Brochure Camembertises 2012.indd 1 21/04/2012 17:37:41

SOMMAIRE

Tibet or not Tibet :

> Anniversaire du Centre tibétain 4
> Conférence-dégustation sur la cuisine végétarienne 5
> Rallye photos avec des ânes ...../..... 6
> Découverte d'un élevage de Shetlands 7
> Visite du coteau des Champs Genêts 7
> Tracteurs en Furie 8
> Menu tibétain aux saveurs du Pays d'Auge 8
> Expositions et initiation aux arts plastiques 9

Terroir d'cheu nous :

> la Fromagerie Durand 10
> la Maison du camembert 10
> le Musée du Camembert 11
> l'Eglise du Pont de Vie 12
> le Domaine de la Hérissonnière 13
> l'Ecomusée «de la Pomme au Calvados» 14
> Rando Fermes 15
> les Vergers du Chouquet 16
> le Domaine de la Galotière 16
> la Ferme de Cutesson 17

Conception et réalisation : Office de Tourisme du Pays du camembert.
Crédits photographiques : Albert Warman, Judith Williams, Vajradhara Ling, Daniel et Dolorès Bernard, et tous les participants.
Traduction : Office de Tourisme du Pays du camembert et Judith Williams.

Brochure Camembertises 2012.indd 2 21/04/2012 17:38:43

4ème édition

En 2012, les Camembertises se parent de leurs plus belles couleurs pour fêter les 30 bougies du Centre tibétain, l'une des curiosités du Pays du camembert.

Au début des années 80, Lama Gyourmé recherchait un lieu pour édifier un Centre tibétain pour la Paix dans le monde. C''est en visitant cette terre de Normandie, si meurtrie par la guerre, que l'évidence s'imposa à lui : c'est ici qu'il fallait créer ce Centre.
Aujourd'hui, selon les souhaits du Dalaï Lama, un vaste projet de construction est en cours.
Ce temple a également pour vocation d'offrir un vaste espace de rencontres inter-religieuses, culturelles, artistiques et scientifiques. Mais surtout, tous les Prix Nobel de la Paix seront invités pour y donner des conférences.

Les Camembertises mettent également à l'honneur les habitants et les richesses du Pays du camembert : durant trois jours, professionnels et bénévoles seront nombreux à se mobiliser pour faire découvrir leur patrimoine et leur savoir-faire au cours d'une trentaine d'animations.
Cette contrée nichée au coeur de la Normandie saura vous enivrer de ses saveurs...

Brochure Camembertises 2012.indd 3 21/04/2012 17:38:50

TIBET or not TIBET

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 27 mai à partir de 14h :
Visite guidée des monuments, danses sacrées des lamas tibétains,
concert de jazz-manouche, vente d'objets de l'artisanat tibétain, expo photos.

- **à 18h : concert de lama Gyourmé et Jean-Philippe Rykiel**
- **Buvette, restauration traditionnelle et goûter tibétain.**

Animations gratuites. Restauration payante.
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 27th May from 2 pm:** guided tour of the monuments, sacred dances of the Tibetan lamas, gypsy-jazz concert, demonstration and sale of Tibetan handicrafts, photographic exhibition.*

- *at 6 pm : concert with Lama Gyourmé and Jean-Philippe Rykiel*
- *refreshments, traditional food including Tibetan cakes at tea time.*

Free entertainment. Small fee for refreshments.
For groups, please call in advance to facilitate the 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

Brochure Camembertises 2012.indd 4 21/04/2012 17:30:54

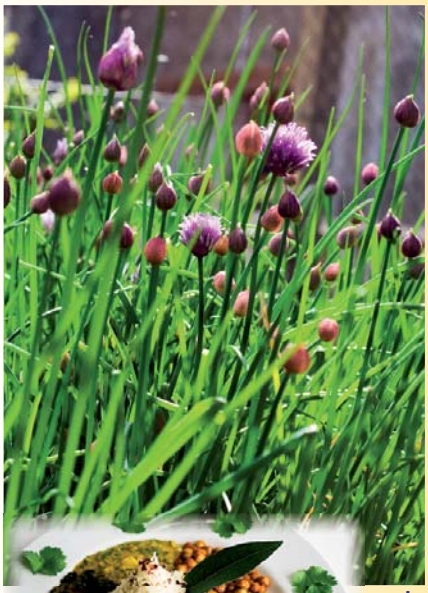
Conférence-dégustation

Conférence-dégustation sur la cuisine végétarienne par le **Chef Deborah Armitage.**
Ou l'art de sublimer légumes, épices et herbes du jardin…
Sus au priori !
Nous allons tordre le cou à toutes ces idées reçues :
insipide la cuisine végétarienne ? Que nenni. Deborah et sa si savoureuse cuisine du monde va le prouver. Même les plus grands carnassiers ne sauraient résister à cette explosion de saveurs.
Poussez la porte et entrez dans un univers merveilleux, celui des papilles qui frétillent et des senteurs qui vous émoustillent…
Samedi 26 mai à 15 h, au restaurant La Maison du Vert à Ticheville.

