

Aux Plaisirs d'Auge...

Normandie – Pays d'Auge



Les rendez-vous des initiés.

2008



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

ART CONTACT SARL

Édition - Communication - Tourisme

27260 Le Bois Hellain - 75018 Paris

Tel. 02 32 41 77 01 - 01 44 92 94 54 - Fax 09 55 23 85 40

Port. 06 75 40 54 38

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

Traduction : **Nicolas Rouger - Divet**

Imprimerie : **Première Impression 30900 Nîmes**

Tableau Couverture - Jean-Pierre Emery, atelier du Lézard Vert 14430 – Beuvron-en-Auge

Toutes reproductions interdites sauf mentions particulières, les textes et les photos restent la propriété d'ART CONTACT

Tirage 15 000 exemplaires – Avril 2008

Art Contact



Bonjour à tous,

Bienvenue aux Plaisirs d'Auge, Cette année nous vous présentons les environs de Honfleur, Beuzeville, Cormeilles, Pont l'évêque et Beuvron-Cambremer.

À quelques encablures des côtes, enfouies dans de pittoresques vallées, le bocage normand recèle des produits, des saveurs et des secrets que les Plaisirs d'Auge vont vous révéler.

L'édition 2008 regroupe l'ensemble des grandes tables de la région et sélectionne quelques découvertes qui allient le charme et la gastronomie.

Une traduction anglaise permet à nos amis du monde de goûter à ces plaisirs réservés. Pour vous guider dans ces vallées et ces bocages, nous présentons les animations, activités et informations que diffusent les offices de Tourisme régionaux.

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 retenir la poésie du ruisseau qui résonne et qui rime avec cette nature qui déborde. Les chemins d'écoliers et les sentiers de randonnées suggérés dans ce guide vous amèneront ces instants magiques.

Ce pays, parsemé de paysages de charme, de saveurs, de couleurs, fleur bon et dégage un art de vivre calme et serein ou il fait bon vivre. L'art d'y vivre est fait d'émotions, de découvertes et de rencontres, et, nous vous en proposons !

Cette brochure vous recommandera et vous révélera également des adresses jalousement gardées et connues des amateurs de ces régions. Elles feront de vous un augeron averti pour apprécier les plaisirs de la région.

Reconnu comme le plus grand pays d'art et d'histoire en 1999. Nous vous recommandons de rendre visite aux offices de tourisme régionaux qui vous indiqueront les sentiers à parcourir pour vous en dévoiler les secrets et les trésors.

Nous vous souhaitons une belle découverte, de bons moments et de rares instants et bien sur l'envie et le gout de revenir pour de nouveaux plaisirs d'auge.

Recommandez vous de ce guide, votre accueil n'en sera que meilleur !

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

Hello ! you'r Welcome !

Let us welcome you to the Pays d'Auge, a region dedicated to nature, horses, good food, apples and... Calvados!

This guide will suggest and reveal places and addresses that have been until now jealously guarded by the region's connoisseurs. There you will feel the authentic flavour of the Auge Country – a region that was awarded the price of Greatest Art and History Region in 1999. We think that to truly experience the region, you need to breathe its air, smell its diverse scents, immerse yourself in its natural environment and shiver at its nuances. Emotions, sensations, encounters are what build its spirit; this guide will give you the best of all of them. We recommend that you visit the regional tourist offices that will reveal to you the secrets of the Auge Country. Their passionate staff will point you towards the hidden pathways that will unveil the region's treasures. Do not hesitate to mention this guide anywhere you go – we guarantee an even better welcome! We would also like to encourage you to send us your suggestions and accounts of your experiences. We wish you a wonderful visit, and are looking forward to run into you along one of our winding trails... Oh, you'll come back? ... See you very soon, then!



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 rendrez 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

HONFLEUR



Office de Tourisme de Honfleur	pages 9 à 12
Samuel de Champlain	page 13
Galerie Danielle Bourdette-Gorzowski	page 15
Galerie Boudin	page 15
Restaurant SA.QUA.NA	page 17
Hôtel - Restaurant L'Absinthe	page 18
La Terrasse de Lassiette	page 19
Le Bréard.....	page 19
L'endroit	page 20
Brasserie La Grenouille.....	page 20
Auberge Au Vieux Honfleur.....	page 21
Auberge de la source.....	page 22
Calvados Manoir d'Apréval	page 23
Le Vintage Café.....	page 23
Restaurant Entre Terre et Mer.....	page 25

CORMEILLES



Editorial Hervé Morin	page 27
Office de Tourisme de Cormeilles	pages 29 à 32
Dany Boy	page 33
Brocante Charles Meissirel	page 35
Restaurant Le Beau Carré	page 36
La Malle Anglaise.....	page 37
Restaurant Aux Diabes Verts.....	page 37
Boulangerie Delepine	page 38
Bonheur du Jour.....	page 38
Antiquité Rebière	page 39
João Miranda	page 40
Calvados Distillerie Busnel.....	pages 40 et 41
Château des Bruyères	pages 42 et 43
Carte du Pays d'Auge	pages 44 et 45
L'Augeron Gourmet	pages 46 à 48

BEUZEVILLE



Office de Tourisme de Beuzeville	pages 49 à 51
Épicerie Poggio.....	page 51
Calvados Toutain	page 52
Le Calvados.....	page 53
Michel de Saint Pierre	page 55

Aux plaisirs d’Auge...

PONT-L'ÉVÊQUE



Office de Tourisme de Pont-l'Évêque	pages 56 et 57
Gustave Flaubert	page 58
Les Fromages de Normandie	page 59
Hôtel Chevotel	page 60
L'auberge de L'Aigle d'Or	page 61
Calvados Christian Drouin	page 61
Restaurant la table du Broc	page 62
L'auberge de la Truite	page 62
L'auberge du Dauphin	page 63
Calvados Le Château du Breuil	page 63
La Galerie du Mesnil	page 64
Diane de Lalène	page 64
La boutique des Artisans	page 65
St Hymer et sa Vedette	page 66
Galerie du Monde Imaginaire	page 67
Café des Arts	page 67

CAMBREMER - BEUVRON EN AUGE



Office de Tourisme de Cambremer - Beuvron en Auge	page 68
Éditorial Ambroise Dupont	page 69
André Gide	page 70
Atelier du Lézard Vert	page 71
L'Atelier de Pascal	page 71
Le Manoir de Sens	page 73
Au Repos des Chineurs	page 74
L'auberge de la Boule d'Or	page 75
Calvados Dupont	page 75
Domaine de St Hippolyte	page 76
Golfs en Pays d'Auge	page 76
Le Pavé d'Hôte	page 76
Restaurant Le Pavé d'Auge	page 77
Château Tout la Ville	page 78
L'Angellerie	page 78
Le Clos Bourdet	page 79
La Ferme Saint Nicolas	page 79
ACMH Immobilier	page 80
Zoo de Cerza	page 81
Index des établissements cités	page 82
Éditorial Serge Dupont-Valin	page 83



Office de Tourisme de Honfleur

Honfleur, Ville d'Art

Une renommée internationale, qu'elle doit, en partie, à l'authenticité et au charme de ses rues pavées et étroites, à la diversité de ses monuments et à la richesse de son patrimoine culturel et artistique.

Le Temps des Guerres

La grande période militaire de Honfleur s'ouvre, au XIV^e siècle, avec la guerre de Cent Ans,

Le Temps des épopées maritimes

Le port de Honfleur offre de nombreux avantages permettant l'organisation de ces entreprises maritimes



Le Temps des peintres

Les peintres, particulièrement sensibles à la lumière de l'estuaire, se promènent à Honfleur dès la fin du XVIII^e siècle. Mais c'est au début du XIX^e qu'ils s'y rendent plus nombreux, sur les pas des artistes anglais aquarellistes et paysagistes de talent. Une succession de «découvreurs» du paysage et des effets atmosphériques qui ont pour nom : Bonington, Turner, Paul Huet, Xavier Leprince, C. Corot, Eugène Isabey...

Les Personnages illustres

Charles V

Face à la faiblesse des moyens de défense de la Ville, Charles V décide d'ériger des fortifications en 1364.

Jean-Baptiste Colbert

Colbert incarne les ambitions maritimes de la monarchie qui se traduisent à Honfleur, par la démolition des remparts à partir de 1670.

Les Marins

Binot Lepaulmier de Gonneville

navigateur au XVI^e siècle, accomplit en 1503 un voyage extraordinaire qui le mena au Brésil.

Samuel de Champlain

venu de Charente Maritime, participe à plusieurs expéditions vers le Canada et la «Nouvelle France» dont celle de 1608 qui aboutit à la fondation de Québec.

Pierre Berthelot

Pilote-major et cosmographe du roi du Portugal (1600-1638).

Les Peintres

Eugène Boudin (1824-1898) né à Honfleur, il fut un des précurseurs de l'Impressionnisme.

Claude Monet

Il est très attaché à la Normandie qui lui inspire une partie importante de son oeuvre. Il séjournera souvent à Honfleur entre 1864 et 1867.

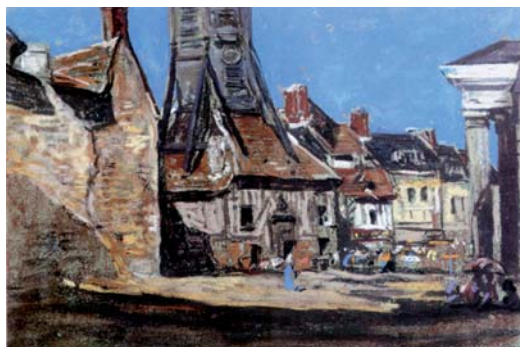
Léon Leclerc

Peintre (1866-1930), fondateur de la Société «Le Vieux Honfleur».

Johan Barthold Jongkind

(1819 - 1891) De 1862 à 1866, J.B Jongkind séjourne régulièrement à Honfleur.

C'est un grand ami d'Eugène Boudin. deuxième maître de Monet après Eugène Boudin.



