

# *Aux Plaisirs d'Auge...*

Les rendez-vous des initiés.



Tourisme, Culture et Traditions



Marie – Jolann, aquarelliste qui croque avec talent et gourmandise les paysages de la région.

### ART CONTACT SARL

Édition - Communication - Tourisme  
 27260 Le Bois Hellain - 75018 Paris  
 Tel. +33 (0) 2 32 41 77 01 - + 33 (0) 1 44 92 94 54  
 Courriel : art.contact@free.fr  
 RCS Paris 483 820 635 - APE 741 G

Conception et Réalisation : **François Renouf de Boyrie**  
 Photographies : **Jean-Pierre Forget**  
 Graphiste : **Pascal Rivière – d'clic création** – 02 31 24 64 82  
 Imprimerie : **le révérend 50 700 Valognes** – 02 33 21 64 00

Toutes reproductions interdites sauf mentions particulières, les textes et les photos restent la propriété d'ART CONTACT  
 Tirage 15 000 exemplaires – Avril 2007



Bonjour à tous,

Nous avons la joie de vous guider dans le Pays d'Auge et souhaitons par cette brochure vous initier aux Plaisirs d'Auge.

Nous vous présentons les environs de Cormeilles, Beuvron en Auge, Pont l'évêque et une petite incursion à Honfleur. Ces plaisirs sont le reflet de cette région que la gastronomie, les sites et la culture sauront vous offrir.

Le Pays d'Auge est une région avec des paysages plein de charme, des saveurs et un art de vivre. l'art d'y vivre est fait d'émotions, de rencontres avec des animaux, des lieux, des gens.

Cette brochure vous recommandera et vous révélera des adresses jalousement gardées par les initiés. Dans ces lieux et ces adresses, vous pourrez alors vivre l'authenticité du Pays d'Auge: vivre le Pays d'Auge, c'est le respirer, le goûter, le sentir, se fondre dans sa nature et frissonner de ses nuances. Apprendre à saisir et écouter la poésie du ruisseau qui coule pour rimer avec cette nature qui déborde.

Cette région a été reconnue comme le plus grand pays d'art et d'histoire en 1999. Nous vous recommandons les offices de tourisme régionaux qui vous apprendront le patrimoine du Pays d'Auge et vous indiqueront les sentiers pour le découvrir.

Un guide, pour ceux qui souhaitent l'espace d'un week-end devenir des Augerons débutants. Évidemment, nous oublions quelques bonnes adresses, mais ce sera pour vous les révéler lors des prochaines éditions, n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et de vos suggestions.

Pour de plus amples informations, l'association Pays d'Auge Expansion qui a pour objet la promotion et le développement de cette région pourra vous apporter par ses publications des informations détaillées « [www.pays-auge.fr/](http://www.pays-auge.fr/) ».

Nous vous souhaitons une belle découverte, de bons moments et de rares instants et surtout l'envie de revenir pour de nouveaux plaisirs d'Auge.

**François Renouf de Boyrie**  
 avec l'équipe d'Art Contact

## Pays d'Auge



Puisqu'il s'agit ici d'un rendez-vous d'initiés, eh bien, soit! Allons-y

Mais attention, il me faut d'emblée vous mettre en garde. Il est en effet préférable que vous en ayez conscience: cette initiation sera longue et ne devra rien au hasard. Elle sera toute en nuances, elle sera exigeante aussi. Elle vous demandera temps, curiosité et ténacité, voire même peut-être persévérance et obstination, le tout mâtiné d'un solide appétit.

Appétit pour voir ou juste apercevoir, pour regarder et admirer au détour d'un chemin, par-dessus la barrière blanche d'un haras ou à travers l'œil d'une porte cochère, l'exubérance luxurieuse de notre nature et de notre incomparable patrimoine.

Appétit pour sentir, pour humer et respirer, à pleins poumons ou à pleine vie au risque de se griser ou de s'enivrer, le souffle vivifiant de l'iode de nos plages, le délicat parfum des pommiers en fleurs ou l'odeur suave de l'herbe coupée.

Appétit pour goûter, pour déguster et savourer ses richesses gastronomiques, craquantes ou crémeuses, aussi raffinées que renommées.

Appétit pour toucher et pour caresser, des yeux ou de la main, les mille et un trésors dont regorge à foison ce joli cœur de Normandie.

Je vous avais prévenus. Vous partez pour une longue quête car, vous vous en rendez très vite compte, notre Pays d'Auge aime à faire découvrir ses secrets jalousement cachés.

Alors, si vous le voulez toujours, initiez-vous. Le Pays d'Auge, à chaque instant et à chaque regard, en vaut la peine et le détour.

**Anne d'Ornano**

Président du conseil général du Calvados

## Serge Dupont-Valin

*Serge Dupont – Valin, homme de plume et homme de goût, nous confie avec poésie les nostalgies et les joies de son retour en pays d'Auge*

Je convins, à l'occasion d'un manuscrit nécessitant une enquête sur les pas de Maupasant, de séjourner en Pays d'Auge.

Vint la grâce!

J'avais oublié les aubes opalines, la brume accrochée aux pommiers. Les fils d'argent qui s'étirent d'herbages en cours plantées, les exhalaisons odorantes de lait mousseux, les ardoises bleues et luisantes.

J'avais oublié les beuglements des vaches, les hennissements des chevaux et les braiments des ânes qui égaient le ciel gris.

J'avais oublié les douets qui murmurent à l'ombre des aulnes.

J'avais oublié les effluves capiteuses de pommes sures en automne, le goût onctueux de la crème fraîche, du beurre salé, des trois rois, camembert, livarot, pont-l'évêque. La bonne humeur du cidre et du poiré, le raffinement d'un calvados hors d'âge.

J'avais oublié le bois sec de pommiers morts qui déploie des rubans vaporeux au-dessus des toits en chaume, dans le creux des vallons.

J'avais oublié l'alliance des colombages et du torchis, sur les façades des chaumières, le vent d'Ouest, impétueux, qui frappe les rivages et s'enfuit en riant, dans les collines vertes.

J'avais oublié les petits ports où des chalutiers chamarrés débarquent soles, turbots, carrelets, tourteaux engourdis et crevettes grises.

J'avais oublié les villes meurtries et neuves, les quartiers épargnés aux ruelles encombrées d'antiquaires et d'artisans,

J'avais oublié les crépuscules lumineux, l'angélus du matin, celui du soir, le crachin et les petits nuages du beau temps, pommelés et nacrés. Les paysans taiseux et malins, les Normands besogneux et gourmets.

Aujourd'hui, j'accepte avec bonheur les grains qui passent, comme sur la mer, avec une grande ombre menaçante. Et le vent salé vient griffer les toitures, sous les averses drues, sans quoi la Normandie ne serait pas cette oasis, verte et généreuse.

Car, j'oubliais de vous en informer, depuis deux courtes années, j'ai dit « oui » au Pays d'Auge.

Serge Dupont-Valin  
Romancier.

*Les Routes de la Faim* Éditions CLC  
*Itinéraire d'un SDF* Éditions CLC

« Notre ami, Vincent Grandgousier, critique gastronomique, nous a confié sa sélection de Plaisirs d'Auge et, nous a dévoilé son carnet d'adresses pour vous convier autour de quelques grandes tables augeronnes. »

**La Ferme Saint Siméon**

Rue Adolphe Marais 14600 HONFLEUR  
02 31 81 78 00

Lauberge, courue par les impressionnistes, est devenue un temple du luxe et du raffinement. La cuisine, élégante et classique, travaille des produits rares et rigoureusement frais. Une adresse de prestige.

**SA.QUA.NA**

22, place HAMELIN 14600 HONFLEUR  
02 31 89 40 80

L'élève de Michel BRAS est déjà, sans conteste, un grand chef. Depuis peu installé en Normandie, sa table est courtisée, recherchée. Le Sa Qua Na, au décor zen, vous entraînera en Orient, de créations gourmandes en émotions délicates, par un savoir-faire hautement maîtrisé.



© SA.QUA.NA

**La Terrasse et l'Assiette**

8, place Sainte Catherine 14600 HONFLEUR  
02 31 89 31 33

Le talent incontestable de Gérard BONNEFOY évolue entre une cuisine de terroir et de la mer. En attestent, par exemple, la chartreuse de ris de veau en feuille de chou et le pavé de bar poêlé, purée d'aubergines. Remarquable!

**Le Dauphin**

14130 Le BREUIL-EN-AUGE  
02 31 65 08 11

Une cuisine du terroir, revisitée par l'excellent Régis LECOMTE, qui a le don subtil de parsemer de hardiesses une sobriété académique princière. Une très grande table régionale.

**Le Pavé d'Auge**

14430 BEUVRON-EN-AUGE  
02 31 79 26 71

Si l'endroit est typiquement normand sous les vieilles poutres qui abritaient les anciennes halles, il n'y a pas que ça! Car la cuisine classique est toujours de grande qualité. Tenez, par exemple, l'épaule d'agneau de lait, confite au citron, est d'une finesse remarquable. Quant aux desserts, ce sont des faiblesses de demoiselles...

**Le Pot d'Étain**

14640 MANERBES  
02 31 61 00 94

Nathalie et Christophe HAMONOU sont des hôtes atypiques. Là où le service, ailleurs, est souvent ampoulé, Nathalie évolue avec sourire et enthousiasme. Quant à Christophe, il n'hésite pas à proposer des bonbons de langoustines croustillantes, crème d'écrevisses au lard paysan, et, nom d'une pipe, que c'est bon! Le Pot d'Étain devient incontournable.

**Gourmandises**

29, rue de l'Abbaye 27260 CORMEILLES  
02 32 42 10 96

D'accord, c'est tendance, souvent complet, mais qu'est-ce qu'on est bien, entre amis, chez Bernard VAXELAIRE. Une cuisine simple, c'est le plus difficile à réaliser. Goûtez donc la salade d'oreilles de cochon ou bien le saint-pierre rôti à la peau, et vous aussi aurez envie d'entrer dans le cercle rapproché des amis du sympathique Bernard.

*Pour un moment entre amis*

**La Galerie Du Mesnil**

14130 LE MESNIL SUR BLANGY  
02 31 64 77 13

Ces Provençaux-là ont adopté la Normandie. Alain, sculpteur, expose ses œuvres étonnantes, parmi un choix, judicieux, d'artistes peintres. Dans la salle où brûlent de grosses bûches, ou bien sur la terrasse de cette jolie chaumière fleurie, Jocelyne, avec bonne humeur, vous servira, sur planche, la fondue de Pont-l'Évêque, des spécialités campagnardes ou nordiques, le gigot de 7 heures, et bien d'autres bonheurs, dans une ambiance sans chichi.

**Aux plaisirs d'Auge...**

**À la découverte des régions**

Cormeilles, Épaignes, Beuzeville ..... page 13  
 Beuvron en Auge, Cambremer, Dozulé..... page 31  
 Honfleur ..... page 43  
 Pont – l'Évêque..... page 47

**Les Présentations**

Le Calvados ..... page 41  
 Fromages de Normandie ..... page 52  
 Les Chevaux en Pays d'Auge ..... page 61  
 Golfs en Pays d'Auge ..... page 64  
 Les Chambres d'hôtes..... page 66

## Cormeilles



Résolument tournée vers l'avenir, la communauté de communes du canton de Cormeilles a choisi un développement économique qui concilie le respect de l'environnement et la préservation des sites.

Après la réhabilitation des centres bourgs d'Épaignes et de Cormeilles et l'aménagement de ses villages, la commune s'est également dotée de deux zones artisanales.