La conférence-dégustation sera suivie d'une visite guidée des jardins à l'anglaise (2,5 ha) et du potager menée par Daniel Armitage, le maître des lieux.

La Maison du Vert

La Maison du Vert est un lieu de rêve : sa vue dominante sur la vallée, sa basse cour et sa mare, son ancien lavoir… tout pour ravir petits et grands enfants ! Son jardin à l'anglaise de 2,5 ha bordé par la Touques invite au repos, et son salon de thé permet de déguster des pâtisseries « maison ».
Son restaurant propose aussi une savoureuse cuisine à base de légumes du jardin et de produits du terroir – le plus souvent biologiques – et autres délicieux chutney. Vous y découvrirez des recettes végétariennes et de la cuisine du monde (française, indienne, italienne…).



Conference/tasting

Conference on and tasting of vegetarian cuisine by Chef Deborah Armitage.
Or how to render sublime the vegetables, spices and herbs from your garden ...
We'll dispel all the myths : vegetarian cooking tasteless? Not at all - Deborah and her delicious world cuisine will prove it. Even the most dedicated carnivores won't be able to resist this explosion of flavors.
Open the door to a wonderful new world, where aromas entice you ...
Saturday, May 26 at 3 pm, at the restaurant La Maison du Vert in Ticheville.
The conference-tasting will be followed by a tour of the English-style gardens (2.5 ha) and of the vegetable garden conducted by Daniel Armitage, the co-owner.
***La Maison du Vert** is a place of your dreams : the view overlooking the valley, the landscaped gardens and pond, the 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.

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

Brochure Camembertises 2012.indd 5 21/04/2012 17:38:58

Rallye photo en famille sur « le Chemin des Sages »

A 15h, le samedi 26 mai : Rallye photos en famille sur « le Chemin des Sages » avec Grand'Zoreilles (Christel Gallot et ses ânes Looping et Gaspard). Le « Chemin des sages » est un circuit de randonnée dans la vallée d'Aubry le Panthou, qui offre des points de vue exceptionnels, notamment sur le Centre tibétain.
Goûter/pique-nique : apportez votre panier et vos bouteilles, ils seront portés par les ânes !

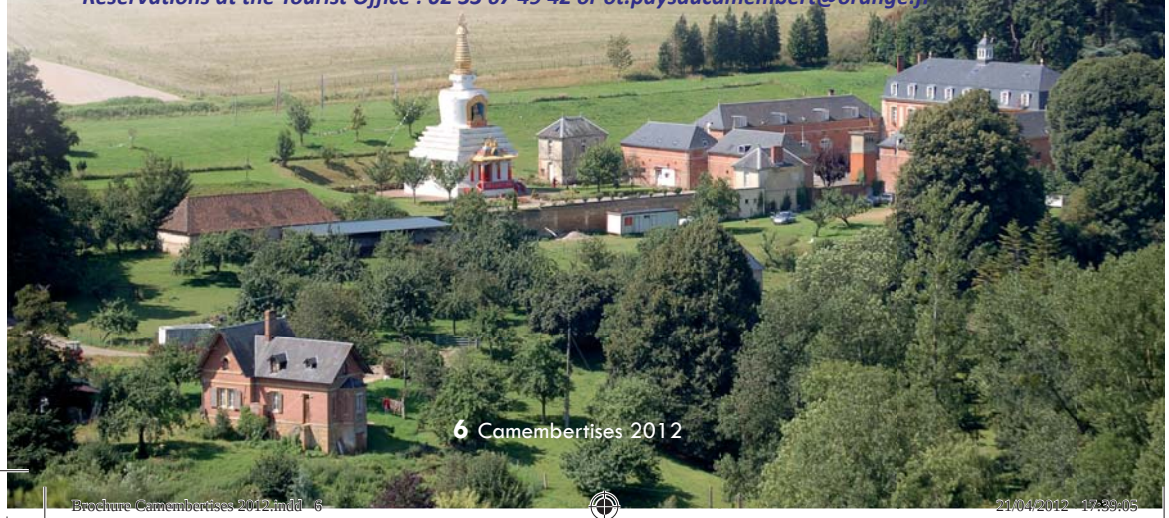
Départ du parking de l'église à Aubry le Panthou.
2 € par adulte / gratuit pour les enfants. A partir de 6 ans (attention : les chemins ne sont pas adaptés aux poussettes).