Place Sainte Catherine E. Boudin Musée Boudin Honfleur

Les Écrivains

Alphonse Allais

Écrivain et humoriste, né à Honfleur, place Hamelin, le 20 octobre 1854.

Charles Baudelaire

1859 Séjour à Honfleur où il retrouve sa mère, dans la « Maison -Joujou »
Rencontre avec Eugène Boudin et Courbet.

Lucie Delarue Madrus

Née à Honfleur. Poète et romancière (1874-1945),

Albert Sorel

Né le 16 août à Honfleur. Historien (1842-1905) de l'Académie Française.

Erik Satie

Musicien-compositeur (1866-1925). Influença la musique moderne.

Le Patrimoine

L'Église Sainte Catherine

Datant de la deuxième moitié du XV^e siècle, Elle fut édifiée par les habitants de la ville après le départ des anglais.

L'Église Saint Léonard

L'antique église Saint Léonard existait à l'emplacement de celle-ci en 1186.

L'Église Saint Etienne et la Chapelle Notre Dame de Grâce

L'église Saint Etienne aujourd'hui Musée de la Marine.

Le Vieux Bassin

Ce bassin à flot fut créé, sur les instances d'Abraham Duquesne, et par ordre de Colbert, en 1681.

La Lieutenance

A l'extrémité du Vieux Bassin, la Lieutenance. Véritable témoin de

l'histoire de la cité maritime, un document la mentionnerait dès le XI^e siècle,

Les Greniers à Sel

Les deux Greniers à Sel, situés rue de la Ville, sont de vastes bâtiments en pierre datant du XVII^e siècle, construits par la Ferme des Gabelles avec l'approbation de Colbert.



La Lieutenance sur Le Vieux Bassin.



Eglise Sainte Catherine

Calendrier 2008

Juillet et Aout : Vendredi à 21h. Visite nocturne
Histoires et Légendes de Honfleur.

Visites Thématiques : Des visites à la lueur des
lampes-tempête sont organisées.

Visites Thématiques du Pays d'Art et d'Histoire
proposées par l'association Pays d'Auge Expansion.

Balades littéraires
vous mènent sur les traces des plus grands poètes et écri-
vains que le port prestigieux de Honfleur a tant inspiré.

Les Festivals

«AAH... J'aime Allais à Honfleur».
29 et 30 mars 2008. Le dernier né des festivals hon-
fleurais «Humour, Délices et Pétanques» en homma-
ge à Alphonse Allais.

Chroniques Nomades.
Du 17 mai au 1^{er} juin. Festival de photographies
de voyages et d'Aventure.

Jazz aux Greniers.
Du 13 au 17 août depuis 5 ans. le festival de Jazz de Hon-
fleur créé par Gérard PONCET.

Estuaire d'En Rire.
Festival d'humour - Du 17 au 21 septembre.

Festival de Cinéma Russe
Du 26 au 30 novembre. Honfleur accueille le Fes-
tival du Cinéma Russe depuis 1995.

Les Fêtes Traditionnelles

La Fête des Marins - 11 et 12 mai. La Fête des
Marins se déroule à Honfleur depuis 1861.

La Fête de la Crevette - 04 et 05 octobre

Les Marchés

Le Marché Bio : Ce marché, unique dans la ré-
gion, vous permet de découvrir les produits issus
de l'Agriculture Biologique.

Le Marché Traditionnel : Sur la place Sainte Ca-
therine . Tous les samedis matins.

Et aussi : Le Marché aux Poissons du jeudi au di-
manche, le matin.



1608 - 2008. Honfleur et le Québec.

En 1608, Samuel de Champlain, embarque de Honfleur pour explorer le Canada, cette expédition va aboutir, le 03 juillet 1608, à la fondation de la ville de Québec. Afin de célébrer ce 400^e anniversaire, la ville de Honfleur désire faire de 2008, l'année Champlain et l'année Québec. Tout au long de l'année, de nombreuses animations : concerts, dîner, spectacles, expositions seront organisés.

Les Musées

Musée Eugène Boudin - Rue de l'Homme de Bois.

Musée de peinture, créé en 1868 par Alexandre Dubourg et Eugène Boudin, enfants de Honfleur.

Le Musée de la Marine - Quai Saint Etienne.

Le Musée d'Ethnographie - le Musée d'Ethnographie et d'Art Populaire Normand de Honfleur est l'un des plus anciens musées d'Art Populaire français.

Les Maisons Satie - Les Maisons Satie abritent un parcours scénographique et musical unique, rendant hommage au musicien.

Le Naturospace - L'autre bout du monde, en un battement d'aile.

Office de Tourisme de Honfleur et son Canton

Quai Lepaulmier - BP 20070
14602 Honfleur Cedex

Tél. : 02 31 89 23 30 - Fax : 02 31 89 31 82
www.ot-honfleur.fr - www.ville-honfleur.fr
contact@ot-honfleur.fr

Noël 1635



La nuit tombe sur le comptoir français de Québec en Nouvelle France. C'est le soir de Noël en l'année 1635.

Des images traversent les derniers instants du père de la Nouvelle France. Son père, Antoine de Champlain, capitaine de la marine, l'avait initié à l'art de la navigation et lui avait transmis l'amour de l'océan. C'est ainsi qu'avant ses voyages au Canada, il avait participé à une expédition aux Antilles au côté de son oncle, géographe.

À 32 ans, il s'était embarqué au titre de simple passager, à Honfleur, à bord de La Bonne Renommée, le 15 mars 1603, nommé par le Roi Henri IV comme géographe. Cependant, Samuel de Champlain accumula de nombreuses qualifications au cours de son existence : navigateur, explorateur, ethnologue, diplomate, géographe comme on l'a vu, cartographe, dessinateur, écrivain, et plus tard fondateur et administrateur de la ville de Québec.

Dès que les toits gris ardoise de Honfleur eurent disparu au plus lointain du sillage, Il avait fait la connaissance de Dupont-Gravé, marchand de fourrures qui devint son fidèle compagnon de route.

De cette date jusqu'en 1633, il effectuera 21 traversées de l'Atlantique et 12 séjours au Canada (Nouvelle-France).

Il débarqua donc à Tadoussac le 26 mai où il fut accueilli chaleureusement par le grand chef Anadabijou qui l'invita alors à «faire tabagie» avec une centaine de ses compagnons. Après quelques discours, ce fut le temps de fumer le calumet de la paix, comme le voulait la coutume.

En 1608, Champlain, lors d'un nouveau voyage décida d'implanter une colonie sur le Saint-Laurent.

« Je cherchai lieu propre pour notre Abitation mais je n'en pu trouver de plus commode, ni mieux situé que la pointe de Québec, ainsi appelée des Sauvages, laquelle était remplie de noyers et de vignes. Aussitôt, j'employai une partie de nos ouvriers à les abattre pour y faire notre Abitation. La première chose que nous fîmes fut le magasin. »

C'est la naissance de Québec.

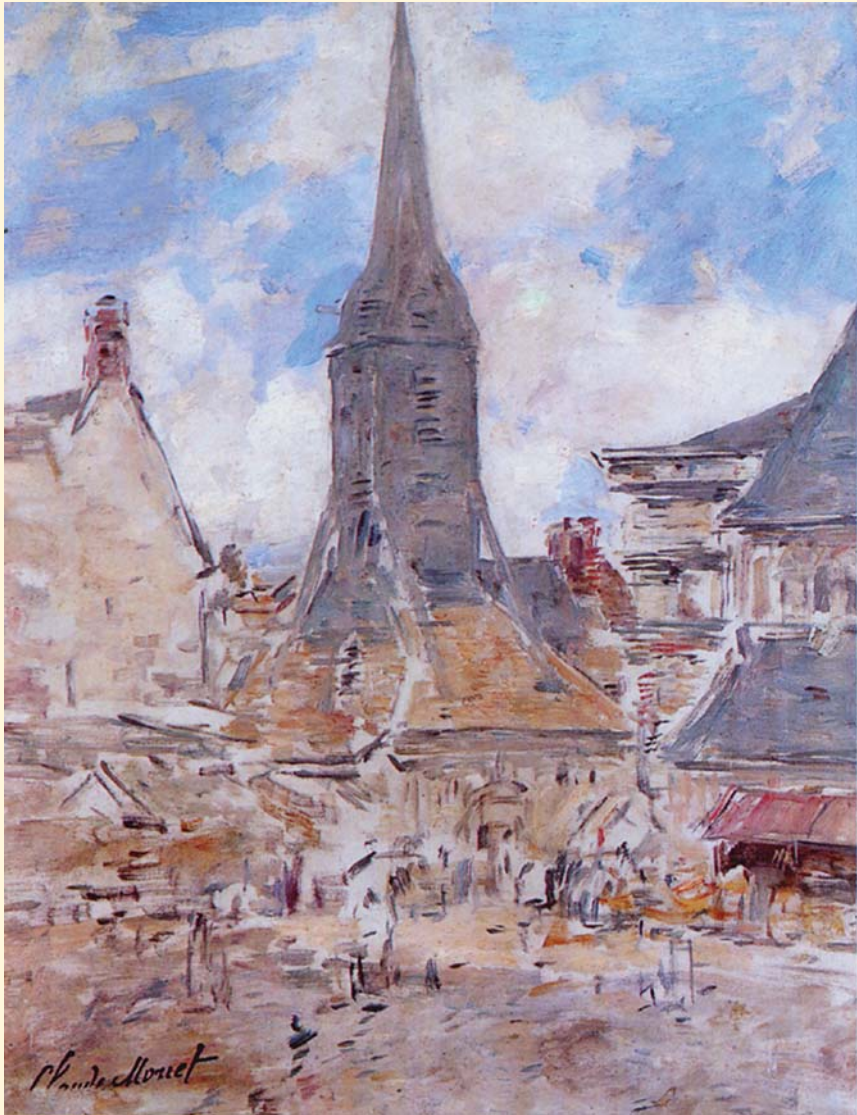
Né, comme Champlain, à Brouage, en Saintonge, son ami Louis Houel vint le rejoindre à Québec où sa femme et son fils furent massacrés par les indiens. Le Roi, pour le consoler, lui donna la saline de Honfleur et le nomma régisseur.