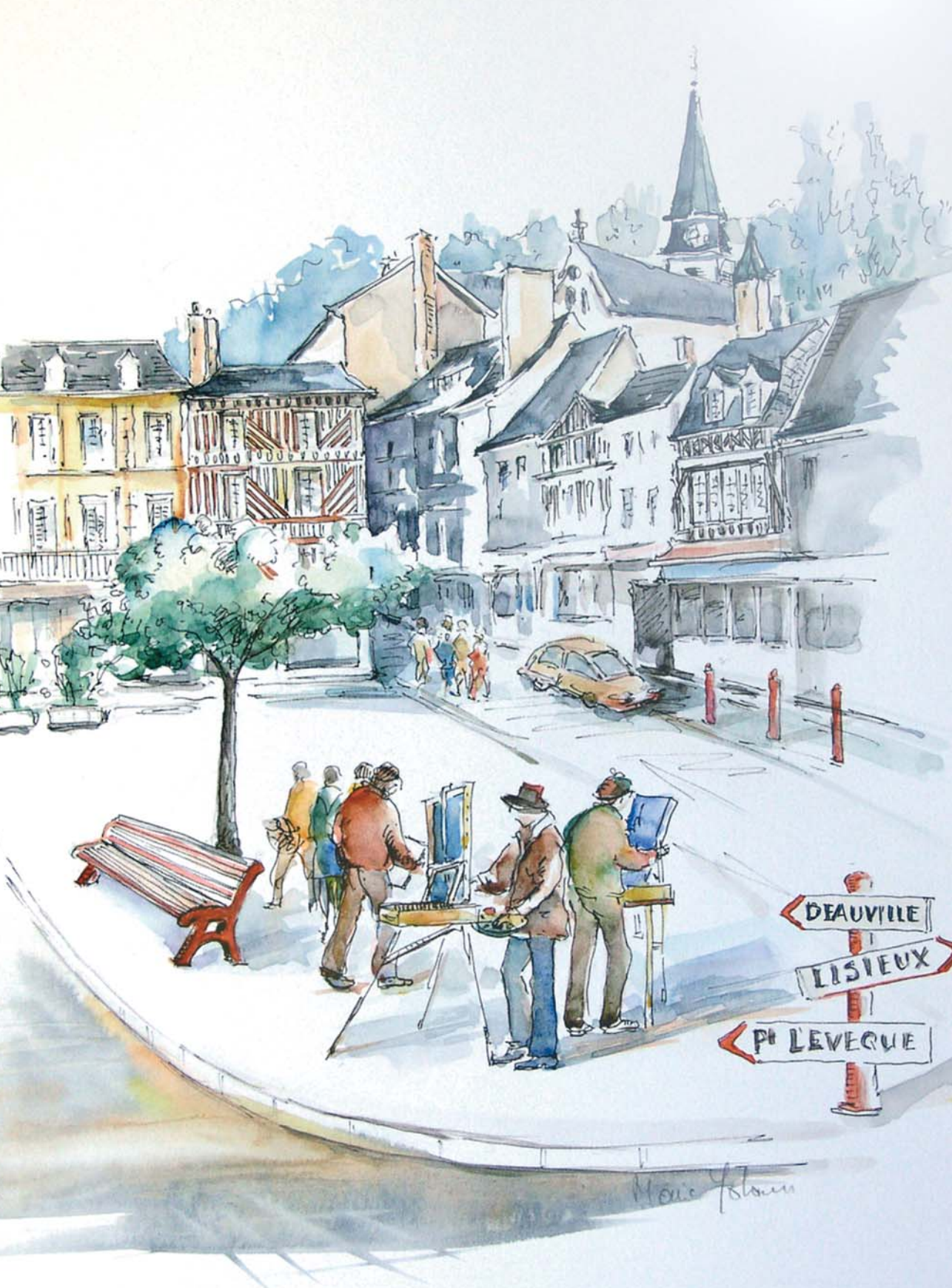
Beaucoup d'énergie a été consacrée au développement de l'activité touristique, première industrie du pays. La mise en valeur des sites illuminés dans tout le canton et les circuits de découverte dans le bocage attirent des touristes de plus en plus nombreux.

Avec le dynamisme de l'activité commerciale à Cormeilles et la mise en valeur de tout son canton, la communauté de communes est prête à accueillir les activités qui contribueront au développement harmonieux de ce terroir authentique de la Normandie.

Le Pays d'Auge, pour la mise en valeur de ses atouts touristiques, nous démontre la nécessité d'une action conjointe pour servir les intérêts de cette même identité.

Nous encourageons l'initiative de la publication « Aux Plaisirs d'Auge » qui nous en illustre la réalité.

**Hervé MORIN**  
Député-maire d'Épaignes  
Président de la Communauté  
de communes de Cormeilles



## CORMEILLES, ÉPAIGNES

pages 14 - 15



## BEUZEVILLE

page 27



Gérard Briavoine, Président de la commission Tourisme de la Communauté de Communes du Canton de Cormeilles, présente l'office du Tourisme et ses formules découvertes :

## L'OFFICE de TOURISME

« Accueil et Efficacité »

L'Office de Tourisme du canton de Cormeilles est installé dans l'une des plus vieilles maisons de Cormeilles.

Cette belle maison essentée <sup>(1)</sup>, l'ancienne « Imprimerie Commerciale » de Madame Moulin, est au pied du Mont-Mirel, en contrebas de l'église, et à l'angle de la vieille route de Pont-Audemer. Cette route suit le tracé de l'antique voie romaine qui conduisait de Noviomagus (Lisieux) à Juliobona (Lillebonne).

ENTREZ sans CRAINTE!



Séverine et Samuel accueillent les visiteurs pour les renseigner ou les guider.

Touristes, promeneurs, habitants du canton, curieux ou égarés sont les bienvenus. Reçus avec cordialité et amabilité, ils obtiendront, avec le sourire, les clefs de la découverte de notre région.

Qu'il s'agisse des circuits pour des escapades à pied ou en voiture, de l'hébergement, de la restauration, des curiosités locales ou régionales, des spectacles ou animations proposés par les associations, nos deux complices sauront répondre à vos interrogations et à vos attentes. Ils vous offriront la documentation nécessaire à un agréable séjour 'du côté de Cormeilles... en Pays d'Auge <sup>(2)</sup>.

(1) essentes : panneaux recouverts d'ardoises disposées verticalement sur les murs exposés à la pluie. Ce revêtement date du moyen-âge, il en reste en Normandie, en Touraine et dans le Beauvaisis.

(2) « du côté de Cormeilles... en Pays d'Auge », Guide touristique 2007 à votre disposition à l'Office de Tourisme.

### Les Balades à la rosée

« Marche et Convivialité »

Les balades à la rosée s'inscrivent maintenant dans la tradition d'accueil et de convivialité de l'Office de Tourisme.

À partir d'un itinéraire judicieusement choisi, les participants sont invités à un petit parcours découverte dans le canton pour une marche de 1 à 2 heures au petit matin.

Un copieux petit-déjeuner servi chez l'habitant ou dans un site original agrémenté cette randonnée et réunit tous les marcheurs dans une ambiance cordiale.

À noter que pour la saison 2007, cette activité sera renforcée pour répondre aux demandes croissantes des amateurs et que chaque « balade » abordera un thème de découverte lié au patrimoine ou à l'environnement.



Le calendrier des balades est à consulter à l'Office de Tourisme ou sur le site [www.office-tourisme-cormeilles.com](http://www.office-tourisme-cormeilles.com)  
Inscriptions préalables obligatoires



© P-B Argence

### Les Circuits Illuminés

« Patrimoine et Originalité »

Insolite, pittoresque, original et convivial... les qualificatifs ne manquent pas pour évoquer la nouvelle prestation touristique du canton de Cormeilles consacrée aux Circuits Illuminés.

Après la découverte de Cormeilles, l'embarquement est immédiat pour sillonner en car les petites routes de la région. Vous découvrirez ici ou là : une église rurale précédée de son porche, un manoir à pan de bois, une chaumière traditionnelle... le tout baigné par des éclairages personnalisés qui transforment les sites et en accentuent la part de mystère. Un mystère savamment entretenu par des commentaires originaux ou des anecdotes distillés tout au long du parcours par Séverine ou Samuel, les animateurs de l'Office de Tourisme, transformés en conteurs pour l'occasion.

La promenade peut réserver quelques surprises avec un repas convivial ou un arrêt improvisé dans une petite commune.

Réservations reçues à l'Office de Tourisme où Séverine et Samuel vous proposeront des options personnalisées pour la découverte illuminée du canton.

### Le Sentier de la Biodiversité

« Botanique et Randonnée »

Pour découvrir la nature et s'instruire en se promenant, le Sentier de la Biodiversité vous offre 5 à 6 km de parcours balisé aux environs immédiats de Cormeilles.

Pour y accéder facilement, il est recommandé de se rendre au parking « Martin », à environ 3 km de Cormeilles sur la route de Pont Audemer (demandez à Séverine ou à Samuel)

Le visiteur ébloui est immédiatement transporté dans le bocage normand avec son cortège de chemins creux, ombragés par les arbres têtards taillés régulièrement pour produire le bois de chauffage.

Ici ou là, et selon la saison, des tapis de primevères le disputent aux pervenches bleues et aux fougères caractéristiques des zones humides. Plus loin des orchidées, dont certaines assez rares - ne pas cueillir svp - émergent des prairies préservées.

Libre d'accès et accessible à tous, promeneurs, amoureux de la nature ou amateurs avertis, le Sentier de la Biodiversité allie le plaisir de la randonnée à celui de l'initiation à la botanique.

Un dépliant illustré et conçu en fonction du balisage, est disponible à l'Office de Tourisme.

Des circuits découvertes commentés sont organisés toute l'année, pour les groupes. Se renseigner auprès de Séverine ou de Samuel à l'Office de Tourisme.

Je vous souhaite un agréable séjour et espère vous croiser au détour des sentiers qui entourent Cormeilles et ses environs.

Gérard Briavoine



© P-B Argence

### OFFICE DE TOURISME

14, Place du Mont Mirel  
Téléphone 02 32 56 02 39 – Télécopie 02 32 42 32 66  
Site : [www.office-tourisme-cormeilles.com](http://www.office-tourisme-cormeilles.com)  
Mel : [info@office-tourisme-cormeilles.com](mailto:info@office-tourisme-cormeilles.com)  
Ouvert du mardi au samedi de 10 h 00 à 12 h 30  
de 13 h 30 à 17 h 30  
Dimanche et jours fériés de 10 h à 12 h 30

Vous viendrez à Cormeilles par une succession de vallées qui vous dévoileront le bocage normand pour arriver dans la vallée de la Calonne

Une commune de 1200 habitants

**À découvrir:** L'église St Croix de Cormeilles qui domine le village a été édifiée au XI<sup>e</sup> siècle.

- À l'imitation des paysages vallonnés qui l'entourent, cette église a la particularité d'avoir une nef en pente.
- La Distillerie BUSNEL, créée en 1910, est l'une des plus grandes de Normandie. Elle peut être visitée avec sa maison du Pays d'Auge et des Calvados. Route de Lisieux 02 32 57 38 80 [www.distillerie-busnel.fr](http://www.distillerie-busnel.fr)

**Commerces:** – Poissonnerie CHEENNE: 18, rue de l'Abbaye 02 32 57 80 68 des poissons réputés et recherchés

- Pâtisserie Marc DUFFAY: 25, rue de l'Abbaye 02 32 57 80 56  
Les macarons et les tartes

**Restaurants:** **L'Auberge du Président**

« Un accueil, un décor et une table à ne pas manquer »  
Fabrice et Delphine Cazeaux  
70, rue de l'abbaye  
Tel: 02 32 57 80 37 – fax: 02 32 57 88 31  
[www.hotel-cormeilles.com](http://www.hotel-cormeilles.com)  
[info@hotel-cormeilles.com](mailto:info@hotel-cormeilles.com)



- Les Diabes Verts 19, place du Gal de Gaulle 02 32 57 80 07 (voir page xx)
- Les Gourmandises 29, rue de l'abbaye 02 32 42 10 96
- La Petite Venise 5, rue de l'abbaye 02 32 41 39 56

**Marchés:** – le marché de Cormeilles tous les vendredis et en supplément pour juillet-août, marché campagnard le dimanche

## La Serre



Un espace à ne manquer pour rien au monde: « le Showroom d'Antoine Prévoté » à la boutique de LA SERRE (entre Cormeilles et Bonneville la Louvet).

En effet, Antoine y partage avec Laurence Christophe et Patrick, une grande boutique de 400 m<sup>2</sup>.

L'on s'y presse pour regarder, chercher, trouver et se disputer des Antiquités, des objets, des meubles de métiers ou bien des meubles habilement patinés.



Mais, le domaine où Antoine excelle, c'est pour dénicher et réunir des meubles de décorations provenant d'usines ou de manufactures ainsi que des riches administrations.

Il les traque sans cesse, grâce à un réseau qu'il s'est constitué au prix d'un travail de Titan depuis bientôt 3 ans. Voilà pourquoi, il est maintenant courtisé par de grands architectes et décorateurs d'intérieurs, et même la presse, vous l'avez sans doute aperçu dans des magazines de déco ou des émissions de télévision.

Homme d'action et d'entreprises, Antoine partage également avec Jean-Paul Jurquet un stand au Marché Serpette à St Ouen. Vous les trouverez au Stand 18 allée 6 et au stand 27 Allée 5.

Sans cesse en mouvement, il est toujours présent sur... son portable!

### Mélange d'idées

Antoine Prévotéaux  
5, rue de Pont-Audemer 27 260 Cormeilles  
06 20 89 14 58  
[melangesdidees@wanadoo.fr](mailto:melangesdidees@wanadoo.fr)



## João Miranda

« *Un celtibère chez les Vikings* »

Originaire du nord du Portugal, João Miranda est installé à Cormeilles depuis 1977.



Il se définit comme un « illustrateur en trois dimensions », un amoureux du savoir regarder.

Il a participé à la restauration de l'ancien relais de diligences du Bras d'Or, XVI<sup>e</sup> siècle, à l'angle de la rue Paul Mare et de l'ancienne voie romaine. 22 sculptures extérieures qui représentent animaux et personnages, toutes en vieux chêne.