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 du Pays du camembert au 02 33 67 49 42 ou ot.paysducamembert@orange.fr

Walk for families on the «Way of the Wise Ones»

At 3 pm, Saturday 26th May : Walk for families on the «Way of the Wise Ones» with Grand'Zoreilles (Christel Gallot and her donkeys Looping and Gaspard). The «Way of the Wise Ones» is a circular walk through the valley of Aubry le Panthou, offering exceptional views, including the Tibetan Centre.
Snack / picnic: bring your basket and your bottles, they will be carried by the donkeys!
Departure from the carpark of the church in Aubry-le-Panthou.
€ 2 per adult / free for children. From 6 years (warning: the paths are not suitable for pushchairs).

The rally will take place if at least 6 adults are enrolled (with their children).
Limited to 20 adults enrolled (+ their children).
Reservations at the Tourist Office : 02 33 67 49 42 or ot.paysducamembert@orange.fr



Brochure Camembertises 2012.indd 6 21/04/2012 17:39:05

Découverte d'un élevage de Shetlands à Aubry le Panthou

Situé dans le village du Centre tibétain, Elevage d'Astuce vous ouvre ses portes pour une découverte de son élevage de poneys Shetlands. Ateliers soins aux animaux (poneys et animaux de basse-cour), jeux en carrière à côté du poney, pour petits et grands enfants.
2 €/enfant (chaque enfant doit être accompagné d'un adulte).
Attention : les poneys ne seront pas montés car ils n'y sont pas habitués…
A noter : certains poulains seront peut-être déjà nés !
Le samedi 26 mai et le lundi 28 mai, de 14h30 à 17h30.

Introduction to Shetland pony breeding in Aubry le Panthou :
Located in the village that is home to the Tibetan Centre, Elevage d'Astuce opens its doors to reveal the secrets of Shetland pony breeding. Workshops in Animal Care (ponies and farmyard animals), pony-related games for children of all ages.
2 € / child (each child has to be accompanied by an adult).
Warning: the ponies cannot not be riden because they are not accustomed to it ...
Please note: Some foals may already have been born!
Saturday May 26th and Monday May 28th, from 2.30 pm to 5.30 pm.

Elevage d'Astuce - Domaine de la Pognandière – 61120 Aubry le Panthou - Tél : 06 19 18 36 93
lapognandiere-gitedecharme@orange.fr - http://lapognandiere-gitedecharme.e-monsite.com

Visite du coteau des Champs Genêts

La visite de ce coteau, exceptionnel par sa taille et sa richesse écologique, vous offrira un superbe panorama sur les paysages vallonnés du Pays d'Auge et vous permettra de découvrir les pelouses colorées et parfumées, typiques de ces milieux calcaires ensoleillés. Vous pourrez y observer les nombreuses espèces de plantes, d'insectes ou d'oiseaux parfois très rares, qui animent ce site durant la belle saison. Vous pourrez apprécier la beauté des 13 espèces d'orchidées sauvages présentes ici, parfois en colonies importantes. Vous rencontrerez également les chèvres, moutons et chevaux rustiques qui contribuent à la conservation du coteau.

Le dimanche 27 mai, à 15 h. RDV place de l'église à Aubry-le-Panthou.

Association Faune et Flore de l'Orne - Tél : 02 33 26 26 62 - affo@wanadoo.fr
http://affo.pagesperso-orange.fr

GENTIAN HILL IN AUBRY LE PANTHOU *A visit to this hill, exceptional in terms of its size and ecological diversity, offers a panoramic view over the rolling hills of the Pays d'Auge and will enable you to discover the colorful and fragrant meadows typical of this sunny limestone landscape. Here you can find the many species of plants, insects and birds – some very rare, including some now extinct in the UK - that bring this site to life during the summer. The period from May to June is the best time to appreciate the beauty of the 13 species of wild orchids found here, sometimes in large colonies. Orchids, gentians and butterflies are the wealth of this limestone hill, the largest of the Department. You will also meet the goats, sheep and semi-wild horses which contribute to the conservation of the hill.*
Sunday May 27th, at 3 pm. Departure from the carpark of the church in Aubry-le-Panthou.