Quant à François Gravé, sieur du Pont ou Dupont-Gravé, négociant en fourrures ayant quitté Saint-Malo pour s'établir à Honfleur en 1600, il se rendit presque chaque année en Nouvelle France, rejoignit Samuel Champlain avec qui, en Acadie, il fonda Port-Royal. Très proche de Champlain, il lui fut d'un grand secours comme capitaine-approvisionneur et participa à la fondation de Québec dont il est considéré comme co-fondateur. Il décéda en mer ou à Honfleur vers 1629.

Alors que les chants de Noël s'élèvent au-dessus de la petite colonie, Samuel Champlain s'éteint sans prononcer un mot, ce 25 décembre 1635.

Samuel Champlain ou de Champlain est inhumé solennellement en l'église Notre Dame de la Recouvrance à Québec où, depuis, il est vénéré comme un héros.

Samuel de Champlain
Vers 1567 - 1625



Le clocher Sainte Catherine C.Monet Musée Boudin Honfleur

Galerie Danielle Bourdette-Gorzkowski

Cette galerie, merveilleusement placée sur le quai Saint-Etienne, au bord du Vieux Bassin et, face à la Lieutenance, présente en permanence des œuvres de peintres de « L'École de Paris » ainsi que des peintres bas-normands tels : André Lemaitre, Yvonne Guegan. La peinture contemporaine est également visible à la Galerie au travers des œuvres de Alfredo Echazarreta, Omar el Nagdi ou Fanny Ferre. Peintres orientalistes et sculpteurs sont visibles dans l'une des grandes Galeries de Honfleur.

Horaires : tous les jours de 10 H à 12 H 30 et de 14 H 30 à 19 H sauf le Mardi



La Lionne de Bernard Mougin

This classic Honfleur gallery, one of the biggest, has a permanent collection of pieces by painters of the Paris School, Orientalists and sculpture and animal painting exhibitions. Opened every day during the season, from 10 am to 12:30 pm and from 2:30 pm to 7 pm, except on tuesday

Galerie Danielle Bourdette-Gorzkowski

Quai Saint-Etienne 14600 Honfleur

Tel: 02 31 89 19 13

www.galeriedaniellebourdette.com



Una storia de Yeva

Galerie Boudin



«L'église Sainte-Catherine à Honfleur» Henri de St. Delis

The most authentic and the most prestigious picture gallery of the Norman painters

Cette galerie présentait les Peintres de l'estuaire» qui y exposaient déjà de leur vivant au début du XXe

Quand en 1982, Luc Verdier l'a reprise; Il y a ajouté les «Peintres de Rouen». Très attaché et ardent défenseur des peintres de l'Estuaire et de Normandie. Vous trouverez sur ses cimaises les plus grands noms et de très belles œuvres. De Boudin à Bouysson, tout l'éventail des grands peintres normands.

La plus authentique et prestigieuse galerie de Honfleur pour les Peintres de l'Estuaire.

Horaires: En saison, tous les jours de 10H à 19H, Hors saison, fermé les mercredi et Jeudi.

Galerie BOUDIN Monsieur Luc Verdier

6, place de l'Hôtel de ville 14600 Honfleur

Tel: 02 31 89 06 66

www.comhonfleur.com/galerie-arthur-boudin



«Honfleur, bord de Seine au Poudreux» Louis-Alexandre Dubourg



SA.QUA.NA

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 graver 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.

Un restaurant qui devient une référence nationale, et même au-delà.

Bravo Alexandre d'avoir illuminé le ciel d'Honfleur avec cette étoile et merci de cuisiner si bien les Sakanas.

Savour, Quality, Nature

Alexandre Bourdas came to Honfleur to cultivate his two passions: fishing and cooking the product of his efforts («sakana» means fish in Japanese).

He has taken advantage of his multiple trips to the country of the Rising Sun to bring back to us refinement, subtlety and neverending spells of creativity.

One of the most sought-after restaurants in Normandy, it is today becoming a national reference.



SA.QUA.NA

22, place Hamelin 14600 HONFLEUR

Tél. 02 31 89 40 80

www.alexandre-bourdas.com

saquana@alexandre-bourdas.com

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 XVe siècle (une ancienne maison de gardes anglais pendant la guerre de Cent

Ans), l'autre du XVIIe siècle. Une cuisine créative et raffinée mêlant les produits du terroir et les produits de la mer.

In this ancient house of English guards during the Hundred Years' War. A restaurant with a creative and refined cooking involving the products of the soil and the sea.

L'Absinthe restaurant :

10, quai de la Quarantaine 14600 HONFLEUR

Tél. : 02 31 89 39 00

Fax : 02 31 89 53 60

www.absinthe.fr – 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 XVIe 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. Cet Hôtel possède 6 chambres de 105 euros à 135 euros ainsi qu'une suite à 225 euros. Parking privé(200 m). Animaux acceptés.

6 rooms from 105 euro to 135 euro as well as a suite in 225 euro. Private car park (200 m). Animals accepted.

L'Absinthe Hôtel

1, rue de la Ville 14600 HONFLEUR

Tél. : 02 31 89 23 23

Fax : 02 31 89 53 60

www.absinthe.fr

reservation@absinthe.fr



La Terrasse de l'Assiette



Aux abords de l'église St Catherine, une belle **terrasse** puis une chaleureuse salle à manger à colombages avec une ambiance élégante et discrète pour une clientèle qui recherche le calme et la qualité. Un accueil agréable par l'épouse de Gérard Bonnefoy le chef, et vous serez installé devant une excellente **assiette**.

En effet, la cuisine gastronomique que vous propose Gérard Bonnefoy a été reconnue et récompensée, sans relâche, depuis de nombreuses années par le guide Michelin. Une cuisine classique, légère avec des produits de la mer d'une excellente fraîcheur et un brio qui lui permet l'innovation. Gérard Bonnefoy est devenu une référence de la gastronomie à Honfleur, Pour preuve, la plupart des chefs alentours ont fait leurs classes dans sa cuisine. L'une des meilleures tables de Honfleur ou en plus l'on est bien !

A Michelin-rated restaurant and one of the best in Honfleur, La Terrasse et l'Assiette will make you discover what made chef Gérard Bonnefoy the reference for quality in the region. Not only will you able to savour classic, yet innovative, sea-food dishes, but you will also feel comfortable in this multiple award-winning restaurant's quiet and stylish environment.

La Terrasse de l'Assiette

8 place sainte catherine 14600 HONFLEUR
Tel : 02 31 89 31 33 - Fax : 02 31 89 90 17

Le Breard

Plaisir, Emotion, Audace



Le Chef, Fabrice Sébire, natif d'Honfleur, a travaillé chez les plus grands : la Tour d'Argent, le Grand Véfour, Lucas Carton, puis est revenu au pays. Avec son épouse, Karine, ils ont repris ce restaurant pour en faire une étape gastronomique.

Fabrice vous propose une cuisine bien personnelle avec les bons produits de la région auprès de producteurs qu'il a soigneusement sélectionnés. Une cuisine vivante, pétillante parfois audacieuse, car de ses voyages au Japon, en suède en Afrique, il a rapporté de nombreuses épices et ose des dissidences qui ravissent le palais.

Karine et Fabrice vous accueillent tous les jours sauf le mardi midi, mercredi toute la journée et le jeudi midi. Et durant la saison sont ouverts tous les soirs.

In this high-class restaurant, chef Fabrice Sébire offers a very personal selection of original dishes cooked with the best products of the region – and more ! Lively and sparkling, his cuisine, daringly spiced up with tastes brought back from his trips to Scandinavia, Asia and Africa, will surprise you and delight your senses. Opened every day except Tuesday and Thursday lunchtime and Wednesday all day. Opened every night during the touristic season.



Le BREARD

7, rue du Puits 14600 HONFLEUR
Tél. : 02 31 89 53 40 - Fax : 02 31 88 60 37
www.restaurant-lebreard.com

L'Endroit

Un nouveau restaurant à Honfleur, non pas un de plus mais un de mieux. Ce restaurant créé dans un atelier d'architecture offre un décor moderne et original. Alexis Osmont, disciple de la célèbre Elizabeth Bourgeois du Mas de Tourteron à Gordes, atteint la perfection dans la simplicité avec des plats traditionnels normands authentiques, teintés d'un rayon de soleil méditerranéen. Et surtout une exigence de fraîcheur et de qualité des produits pour une cuisine légère.

Venez découvrir la terrine ménagère de foies de lapin, le Parmentier de joue de Bœuf ou la bourride de lotte, lieu et St Jacques aux légumes du jour.



L'endroit dont on parle deviendra sans doute l'endroit à la mode mais est déjà un Bon endroit.



This new restaurant run by a young chef trained in one of the best restaurants in the south of France offers Norman cuisine with a dab of Mediterranean sunshine. Not to be missed.

L'ENDROIT

3, rue Charles et Paul Bréard 14600 Honfleur
Tél. 02 31 88 08 43

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 €.

Warm and friendly decoration welcomes you in 'Bistrot' atmosphere.

La Grenouille

Bistrot-Brasserie

16, quai de la Quarantaine 14600 HONFLEUR
Tél. : 02 31 89 04 24 – Fax: 02 31 89 53 60



Au Vieux Honfleur



Le Vieux Honfleur est l'un des plus anciens restaurants de la ville, et aussi de France. Le meilleur emplacement au bord du vieux bassin et sa vue imprenable vous garantissent un point de vue exceptionnel.

Un accueil particulièrement soigné et attentif vous sera réservé pour déguster une cuisine raffinée des produits de la mer et du terroir normand. Avec de plus une grande terrasse au bord du port pour profiter de l'endroit et... du soleil.



Venez partager comme le fit la Reine Elisabeth et de nombreuses personnalités la magie de ce restaurant.

Un salon privé à l'étage peut accueillir entre 6 et 12 personnes.