Le talent de João a de multiples facettes. Dans son atelier, vous découvrirez des œuvres plus contemporaines, tel un escargot en bois qui côtoie un cochon qui vient de pondre un œuf ou des tableaux en trois dimensions. Une visite indispensable chez un personnage hors du commun.

**João Miranda**

33, rue de Pont-Audemer  
27260 Cormeilles  
Tél. 02 32 57 85 28



## La Malle Anglaise

« *Une valise d'idées* »

Située en plein centre de Cormeilles, cette boutique d'antiquités décoration est une véritable institution.

Mobilier, linge de maison et objets de décoration du monde entier vous attendent dans cette véritable caverne d'Ali Baba.

Vieille maison à colombages et boiseries, tout est réuni pour faire de ce magasin un lieu plein de charme.

**La Malle Anglaise**

37-39, rue de l'Abbaye 27260 Cormeilles  
Tél.-Fax 02 32 56 05 38



## Bonheur du Jour

« *Le rustique BCBG* »

Spécialisé dans les armoires normandes et les meubles rustiques, Éric Morlière a aussi rassemblé de beaux meubles Louis XIII et Empire.

Les amateurs de peintures et de gravures y découvriront notamment des œuvres d'Eveno, peintre animalier rouennais du XIX<sup>e</sup> siècle. Du mobilier rustique d'époque qui réjouira les amateurs.



**Bonheur du Jour**  
5, rue Paul Mare 27260 Cormeilles  
Tél. 06 17 69 40 98





## Aux Diables Verts

« *En Normandie, même les diables sont verts* »

Situé au centre du village, ce Restaurant – Bar à vins est le rendez-vous du Tout – Cormeilles.

Pascal et Laurence ont repris cet établissement et l'ont décoré design. Ils vous proposent à toute heure une cuisine du marché et une sélection de vins de propriétés et de grands crus.

Ouvert 7 / 7, service jusqu'à 21 h 30

Si vous passez, allez prendre un verre aux Diables

**Aux Diables Verts**  
19, place du Gal de Gaulle 27260 Cormeilles  
Tél. 02 32 57 80 07  
Email: [auxdiablesverts@wanadoo.fr](mailto:auxdiablesverts@wanadoo.fr)



## Antiquité Rebière

Sur la petite place, au centre de Cormeilles, Sophie vous propose un choix d'antiquités avec des meubles d'époque Restauration, Louis-Philippe et Napoléon III



**Antiquités Rebière**  
20, Place du Gal de Gaulle  
27260 Cormeilles  
02 32 42 01 99

## Manoir de Bellemare

À l'entrée de Cormeilles se trouve un beau manoir du XVIIIe avec un parc. Madame Bouron, sa propriétaire, femme dynamique et pleine de vitalité y a aménagé des chambres d'hôtes, a transformé les communs en boutique d'antiquités et va y ouvrir prochainement un salon de thé.



### *Les Chambres d'hôtes*

Madame Bouron, Châtelaine, vous reçoit dans sa demeure. Elle vous y propose 5 chambres modulables en 3 appartements indépendants avec vue sur le parc. La suite du premier étage est majestueuse. Comptez 80 € pour deux personnes par nuitée avec le petit-déjeuner.



### *Le Salon de Thé*

Un salon de thé « cosy » où vous pourrez retrouver vos amis et savourer autour de la cheminée des thés de grande origine (qui seront aussi à la vente au détail). Pour le déjeuner, il se transformera en Bar à Soupes, avec des produits de la région bien entendu mais également vous y trouverez des assiettes composées selon la saison, suivi d'un plateau de fromages, de desserts et de glaces. Un endroit sympathique pour retrouver vos amis dans le calme d'un beau manoir (l'ouverture est prévue pour cette saison).

### *La Boutique d'Antiquités*

Madame Bouron, Antiquaire, vous propose également une boutique de brocante et d'antiquités.

La boutique est installée dans les communs du manoir. Un large choix de porcelaines anglaises et d'objets en métal argenté côtoient des meubles anciens, normands et des objets de décoration.



### Manoir de Bellemare

Madame Michelle Bouron  
43, rue de Malou 27 260 Cormeilles  
02 32 41 42 56 – 06 77 86 01 17  
Site: [www.manoirdebellemare.fr](http://www.manoirdebellemare.fr)  
Email: [michelle.bouron@wanadoo.fr](mailto:michelle.bouron@wanadoo.fr)

## Boulangerie Delepine

### « Un jour, un pain »

Depuis juin 2004, Delphine et Luc Delepine vous accueillent et vous proposent un pain différent chaque jour de la semaine.

Des pains spéciaux qui côtoient la boulangerie traditionnelle.

La baguette aux céréales est à base d'un mélange de graines et céréales que Luc fait préparer spécialement au Moulin de l'Andelle.

#### Choisissez votre pain du jour (ou inversement)

Le mardi: le pain Bûcheron,  
le mercredi: la baguette Hally-Grain,  
le jeudi: le pain au Triple-malt,  
le vendredi: le Cœur de lin (riche en oméga 3),  
le samedi: le pain au Maïs  
et pour le dimanche la Baguette au Levain.

Vous trouverez également un choix de pâtisseries régionales: des Tartes normandes, cauchoises ou Yportaises (sortes de crumble)



Fermé dimanche après-midi et lundi

**Boulangerie Delepine**  
18, route de Pont-Audemer 27 260 Epaignes  
Tél. 02 32 57 88 98

## Le Prieuré des Fontaines



À 20 mn de Honfleur. Calme, verdure et confort dans ce beau prieuré de la « Venise Normande » Un accueil sympathique et familial, des promenades dans un parc arboré, une piscine chauffée et des confitures maison vous y attendent.

**Marie-Hélène & Jacques Décarsin**  
Le Prieuré des Fontaines 27 500 les Préaux- France  
Tél. : 0033 (0) 2 32 56 07 78  
Fax : 0033 (0) 2 32 57 45 83  
[www.prieure-des-fontaines.fr](http://www.prieure-des-fontaines.fr)  
[jacques.decarsin@wanadoo.fr](mailto:jacques.decarsin@wanadoo.fr)

## Atelier Végétal

### « Le royaume du jardin »

Aurore et Nicolas sont spécialistes de la conception paysagère, ils conçoivent l'organisation de votre jardin et, vous recommandent les essences et les plantes les plus adaptées à notre région.

Sur demande, ils se rendent à votre domicile, afin d'étudier sur place et avec vous les meilleures solutions,

Vous pourrez apprécier leurs connaissances de la nature et leur professionnalisme.



Ils sauront vous donner un vrai coup de main... **verte!**

Également, ils vous proposent un grand choix de plantes d'intérieur et d'extérieur.

Avec leurs compositions florales, de fleurs coupées, Aurore et Nicolas apportent la touche de gaieté indispensable à la bonne réussite de vos réceptions, et illuminent votre intérieur.



**Atelier Végétal**  
Nicolas et Aurore Blot  
Vente et Locations de plantes  
Z.A du Trèfle  
27260 Epaignes  
[nicolas.blot@orange.fr](mailto:nicolas.blot@orange.fr)

## Calvados Toutain

Au domaine de la Couterie à Beuzeville, la famille Toutain, depuis plus de 70 ans, élabore du Calvados tout en gardant les coutumes et les traditions qui donnent de grands noms à de petites maisons. Aujourd'hui Lilian Toutain et sa fille Corinne gèrent la distillerie, bientôt aidé par son fils Maxime pour produire les 15 000 bouteilles de calvados.

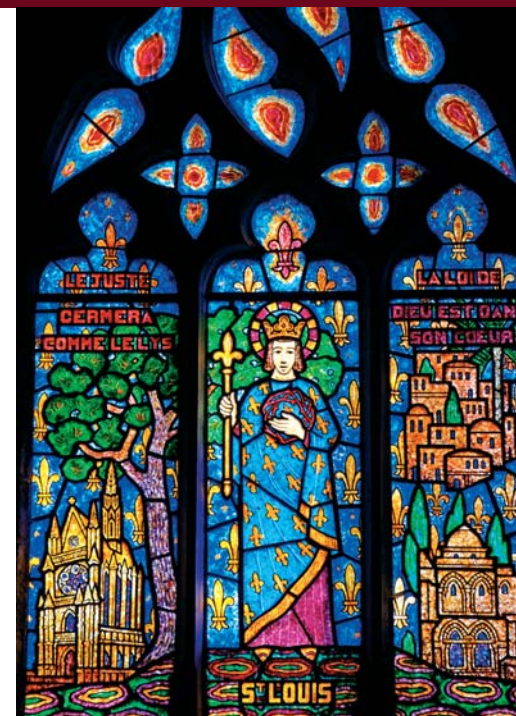


Corinne très sympathique et Lilian, jovial et convivial vous feront visiter les chais. Ils pourront vous initier à la « rincette » avant un joyeux « Gloria » mais la « déchirante » sonnera l'heure du départ et avec Lilian, le « coup de pied au cul » le facilitera.

Le Calvados Toutain est sur les plus grandes tables de France, alors pourquoi pas sur la vôtre ?

### Calvados TOUTAIN

Hameau de la Couterie 27 210 Beuzeville  
02 32 57 70 76  
www.calvadostoutain.fr



### L'église Saint-Héliier

L'église Saint-Héliier, dont la partie la plus ancienne remonte au XIIe siècle, est remarquable par la présence de 19 verrières exceptionnelles, réalisées par Monsieur François DÉCORCHEMONT, maître verrier du siècle dernier.

Ouverte de 9 h 00 à 19 h 00

### Circuit des églises romanes

De Fiquefleury Equainville à La Lande Saint-Léger, en passant par l'estuaire, découvrez au gré des chemins, aux détours d'un sentier, dans un paysage verdoyant, l'une des 16 églises romanes du canton. (Circuit disponible à l'Office de Tourisme du Canton de Beuzeville.)

### Office de Tourisme

52 rue Constant Fouché 27 210 BEUZEVILLE  
Tél. Fax 02 32 57 72 10  
www.beuzeville-tourisme.com  
office-de-tourisme-beuzeville@wanadoo.fr

## Chanson à boire (avec modération, sur l'air de La Marseillaise)

Allons, enfants de Normandie,  
Le jour de boire est arrivé;  
Et pour nous de la brasserie  
L'étendard joyeux est levé (bis).  
Étendez-vous dans les campagnes  
Rouler ces longs et lourds bannaux?  
Ils viennent avec leurs Tonneaux  
Abreuver vos fils, vos compagnes!

Aux cruches, citoyens!  
Courez à vos celliers,  
Buvez (bis) qu'un cidre pur  
Arrose vos gosiers.

Que veulent ces buveurs de bière  
Et ces vigneron conjurés?  
N'ont-ils pas déclaré la guerre  
À nos cidres, à nos poirés (bis)?  
Normands! ah! pour nous quel outrage  
Quel transport il doit exciter!  
C'est nous qu'on ose menacer  
Dans la pomme, notre héritage!

Aux cruches, etc.

Eh! quoi! ces boissons étrangères  
Feraient la loi dans nos foyers!  
Quoi! des voyageurs mercenaires  
Mettraient en fagots nos pommiers (bis).  
Et nos cruches déshonorées  
À la bouteille céderaient!  
Picards ou Gascons deviendraient  
Les maîtres de nos destinées!

Aux cruches, etc.

Mais la vigne sent le déluge  
Et ne date que de Noë  
Mieux vaut la pomme: j'en fais juge  
Le premier homme, notre aîné (bis).  
La pomme est le fruit dont on rêve  
Et nul, en fait d'arbre fruitier,  
Ne l'emporte sur le pommier:  
Qu'on le demande à la mère Ève!

Aux cruches, etc.

(...)

Paru dans Almanach normand. 1931  
(d'après Almanach du pays de Bray; 1888)

## Les Frères de la charité

### « Les Charitons »

Apparues sous le règne d'Henri III, les Confréries de Charitons avaient pour rôle essentiel l'ensevelissement des morts et leur inhumation en particulier lors des épidémies de peste. On ne les trouve plus que dans le Pays d'Auge et le Roumois, à la charnière de la haute et basse Normandie. Il existe aujourd'hui 161 confréries en Haute Normandie et 45 en Basse Normandie contre 900 au début du XVIIIe siècle. Chaque paroisse possède sa confrérie, qui est dirigée par un prévôt et un échevin, assistés des conseils d'un ancien que l'on nomme antique.

Chaque charité possède son emblème: une bannière brodée, qui s'avance en tête du cortège mortuaire devant la croix paroissiale, et qu'escortent les tintennelliers, sonnans leurs clochettes et récitant des « Pater Noster » ponctués par le nom des morts. Un grand rassemblement, tous les 4 ans, regroupe l'ensemble des charitons. Chaque dernier samedi de juillet les charités se réunissent pour une messe au château de Saint André d'Hébertot.



