATION : AGENCE DBCOM / 03-2022