On the pond bank, an exceptional spot with an unrestricted view gives you the opportunity to sample refined seafood cuisine and products of the Norman region. The staff brings an attentive service, contributing to create a sophisticated atmosphere that many celebrities, including the Queen of England, have had the pleasure to enjoy.

Au Vieux Honfleur

13, quai St Etienne 14600 HONFLEUR

Tél. 02 31 89 15 31 - www.auvieuxhonfleur.com



Le soir le Vieux Bassin s'illumine.

Auberge de la Source

Hôtel de Charme

En lisière de forêt, dans une vallée qui descend dans un écrin de verdure, à 3 km de Honfleur et

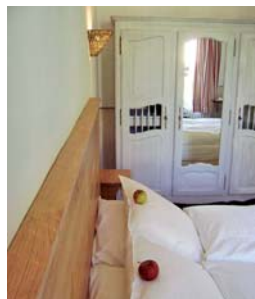


8 km de Deauville, Cette ferme à colombages devant un jardin fleuri, avec des bassins à truites et esturgeons vous plongera dans le romantisme et le charme discret de la Normandie.

Le petit-déjeuner est servi, l'hiver au coin d'une cheminée crépitante, l'été sous les pommiers en fleurs bercé par le pépiement des oiseaux. Rentrez dans la magie et la poésie de cet hôtel qui vous propose en outre des chambres décorées avec gout (équipées de Wifi et d'écrans plasma).



Un endroit au centre de nombreuses randonnées où des vélos vous seront prêtés pour parcourir la nature environnante.



Un havre de paix et de nature à proximité du tumulte touristique des villes de la côte. De plus une bouteille de cidre brut sera débouchée à votre intention si vous réservez en vous recommandant de ce guide.



This romantic hotel is a haven of peace and perfection in the calm Norman woodlands, and still just minutes away from the noisy coastal towns. Modern comfort, but ancient farniente and mysticism of the old Normandy await your discovery. As a bonus : mention this guide and the host will be delighted to pop a bottle of brut cider open in your honour.

Auberge de la Source

Chemin du moulin 14600 Barneville la Bertran

Tél. 02 31 89 25 02

www.auberge-de-la-source.fr

Manoir d'APREVAL



Cidres et Calvados

À 5 km de Honfleur et 10km de Deauville, Le Manoir d'Apieval est un domaine familial à vocation cidricole. Calvados, cidre et pommeau sont élaborés à partir de 17 variétés de pommes du terroir. Le manoir d'Apieval est ouvert tous les jours de la mi-mars à la mi-novembre. Des visites avec dégustations sont organisées du 14 juillet à la fin Aout



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

The Apieval Domain is a family-owned estate surrounded by a magnificent apple orchard specialised in Cider and Calvados. In an old restored press, the musts are gathered together to become cider during which time the Pommeau and Calvados age in oak barrels. Apieval's Domain is open from mid march to mid november, and you can have guided tours, with tasting, from july 14th to end of august.



MANOIR D'APREVAL

Agathe Letellier

Pennedepie 14600 Honfleur

Tél. : 02 31 14 88 24 - Fax : 02 31 81 28 38

E-mail : apieval@apieval.com

Site : www.apieval.com

Le Vintage Café

Juste au pied de la Lieutenance, sur le Vieux Bassin, Géraldine, Marc-Antoine et Pierre Stéphane viennent d'ouvrir un Resto, bar à vins et Jazz-club. Un bon endroit pour passer ou finir la soirée, avec tous les vendredi, samedi et dimanche des concerts en live de Jazz.

Passez prendre un verre pour retrouver des amis !

At the foot of the Lieutenance, on the Vieux Bassin, Géraldine, Marc-Antoine and Pierre Stéphane have just opened a restaurant, wine bar and jazz club, an amazing place to spend or finish the night. Be sure to come down on Fridays, Saturdays and Sundays to watch quality live Jazz – or just to have a drink!

Le Vintage Café

8, quai des passagers 14600 Honfleur

Tél. 02 31 89 05 28

www.levintagecafe.com





Entre Terre et Mer

Les Maisons LEVESQUE

Hôtel – Restaurant – Bar à Huitres

Dans le vieux quartier de Honfleur, à proximité du Vieux Bassin et de la Lieutenance.

Stéphane Lesveque a rénové de vieilles maisons honfleuraises pour les transformer en un grand restaurant, et face à ce restaurant, il ouvre pour cette saison un hôtel et un Bar à Huitres.



Le Restaurant : ou plutôt les restaurants avec la même cuisine gastronomique, car deux salles avec deux décors de style contemporain, qui vous installent dans des ambiances différentes. et vous permettent de choisir entre un décor avec des poutres césurées et une salle joliment décorée avec des vues de Normandie, vous y découvrirez des tableaux de Guillaume de St Pierre (le fils de

Michel de St Pierre), De plus une terrasse, avec vue sur la Lieutenance, vous installez auprès de la petite place Hamelin, terrasse chauffée pendant l'automne.

Le Chef : originaire d'Honfleur, Stéphane Lesveque est passé dans les plus grandes maisons (les frères Troigros, le grand Vefour). Soucieux de respecter le gout et les saveurs d'origine, Il vous propose une cuisine « entre Terre et mer »

Autour des produits de la mer, en relation directe avec un chalutier local, ses produits fraîchement pêchés sont cuisinés dans un esprit de création inventive. Une cuisine traditionnelle du terroir préparée avec des produits rigoureusement sélectionnés auprès des producteurs de la région. Il privilégie les légumes bio.

Ce restaurant et son chef ont été encouragés et récompensés par les guides (un Bib en 2003 pour le rapport qualité/prix, et 2 fourchettes)

Il dispose également d'une salle privée, pouvant réunir 35 personnes pour y organiser vos réceptions, diners de famille ou réceptions professionnelles (installation Wifi)

L' Hôtel : Face à ce restaurant, l'hôtel « ENTRE TERRE et MER » avec 14 chambres vous accueillera pour la saison, aménagé avec toujours les mêmes exigences de qualité et de confort, et un Bar à huitres qui vous proposera des produits de la mer.



Dans le tourbillon touristique que connaît Honfleur, Ces établissements avec un accueil attentif et une décoration soignée sont de bonnes adresses qui vous proposeront le calme et le confort pour apprécier des produits, une cuisine et un service de qualité.

Venez donc vous installer ENTRE TERRE et MER

When visiting Honfleur, one can sometimes feel trapped in a touristic hurricane. These excellent addresses offer a scrupulous welcome and a carefully arranged decoration, and can provide the calm and the comfort to appreciate quality service and products, and a delicious cuisine.

Come and feel free to settle at ENTRE TERRE et MER or between land and sea.

Restaurant

12-14 place Hamelin - Tél. 02 31 89 70 60

Hôtel

28 place Hamelin - Tél. 02 31 98 33 33

Bar à Huitres

30, place Hamelin - Tél. 02 31 98 33 33

Site : www.entretterreetmer.com
Courriel : info@entretterreetmer.com



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

Ministre de la Défense.
Président de la Communauté
de communes de Cormeilles.
Maire d'Épaignes.



RESTAURATION
Meubles - Antiquités
Tél. 03 20 82 30 26

Du côté de Cormeilles... en Pays d'Auge !

L'office de tourisme du canton de Cormeilles est installé dans l'une des plus anciennes maisons de Cormeilles. Il est ouvert toute l'année pour accueillir touristes, promeneurs, habitants du canton, curieux et amoureux de la Normandie authentique.

Les richesses du canton de Cormeilles

Des découvertes historiques

Visite du bourg de Cormeilles : Découverte commentée des richesses historiques et architecturales de ce bourg devenu « La petite cité des Antiquaires ».

Toute l'année sur réservation pour les groupes et pour les individuels, sur inscription tous les vendredis matins en juillet – août (10H30 – 12H00).

L'église Sainte Croix de Cormeilles : Unique en Normandie avec sa nef en pente qui s'élève jusqu'au transept et l'allée des Impies, réservée jadis aux prisonniers.

Toute l'année en visite libre (de 10H00 à 18H00) ou lors des visites commentées organisées par l'office de tourisme.

Des soirées insolites en famille ou entre amis.

Circuit illuminé de la Calonne : Circuit commenté en car pour découvrir des sites illuminés ainsi que des anecdotes et des histoires « croustillantes » de villages.

Visite de sites ouverts exceptionnellement au public à cette occasion. Tous les samedis soirs entre le 14 juillet et le 15 août.

Séances de cinéma dans un ciné-théâtre des années 50 ! Une fois par mois deux séances de cinéma avec des films récents à un tarif défiant toute concurrence.



Les circuits illuminés. © P-B Argence



Les découvertes « Nature »

Les balades à la rosée : Balades matinales commentées à travers les chemins creux suivies d'un petit déjeuner typique servi dans un cadre champêtre. Tous les lundis matins entre juillet – août (RDV fixé à 8H30).

La biodiversité : Balade commentée pour découvrir la faune et la flore caractéristiques du bocage normand, découverte suivie d'une dégustation de produits locaux. Tous les jeudis après-midi en juillet – août.

Goûts et nature : Balade familiale autour de thèmes variés pour découvrir les plantes et leurs multiples utilisations (recettes culinaires, infusions, remèdes de grand-mères...) avec dégustation. Tous les mercredis après-midi entre le 14 juillet et le 15 août.

Douze sentiers pédestres totalisant plus de 150 Km de sentiers balisés à travers le bocage et les chemins creux.

Le sentier de la biodiversité : Un parcours original balisé dans un site préservé.

Un circuit vélo de 26 Km.

Deux circuits voitures : « Le circuit des Haras » et « Le circuit de la Mine d'Or ».

Le goût du terroir... avec des produits de qualité

La distillerie BUSNEL à Cormeilles.
La chocolaterie «La Royale Normande» à Epaignes
La ferme de la Houssaye
Pleur'Otes

Le paradis des chineurs

Les 14 antiquaires et brocanteurs ont fait de Cormeilles un endroit très apprécié des chineurs... : tableaux, meubles de métiers, argenterie, bibelots insolites...