Les confréries du sud Pays d'Auge se réunissent à Preau-Saint Sébastien tous les ans le lundi de pentecôte (St Sébastien d'été) et le dernier dimanche de janvier (St Sébastien d'hiver). La St Claire à La Haye de Routot dans l'Eure au mois de juillet reste l'une des fêtes les plus impressionnantes, on y brûle un immense bûcher et la procession est ouverte par la charité.

## Auberge du Cochon d'Or

### *Tradition et continuité*

Cette maison bourgeoise de Beuzeville a été reprise et rénovée en 2006. Réuni à l'hôtel « Le Petit Castel » qui se trouve à proximité, cet établissement offre aujourd'hui les services et les avantages d'un Hôtel-restaurant.



Décorée dans la tradition normande, un petit salon-bar y a été ajouté et vous propose une cave à cigares bien fournie.

Les deux salles spacieuses peuvent recevoir jusqu'à 45 couverts. Mademoiselle Rouiller vous y accueille et vous propose la cuisine traditionnelle de qualité qui a toujours fait la réputation de cet endroit.

La cuisine, sous la direction du chef, Stéphane Breval, depuis 1981 est une cuisine régionale traditionnelle avec les produits du terroir, bercée par le rythme des saisons, « la lotte au sauternes, la pintade Vallée d'Auge ou la canette en croûte d'épices avec la tarte tatin au caramel de cidre. »

Mademoiselle Rouiller se chargera de l'organisation de vos réceptions ou de vos repas d'affaires.

Un changement dans la continuité pour ce restaurant qui est toujours un incontournable de Beuzeville.

Les menus de 22 à 42 € et un menu du jour à 18 €

Restaurant fermé le lundi toute l'année et le dimanche soir d'octobre à fin mars.

### Auberge du Cochon d'Or

Tel 02 32 57 70 46

Fax 02 32 42 25 70

64, rue des anciens d'AFN 27 210 BEUZEVILLE

[www.le-cochon-dor.fr](http://www.le-cochon-dor.fr)

[auberge-du-cochon-dor@wanadoo.fr](mailto:auberge-du-cochon-dor@wanadoo.fr)

## Le Petit Castel

### *Le calme et la détente*



Mademoiselle Rouiller dirige aussi l'hôtel et organisera votre séjour pour répondre à vos attentes. Sympathique, elle saura vous guider dans la découverte de la région.

Cet hôtel entièrement rénové également dans un décor normand, l'hôtel vous propose 20 chambres, dont une suite et 2 chambres familiales.

L'accès à un parking fermé privé.

Un petit jardin ombragé qui vous apportera calme et détente et vous pourrez même en saison y prendre le petit-déjeuner.

Une connexion WIFI gratuite est mise à disposition pour envoyer les photos de votre séjour ou pour garder contact avec vos amis et... votre bureau?

Les chambres de 66 à 95 €, une possibilité de demi-pension à l'Auberge du Cochon d'Or, qui se trouve tout à côté, à partir de 65 €

Hôtel ouvert tous les jours. Fermeture annuelle du 2 janvier au 6 février inclus.



### Hôtel le Petit Castel

Tel 02 32 57 76 08

Fax 02 32 42 25 70

64, rue des anciens d'AFN 27 210 BEUZEVILLE

[www.le-cochon-dor.fr](http://www.le-cochon-dor.fr)

[auberge-du-cochon-dor@wanadoo.fr](mailto:auberge-du-cochon-dor@wanadoo.fr)

## Les artisans d'art

« de la diversité naît la richesse »



Jacqueline Morin-Mulot a ouvert cette belle boutique pour promouvoir l'artisanat sous toutes ses formes et de toutes origines. Son objectif est d'en présenter les créateurs et de promouvoir l'innovation par des objets de décoration mis à la vente. Des créations originales pour des objets originaux.



Une formation de potier l'a familiarisé aux différentes formes de l'artisanat, et lui permet de réaliser une sélection « Professionnelle ». À l'initiative du marché artisanal avec L'UCA de Beuzeville qui connaît un franc succès, Jacqueline souhaite faire connaître les artisans de France et du monde, elle importe des créations provenant d'Afrique, d'Indonésie, de Syrie, du Japon, de Birmanie ou du Vietnam.



Ces artisans utilisent des matériaux variés, tels que le cuir, le carton, le verre, le bois et même les galets. Pour les transformer en lampes, bijoux, animaux... toutes sortes d'objets pour décorer votre maison ou faire plaisir.

Aujourd'hui, sont présentés dans sa boutique environ une vingtaine de créateurs, sélectionnés au gré de ses rencontres et de ses recherches.

Entrez dans cette boutique et vous ferez le tour du monde au départ de Beuzeville!

Et n'hésitez pas à y retourner, car en constante évolution et à la recherche de nouveaux talents, les créateurs présentés sont de plus en plus nombreux.

### ARTISANS D'ART

26 Place de l'église 27 210 BEUZEVILLE

02 32 41 38 55 – 06 73 10 13 41

[morinmulot@hotmail.com](mailto:morinmulot@hotmail.com)

## BEUVRON EN AUGE

page 32



## CAMBREMER, DOZULÉ

page 40



## LE CALVADOS

page 41



## HONFLEUR

page 43

## Beuvron en Auge



23 communes, un peu plus de 5000 habitants, à mi-chemin entre Côte Fleurie et Lisieux et au débouché de l'autoroute A 13, la Communauté de Communes de Cambremer vous offre un cadre de vie reconnu et préservé au cœur du Pays d'Auge.

Forte et fière de son identité rurale, la Communauté de Communes a choisi de combiner héritage et avenir en déclinant la mise en valeur de son patrimoine, naturel et paysager, architectural et touristique, culturel et gastronomique.

Longtemps opposés, évoquant, l'un, le passé et, l'autre, l'avenir, la Communauté de Communes a choisi d'associer patrimoine et économie. Elle en a fait le fer de lance de son développement autour de la qualité et de l'excellence.

Premier témoin de ce rapprochement, la Route du Cidre combine découverte de paysages exceptionnels et de l'économie agricole. Tout au long de ce long ruban d'une trentaine de kilomètres, les producteurs reçoivent les visiteurs et leur proposent visite de cave, dégustation et démonstration de leur savoir-faire. Un savoir-faire ancestral qui s'est adapté aux règles de la modernité où l'Appellation d'Origine a définitivement consacré le lien du produit à son terroir de production.

Replantations de vergers, amélioration des méthodes et outils de production, Festival annuel des AOC normandes, toutes initiatives qui confortent le pôle cidricole de notre territoire l'inscrivant parfaitement dans le pôle d'excellence rurale du Pays d'Auge « Lait, viande, pomme ». Demain, les Relais de la Route du Cidre, en s'implantant dans l'un des plus beaux villages de France, à Beuvron-en-Auge, seront une des cartes du développement des flux touristiques et des ventes pour les acteurs de la filière AOC.

Découverte aussi de notre patrimoine grâce aux actions communes du Pays d'Art et d'Histoire, prestigieux label décerné par le Ministère de la Culture, et de l'Office du Tourisme qui associent leurs compétences pour faire apprécier les richesses et la variété du patrimoine bâti, de ses églises, manoirs, haras... Si le pan de bois constitue l'un des éléments les plus remarquables de notre identité, la diversité des autres matériaux présents s'y avère étonnante et un enchantement permanent.

Économie et patrimoine se rejoignent là, autour des savoir-faire traditionnels. La vocation de la Grange aux Dîmes de Cambremer à accueillir artisans d'art et artistes dans un lieu de rencontre autour du patrimoine et de la création apporte une nouvelle dynamique culturelle à notre Communauté participant à valoriser et transmettre le patrimoine et les savoir-faire.

Toutes perspectives conduites dans le souci d'un développement cohérent et durable de notre territoire au service de l'amélioration des conditions de vie de ses habitants et d'accueil de ses visiteurs.

Je souhaite que ces lignes renforcent vos « plaisirs d'Auge » et vous donnent l'envie de venir, de revenir et de rester dans la Communauté de Communes de Cambremer!

**Ambroise DUPONT**  
Sénateur du Calvados  
Président de la Communauté  
de Communes de Cambremer



« Le village sauvegardé du pays d'Auge, Beuvron en Auge, l'un des plus beaux villages de France »

### « Rénover dans la tradition »

Beuvron-en-Auge, ce petit village de 210 âmes est devenu la vitrine de la Normandie et plus spécialement du Pays d'Auge. Outre des maisons à pans de bois du XVIIe siècle, le village possède un patrimoine magnifique : des anciennes halles et un vieux manoir du XV<sup>e</sup> siècle, l'ancienne auberge de la Boule d'or du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Un ensemble remarquable et homogène qui a été sauvegardé et restauré grâce aux efforts de

l'ancien Maire Michel Vermughen et de son équipe, soutenus par Michel d'Ornano (Ministre et Président du Conseil Général) qui est devenu l'un des plus beaux villages de France.

La place du village honore la mémoire de ce personnage déterminé. Ce village mérite une visite, vous y trouverez également des commerces authentiques et une restauration de qualité.

# Château des Bruyères



*LUXE, CALME et VOLUPTÉ* sont les sensations que vous vivrez lors de votre séjour au Château des Bruyères.

Philippe et Michèle Harfaux vous accueillent dans cette magnifique propriété. Ils y conjuguent leurs talents pour vous faire partager leurs passions: L'amour des jolies choses et le goût des bonnes. Un raffinement qui vous révélera un art de vivre et vous permettra d'apprécier la célèbre « Vie de Château » dont nous rêvons tous.

Cette propriété est composée d'un château 1<sup>er</sup> empire, d'un manoir XVIII et aussi d'un pressoir XVIII. Ces demeures sont entourées par un vaste parc qui vous promènera à la découverte de chevaux en liberté, d'arbres centenaires ou d'essences rares et d'un potager unique, source de saveurs que vous découvrirez grâce à Philippe Harfaux, le Chef de cuisine

L'hôtel est sous la responsabilité de Madame! Michèle Harfaux sera à votre écoute pour répondre à vos attentes ou organiser votre visite.

La maîtresse des lieux s'est chargée de la décoration de l'hôtel, les 14 chambres sont réparties entre le château et le manoir et vous proposent des espaces et des décors variés: de la chambre avec un lit à baldaquin à l'appartement pour réunir votre



petite famille.

Le mobilier y est authentique et original, des objets uniques témoignent de son talent pour chiner et de ses coups de cœur au cours de ses voyages ou de ses rencontres. Vous y trouverez notamment des porcelaines de l'époque Ming, des sculptures chinoises mais aussi des expositions de peintres. Chaque chambre est décorée dans un esprit différent et la décoration du bar nous dévoile une autre passion partagée: l'équitation.

À découvrir également les séjours à thème pour vous offrir des instants inoubliables:

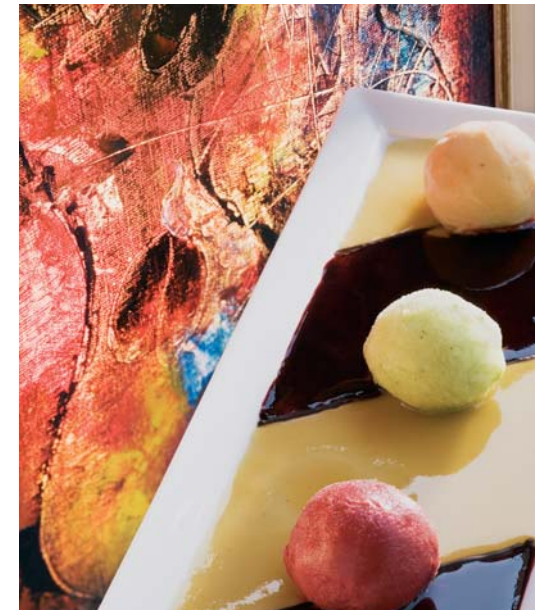
Le calme et la détente, ou la découverte des charmes et des saveurs de la région, mais aussi des sensations fortes, le pilotage de bolide ou le silence des panoramas par un vol en montgolfière.

Voyez tout a été prévu ou presque, et tel Calonne à Marie-Antoinette: « Si c'est possible c'est fait, si c'est impossible cela se fera »

## Le Restaurant du Château des Bruyères

La cuisine est le domaine de Monsieur. Pour mieux la comprendre et l'apprécier, il nous faut vous en présenter le Chef: Philippe Harfaux.

La cuisine a toujours été pour lui une passion. Sa mère était Chef d'un restaurant à Douai, il se passionne pour la cuisine thaïlandaise et apprend cette cuisine délicate et raffinée, l'art de marier les saveurs, l'art de la présentation, la subtilité des produits. Une rencontre avec un restaurateur chinois lui permet d'exercer ses talents de création et d'innovation. En 1997, il se lance dans l'hostellerie et par l'acquisition du château des Bruyères en 2003, il peut enfin exercer tous ses talents dans cette région où l'excellence des produits riment avec gastronomie. Le potager du château lui fournit les éléments nécessaires et spécifiques à ses créations.