Brochure Camembertises 2012.indd 7 21/04/2012 17:39:09

Menu tibétain aux saveurs du Pays d'Auge

Le restaurant La Camembertière propose un menu tibétain aux saveurs du Pays d'Auge.
Pour l'occasion, la décoration du restaurant sera aux couleurs du Tibet.
Menu servi midi et soir pendant les Camembertises.
Service de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30.

Tarif : 20 € boissons non comprises.

Tibetan menu with flavors from the Pays d'Auge
The restaurant «La Camembertière» offers a Tibetan menu with flavors of the Pays d'Auge.
For the occasion, the restaurant will be decorated with the colors of Tibet.
Menu served for lunch and dinner during Les Camembertises.
Service from 12 pm to 2 pm and from 7.30 pm to 9.30 pm.
Price: € 20 plus drinks.

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

Tracteurs en Furie

La Maison d'hôtes Au Grand Verger de la Siaule invite les personnages de Tintin au Tibet à chevaucher ses Tracteurs en Furie pour un gymkhana de vieux tracteurs, façon Interville (répétition avant le concours officiel du 22 juillet).
Animation gratuite.
Dimanche 27 mai, de 14h à 18h.

Au Grand Verger de la Siaule propose à la location un gîte au coeur d'un verger ancien de pommiers à hautes tiges.

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

TRACTOR DERBY *The guest house "Au Grand Verger de la Siaule" invites the characters of "Tintin in Tibet" to ride its classic tractors in a tractor gymkhana. Rehearsal for the official day of July 22nd.*
Animation free.
Sunday May 27th, from 2 pm to 6 pm.
Au Grand Verger de la Siaule offers for rent a cottage in the heart of a former orchard of apple trees.

Brochure Camembertises 2012.indd 8 21/04/2012 17:39:15

Expositions sur le Tibet et initiation aux arts plastiques

De 10h à 12h et de 14h à 19h, les 26, 27 et 28 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. 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).

Vous pourrez également découvrir deux expositions :

- **« Couleurs du plateau tibétain » :** photos prises par Albert Warman et Judith Williams au tour de Zhongdian (aujourd'hui rebaptisé Shangri-La), sur le plateau tibétain.
- **«Le Tibet» :** exposition qui retrace l'histoire du Tibet, sa faune et sa flore, ses coutumes et costumes traditionnels, etc.

Animations gratuites.

Salle d'Exposition/Showroom
Mairie du Renouard
61120 Le Renouard – Tél : 06 11 44 33 15
alain.martin0335@orange.fr

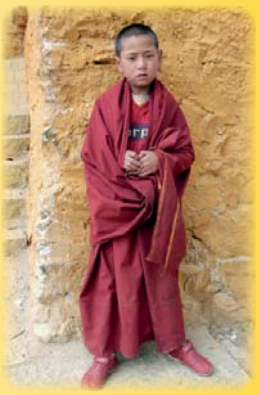
Exhibition and introduction to visual arts

From 10 am to 12 pm and from 2 pm to 7 pm, May 26th, 27th and 28th: *our artists are waiting for you in the village of Le Renouard for an exhibition and a demonstration of watercolouu and, oil painting, pastels, pottery, stone carving and driftwood.* *You can admire their work, but also participate! Bring your easel and your brushes. You will be taught by professionals: Arlette Ramillon and Georges Langlois, Alain Martin, Dany Goldworthy, Sylvie Langlois and Anne Langlois.*

You can also ***visit two exhibitions :***

- ***«Colors of the Tibetan Plateau»:*** *photographs taken by Albert Warman and Judith Williams around Zhongdian (now renamed Shangri-La), on the Tibetan plateau.*
- ***«Tibet»:*** *an exhibition displaying the history of Tibet, its flora and fauna and the customs and traditional costumes of its people.*

Free exhibition and demonstrations.



Brochure Camembertises 2012.indd 9 21/04/2012 17:39:32

Fromagerie Durand

A 10h30 et à 15h30, le samedi 26 et le lundi 28 mai : visite guidée de la fromagerie et dégustation.
Tarif spécial Camembertises : 3 € au lieu de 5 €.

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

Cheesery Durand in 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 10.30am and at 3.30pm, Saturday May 26th and Monday May 28th: guided visit of the cheesery and tasting.

Special rates for the Camemberties : € 3 instead of € 5.

Fromagerie Durand
La Héronnière – 61120 Camembert
Tél : 02.33.39.08.08 - fromagerie-durand@nordnet.fr

La Maison du Camembert

A 15h et à 16h30, le samedi 26 et le dimanche 27 mai : atelier moulage du fromage pour les enfants à la Maison du Camembert - dans la limite des places disponibles.
Atelier gratuit.