à découvrir sans modération.



Cormeilles, Paradis des chineurs. © P-B Argence

Les Marchés / Markets

Toute l'année : le vendredi matin à Cormeilles - *Friday morning all day long*

le samedi matin à Epaignes - *Saturday morning all day long*

En juillet – août : le dimanche matin à Cormeilles : un marché campagnard original au cœur du village. - *Sunday morning in july & august*

Des « fêtes et des animations »

Les manifestations à ne pas manquer :

- 1^o mai - Les fêtes de l'Ascension: défilé de chars à thèmes.
- 7 - 8 juin - La fête du cidre de Morainville Jouveaux, les meilleurs crus du canton.
- 9 - 10 août - La foire à la brocante de Morainville Jouveaux, : la réunion annuelle des amateurs d'antiquités.
- 11 - 12 octobre - Les puces de Cormeilles: tout un village mobilisé autour de la brocante.

Et aussi :

- 7 - 8 juin - La fête de la peinture.
- Les expositions culturelles d'Epaignes.
- Les concerts et spectacles.
- Et les incontournables foires à tout. Consultez l'office du Tourisme.

Pour connaître toutes les manifestations organisées sur le canton de Cormeilles, consultez le nouveau site internet www.office-tourisme-cormeilles.com



Office de Tourisme du Canton de Cormeilles *Tourism Office in Cormeilles*

14, Place du Mont Mirel 27260 CORMEILLES

Tél. 02 32 56 02 39

Fax. 02 32 42 32 66

Mail : otsi.cormeilles@wanadoo.fr

Site/Web site : www.office-tourisme-cormeilles.com



Séverine et Samuel de l'office de tourisme de Cormeilles



Tableau de Dominique Tardif

Cormeilles - Epaignes

ATELIERS de DESSIN et de PEINTURE
ATELIER DESSIN de NU (pose de modèles)

Pour tous renseignements, contactez Francis Bégusseau
au 06 82 30 72 56 et francis.begusseau@wanadoo.fr

Around Cormeilles in the Auge country

The tourist office of Cormeilles is installed in one of the most ancient houses of Cormeilles. It is opened all year long to welcome tourists, walkers and loving of authentic Normandy.

The wealth of the district of Cormeilles Historic discoveries

Visit of the village of Cormeilles: discovery commented by the historic and architectural wealth of this village become « The small city(estate) of the Antique dealers ». All year on booking for the groups and for the individual, on registration every Friday morning in July-August (10:30 am - 12:00 am).

«Sainte Croix» church of Cormeilles: unique in Normandy with its sloping nave which rises up to the transept and the path of the Godless, reserved formerly for prisoners.

All year on free visit (from 10:00 am till 6:00 pm) or during the commented visits organized by the tourist office.

Unusual evenings in family or with friends

Circuit illuminated around the Calonne: circuit commented to discover by car floodlit sites as well as anecdotes and «crunchy» stories of villages.

Sessions of cinema in a movies-theatre of the fifties! One time a month



Nature discoveries

Les balades à la rosée : Walks in the dew
La biodiversité : The bio - diversity
Goûts et nature : Tastes and nature
Douze sentiers pédestres: Twelve ramble tracks (about 150km)
Le sentier de la biodiversité : The track of biodiversity
Un circuit vélo de 26 Km. : A circuit 26 km bike.
Deux circuits voitures :Two routes by car « Le circuit des Haras » et « Le circuit de la Mine d'Or »

The taste of the soil with quality products

The distillery « Busnel » in Cormeilles

The chocolate factory « La Royale Normande » à Epaignes
The Houssaye farm Pleur'Otes

The paradise of the bargain hunters

The 14 antiquarians and bric-à-brac traders made of Cormeilles a place very appreciated by the bargain hunters: pictures, pieces of furniture of jobs, silver plate, unusual knick-knacks to be discovered without temperance.

Animations

- 1° in May holidays of Ascension
- 7 - 8 juin The holiday of the hard cider of Morainville Jouveaux
- 9 - August 10th Fête in the bric-à-brac trade of Morainville Jouveaux
- 11 - October 12th 'Puces de Cormeilles'
- 7 - June 8th The holiday of painting.

To know all the demonstrations organized on the district of Cormeilles, consult the new web site or phone to the tourism office !

Dany Boy

D'où viens-tu Danny ?



Dany avec Sylvie Vartan

Bon pied, bon œil, le sourire facétieux, Danny Boy n'a que des amis à Cormeilles.

Mais qui est Danny Boy ?

Né à Saint-Pierre de Cormeilles, Claude Piron aborde la chanson en 1956, puis monte à Paris. Pionnier du rock avant même un certain Johnny Hallyday, sa présence sur scène fait peur à Patachou dont il était l'une des vedettes américaines et qui l'enverra... dans les choux.

Après avoir enregistré six 45 T, Claude rompt son contrat, cherche sa voie, la sienne, de voix, étant pourtant bien placée.



Dany avec Gene Vincent

En 1960, le rock projette Johnny sous les feux de la rampe. Claude devient Danny Boy. Il lui manque un groupe, ce seront les Pénitents.

Qui sont-ils ? Fils de hauts responsables politiques malgaches venus poursuivre leurs études à Paris, les cagoules qu'ils portent sur scène, les préservent des fureurs paternelles. Il lui faut une légende. Pour Johnny c'était l'Ouest et les cow-boys. Pour Danny ce sera la Tasmanie avec un père capitaine au long cours, mort dans un naufrage. On n'y va pas par quatre chemins en 1961. La guerre des groupes est déclarée. Dick Rivers et les Chats Sauvages, Vince Taylor et ses Play Boys, Eddy Mitchell et les Chaussettes



Dany et les Pénitents

Les rendez-vous des initiés.

Noires, Danny Boy et les Pénitents.

Télévision, music-hall, tournées, des clubs Danny Boy avec des admiratrices enthousiastes, Danny Boy est en pleine gloire !

Puis la tournée avec le cirque Pinder RTF. Imaginez 70 camions, un chapiteau à six mâts, une véritable ville et chaque soir des gradins à réparer, victimes des tranches des fans.



Entre-temps, les Pénitents se sont désaccordés, les Pin-gouins les ont remplacés.

De rencontres superbes, Gene Vincent, en imbroglios décevants, Danny poursuit sa carrière, se produisant notamment avec le fameux Podium d'Europe 1, signant chez Barclay, Danny Boy se fait 'chapper' une chanson qu'Aznavor lui avait spécialement écrit par...?



Dany et Charles Aznavour

Tenté par le cinéma, Danny devient jeune premier du 7ème Art dans un film «La difficulté d'être infidèle» qui sera présenté au Festival de Cannes, début 64.

Et, c'est la crise du music-hall. Johnny part à l'armée, Dany Logan se lance dans les assurances, Eddy Mitchell désespère, la maison de disques Bel Air chez qui Danny avait signé fait faillite, la carrière de Danny Boy s'essouffle. Exit les groupes français, place aux Beatles et aux Stones. Les petits princes de l'épopée du rock en France, Vince Taylor et Danny Boy raccrochent peu à peu.

Aujourd'hui, Claude alias Danny retrouve la scène. Le Trianon, prochainement l'Olympia, rien ne finit jamais, mais pour lui 'la vie va commencer'. Et si vous croisez Danny dans les rues de Cormeilles, précipitez-vous comme un groupie pour lui demander un autographe, car je le vois déjà en haut de l'affiche...

Surtout que Danny Boy n'a jamais perdu sa douceur et sa gentillesse.



Promenade en Pays d'Auge

Brocante, Manoir et Vestiges Normands

Contrairement aux idées reçues ce n'est pas la pluie qui rend la Normandie si verte et luxuriante, c'est la rosée du matin déposée par l'infatigable Gulf Stream. C'est pourquoi ces exceptionnels explorateurs géniaux qu'étaient les vikings avaient choisi cette terre entre toutes, pour y bâtir des merveilles.

Charles Meissirel, passionné par la restauration des vieilles pierres, leur rend hommage car il en est le descendant. Par des objets anciens et la découverte de lieux qu'il a sélectionnés, il vous invite à découvrir la Normandie du 11^e au 19^e siècle sans vous détourner de l'axe Paris Deauville.



A Bonneville la Louvet, sa grange à colombage de 200 m² est une brocante qui présente également des produits du terroir de qualité. Cette brocante est située au cœur d'un village classé du 13^e siècle avec une église typique de l'époque de Richard Cœur de Lion.

De là, vous flânerez dans la vallée des antiquaires de Cormeilles et remonterez celles des pommiers, des rivières à truites et des bocages vers l'Abbaye du Bec Hélouin ou la petite ville médiévale d'Orbec ou bien encore la ville si authentiquement Normande de Bernay. Tous ces lieux possèdent des vestiges du 11^e au 13^e, l'époque des constructions religieuses vikings et de la conquête de l'Angleterre par Guillaume le Conquérant.

Pour conclure cette promenade de découverte de la Normandie médiévale, il vous invite à partager un manoir du 18^e authentique (à moins de 60 kms de Bonneville et 14 kms d'Orbec), où vous passerez une nuit paisible au coin d'une vaste cheminée de granit, au milieu d'un cadre verdoyant de prairies (à un prix très accessible de 58€ pour un couple avec le petit déjeuner)

« Un endroit où l'on goûte l'instant en oubliant les lendemains. »

Puis, vous reprendrez l'autoroute de Paris vers la modernité, à la sortie d'Orbec sur l'A128 à moins de 5 kms de la Bélangerè, en rêvant de cette promenade



inoubliable qui vous a transporté au cœur des chefs d'œuvre de la Normandie des Vikings.

Dans cet autre monde, Vous y reviendrez, car il est sympathique et il vous y attend de pied ferme pour vous guider au travers de nouvelles découvertes des trésors Normands.

Charles Meissirel welcomes you in his 200 square metres barn in Bonneville la Louvet, home to his own second-hand shop, to make you share his passion for medieval Normandy. He will take you on a voyage across time, in which ancient objects and the charm of the relics and monuments of the past, scattered across the region, will make you feel the closest possible to his ancestors. The trip will be complete if you decide to stay in the appealing bed and breakfast set up in his 18th century manor.