Son expérience et son talent lui permette de vous proposer une cuisine inventive de haut niveau qui met en valeur les excellents produits du terroir et, vous permettra de retrouver des saveurs ou des arômes oubliés, aussi d'en découvrir de nouveaux souvent teintés d'exotisme.

Une carte Pays d'auge vous présente une sélection des meilleurs produits régionaux au rythme des saisons.

Partager des goûts culinaires, l'amour de la nature, la curiosité pour les arts... se détendre l'espace d'un week-end au Château des Bruyères, c'est tout cela à la fois.

Nous vous recommandons vivement de consulter le site internet pour le découvrir en détail.

[www.chateaubruyeres.com](http://www.chateaubruyeres.com)

**Château des Bruyères**

Route du Cadran 14340 CAMBREMER

Tel (33) 02 31 32 22 45 – Fax (33) 02 31 32 22 58

[contact@chateaubruyeres.com](mailto:contact@chateaubruyeres.com)

## Atelier du Lézard Vert

« La Normandie en peinture »



Un atelier de peintre sous la halle de Beuvron-en-Auge. Jean-Pierre Emery vous fera découvrir les paysages du Pays d'Auge que vous saurez aimer à travers la sensibilité de son regard et la spontanéité de son interprétation. Il vous fait partager sa passion en réalisant ses œuvres devant vous.

Vieilles chaumières, manoirs centenaires, fermes à colombages, douceur des chemins creux, calme des bosquets ombragés, parfum des prés : LES ARTS VERTS.

### Jean-Pierre Emery

Atelier du Lézard Vert  
14430 – Beuvron-en-Auge  
06 63 62 22 58 - 01 34 29 95 35  
jeapey.lezardvert@wanadoo.fr



## L'Atelier de Pascal

Pascal, sculpteur animalier expose ses œuvres à Beuvron, ce naturaliste averti, spécialisé en ornithologie s'apparente au très célèbre sculpteur François Pompon.

Ce sculpteur dont le style épuré « japonisant » est caractérisé par une lissité et une simplification qui soulignent la pureté des contours. Pascal a été sollicité par le musée François Pompon pour y exposer au mois de septembre à Saulieu.



Venez le rencontrer, et empruntez la rue de l'enfer pour accéder au paradis de ses animaux.

### L'Atelier de Pascal

Rue de l'enfer  
14430 Beuvron en auge  
06 74 38 67 78  
www.sculpteur-animalier.com

## Le Pavé d'Auge

Restaurant et Maison d'hôtes

Au cœur d'un des plus beaux villages de France, Le célèbre et fameux restaurant « Pavé d'Auge » vous reçoit sous les anciennes halles du village. Jérôme Bansard vous y propose sa cuisine gastronomique associée à une carte des vins où les grands crus côtoient les petits propriétaires.

A 150 m du restaurant, Sophie vous accueillera dans sa maison d'hôtes de charme dès juin 2007. Ces 4 chambres de grand confort allient l'atmosphère contemporaine à celle d'autrefois.

### LE PAVÉ D'AUGE

Restaurant et Maison d'hôtes  
14430 BEUVRON EN AUGE  
Tél. : 02 31 79 26 71 – Fax : 02 31 39 04 45  
Mail : lepavedauge@orange.fr



## Manoir de Sens & Les Trois Damoiselles

*Au cœur des chevaux et des pommiers*

Visite du haras - chambres d'hôtes - salle de réception - produits du terroir - Accueil de Groupes  
2 fois par an ses soirées Boogie-Woogie Blues  
Manoir de Sens



### Anne et Philippe DAVID

14330 Beuvron en auge  
info@manoirdesens.com  
www.manoirdesens.com

*Au cœur du village de Beuvron en Auge*

Chambres de charme - un salon de thé avec piano et cheminée - Cour intérieure pour réceptions, produits du terroir – Accueil de Groupes

Ces établissements ont été double-Lauréat des trophées de Tourisme du calvados et également ont reçu le Trophée du pays d'Auge. Ces lieux de réception sont adaptés pour recevoir des groupes, avec un circuit pour découvrir la région et ses activités.

### Les Trois Damoiselles

Anne et Philippe DAVID  
Place Michel Vermughen  
info@auxtroisdamoiselles.com  
www.auxtroisdamoiselles.com

## Au Repos des Chineurs

« la caverne d'Ali-Baba »

Hôtel – Salon de Thé – Antiquités

À 20 km de la mer, Cet ancien relais de poste du XVII<sup>e</sup> est à la fois un hôtel de campagne, un salon de thé et une boutique d'antiquités.

Un salon de thé autour d'une grande cheminée.

La Dame d'Estrées, Madame Steffen vous y propose des rares thés d'Outre-manche.



Des antiquités et des porcelaines anglaises se mêlent à un espace bien-être avec la beauté par les plantes.

**Au Repos des Chineurs**

Chemin de l'église  
14340 Notre Dame d'Estrées  
www.au-repos-des-chineurs.com

## Le Haras d'Écajeul: ouvert à la visite!



Et la surprise, vous serez conquis si vous décidez Jean-Luc à vous chuchoter ses secrets!!

Le HARAS d'ECAJEUL  
Jean-Luc et Isabelle BARA  
14270 ECAJEUL  
02 31 63 47 34/06 07 25 47 23  
e-mail: jeanlucbara@aol.com

« *Fruits et Chuchotements* »

Un haras qu'Isabelle et Jean-Luc BARA vous feront visiter de l'élevage à l'entraînement.

Ils proposent également de confortables chambres d'hôtes. Chaque visite se termine autour d'un goûter que prépare Isabelle et que vous dégusterez au coin du feu ou sous les poiriers durant les beaux jours.



## Auberge La Boule d'Or

Autour de la place de Beuvron, cette auberge vous accueille dans un décor rustique et chaleureux. Catherine, qui dirige seule ce restaurant, vous installera près de la cheminée et vous proposera une cuisine simple et raffinée.



Des plats qui vous rappelleront la cuisine de votre grand-mère. Un accueil et un endroit sympathiques dont la tenue a été récompensée et que l'ensemble des guides vous recommandent.

**Auberge de la Boule d'Or**

Le Bourg 14430 Beuvron en Auge  
02 31 79 78 78  
bouledor14@orange.fr



## Calvados Dupont



Ce domaine qui s'étend sur 27 hectares compte 6000 pommiers de variétés typiques pour l'élaboration du Cidre, du Pommeau et du Calvados.

En 1980, Étienne Dupont reprend le Domaine Familial, succédant à son père Louis et à son grand-père Jules.

De la cueillette de la pomme au vieillissement, Étienne ne cesse d'améliorer les différentes étapes de l'élaboration du Calvados, et applique avec talent la technique de la double distillation. Il travaille avec un œnologue et, motivé par une exceptionnelle exigence de qualité, ce Calvados est aujourd'hui présent sur les meilleures tables de France et exporté dans le monde entier.

En 2002, Jérôme Dupont a rejoint le Domaine Familial.

**Domaine Familial Louis Dupont**

Tel: +33 (0) 2.31.63.24.24  
Fax: +33 (0) 2.31.63.14.76  
14430 Victot - Pontfol  
info@calvados-dupont.com  
www.calvados-dupont.com



## La Croix Glorieuse de Dozulé

Les apparitions de Madeleine Aumont

À Dozulé, un bourg de 1 500 habitants, s'est déroulé une histoire fantastique qui a ébranlé la région puis le monde catholique.

Le 28 mars 1972 à 4 h 35, Madeleine Aumont vit sa première apparition de Jésus. Durant 10 ans il lui apparaîtra plus de 50 fois jusqu'en 1982.

Par son intermédiaire, Jésus va délivrer des messages, des prédictions, des recommandations, des menaces qu'il destine aux chrétiens et aux autorités religieuses.

À la 3<sup>e</sup> apparition il lui dira : « Dites au prêtre de faire élever à cet endroit la Croix Glorieuse et au pied, un sanctuaire. Tous viendront s'y repentir et y trouver la Paix et la Joie ».

À la 11<sup>e</sup> apparition Jésus lui demandera d'ériger une croix glorieuse : « La Croix Glorieuse doit être comparable à la ville de Jérusalem par sa dimension verticale (738 mètres) ».

Il lui demandera de creuser un bassin qui deviendra une eau purificatrice, « Quand la calamité de la sécheresse s'abattra sur le monde, seul le bassin que Dieu a fait creuser contiendra de l'eau, non pour la consommation, mais pour la purification ».

La révélation de ses apparitions va ébranler les fidèles et bien que ces apparitions n'aient pas été reconnues officiellement par les autorités religieuses, elles ont engendré une croyance et une ferveur de beaucoup de catholiques.

Dozulé est devenu un lieu de pèlerinage pour des milliers de fidèles du monde entier, pour se purifier avec l'eau du bassin.

Encore aujourd'hui, des prières les rassemblent chaque jour. Madeleine Aumont n'a plus d'apparitions, vit dans la maison de retraite voisine et ne veut plus parler de ses apparitions.

La Croix Glorieuse fait l'objet d'une souscription de la part de « fidèles » moins désintéressés.



© P. Rivière

Le 28 mars 1553 est né le Calvados, nous atteste le journal du sire de Gouberville dans le Cotentin. Distillé à partir du cidre, et devenu AOC, l'on peut aujourd'hui distinguer 3 calvados :

Le CALVADOS qui n'a pas de mode de distillation imposé, il est produit au moyen d'un alambic à colonne

Le CALVADOS DOMFRONTAIS à partir d'un cidre avec 30 % de poires.

Le CALVADOS « PAYS D'AUGE » qui est le résultat d'une double distillation.

Le Calvados doit vieillir en fûts de chêne très sec, car ce bois lui communique les éléments pour son épanouissement, et les matières tanniques du chêne lui donne robe et structure.

### LES ÉTIQUETTES :

Les Millésimes (« 1954 ») : ce calvados est issu d'une seule et même distillation de l'année mentionnée.

Les Assemblages (« 20 ans d'âge ») l'âge annoncé est celui de la composante la plus jeune de l'assemblage.

### QUELQUES DÉNOMINATIONS :

Trois étoiles - Trois Pommes :	au moins 2 ans de vieillissement
Vieux - Réserve :	au moins 3 ans de vieillissement
V.O - Vieille Réserve - VSOP :	au moins 4 ans de vieillissement
Extra - XO - NAPOLÉON - Hors d'Âge :	au moins 6 ans de vieillissement

En cas d'assemblage, seul l'âge de la plus jeune eau-de-vie est indiqué.

### QUELQUES CHIFFRES :

La Normandie c'est plus de 9 millions de pommiers à cidre, et 10 millions de bouteilles sont vendues chaque année, dont 50 % partent à l'étranger, principalement vers l'Europe avec en-tête... l'Allemagne!

Cocktails et mélanges : de nombreuses combinaisons sont envisageables, vous pourrez tester entre autres (avec l'ami modération, bien entendu) :

- Le soleil Normand (banane, jus d'orange, grenadine)
- Le Big Apple (Péché mignon, noilly-prat)
- Le Green Heart (Cointreau et citron vert; menthe, sucre et tonic)

Mais nous vous recommandons le Calvados Tonic, car c'est avec le tonic que le mariage s'avère être le plus harmonieux et où le Calvados offre généreusement ses arômes de pomme.

Et, sachez que même si l'abus de tonic peut vous provoquer des ballonnements, n'oubliez pas que : L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé. À consommer donc avec modération.

## Office de Tourisme de Cambremer

Rue Pasteur, 14 340 CAMBREMER

Tél. 02.31.63.08.87

télécopie : 02.31.63.08.21

Courriel : cambremer.si@wanadoo.fr

Site internet : www.cambremer.fr



Honfleur est le joyau de la côte normande car cette ville pittoresque réunit tous les attraits de la Normandie.

Son charme, sa situation, son histoire en font un endroit qui a réuni des passionnés, des artistes et des romantiques.

Plus qu'une promenade, Honfleur peut être une rencontre.

Honfleur est un port, un endroit où l'on accoste, mais aussi d'où l'on part vers d'autres horizons.

Une ville de marins, de voyageurs mais aussi une ville d'artistes depuis le XIXe.

## Ville d'art

Honfleur abrite des musées qui témoignent de son histoire et de ses passions.

À visiter le musée Éric Satie et Eugène Boudin qui sont nés à Honfleur. L'un était compositeur, et l'autre peintre. Alphonse Allais aussi, vient d'Honfleur.

Honfleur est à la Normandie ce que Montmartre est à Paris. Un bouillonnement et une innovation constante rythmé par le tourisme.

Plusieurs églises intéressantes.

L'église Sainte-Catherine, construite en bois par des charpentiers de marine, édifice unique. L'église Saint-Léonard beau portail flamboyant. La Chapelle Notre-Dame.