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 the old cheese-making families of the area.*

At 3pm and at 4.30pm, Saturday May 26th and Sunday May 27th : workshop in "cheese-moulding" for children at la Maison du Camembert – places limited.

Free workshop

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

Brochure Camembertises 2012.indd 10 21/04/2012 17:39:43

Le Musée du Camembert de Vimoutiers

Samedi 26, dimanche 27 et lundi 28 mai, de 14h à 17h30 : jeu de piste dans le musée pour les enfants (trouvez le nom de cinq objets à partir d'indices). Un cadeau pour tous ceux qui ont trouvé les bonnes réponses.
Entrée gratuite pour les enfants jusqu'à 14 ans.
Tarif pour les + de 14 ans : 1,50 €.
50 % de réduction pour les adultes (soit 1,50 € au lieu de 3 €).

Le musée du camembert s'est constitué à partir de dons provenant des caves de vieilles familles fromagères de la région. De la collecte du lait à sa commercialisation, en passant par son emprésurage, son moulage et son affinage, revivez toutes les étapes de la vie du fromage et suivez l'évolution des techniques au travers d'une étonnante collection d'étiquettes, du matériel, des affiches et des documents commerciaux.

The Museum exhibits have been compiled thanks to donations from the cellars of the old cheese-making families in the region. From milking to marketing, via rennetting, molding and refining, learn about the life stages of the cheese and follow developments in technology through the equipment used, posters and marketing materials. The visit includes an explanatory video.

***Saturday May 26th, Sunday May 27th and Monday May 28th, from 2pm to 5.30pm:** treasure hunt in the museum for children (find the names of five objects from clues). A gift for all those who have found the right answers.*

Free admission for children under 14. Rate for over 14 years: € 1.50
50% discount for adults (i.e. € 1.50 instead of € 3).

Musée du camembert - 10 avenue du Général de Gaulle - 61120 Vimoutiers - Tél : 02.33.39.30.29
musee.camembert@orange.fr

Brochure Camembertises 2012.indd 11 21/04/2012 17:39:47

Exposition et visite guidée à l'église du Pont de Vie

L'église du Pont de Vie est placée sur le passage du chemin de pèlerinage « Rouen – Le Mont-Saint-Michel » 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.

Elle abritera durant 3 jours des artistes du Pays d'Auge Ornais et du Pays d'Argentan qui présenteront leurs peintures et aquarelles, paysages et natures mortes : Hubert Rivoal (Bailleul), Nicole Nivelet (Guéprei), Annick Auger (Trun) et François Gérard (Vimoutiers).

- **Exposition les 26, 27 et 28 mai de 10h à 12h et de 14h à 18h.**

- **Visite guidée de l'église le lundi 28 mai à 15h.**

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 Le Mont-Saint-Michel. This pathway is today still available for pilgrims. The church dates from the seventh century. Its windows have been recently renovated.

There will also be an exhibition of the work of artists who will present their paintings and watercolors, landscapes and still lifes: Hubert Rivoal , Nicole Nivelet, Annick Auger and Francois Gérard.

Exhibition on May 26th, 27th and 28th, from 10am to 12pm and from 2pm to 6pm.

Guided tour of the church Monday May 28th at 3 pm.

Contact : Madame Tardif au 02 33 39 05 32

Brochure Camembertises 2012.indd 12 21/04/2012 17:39:51

Domaine de la Hérissonnière

Le samedi 26 et le dimanche 27 mai, de 14h à 19h :

- visite du Manoir augeron du XVe siècle (habituellement fermé au public)
- portes ouvertes au Swin Golf du Domaine
- visite de la cave et dégustation gratuite des produits cidricoles

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 : le four à pain, la cave et le pressoir, l'écurie avec sa sellerie, les remises.
Sur le domaine : Cave cidricole, gîte et chambres d'hôtes dans le manoir, et SPOM (le spa de la pomme).

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

Domaine de la Hérissonnière

Former Manor which retains its sixteenth century atmosphere. The Manor is still surrounded by buildings typical of the farms in the Pays d'Auge : it has retained its bread oven, cellar and press, stables and saddlery. You'll find also there cider vaults, B&B accommodation and a gîte, and the Spom (an apple-themed Spa)

Saturday May 26th and Suday May 27th, from 2pm to 7pm:

- *visit the Pays d'Auge style Manor (usually closed to the public)*
- *open day for trying out Swin Golf,*
- *free tasting of cider products, guided tour of the vaults*

Free entertainment.