Friendly, passionate and knowledgeable, he is the man to meet!



CHARLES MEISSIREL LA GRANGE DE BONNEVILLE

2 rue de la Forge. 14130 Bonneville la Louvet
MANOIR DE LA BELANGERE
 Hameau de la Belangère. 27390 St Agnan de Cernieres
 Tél. : 06 09 90 93 71
 Courriel : charles.meissirel@wanadoo.fr

Le Beau Carré

Martine et Hervé Deschamps ont repris cette auberge à Epaignes en 2005, et l'ont entièrement rénovée avec un cadre confortable et convivial pour une clientèle qui recherche le calme et la qualité.

Hervé, après 18 ans à l'Auberge de la Butte à Rouen (1 macaron) et 3 ans à l'Auberge des ruines à Jumièges, prépare une cuisine traditionnelle avec les produits de la mer et les viandes de la région.



Les menus sont composés selon le retour du marché et l'humeur gastronomique du Chef, et s'accordent toujours avec la saison. Une cuisine classique traditionnelle qui se partage avec une cuisine inventive et innovante soulignée par une présentation précise et soignée :

Poissons fins à l'émulsion de betteraves
Ris de veau braisé au jus de Vadouvan
Poêlée de foie gras de la Houssaye
St Jacques cuit à l'unilatéral, vinaigrette de betteraves
Déclinaison de caille en escabèche
Joue de bœuf aux carottes confites
Filets et cuisses de perdreaux façon périgourdine

A remarquer le pain et les pâtisseries maison. Et, tous les deux mois, la carte se transforme, pour vous proposer les tendances de la saison

La décoration est le domaine de Martine. Attentive et passionnée elle a choisi la vaisselle avec soin et se plaît à mettre en scène les tables sur les thèmes s'accordant au gré des menus... et des saisons.

Le Beau Carré a été choisi pour rejoindre la chaîne des Toques Normandes et également la chaîne des Rôtisseurs.

L'hôtel** dispose de 7 chambres au calme avec 1 chambre aménagée pour les handicapés. Des forfaits sont proposés pour combiner la gastronomie et l'hôtellerie. Un équipement Wifi est installé.

Un endroit où se rejoignent le charme et la gastronomie.

This hotel's friendly and comfortable surroundings attract a clientele looking for tranquillity and quality. This hotel, fitted with all mod cons, also hosts a classic gastronomic restaurant, in which chef Hervé Deschamps brings to your palate a precise and soigné cuisine. A perfect mix of gastronomy and charm. Closed on Sunday night and Monday all day. Disabled access. Closed on Sunday night and Monday all day. Disabled access.

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>

Fermeture le dimanche soir et le lundi toute la journée.



La Malle Anglaise

« Une valise d'idées »

Située en plein centre de Cormeilles, cette boutique de décoration et d'antiquités est une véritable institution. Vieille maison à colombages et boiseries où vous trouverez du mobilier, du linge de maison ou des objets de décoration du monde entier.

The English Trunk « A suitcase full of ideas »

This decorations and antiques shop, set up right in the centre of Cormeilles, is a real institution. You will find, in the setting of this old house built in half-timbering, lovely items of furniture, linen, decoration and other trinkets from all over the world.

La Malle Anglaise

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



Aux Diabes Verts

« En Normandie, même les diables sont verts »



Situé au centre du village de Cormeilles, Une ambiance bistrot bon enfant dans ce bar - restaurant où Caroline et Marc accueillent le Tout-Cormeilles. Une grande terrasse ensoleillée pour retrouver ses amis. Un bon restaurant de cuisine locale avec les produits du marché, et tous les week-end, des produits frais sont à l'ardoise. Tous les passionnés de vieilles voitures viennent y retrouver Marc qui partage cette passion. La qualité, la simplicité et la bonne humeur font de cet endroit un lieu où il est bon de se retrouver entre amis.

The quality and simplicity of this place where good mood rules make it an ideal setting for enjoying a good time with friends. Come in and have a drink at the Diabes with the owner Marc, who will be delighted to share his collection and passion about cars.



Aux Diabes Verts

19, place du général de Gaulle 27260 Cormeilles
Tél. 02 32 57 80 07
contact@auxdiabesverts.com
www.auxdiabesverts.com

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 Bucheron, (Seigle et céréales)

le mercredi : Fruité (fruité et brioché)

le jeudi : Viking (graines et céréales)

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 le dimanche après-midi et le lundi.

« To each day its bread..».

Delicious French bread, and scrumptious pâtisseries; a different variety of bread to discover each day, alongside the all time, more traditional, favourites.»

Close Sunday afternoon and Monday.



Boulangerie Delepine

18, route de Pont-Audemer 27 260 Epaignes

Tél. 02 32 57 88 98

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^e siècle.

Du mobilier rustique d'époque qui réjouira les amateurs.

Eric Morlière's specialties are classic Norman wardrobes and rustic furniture, but he also managed to assemble an impressive collection of Louis the 13th and Empire period furniture.



Bonheur du Jour

5, rue Paul Mare 27 260 Cormeilles

Tél. 06 17 69 40 98

Antiquité Rebière

Sur la petite place au centre de Cormeilles, Anne-Sophie Rebière vous présente un choix d'antiquités, des meubles anciens avec un bon choix de meubles d'époque Restauration, Louis-Philippe et Napoléon III.

On the center place of Cormeilles, Anne-Sophie Rebière introduces you a choice of antiques, and ancient pieces of furniture with a good choice of epoch Restauration, Louis-Philippe and Napoleon III.



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



Aquarelle Marie-Jolann

João Miranda



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.



João Miranda

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

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.

Originally from Northern Portugal, Joao Miranda settled in Cormeilles in 1977. He defines himself as an "illustrator in three dimensions", in love with the art of observation. Joao's talent is multi-faceted – entering his studio will transport you to another world, where a wooden snail is side by side with a pig laying an egg, in an environment of three-dimensional paintings. An essential visit to a real character.



Visits distillery - Busnel Calvados



From the selection of the apples to the distillation and the ageing and maturing in oak casks, walk through all the steps of the lengthy process that transforms a simple fruit in the famous amber nectar.

This distillery, built in 1910 and the biggest in Normandy, opens all of its installations to the public, including the distillation room and its stills, the ageing caves - all the way to the bottling line.

Opened between April and October from 10 am to 12:30 pm and from 2:30 pm to 7 pm.

Opened all year round for groups bookings. Disabled access.

La maison du Pays d'Auge et des Calvados

Distillerie BUSNEL



La plus grande distillerie de calvados de Normandie, construite en 1910, la Distillerie BUSNEL élabore aujourd'hui deux Calvados d'exception :

- Busnel né en 1820,
- Anée datant de 1919

L'histoire d'un Calvados

À Cormeilles, en Pays d'Auge, la qualité du fruit est une tradition. Pas moins de 40 variétés de pommes, aux qualités particulières, vont entrer dans la fabrication du Calvados. Rincées par une eau de source les pommes mûres sont ensuite brassées dans le respect de la tradition.

Le jus de pommes ainsi obtenu patientera puis il se transforme en cidre, ces cidres seront ensuite sélectionnés avant d'être distillés. Pour les Calvados A.O.C. Pays d'Auge tels Busnel et Anée, une double distillation dans un alambic à repasse s'impose.



Si la distillation répond à une technique rigoureuse, elle est surtout un art qui se transmet par tradition orale.

Seules les eaux de vie présentant les caractéristiques authentiques d'un Calvados pourront entrer dans les chais de vieillissement et être commercialisées.

À Cormeilles, les secrets et techniques de distillation propres à Busnel et Anée, contribuent fortement à la personnalité et à l'originalité des deux Calvados

Du brassage au vieillissement des eaux-de-vie dans la douce pénombre des chais, les hommes de la Distillerie Busnel reproduisent rigoureusement les mêmes gestes faits de patience, de calme et de précision...

Une tradition de savoir-faire pour deux Calvados uniques dont la qualité ne s'est jamais démentie depuis leur création



Les Visites de la Distillerie

Vous pourrez découvrir chaque étape du lent processus qui transforme la pomme en ce nectar ambré. La sélection des pommes, la distillation et l'assemblage, puis le vieillissement dans des fûts de chêne. L'unité de production ouvre au public l'ensemble de ses installations : la salle de distillation et ses alambics, les chais de vieillissement en fûts de chêne, jusqu'à la chaîne d'embouteillage. A la fin de la visite, une dégustation est proposée à la Maison du Pays d'Auge et des Calvados.

Ouverture d'avril à octobre de 10H00 à 12H30 et de 14H30 à 19H00.

Groupes : toute l'année sur rendez-vous. (Accès handicapés)

Réservations auprès de Bernard Taforel.

Tél. : 02 32 57 38 80

Fax : 02 32 42 29 33

btaforel@distillerie-busnel.net

www.distillerie-busnel.fr

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

Dans un paysage typiquement augeron, au beau milieu d'un parc de 10 hectares, le château des Bruyères situé à l'entrée de Cambremer dégage une atmosphère de luxe et de sérénité. Accolée à un Manoir XVIIIème, cette demeure bâtie sous l'empire abrite un hôtel de charme et un restaurant gastronomique.



Luxe, Calme et Volupté

Des émotions que vous ressentirez dans ce château où le Plaisir est roi !

Tout y est Plaisir !

Plaisir des yeux face à cette magnifique demeure dont la décoration raffinée est l'œuvre de Mme Harfaux.

Plaisirs du palais délivrés par une cuisine inventive orchestrée par le chef Philippe Harfaux, au rythme des fraîcheurs du potager.

Plaisirs de l'accueil, offerts par ces hôtes chaleureux, attentifs à votre bien-être et à votre confort.

Plaisirs d'un séjour de détente et de bien-être, parsemé de nouvelles découvertes.