## Ville militaire et de pouvoir

Voir Le Musée de la marine et le musée de l'ethnographie

Depuis le moyen-âge, l'un des plus importantes bourgade de Normandie. Une situation stratégique et une puissance navale importante. Ville de marins et de découvreurs (Gonneville et Champlain). Les greniers à sel.

Une histoire passionnante à découvrir.

## Ville touristique

Autour du Vieux Bassin qui est le port et le cœur de Honfleur

Les nombreuses galeries d'art et les estaminets en démontrent l'intérêt et la fréquentation. Un grand choix de restaurants et des boutiques à profusion. (de 3 à 4 millions de touristes passent à Honfleur)

Un endroit incontournable de la Normandie, s'instruire, arpenter une ville pittoresque chargée d'histoire, et se promener... les vacances!

## Office de Tourisme de Honfleur

Quai Lepaulmier - 14 600 Honfleur  
Tél. : 02.31.89.23.30 - Fax : 02.31.89.31.82  
[www.ot-honfleur.fr](http://www.ot-honfleur.fr)





## L'Absinthe – Hôtel-Restaurant

### L'Absinthe Restaurant

Face au port, se situe le restaurant « l'Absinthe » qui possède deux magnifiques salles conservant pierres apparentes, poutres, cheminées datant du XV<sup>e</sup> siècle (une ancienne maison de gardes anglais pendant la guerre de Cent Ans), l'autre du XVII<sup>e</sup> siècle. Une cuisine créative et raffinée mêlant les produits du terroir et les produits de la mer.



### L'Absinthe restaurant :

10, quai de la Quarantaine 14 600 HONFLEUR  
Tél. : 02 31 89 39 00 – Fax : 02 31 89 53 60  
[www.absinthe.fr](http://www.absinthe.fr)  
[reservation@absinthe.fr](mailto:reservation@absinthe.fr)

### L'Absinthe Hôtel

Cet hôtel est situé au cœur de la vieille ville, près du port de pêche. Cet ancien presbytère du XVI<sup>e</sup> siècle vous ouvre son salon avec une belle cheminée et met à votre disposition sept chambres de charme, dont une suite, toutes avec le plus grand confort et équipées de salle de bains avec jacuzzi, TV satellite et téléphone direct.

Parking privé (200 m) et Animaux acceptés.



### L'Absinthe Hôtel

1, rue de la Ville 14 600 HONFLEUR  
Tél. : 02 31 89 23 23 – Fax : 02 31 89 53 60  
[www.absinthe.fr](http://www.absinthe.fr)  
[reservation@absinthe.fr](mailto:reservation@absinthe.fr)

## Brasserie La Grenouille



À deux pas de l'Absinthe, La Grenouille, une brasserie au décor chaleureux et convivial vous accueille dans une ambiance bistrot.

Menus de 17 à 30 €.



### La Grenouille

Bistrot-Brasserie

16 quai de la Quarantaine 14 600 HONFLEUR  
Tél. : 02 31 89 04 24 – Fax : 02 31 89 53 60

## Au Vieux Honfleur

Laurence et Pascal, restaurateurs du Pays d'Auge viennent de reprendre cette institution de Honfleur.

En effet, Le Vieux Honfleur est l'un des plus anciens restaurant de la ville, et peut-être même de France. La vue sur le vieux bassin est imprenable et, Vous y gusterez une cuisine traditionnelle des produits de la mer et des produits du terroir. Deux menus à 31€ et 52 €. Un salon privé à l'étage peut accueillir entre 6 et 12 personnes . Et, une grande terrasse au bord du port pour profiter du soleil...



**Au Vieux Honfleur**  
13, quai St Etienne 14600 HONFLEUR  
02 31 89 15 31 – 06 26 20 64 04  
audevieuxhonfleurrange.fr



## SA.QUA.NA

« Une nouvelle étoile dans le ciel d'Honfleur »

Saveur, Qualité, Nature sont les qualités qu'a consacré le guide Michelin 2007 au restaurant d'Alexandre Bourdas à Honfleur.

Alexandre Bourdas, après avoir travaillé avec Michel Guérard, Régis Marcon et Michel Bras, était chef du Château de Sully à Bayeux où Il commençait à gravir les sentiers de la gloire, lorsqu'il décida de partir pour faire connaître la cuisine française dans l'île d'Hokkaido au Japon, en dirigeant un restaurant de Michel Bras.

Après 3 ans, ce missionnaire, aveyronnais d'origine s'est retrouvé à Honfleur pour exercer deux de ses passions: la pêche et cuisiner le poisson. (SAKANA signifie en japonais « poisson »)

De son séjour au pays du Soleil-Levant, il nous ramène raffinement, subtilité et une créativité incessante.

Bravo Alexandre d'avoir illuminé le ciel d'Honfleur et merci de nous cuisiner si bien les Sakana.



**SA.QUA.NA**  
22, place Hamelin 14 600 HONFLEUR  
02 31 89 40 80  
www.alexandre-bourdas.com  
saquana@alexandre-bourdas.com

## PONT-L'ÉVÊQUE

page 49



## FROMAGES DE NORMANDIE

page 52



## LES CHEVAUX EN PAYS D'AUGE

page 61



## GOLFS EN PAYS D'AUGE

page 64



## CHAMBRES D'HÔTES

page 66



Commune d'environ 4 000 habitants

- à découvrir :**
- Église Saint Michel. Église Saint Melaine. Ancien couvent des dominicaines.
  - Visites de la prison, des Dominicaines et son jardin de couvent.
  - Balades et Randonnées.
  - Hotel de Brilly (Hôtel de ville).
  - Hôtel Montpensier (Bibliothèque).
  - Quartier de Vaucelles (nombreuses maisons à pans de bois).
  - Espace culturel des dominicaines.
  - Musée automobile « la belle époque » et collection de costumes traditionnels.
  - Musée du Calvados et des métiers anciens



## Offices de Tourisme

**Office de Tourisme**  
16 bis rue Saint Michel - BP 77  
14130 Pont-L'Évêque  
Tél. : (+ 33) 2 31 64 12 77  
Fax : (+ 33) 2 31 64 76 96

**Antenne de Blangy**  
Le Bourg  
14130 Blangy  
Tél. : (+ 33) 2 31 65 48 36  
Fax : (+ 33) 2 31 64 91 90

E-mail : [contact@blangy-pontleveque.com](mailto:contact@blangy-pontleveque.com)

# Sir Edward Mc LEAN: le Gars de Blangy

*Un écossais qui est devenu un gars normand*



La Normandie compte plus de 2000 producteurs de cidre. Et, un écossais est venu s'installer en pays d'Auge pour faire le cidre dans la tradition normande. Sir Edward Mc Lean est écossais, représentant éminent du clan McLean sur le continent. « Supporter » de Guillaume le conquérant, Duc de Normandie, qui fut sacré roi d'Angleterre après avoir battu les Anglais à Hastings. Les Anglais sont Normands, lui est britannique. Il est amateur de rugby et de whisky mais le cidre et le calva l'ont conquis, et ses moutons viennent d'Écosse. Un personnage paradoxal et sympathique. Venez le rencontrer et goûter une canette de son cidre qui s'appelle... le Gars Normand. Souvenez-vous de l'Auld Alliance qui nous unit toujours avec l'Écosse.

## Le Gars Normand: Edward McLean

Domaine des Leudets 14 130 Blangy le Château  
02 31 64 61 79

## Entre Vignes et Pommiers



La boutique de Jean Ribard, un œnologue connu et reconnu dans la région, pour sa connaissance et la qualité de ses recommandations dans le domaine des vins et des alcools.

Jovial et convivial, Jean saura vous guider dans les méandres des appellations, des domaines, des cépages et des années pour vous faire partager un verre de sa sélection. Une fine et rare sélection de grandes appellations, mais aussi de petits producteurs qu'il a recherché et choisi, et qu'il fait découvrir aux connaisseurs.

Pont-l'Évêque sans Vignes et Pommiers perdrait de sa saveur!

### Jean Ribard

Entre Vignes et Pommiers  
32, rue de Launay 14 130 Pont-l'Évêque  
Tél./fax 02 31 64 35 74 - Port. 06 16 54 77 17



## ALAIN GUYONY

Haras - Manoirs - Chateaux - Domaines - Fermes

Immobilier Vente et Achat

Toutes Transactions

1, rue Hamelin  
14130 Pont-l'Évêque  
Tel.: 02 31 64 15 90 – Fax : 02 31 64 14 00  
Portables : 06 07 39 85 48 – 06 86 92 48 52  
alain.guyony@wanadoo.fr

La production de fromages est attestée en Normandie dès le Xe siècle. Ses 4 principaux fromages sont le Camembert, le Neufchâtel, le Livarot et le pont-l'Évêque.



## FABRICATION D'UN PONT-L'ÉVÊQUE FERMIER

Tout commence par le choix du lait, et donc... de la vache. De race normande, la qualité de son lait provient de son alimentation qui doit être exclusivement naturelle (l'herbe ou le foin selon les saisons).

Ensuite le lait est emprésuré, c'est-à-dire mélangé avec une présure pour coaguler le lait, cette présure doit être une présure « naturelle » extraite de la caillette des veaux par macération.

Le talent et la signature du producteur intervient dans le dosage et le mélange de cette présure. Mélange à laisser reposer environ 1 heure pour sa maturation. Puis mis dans des moules, le fromage est alors disposé sur des tables d'égouttage pour laisser échapper le lactosérum ou petit lait.

À partir du 3<sup>e</sup> jour, ils seront salés à sec individuellement.

Au 10<sup>e</sup> jour, il est descendu dans une cave d'affinage, cave en silex badigeonnée à la chaux et avec un sol en gravillons. Disposé sur des rayonnages en bois, il est retourné chaque jour, et après 10 jours il sera emballé dans du papier paraffiné.

Enfin, il est remonté dans une salle d'affinage pour

Le Pont-l'Évêque apparaît au XII<sup>e</sup> siècle, un fromage à pâte molle qui aurait été créé par des moines cisterciens à l'ouest de Caen. Puis au XVIII<sup>e</sup> siècle, il prendra sa forme carrée pour se distinguer du Livarot.

Nous avons rencontré la famille SPRUYTTE, qui le produit depuis 3 générations et, est l'une des dernières familles à fabriquer le Pont-l'Évêque fermier. Jérôme Spruytte, l'actuel producteur, nous a expliqué avec passion les règles de fabrication d'un véritable pont-l'Évêque fermier

10 jours, où il est retourné tous les 3 jours, et sera alors mis en caisse pour l'expédition.

Pour votre information et affiner maintenant... votre culture, sachez que c'est le *Geotrichum Candidum*, le champignon présent dans ce fromage qui se développe!

Comptez environ 35 à 45 jours après sa fabrication pour une consommation optimale.

Savourez-le sans la croûte avec un pain blanc croustillant, éventuellement des figues sèches ou des noisettes et un verre de vin rouge corsé ou un cidre brut... de Normandie.

Jérôme Spruytte nous a révélé les règles de fabrication, mais a conservé ses secrets qui lui permettent de vous offrir un Pont-l'Évêque dont la qualité est recherchée et appréciée par tous.

Vous trouverez ses fromages à Saint Philbert des Champs, ou le vendredi au marché de Corneilles et le lundi au marché de Pont-l'Évêque.

## Monsieur Jérôme SPRUYTTE

Le Bourg  
Saint Philbert des Champs 14 130 Pont-l'Évêque  
02 31 04 72 43

# Domaine de St Hippolyte

## Richesses du pays d'Auge



À 20mn de la côte, le Domaine de St Hippolyte vous propose de vous initier aux richesses du terroir normand et de profiter d'animations et de prestations hôtelières.

Un beau manoir du XVI<sup>e</sup> siècle, entouré d'un parc de 65 ha et de nombreuses dépendances, vous permettra de découvrir une ferme d'autrefois, avec une visite guidée sur l'élevage des bovins, la fabrication des fromages, la culture des pommiers et l'élaboration du cidre.

Des circuits comprenant des dégustations de produits fermiers, des déjeuners et des chambres d'hôtes ou la location du manoir, avec la possibilité d'animations personnalisées.

Une animation historique par la réception du Seigneur, des après-midi dansants ou des soirées en costumes d'époque. Que vous soyez un particulier ou une entreprise, de nombreuses formules et possibilités vous sont proposées pour découvrir et vivre les richesses du Pays d'Auge.

Renseignez-vous auprès du Domaine.

## Domaine de ST Hippolyte

14 100 st Martin de la Lieue  
02 31 31 30 68  
genois@wanadoo.fr  
www.sainthippolyte.com



## L'auberge de l'Aigle d'Or



**Auberge de L'Aigle d'Or**  
68, rue de Vaucelles 14 130 PONT L'ÉVÊQUE  
02 31 65 05 25  
thierry.duhamel@wanadoo.fr  
www.laigledor.com

Dans cette magnifique ancienne hôtellerie construite sous François 1<sup>er</sup>, des petites salles avec poutres et cheminées que Thierry Duhamel et son épouse ont décoré avec élégance, créent une ambiance raffinée où vous sera proposée une cuisine du terroir. Un excellent accueil, un cadre très chaleureux et une table que vous n'oublierez pas.