Brochure Camembertises 2012.indd 13 21/04/2012 17:39:57

Ecomusée de la Pomme au Calvados

Les 26, 27 et 28 mai :

- à 16h : Atelier fabrication de jus de pomme avec les enfants.
- de 14h30 à 18h : Diplôme du « Petit ramasseur de pommes » pour les enfants (promenade ludique dans le verger conservatoire).
- visite commentée de l'architecture du site du Grand Jardin, en complément à la visite guidée de l'écomusée et au tarif de la visite libre.

Tarifs : 3 € / moins de 12 ans : gratuit.

Le Grand Jardin: Ecomusée, Verger et jardin conservatoire.
L'écomusée, grâce à une collection d'une centaine d'objets, retrace 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 étreinte 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

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.*
Le Grand Jardin : Ecomuseum, orchard and garden conservatory.
May 26th, 27th and 28th:
- at 4pm: Workshop in "the production of apple juice" for children.
- From 2.30pm to 6pm: Diploma of the «Little Apple picker» for children (fun walk in the orchard).
- Guided tour of the architecture of the site at Le Grand Jardin, in addition to a guided tour of the museum and the usual rate for an unguided tour.
Admission: 3 € / under 12 years : free.

Brochure Camembertises 2012.indd 14 21/04/2012 17:40:02

Rando-Fermes

Le GVA de Vimoutiers (Groupement de Vulgarisation Agricole) organise sa cinquième Rando-fermes à Avernes-Saint-Gourgon. Le but est 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.

Les étapes :

- Le départ aura lieu devant l'église d'Avernes Saint-Gourgon (accueil/café).
- Balades à pied sur des chemins, de petites routes et à travers champs (difficilement praticable en poussette) et découvertes animées par le GVA :
  - d'énergies renouvelables agricoles (bois déchiqueté, méthanisation)
  - d'un jardin anglais
  - d'un atelier de production de veaux gras
  - des prairies classées en Natura 2000
  - de l'église d'Avernes-Saint-Gourgon.

Pique-nique sorti du sac le midi. Eau fournie. Marché de produits fermiers à l'arrivée et verre de l'amitié. Parcours d'environ 8 km. Participation demandée : 5 €/adulte, gratuit pour les enfants.

Le dimanche 27 mai. Départs échelonnés de 9h30 à 10h30. Arrivée à 16h30 environ.

Tarif : 5 € (collation offerte au départ et à l'arrivée) – gratuit pour les enfants.
Poussettes tout-terrain ou porte-bébés recommandés. Le pique-nique et les glacières apportés par chacun seront transportés par véhicule - l'eau sera fournie.

FARM RAMBLE *This, the fifth Farm Ramble,will take place on Sunday, May 27th in Avernes-Saint-Gourgon. As part of the Farm Ramble, the participating farmers are anxious to offer a friendly welcome to enable you to appreciate the ways of the farming profession which is their passion.*

Itinerary :

- *Departure from the carpark of the church of Avernes-Saint-Gourgon (reception / coffee).*
- *Walks on footpaths, small roads and through fields (practicable for pushchairs only with difficulty) and presentations:*
  - *Renewable energy in agriculture (woodchips, biogas)*
  - *An English garden*
  - *A presentation on the production of fattened calves*
  - *Grassland classified by Natura 2000*
  - *The church of Avernes-Saint-Gourgon.*

Bring your own picnic lunch: water supplied.
Market of farm products on arrival and welcome drink.
Distance of about 8 km.
Participation fee: 5 € / adult, children free.

Sunday May 27th. Staggered departures from 9:30am to 10:30am. Arrival at 4.30 approx.
All-terrain pushchairs or baby carriers recommended. Picnic baskets and coolboxes will be transported by vehicle - water will be provided.

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

Brochure Camembertises 2012.indd 15 21/04/2012 17:40:08

Les Vergers du Chouquet

Le dimanche 27 mai de 10h à 19h :

- Distillation avec un alambic à colonne
- Distillation avec un alambic à repasse
- Barbecue le dimanche midi (sur inscription)

Michel et Christophe sont éleveurs de bovins 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

Sunday May 27th, from 10am to 7pm:

- *Distillation with a column still*
- *Distillation with a returns to still*
- *BBQ on Sunday for lunch (registration required)*

***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, cocktail Aguinery.

Domaine de la Galotière

Le lundi 28 mai, à 15h : visite guidée des vergers, de la cave et de la distillerie.

Agriculture Biologique : Pommes et poires de variétés ancestrales du Pays d'Auge sont transformées en d'excellents produits d'Appellation d'Origine Contrôlée : 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.

Monday May 28th, at 5pm: guided tour of the orchards, the vaults and the distillery.