Un séjour inoubliable grâce aux talents associés de Julie, Michèle et Philippe Harfaux qui avec un accueil chaleureux et attentif, vous proposent des prestations et des équipements de qualité.



L'Hôtel

avec ses 14 chambres dont une suite de 68 m².

Chambres d'amis décorées chacune dans un esprit différent, avec un mobilier original et des objets uniques chinés au fil des années par Michèle Harfaux. Vous pourrez également choisir l'installation qui correspond le mieux à votre séjour, en famille, à deux, ou la tranquillité pour des études ou de l'écriture. Toutes partagent une ravissante vue sur le parc, le jardin potager ou la piscine.



es Bruyères

Le Restaurant Gastronomique.

Authenticité et créativité sont les exigences que poursuit Philippe Harfaux dont la cuisine se nourrit d'une palette de plus de 120 espèces potagères parfumées. Cultivées dans le potager sur un mode bio, elles participent à l'élaboration de plats traditionnels du terroir augeron, revisités avec une teinte d'exotisme et dont la présentation est délicate et précise. Des créations plébiscitées par les gastronomes et les guides gastronomiques.



Lieu de Séminaire et de réunions professionnelles.

Moyens de communication, installations, services, le Château des Bruyères réunit tous les atouts pour la réussite de vos réunions professionnelles.



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

www.chateaubruyeres.com

Château des Bruyères

Route du Cadran 14340 CAMBREMER

Tél. (33) 02 31 32 22 45 – Fax (33) 02 31 32 22 58

contact@chateaubruyeres.com



Relaxation et découvertes

Une piscine dans le parc et Julie, kinésithérapeute, qui dispense ses massages relaxants ou réparateurs.

Des offres « Sensations et Découvertes » autour d'un thème : Vol en montgolfière ou en hélicoptère, Nirvana, Cocooning ou cuisine en pays d'auge.

Lieu de réception prestigieux.

Alliant le charme de la Normandie, le prestige d'un château avec les plaisirs du palais et le luxe d'un hôtel de charme, c'est le lieu idéal pour vos réceptions.

In a landscape typical of the Auge district, in the middle of a 10 hectares park, the Château des Bruyères, at the entrance of the village of Cambremer, emits an atmosphere of luxury and serenity. Flanking an 18th century manor, this residence built in Napoleon's time houses a hôtel de charme and a gastronomic restaurant.

Calm and lavishness await you in this château where pleasure is the master word!

La Manche

Villervi





Pont de Tancarville

Péage
Pont de Normandie

La Seine

Honfleur

Pont de Normandie

Pennedepie

Sortie Honfleur

Barneville

A29

Sortie
Beuzeville
Péage

Beuzeville
Quetteville

D675

A13

St Martin
aux Chartrains

Coudray-Rabut

St Symphorien

Pont
L'Évêque

Bonneville
la Louvet

Épaignes

Le Mesnil
sur Blangy

Cormeilles

Sortie
Pont-l'Évêque

Le Faulq

Le Breuil
en Auge

Hermival
les Vaux

Lisieux

D613

L'augeron Gourmet

Les bonnes tables de Vincent Grandgousier

Notre ami, Vincent Grandgousier, épicurien normand et gourmet, nous a dévoilé ses bonnes adresses pour inscrire aux plaisirs d'Auge ses meilleures tables augeronnes.

Auberge de l'Aigle d'or

Pont-l'Évêque – Page 61

Cet ancien relais de postes souffle l'histoire et le passé. Côté cour, on croit entendre encore le hennissement de quelque puissant percheron. La porte franchie, vis de pressoir, poutres et cheminée parachèvent l'idée d'une remontée dans le temps. La cuisine, elle, est bien actuelle. Produits de la mer et produits fermiers tissent, de déclinaisons en interprétations, un savoir-faire certain. Quand en plus, la bonne humeur est au rendez-vous...

Auberge du Dauphin

Le Breuil-en-Auge – Page 63

S'il ne fallait retenir que deux grandes adresses au Pays d'Auge, pour sûr que le Dauphin serait l'une des deux...

Régis Lecomte a su hisser l'excellence de sa cuisine au niveau le plus élevé, sans fanfaronnade mais avec une maîtrise et une modestie forçant l'admiration. Goûtez avec béatitude un jarret de veau laqué au cidre, embeurrée de choux verts, et vous serez conquis. Régis Lecomte qui reçut la Reine Elisabeth au Dauphin, est lui, le roi des cuisiniers augerons.



© SA.QUA.NA

Aux Diables vert

Cormeilles – Page 37

Etes-vous gourmet bistronomique ou bien gastronomique ? Pas de soucis, Aux Diables verts, on conjugue les deux cuisines. Cuisines de saison et dans l'air du temps. Quant à la carte des vins, riche et inventive, elle surprend agréablement.

Château des Bruyères

Cambremer – Page 42-43



© Château des Bruyères

En bien peu de temps, Philippe Harfaux a su se hisser au niveau des plus grands. Autodidacte, c'est un chef accompli qui vous accueille dans le château très proustien des Bruyères. Marcel, dit-on, y a séjourné.

Hôtel de charme, relais gastronomique, parc planté d'arbres centenaires, la cuisine des Bruyères puise son inspiration dans la richesse du terroir normand, soulignée par des arômes inattendus.

Un coup de cœur mérité pour une cuisine inventive.

SA.QUA.NA

Honfleur – Page 17

Le vice-roi d'Auge au pays des gourmets. Une étoile montante qui n'en finit pas d'étonner, Alexandre Bourdas aurait bien mérité sa seconde étoile au guide rouge, dicit les meilleurs critiques gastronomiques. Formé chez Michel Bras, il libère une cuisine étonnante, dont les saveurs stupéfiantes et complexes donnent parfois le tournis.

A ce niveau, le cuisinier s'efface devant l'artiste, mais pour parvenir à cette grâce, précisément, il faut être un sacré bon cuisinier ! Incontournable.

The Pays d'Auge's best Restaurants

Le Briard

Honfleur – Page 23

Equilibriste sur le fil du couteau, Fabrice Sébire prend des risques dans des créations presque hasardeuses réjouissant une clientèle de connaisseurs. Car on vient au Bréard pour manger autrement. Force est de constater qu'on ne peut que louer, à l'unanimité, le savoir-faire, la science et la justesse des réalisations.



© Château des Brayères

La Galerie du Mesnil

Le Mesnil sur Blangy – Page 64

Etonnante celle galerie où l'on mange, nichée sous son toit en chaume, à l'abri de la très belle église du Mesnil sur Blangy.

Etonnant le parcours de ce couple ayant quitté les rivages de la Méditerranée, St. Tropez - rien que ça ! - pour s'établir au vert pays des douets.

Entre les collages de chambres à air, et les sculptures d'Alain Marcheguet qui, par ailleurs, officie en cuisine, au cœur du design des lieux, vous goûterez les amusantes et copieuses planches, quelles soient nordiques ou augeronnes, et puis le gigot de sept heures, la fondue de Pont l'Évêque...

Accueillante Jocelyne, l'épouse du chef et sculpteur, souriante et pleine d'entrain.

Une adresse où l'on revient.

La Terrasse et l'assiette

Honfleur – Page 23

Sur la belle et curieuse place Ste Catherine, la Terrasse et l'assiette c'est l'alliance d'une cuisine aimable, créative, intelligente, tournée vers la mer. Le tartare de daurade grise et St-Jacques au gingembre, petite mousse d'oignons et fruit de la passion ou encore le pavé de bar poêlé, purée d'aubergines, sauce vierge légèrement épicée attestent, si besoin était, de la maîtrise pleine d'aisance de Gérard Bonnefoy.

Le Pavé d'Auge

Beuvron en Auge – Page 77

Si j'avais un temps, sur un coup d'humeur, dénoncé une cuisine si classique, lisse et rodée que l'on en venait à souhaiter un peu d'exotisme, force est de constater que Jérôme Bansard s'est lâché ! Et ça donne une cuisine vivante, ingénieuse, et toujours parfaitement maîtrisée. En attestent les huîtres d'Isigny poêlées, râpée de citrons, jus émulsionné au seigle ou le plus classique pigeon rôti, désossé, gratin de blettes et navets, jus tranché.

Et l'on ne discute pas le charme de l'ancienne halle abritant cet excellent établissement.

Le Pot d'Étain

Manerbe

Le Pot d'étain c'est toujours tout sourire et enthousiasme et c'est tant mieux. En cuisine, Christophe Hanonou est sans état d'âme : sans concession il éclabousse les idées reçues et dépoussière la cuisine de terroir. Cela donne une cuisine jeune, vive, et parfois même aérienne d'autant que l'inspiration vient de partout, Normandie bien sur mais aussi la Provence, le Magreb...

Tant en cuisine qu'en salle, la belle humeur est communicative.

Gourmandises

Cormeilles



© Château des Bruyères

Les gourmandises, ce sont des assiettes simples, franches, élaborées avec des produits de grande fraîcheur. Et le savoir-faire de Bernard Vaxelaire est tel que tout paraît simple et facile. Une ambiance bon enfant, parfois un peu forcée, dans une salle où se côtoient bobos branchés et vrais gastronomes.

Autre atout, une cave de connaisseurs, ce n'est pas si courant.

La Chaumière

Vasouy (proche Honfleur)

Dans un délicat manoir du XVIIème, au cœur d'un beau jardin avec vue sur l'estuaire, vous apprécierez une cuisine classique mais vivante, produits nobles et cuissons parfaites, avec le sentiment d'être seul au monde. Plaisirs, charme et colombages rien que pour vous.

Carte des vins classique et judicieuse.

Auberge de l'Abbaye

Beaumont-en-Auge

Il y a des artistes... parfois trop artistes. Des artisans consciencieux et des maîtres artisans qui possèdent le savoir jusqu'au bout des doigts. Christian Girault qui a travaillé durant trois années dans l'ombre de Joël Robuchon est de cette dernière catégorie. Pas d'essouffement mais une connaissance maîtrisée. Dans ce paradis normand tapissé de vigne vierge, entre un menu du marché ou une gigolette de canard au cidre, entre un filet meurette de nos côtes à l'andouille de Vire ou un turbot rôti aux pointes d'asperges, vous croiserez certainement l'ombre de Flaubert ou de Maupassant dans un décor du temps jadis.