## Laura Dumesnil

*Sellier Bourrelier, un métier au féminin*



Dans le vieux quartier de Pont-l'Évêque se trouve l'Atelier-Magasin de Laura DUMESNIL.

Créative, Laura conçoit et fabrique des créations sur mesure et personnalisées: des ceintures, des étuis, des colliers de chien, des articles d'équitation et de chasse.

Spécialiste de la fabrication pour l'élevage des chevaux, elle en assure aussi des réalisations pour l'Industrie.

Aussi elle peut effectuer la réparation de tous vos cuirs: sacs, sièges, blousons, bagages...

Laura distribue une large gamme de sacs, cartables et portefeuilles... de la marque « Bibard » des modèles originaux en cuir pleine fleur dont elle a l'exclusivité dans la région du pays d'Auge. Venez découvrir le travail du cuir à la main!

### Sellerie Laura DUMESNIL

15 Rue de Vaucelles 14 130 PONT-L'ÉVÊQUE  
Tél.: 02 31 65 06 69  
Web: [www.sellerie-dumesnil.com](http://www.sellerie-dumesnil.com)  
Mail: [laura.dumesnil@wanadoo.fr](mailto:laura.dumesnil@wanadoo.fr)



Aux plaisirs d'Auge...

## Diane de LALENE



Suisse d'origine, Diane apprit le métier de céramiste à Seattle, aux USA.

De retour en Suisse, elle devint, notamment, l'élève de Ben Lisa, et travailla pour César, à la fondation Maeght.

Découvrant les camaïeux superbes que donnent les cendres de divers végétaux qu'elle lave, tamise, broie, comme ont fait les Chinois dans les temps anciens, ses œuvres, semi-figuratives, libèrent une grande expressivité par l'épure et la simplification.

Fixée aujourd'hui en Pays d'Auge, Diane développe ses recherches et enseigne ses techniques avec un évident plaisir.

Contactez Diane pour venir la « visiter » et découvrir ses créations, une rencontre sympathique dans un bel atelier « Pays d'Auge » qui renferme des œuvres étonnantes.



### Diane de Lalène

L'Emprière 14 130 Le Mesnil sur Blangy  
02 31 65 48 61

## Association Découverte Vitrail

Le vitrail: ces compositions de verres colorés, dont les églises font la promotion depuis des siècles, est l'art que l'association, animée par Cyril Gouty à Blangy, se propose de vous faire découvrir.

Ils peuvent vous réaliser des vitraux selon vos souhaits pour décorer votre maison ou vous proposer leurs réalisations. De plus si vous souhaitez apprendre et découvrir l'art de concevoir et de fabriquer des vitraux, des stages de formation sont proposés.



### Association Découverte Vitrail

Cyril Gouty  
Chemin de l'aumône  
14130 Blangy le Château  
06 50 32 39 47  
[decouvertévitrail@ifrance.com](mailto:decouvertévitrail@ifrance.com)

Les rendez-vous des initiés.

## « les parents randonnent, les enfants s'amuse et les ânes rient »



Dans la bonne humeur, Laurence Chesneau vous propose une chambre d'hôtes et deux gîtes dans la ferme d'en haut qui domine un vaste panorama.

### Vagual'Âne

Laurence CHESNEAU

« La Ferme d'en haut »

Le Mont Brout 14 130 Le Mesnil sur Blangy

Tél. 02 31 65 22 29 – Port. 06 07 73 62 95

Web: [www.lafermedenhaut.com](http://www.lafermedenhaut.com)

Mail: [info@lafermedenhaut.com](mailto:info@lafermedenhaut.com)



Ces maisons ont été restaurées dans l'authenticité de l'architecture augeronne, et Laurence les a décorés avec goût et raffinement. Cette propriété est aussi un élevage d'ânes pies et d'ânes de petites tailles.

Coco ou Pinocchio, les ânes bâtés, et peut-être le lama « Hook » vous accompagneront pour vous faire découvrir à leur rythme la campagne du Pays d'Auge, car Laurence organise des randonnées pour vous faire découvrir les environs, à la joie des enfants et au ravissement des parents, car les ânes, ses ânes sont affectueux et très joueurs.

## La Galerie du Mesnil

### « L'art de la convivialité »



### La Galerie du Mesnil sur Blangy

Le Bourg près de l'église  
14130 Le Mesnil sur Blangy  
Tél. 02 31 64 77 13

Alain Marcheguet qui est sculpteur, arrive du golfe de St Tropez. Avec sa femme Jocelyne, ils ont installé dans une ancienne chaumière cette Galerie qui fait Bar et Restaurant.



La galerie vous présente, outre des sculptures, des collages et des peintures flirtants avec l'abstrait.

Dans cette galerie, vous pourrez déguster un choix de planches landaises ou nordiques ou bien une fondue au Pont-l'Évêque, qui vous seront servies jusqu'à 22h30. Un bar, où dans le canapé devant la cheminée vous pourrez déguster avec vos amis un vieux whisky jusqu'à... votre départ!

Réservation recommandée en fin de semaine.

## Auberge des Deux Tonneaux

Venez découvrir dans un écrin de verdure le village de Pierrefitte-en-Auge, nommé la perle du pays d'Auge. Une belle vieille chaumière normande du XVII<sup>e</sup> à colombages, accrochée à flanc de colline et qui vous donne un panorama unique sur le paysage normand.



L'aubergiste, Henri Amiard, est photographe, il a su respecter l'authenticité de cette chaumière et la décorer avec son œil d'artiste. Une ambiance rustique et chaleureuse: les tomettes, les poutres, la cheminée vous signent le pays d'auge.

Des fauteuils en cuir vous incitent à vous installer confortablement pour l'apéritif. Au premier étage, de vieux appareils photos, des gravures, des aquarelles, des objets insolites, une décoration soignée et une vue encore plus large.

La cuisine que vous partagerez est une bonne cuisine normande traditionnelle avec d'excellents produits du terroir. Tourte tiède au fromage de Pont-l'Évêque et champignons des bois - Le boudin purée et le fameux poulet farci



Plus de cent couverts dans l'auberge, et aux beaux jours, une terrasse qui peut accueillir aussi plus de cent personnes, idéal pour les groupes, les réceptions, les banquets.

Une idée originale, à contre-courant de la « tendance », Henri Amiard a le projet de créer un club privé de fumeurs et leur organiser des soirées réservées, seul moyen, demain, pour pouvoir encore fumer une cigarette près de la cheminée dans un restaurant en toute tranquillité et légalité!

Un accueil sympathique et un endroit à découvrir.

### Auberge des Deux Tonneaux

Le Bourg 14 130 Pierrefitte en Auge

Tel 02 31 64 09 31

Fax: 02 31 64 69 69

[www.aubergedesdeuxtonneaux.com](http://www.aubergedesdeuxtonneaux.com)

[brettetwells@wanadoo.fr](mailto:brettetwells@wanadoo.fr)

## Calvados Groult

Propriété familiale depuis quatre générations, le « Clos de la Hurvanière » est situé dans le Pays d'Auge, au sud de Lisieux.

C'est la remise d'une médaille d'or lors d'un concours agricole en 1893 qui a encouragé le fondateur Pierre Groult à développer cette activité, son petit-fils Roger Groult gagnera de nombreuses médailles d'or et des prix pour la qualité des calvados de son père et son grand-père de 1934 à 1948. Un chai par génération témoigne de l'activité de chacun.



Les chais des « directeurs'successifs » ont été conservés et témoignent des améliorations et de la pérennité de ce Calvados.

Aujourd'hui, c'est son fils Jean-Pierre qui dirige l'entreprise.

La méthode de fabrication du calvados est identique depuis quatre générations. La double distillation est la condition pour l'appellation Calvados Pays d'Auge.

### Calvados Roger GROULT

Clos de la Hurvanière 14 290 Saint-Cyr du Ronceray  
Tel: +33 (0) 2 31 63 71 53 – Fax: +33 (0) 2 31 63 90 77  
E-Mail: calvados.roger.groult@wanadoo.fr  
www.calvados-roger-groult.com

## L'Auberge du Dauphin



L'une des plus grandes tables du pays d'Auge.

### Auberge du Dauphin

14130 Le BREUIL-EN-AUGE  
02.31.65.08.11  
E-Mail: dauphinle@wanadoo.fr



Sympathique, Régis Leconte vous reçoit dans un cadre soigné autour d'une table très prisée des gourmets.

Même la reine d'Angleterre et le guide Michelin sont venus pour apprécier cette cuisine de terroir talentueusement « revisitée ».

## La Boutique des Artisans

### Artisans créateurs

Dans sa propriété augeronne, sur la colline de St Hymer, Dominique Thireau-Bruneau a installé la BOUTIQUE des ARTISANS.

Un lieu de création et de rencontres où vous pourrez faire connaissance avec les artistes et les artisans de la région. Dominique y organise des vernissages, des expositions de peintures d'art contemporain, de poterie, de bijoux ou de collages, mais avant tout l'expression d'une création artistique originale.



Consultez son site pour connaître les prochaines rencontres.



### La Boutique des Artisans

Dominique Thireau – Bruneau  
« La Brunetière » 14 130 st Hymer  
02 31 64 17 01  
www.laboutiquedesartisans.com



## La VEDETTE de St Hymer

Il était une fois la nature, la bonne humeur et la mère Denis

Petite bourgade vallonnée à 3 km de Pont-l'Évêque, un prieuré y fut fondé au XI<sup>e</sup> siècle, l'église a conservé de beaux vitraux et le prieuré abrite aujourd'hui une maison de retraite. Mais, surtout, dans son cimetière repose : Jeanne Marie Le Calvé-Denis plus connue sous le nom de... la Mère Denis.

En effet cette vedette de la télévision qui a connu un succès national à partir de 1972 à l'âge de 79 ans jusqu'à son décès à 96 ans était devenue du fait de sa fantastique notoriété un personnage public national. (en 1982 plus de 80 % des Français la connaissait).

Un conte de fée et le comble du paradoxe, après avoir vécu au bord de la misère et pendant 20 ans avoir dû laver le linge des autres dans un lavoir à l'eau glacée, elle a été propulsée VEDETTE du petit écran par la société VEDETTE pour vanter

les mérites de machines à laver électriques.

Elle est décédée le 17 janvier 1989, dans sa 96<sup>e</sup> année, au prieuré de St Hymer. Et, en remerciement de son succès la société VEDETTE s'est engagée à fleurir sa tombe... à vie!

Qui n'a pas encore dans l'oreille son fameux « c'est ben vrai, ça! » qui est resté gravé dans bien des mémoires... pas vrai?



## L'Auberge du Prieuré



Autour de la maison, une grande terrasse le long de la rivière, où à la belle saison, vous passerez des soirées délicieuses en pleine nature, bercé par le bruit de la rivière et la lumière du soleil couchant.

Si, de plus, vous aimez la tête de veau, vous serez au paradis, mais rassurez-vous, il n'est pas réservé qu'aux amateurs de tête de veau, vous y passerez un moment très agréable.

La douceur du pays d'Auge au cœur de la vallée. Au centre de ce village pittoresque et plein de charme se trouve l'auberge du Prieuré. À côté de l'église et derrière le lavoir, une maison du XVII<sup>e</sup> au bord de la rivière, la salle du restaurant autour d'une grande cheminée vous offre un décor rustique, intime et chaleureux. Ludovic Valenski vous y accueille et vous propose une cuisine régionale avec les produits du terroir et de saison. Il a aussi comme spécialité la tête de veau et la salade de queue de bœuf.

Vous pouvez, bien sûr, y organiser des fêtes ou des réceptions.



**Auberge du Prieuré** – Ludovic Valenski  
Saint Hymer 14130 Pont-l'Évêque - 02 31 64 07 82  
Ouvert toute l'année, fermé le lundi hors saison.

## Le Pays d'Auge, une région qui vit au rythme du Cheval!!

Partez à l'étranger et parlez du cheval en France, on vous répondra « Normandie ».

En effet les élevages du pays d'Auge ont une réputation internationale, cette région verdoyante est le berceau des plus grandes races françaises de chevaux (selle française, pur sang, trotteur...) ceci grâce au climat tempéré (certes un peu humide il faut l'avouer) qui y règne à longeur d'année et qui permet d'avoir une herbe abondante afin d'élever les futurs cracks.

Ainsi si vous flânez sur les petites routes du Pays d'Auge, inmanquablement vous découvrirez de prestigieux haras et élevages de pur-sang; c'est en effet le pur-sang qui est le plus représenté dans

cette région mais vous pourrez aussi croiser de nombreuses écuries de saut d'obstacle, de dressage, de polo et de multiples centres équestres.