Organic Farming: Apples and Pears of ancestral varieties of the Pays d'Auge turn 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

Brochure Camembertises 2012.indd 16 21/04/2012 17:40:11

Ferme de Cutesson

Les 26, 27 et 28 mai, de 9h 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 Pique-nique sur l'herbe sur un air de guinguette. Apportez vos paniers repas (le kir est offert).
- o Jeux pour les enfants :
  - **pour les petits :** pêche à la ligne, course de tracteurs à pédales, balançoire, corde à sauter, coloriages
  - **pour les plus grands :** pétanque, chamboule-tout

Animations gratuites.

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.

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

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 26th, 27th and 28th, from 9am 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
o Picnic on the lawn in the style of an open air café. Bring your lunch baskets (Kir is offered by the owners).
o Games for Children:
- For the youngest: angling, pedal tractor racing, swings, skipping, colouring
- For older children: petanque, coconut shy.
Free.

Brochure Camembertises 2012.indd 17 21/04/2012 17:40:19

RESUME DU PROGRAMME 2012

LES 26 - 27 et 28 MAI :

- **9h - 18h :** Présentation de la ferme bio et de la cidrerie, dégustation des produits cidricoles, jeux pour les enfants et pique-nique sur un air de guinguette à la Ferme de Cutesson (Vimoutiers) ... **17**
- **10h-12h / 14h-19h :** Exposition et initiation (peinture, pastel, sculpture et poterie) + expo photo et expo sur le Tibet (mairie du Renouard) **9**
- **10h - 12h / 14h - 18h :** Exposition de peinture et aquarelle à l'église du Pont de Vie **12**
- **Midi et soir :** repas tibétain aux saveurs du Pays d'Auge à la Camembertière (Les Champeaux)..... **8**
- **14h - 17h30 :** Jeu de piste pour les enfants au Musée du Camembert (Vimoutiers)..... **11**
- **14h30 - 18h :** Visite guidée du musée, visite commentée de l'architecture du Grand Jardin et diplôme du «Petit ramasseur de pommes» pour les enfants (Le Sap)..... **14**
- **à 16h :** Atelier fabrication de jus de pomme avec les enfants au Grand Jardin (Le Sap) **14**

SAMEDI 26 MAI :

- **à 10h30 et à 15h30 :** Visite guidée de la fromagerie Durand et dégustation (Camembert)..... **10**
- **14h à 19h :** Visite du Manoir du XVe siècle, visite de la cave + dégustation, présentation du Swin Golf au Domaine de la Hérissonnière (Saint-Aubin de Bonneval) **13**
- **14h30 - 17h30 :** Découverte d'un élevage de poneys Shetlands et atelier-découverte du poney pour les enfants chez Elevage d'Astuce (Aubry-le-Panthou) **7**
- **à 15h :** Conférence-dégustation à la Maison du Vert (Ticheville) **5**
- **à 15h :** Rallye photos en famille avec les ânes Looping et Gaspard (sur inscription) + pique-nique et goûter (Aubry-le-Panthou) **6**
- **à 15h et à 16h30 :** Atelier moulage du fromage pour les enfants à la Maison du Camembert - places limitées (Camembert) **10**

DIMANCHE 27 MAI :

- **dès 14h :** Anniversaire du Centre tibétain (Aubry-le-Panthou) **4**
- **9h30 - 16h30 :** Rando-Fermes (Avernes Saint-Gourgon) **15**
- **10h - 19h :** Distillation (alambic à colonne et alambic à repasse) par les Vergers du Chouquet et barbecue le midi sur inscription (Roiville) **16**
- **14h à 19h :** Visite du Manoir du XVe siècle, visite de la cave + dégustation, présentation du Swin Golf au Domaine de la Hérissonnière (Saint-Aubin de Bonneval) **13**
- **à 15h et à 16h30 :** Atelier moulage du fromage pour les enfants à la Maison du Camembert - places limitées (Camembert) **10**
- **18h :** Concert de Lama Gyourmé et Jean-Philippe Rykiel (Aubry le Panthou) **4**
- **14h - 18h :** Gymkhana de vieux tracteurs au Grand Verger de la Siaule (Saint-Germain d'Aulnay)..... **8**