Tous ces chevaux, vous pourrez les voir en compétition l'été à Deauville sur les champs de course des hippodromes, à la coupe du monde de polo ou lors du concours international de saut d'obstacle, et si vous voulez les approcher d'encore plus près et même les monter alors dirigez-vous vers les centres équestres, ils se feront un plaisir de vous initier à la pratique de la plus belle conquête de l'homme, celle du cheval.

Diane de Polignac

## Centre Hippique du Brevédent

« Et maintenant, en selle! »

Au cœur du pays d'Auge, dans un magnifique site boisé de 150 ha, Jean Luc Coutable et son équipe vous accueillent dans cet établissement de 1<sup>er</sup> catégorie, École Française d'Équitation.

Vous pourrez y pratiquer toutes les disciplines équestres de l'initiation au perfectionnement jusqu'à la compétition, et également la préparation aux concours fédéraux, avec des installations qui comprennent: manège de chevaux et de poneys, carrière de dressage, d'obstacles, parcours de cross.

Avec aussi pour les enfants de 4 à 10 ans, un poney club qui leur propose des stages, des leçons, des après-midi BABY et des aménagements en période scolaire.

Vos chevaux sont également bienvenus avec 50 boxes et 5 ha de paddocks.

Toute l'année les possibilités de balades et de randonnées sont variées pour visiter le Pays d'Auge, et vous pourrez même vous offrir un galop sur la plage de Deauville.



**Centre hippique du Brévédent**

14130 le Faulq

Tél. 02 31 64 75 98 – Fax 02 31 64 64 96

Web: [www.chdubrevédent.com](http://www.chdubrevédent.com)

## Domaine Équestre de l'Ormerie

Au cœur du pays d'Auge, venez découvrir les plaisirs de l'équitation ou bien vous perfectionner avec une cavalerie de qualité dans un authentique cadre normand sur un domaine verdoyant de 13 hectares.



Enfants et adultes trouveront dans ce club une large gamme d'activités : baptême poney, enseignement poney et chevaux, promenades plage et campagne,

compétition (obstacle, dressage, complet...), initiation polo, pension et exploitation de chevaux, vente de chevaux et poneys.

L'enseignement y est dispensé par des moniteurs diplômés d'État dont le champion de Normandie 2006 de hunter.

Vincent et Diane de Polignac seront heureux de vous accueillir prochainement dans leurs installations.

### Domaine Équestre de l'Ormerie

Route de Saint-Hymer 14 130 Pont-l'Évêque

Tél. : 02 31 65 14 25 – 06 73 87 83 03

mail : [ormerie@orange.fr](mailto:ormerie@orange.fr)

site web : <http://monsie.orange.fr/ormerie/>

## Ferme de Beaulieu

Max Peuffier a aménagé la ferme Beaulieu pour vous accueillir et vous faire partager sa passion :

« Le Trait Breton », un cheval de caractère. « Le cheval de l'artillerie de Napoléon » comme il se plaît à rappeler.

Dans sa ferme, vous verrez un maréchal-ferrant se servir de sa mailloche et la rainette, vous visiterez la sellerie ou bien vous apprendrez la culture du Lin, une boutique vous proposera des produits du terroir.

Mais c'est sur son attelage que Max vit pleinement sa passion, Il vous fera découvrir la région en attelage pour parcourir le circuit des vergers (5 km dans les vergers) ou le circuit des châteaux (10 km en 2 heures).

De toutes les fêtes, Max conduit les mariés ou dans les marchés de Cormeilles propose des balades en attelage. Dans sa ferme, il organise aussi des journées « porte ouvertes » ou des repas conviviaux.

Visitez les petits au rythme du Trait Breton



### La Ferme Beaulieu

Max PEUFFIER

27560 LIEUREY

02 32 57 95 87

06 11 33 67 87

## Écurie Pixel

14130 Bonneville la Louvet

À 20 mn de Deauville, à 45 mn de Caen, à 1 h 30 de Paris

### ÉLEVAGE – REPRODUCTION – REMISE EN FORME



Au cœur du pays d'Auge, non loin de Deauville, l'élevage s'étend sur 35 hectares de prairies naturelles.

L'ensemble est clos de lices et pourvus d'abris d'herbage.

### L'Écurie Pixel :

- Accueille vos chevaux d'élevage dans un cadre agréable et calme.
- Assure le suivi de vos juments jusqu'au poulinaige.
- Reçoit vos chevaux au repos, convalescents ou pour une remise en forme.

### NOS ATOUS

- Un barn récent et fonctionnel
- Un marcheur automatique 8 chevaux
- Un rond d'Avrincourt
- Des équipements adaptés à l'accueil de vos juments

### NOS SERVICES

- Mise sous lumière
- Suivi gynécologique
- Transport jusqu'à la saillie
- Préparation des jeunes chevaux pour les ventes
- Suivi quotidien de la rééducation de vos chevaux convalescents.

### CENTRE D'INSÉMINATION ARTIFICIELLE

- Prélèvement de vos étalons
- Insémination en sperme frais
- Mise en place profonde de semence réfrigérée et congelée.



### S.C.E.A Écurie Pixel

RC Honfleur 482 549 946

Stéphanie RAVENEAU

Tel/Fax : 02 31 64 91 05 – Portable : 06 63 59 14 74

[sraveneau@tiscal.fr](mailto:sraveneau@tiscal.fr)

*L'herbe est à la Normandie ce que la mer est à la Méditerranée...*

## 1. GOLF DE L'AMIRAUTÉ

Parcours dans un musée de sculptures.  
27 trous Par 73  
7 trous Par 24 (éclairés la nuit)  
14 Tourgeville – Tél. : 02 31 14 42 00  
[www.amiraute.com](http://www.amiraute.com)

## 2. GOLF BARRIÈRE DE ST JULIEN

Parcours bucolique dans le bocage normand  
18 trous Par 72  
9 trous Par 33  
14 Pont – L'Évêque – Tél. : 02 31 64 30 30  
[www.lucienbarriere.com](http://www.lucienbarriere.com)

## 3. GOLF BARRIÈRE DE DEAUVILLE

Terrain technique et subtil avec un grand hôtel.  
18 trous Par 71  
9 trous Par 36  
14 Deauville – Tél. : 02 31 14 24 24  
[www.lucienbarriere.com](http://www.lucienbarriere.com)

## 4. GOLF DE DEAUVILLE – ST GATIEN

Bonne table dans un magnifique pressoir.  
18 trous : Par 72  
9 trous : Par 36  
14 st Gatien des bois – Tél. : 02 31 65 19 99  
[www.golfdeauvillesaintgatiens.com](http://www.golfdeauvillesaintgatiens.com)

## 5. GOLF CLUB DE CABOURG LE HOME

Créé en 1907, vallonné et situé en bord de mer.  
18 trous Par 68  
14 Varville – Tél. : 02 31 91 25 56

## 6. GOLF PUBLIC DE CABOURG

Un centre d'entraînement complet.  
9 trous Par 36  
3 trous Par 9  
14 Cabourg – Tél. : 02 31 91 70 53  
<http://golfdcabourg.free.fr>

## 7. GOLF BLUE GREEN DE HOULGATE

Variété d'un parcours boisé et vallonné.  
18 trous Par 71  
14 Gonneville sur mer – Tél. : 02 31 24 80 49  
[www.bluegreen.com](http://www.bluegreen.com)



# ZOO de Cerza

60 hectares habités par plus de 600 animaux sur de grands espaces • 2 circuits de visite à pied.

1 circuit en SAFARI PTIT TRAIN • Aire de pique-nique, Cafet', snack ou rôtisserie panoramique... pour 1 journée de plaisir... ou plus...



Prolongez la magie... dormez au milieu des animaux.

Réservez dès maintenant votre lodge (tout équipé 4/6 personnes), et réveillez-vous au son du chant des singes, avec vue sur les rhinocéros ou les pélicans, entourés par les petits kangourous... 26 lodges tout équipés 4/6 personnes comprenant chacun :

- Au rez-de-chaussée, une chambre double, un séjour avec salon TV, un canapé lit 2 personnes, une kitchenette équipée une salle de bain avec douche.
- À l'étage une mezzanine avec deux lits individuels.
- Une terrasse sur pilotis avec vue panoramique sur les animaux.



Espace de contact nouvellement créé, laissez les enfants s'approcher des petits Kangourous.

## CERZA

Hermival- les- Vaux  
14100 Lisieux  
Tel. 02 31 62 17 22  
Fax. 02 31 62 33 40  
Web : [www.cerza.com](http://www.cerza.com)  
Mail : [info@cerza.com](mailto:info@cerza.com)

## CHÂTEAU TOUT - LA - VILLE

Une demeure exceptionnelle dans un parc de 3 ha entre Deauville et Pont L'Évêque. Bibliothèque, fumoir, salons pour votre détente et une salle à manger monumentale pour les gâteaux et confitures maison

**Madame Isabelle Levieils – Château Tout-la-Ville**  
14 130 st Martin aux Chartrains  
06 73 86 90 27  
info@chateau-deauville.com  
www.chateau-deauville.com



## LE PRIEURÉ BOUTEFOL

À l'entrée de Pont-l'Évêque, Madame Colin vous accueille dans son magnifique et typique manoir augeron à 10 km de Deauville. Dans un grand parc avec d'anciennes écuries et une piscine, vous y trouverez 3 chambres et une suite familiale

**Madame Lætitia Colin – Le Prieuré Boutefol**  
Surville 14 130 Pont-l'Évêque  
02 31 64 39 70 – 06 62 26 39 70  
Le-prieure-boutefol-colin@wanadoo.fr  
www.prieure-boutefol.com



## CHÂTEAU DES PARCS FONTAINE

Le charme d'autrefois en toute simplicité. Partagez le plaisir d'une partie de croquet, de quilles ou de billard. Un parc de 2 ha et des chambres tout confort

**Monsieur et Madame Christophe ROUET**  
Les Parcs Fontaine 14 130 Fierville les Parcs  
02 31 65 49 70 – 06 61 49 01 65  
rouetch@wanadoo.fr  
www.parcs-fontaine.com



**LA FERME D'EN HAUT** (Mesnil sur Blangy) .....Page 56

**LE PRIEURE DES FONTAINES** (Les Préaux) .....Page 22



## Le Beau Carré

« *Charme et Gastronomie* »

En mai 2005, Martine et Hervé Deschamps ont repris cette auberge à Epaignes et l'ont entièrement rénoverée.  
L'hôtel\*\* vous propose 7 chambres au calme dont 1 chambre aménagée pour les handicapés.

Par une décoration design, étonnante pour cette région, ils ont su créer un cadre moderne et convivial.

Martine, qui a choisi la vaisselle avec soin met en scène des tables dont les thèmes s'accordent avec les menus... et les saisons. Hervé, après 18 ans à l'Auberge de la Butte à Rouen (1 macaron) et 3 ans à l'Auberge des ruines à Jumièges, vous y prépare une cuisine traditionnelle avec les produits de la mer et les viandes de la région.

Cet établissement a été choisi pour rejoindre la chaîne des Toques Normandes et également la chaîne des Rôtisseurs.



Également remarquables, le pain et les pâtisseries faits maison. Tous les deux mois, la carte se transforme, pour vous proposer les tendances de la saison. Un endroit où se rejoignent le charme et la gastronomie, que l'on souhaitera revisiter.



## Le Beau Carré

Hôtel-Restaurant

1, route des Anglais 27 260 Epaignes  
Tél. 02 32 41 52 42 – Fax 02 32 41 48 60  
Mail. aubergedubeaucarre@wanadoo.fr

Web : <http://aubergedubeaucarre.monsite.wanadoo.fr>

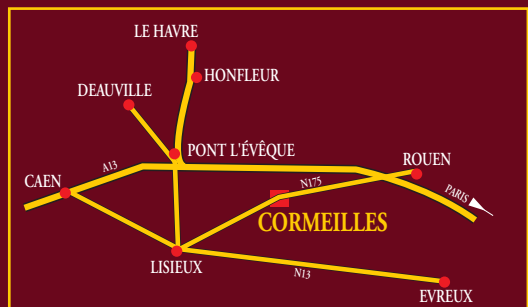


... et sa maison du Pays d'Auge et des Calvados  
**CALVADOS - POMMEAU**

Traditions et secrets, un voyage à travers les âges.

Les visites: d'avril à octobre, tous les jours, de 10 h à 12 h30 et de 14 h30 à 19 h. Groupes: ouverture toute l'année sur rendez-vous  
Entrée: 2 euros.

Un parcours initiatique entre étonnement et saveurs



Route de Lisieux  
27260 CORMEILLES

Tél. (33) 02 32 57 38 80

Fax (33) 02 32 42 29 33

[www.distillerie-busnel.fr](http://www.distillerie-busnel.fr)  
e-mail: [btaforel@busnel.net](mailto:btaforel@busnel.net)

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