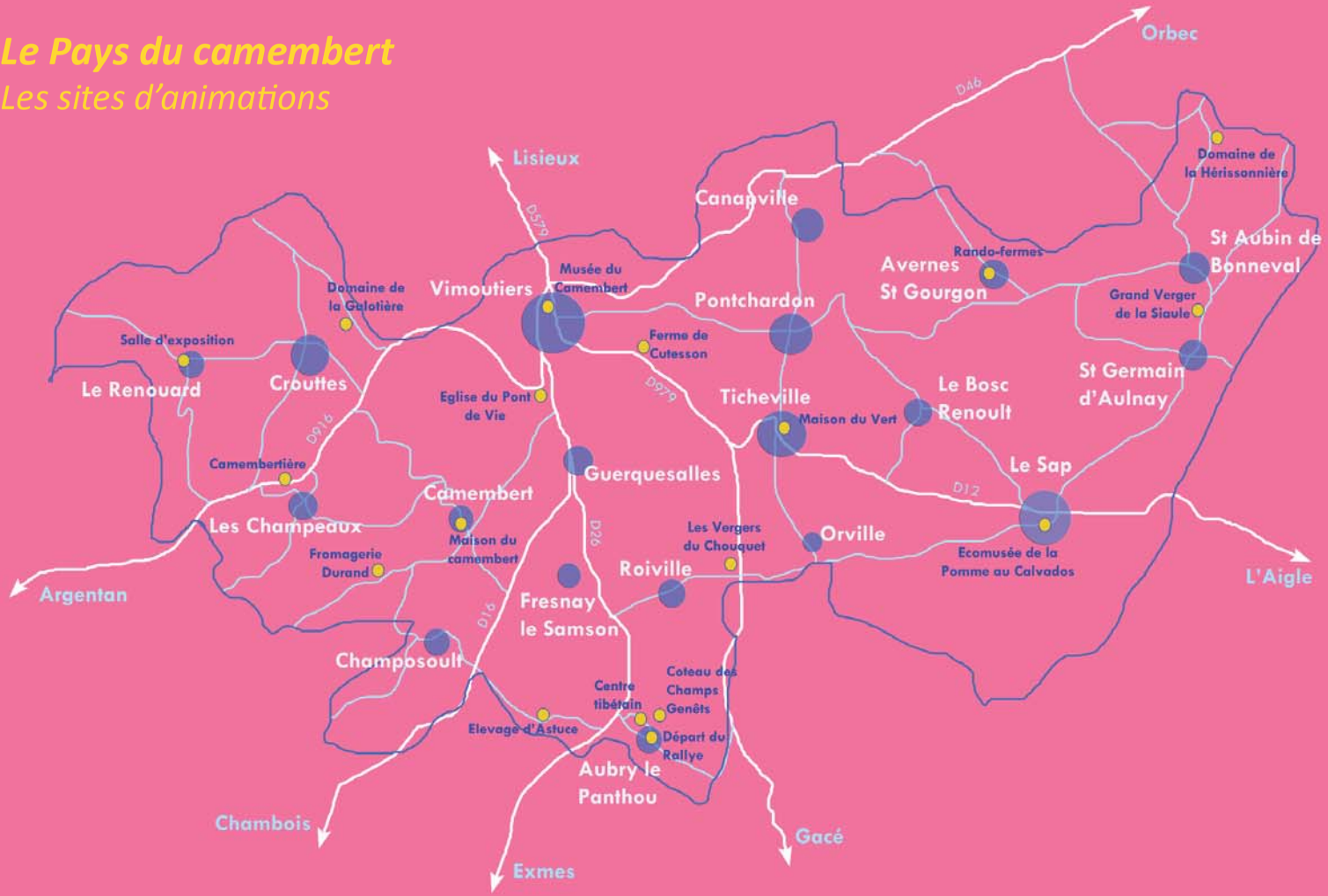
LUNDI 28 MAI :

- **à 10h30 et à 15h30 :** Visite guidée de la fromagerie Durand et dégustation (Camembert) **10**
- **14h30 - 17h30 :** Découverte d'un élevage de poneys Shetlands et atelier-découverte du poney pour les enfants chez Elevage d'Astuce (Aubry-le-Panthou) **7**
- **à 15h :** Visite guidée de l'église du Pont de Vie (Vimoutiers) **12**
- **à 15h :** Visite guidée des vergers et de la cave à la Galotière (Crouttes) **16**

Brochure Camembertises 2012.indd 18 21/04/2012 17:40:40

Le Pays du camembert

Les sites d'animations



21/04/2012 17:40:47
Brochure Camembertises 2012.indd 19

Office de Tourisme du Pays du camembert

21 place de Mackau
61120 Vimoutiers

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

http://paysducamembert.unblog.fr

http://facebook.com/camembert.calvados

www.camembertises.com

Brochure Camembertises 2012.indd 20 21/04/2012 17:40:55