Auberge de la Daquoise

Ouilly du Houley

Monsieur Champion, en cuisine, est incontestablement l'un des plus grands chefs de la région. Et quand on sait qu'en Normandie, la gastronomie est un art reconnu, ce n'est pas rien.

Dépoussiérant les vieilles idées, n'en conservant que le meilleur pour épouser les goûts actuels, la maîtrise culinaire est non seulement novatrice mais remarquable.

Nichée au fond d'une vallée presque perdue, l'auberge mérite un passage obligé pour tout gastronome, même si, en salle, l'accueil est parfois comme le ciel normand, changeant !

L'Endroit

3 rue Bréard – Honfleur – Page 20

Ils sont jeunes et charmants, pleins d'enthousiasme et de fraîcheur et, franchement, un si bel appétit de la vie, ça fait du bien !

Alexis Osmont, formé dans les jupons d'Elisabeth Bourgeois au mas Tourteron à Gordes, a appris ce que cuisiner jardin veut dire. Légèreté, simplicité, cuissons parfaitement maîtrisées, légumes subtilement croquants et pleins de vitamines, voici résumé L'Endroit où l'ambition n'est pas mince : atteindre la perfection de la simplicité. Je peux vous dire qu'ils sont sur la bonne voie. Dès que L'Endroit aura déposé sa signature extérieure car il demeure pour l'instant très anonyme dans sa petite rue, il deviendra sans aucun doute l'endroit à la mode.

Marlène circule de table en table, sa frimousse éclairée par un sourire discret dans une salle contemporaine, dépouillée et jeune.

Un bel et bon endroit.



© Château des Bruyères

Office de Tourisme de Beuzeville

Le bureau de l'Office du Tourisme



L'office de tourisme du canton de Beuzeville est installé sur la grande place du marché, entourée de vieilles maisons typiques d'une grande diversité

Jocelyne et Sébastien vous accueillent pour vous présenter les environs et organiser votre séjour, ils tiennent à votre disposition de nombreux fascicules et dépliants facilitant la découverte de notre patrimoine.

Des charmes de la campagne normande avec ses chaumières typiques, aux randonnées diverses et variées qui vous feront découvrir au gré des sentiers, un ruisseau enjambé par un petit pont de bois ou bien un lavoir résonnant des bruits et voix des lavandières d'antan...

Alliant patrimoine naturel et savoir faire artisanal, le Canton de Beuzeville sera pour vous une étape inoubliable de votre séjour dans la région.

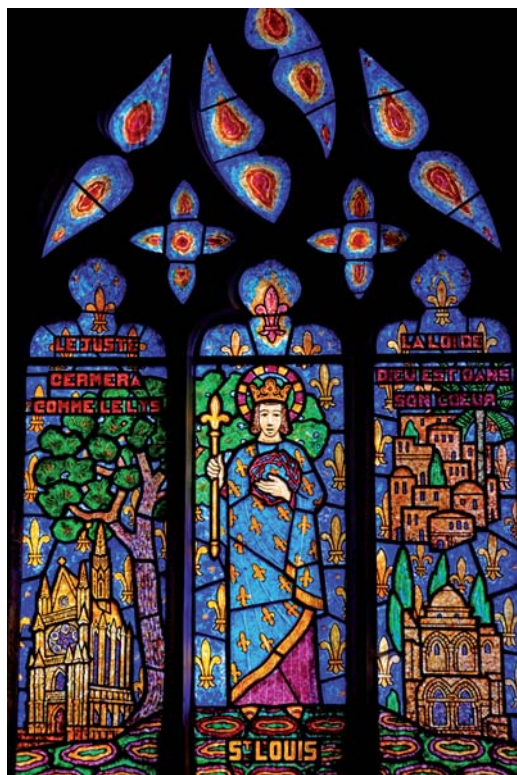
L'église Saint-Héliér

D'origine romane, cette église, dont la partie la plus ancienne remonte au XII^{ème} siècle a été remaniée au XVI^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Elle est remarquable par la présence de 19 verrières exceptionnelles, réalisées par le maître-verrier normand François Décorchemont.



Eglise St Héliér de Beuzeville

Dès le 1er juin prochain, un support audio-visuel de dernière génération vous permettra de faire une visite commentée, avec photos, musiques et commentaires.



Vitreaux de Francois Décorchemont

Circuit des églises romanes

De Fiquefleur 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 du tourisme)

De nombreuses randonnées :

À pied, à cheval, en VTT, retrouvez les chemins creux d'autrefois, parcourez le bocage et les forêts, les sentiers de l'Estuaire propose 150 km d'itinéraires balisés en 20 sentiers autour de Beuzeville, entre Honfleur et Pont-Audemer pour découvrir les paysages de l'estuaire et ses villages attachants.

Sentier pédagogique du Lavoir

Le sentier de la Risle maritime se déroule sur 4.2 km (1h30 à pied). Le départ se fait à la l'école primaire de Beuzeville.

Sur le sentier : Allée forestière, un grand lavoir et la fontaine couverte de Saint Hélier, des panneaux pédagogiques, réalisés par les écoliers de Beuzeville, informent de la faune, la flore et l'histoire locale

Le Sentier des Voiles de la Liberté & le Sentier à l'Eure d'eau

Au départ de Berville-sur-mer, cet ancien port de pêche avec des panoramas sur l'estuaire, le site de l'embouchure de la Risle se jetant dans la Seine, et une vaste esplanade avec vue sur les ponts de Normandie et Tancarville, idéale pour le pique-nique.



Le sentier de l'Anguille

Le sentier de l'Anguille se déroule sur 3,5 km (1h à pied). Le départ est à la mairie médiévale.

Le sentier de découverte aménagé par le Conseil Général de l'Eure est conçu pour permettre de mieux appréhender la richesse et la diversité biologique de cet écosystème remarquable comprenant une faune (cigognes, faucons hobereaux, busards de St Martin, martin-pêcheurs, bécassines et autres oiseaux migrateurs, multitude d'amphibiens et d'insectes tel l'Agriion de Mercure...) et une flore étonnante. Vous trouverez une Table d'interprétation et panneaux explicatifs.

Pour connaître toutes les manifestations organisées sur le canton de Beuzeville, consultez le site internet ou téléphonez à l'office du Tourisme.

Office de Tourisme du Canton de Beuzeville *Tourism Office in Beuzeville*

52, rue Constant Fouché 27210 BEUZEVILLE

Tél. 02 32 57 72 10 – Fax.

Mail : office-de-tourisme-beuzeville@wanadoo.fr
Site internet/Web site : www.beuzeville-tourisme.com



Château du Mont : Les jardins se visitent les samedis de juin à septembre

Calendrier des Fêtes et Manifestations

- Le 1 juin : Fête de la peinture à Beuzeville
- Le 21 juin : Fête de la musique à la Halle au blé de Beuzeville
- Du 29 au 30 novembre : Salon «L'Eure du Livre qui réunit environ 30 éditeurs. à Beuzeville
- Le 22 juillet - Concours de percheros - Place du Marché à Beuzeville
- Du 14 au 28 septembre : Exposition de Jean-Claude Quinette Peintre Graveur à Berville



Berville sur Mer

POGGIO - Épicerie fine Italienne



Au cœur de Beuzeville, face à l'église, une épicerie italienne propose des produits typiques d'Italie.

Poggio vous accueille avec son sourire ou brille le soleil de l'Italie, Il vous propose des produits italiens de qualité, des charcuteries, des huiles d'olive, des vins provenant d'Italie et bien sur des pâtes fraîches faites maison.

A visiter pour un rayon de soleil et ajouter des saveurs méditerranéenne sur votre table.

Excellent Italian delicatessen

POGGIO

Tél. 02 32 42 46 28

20, place du général Leclerc
27210 Beuzeville

The Tourist Office

Beuzeville, on Calvados's doorstep and moments away from Honfleur, is a charming touristic town. Beuzeville's tourist office is right on the main market square, bordered by old houses built in a diversity of architectural styles.

Joelyne and Sébastien will gladly take you through the region's places of interest and help you organize your trip. They hold for you a collection of information booklets that will make you discover our heritage to the fullest.

The Beuzeville district, a mix of natural heritage and expert craftsmanship, will be an unforgettable stopover.

Saint-Helier Church

This church was completed only in the 18th century, but its typical Romanesque – also called Norman – architectural style goes back all the way to the 1100s. Come in and admire the 19 stained glass windows, last work of Norman Master-glassblower François Décorchemont.

Hikes

Chose to discover the sunken roads of the Norman countryside and forests by foot, horse or bicycle. The Estuary pathways offer more than 150 km of marked-out itineraries around Beuzeville.

Check the web site or phone the tourist information office to know about all the events organized in the Beuzeville district.



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 aidé par son fils Maxime gèrent la distillerie, pour produire les 15.000 bouteilles de calvados.

Corinne et Maxime, très sympathiques avec 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 le 'coup de pied au cul' le facilitera.



The Toutain family has produced Calvados for 70 years, retaining the customs and traditions that give great names to small firms. Come and let Lilian Toutain, his daughter Corinne and his grandson Maxime take you through the distillery, and teach you the pleasures and the sacred process of tasting this authentic flavour of Normandy. (Drink alcohol responsibly)



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

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

Calvados TOUTAIN

Hameau de la Couterie 27 210 Beuzeville

Tél. 02 32 57 70 76

www.calvadostoutain.fr

calvados.toutain@orange.fr

Chanson à boire (sans 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 banneaux?
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)

Chant pour combattre la baisse de consommation du cidre



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 de 30% de poires.
- Le CALVADOS « PAYS D'AUGE » produit par 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.

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.

DÉNOMINATIONS :

Trois étoiles - Trois Pommes :	au moins 2 ans d'âge
Vieux - Réserve :	au moins 3 ans d'âge
V.O - Vieille Réserve - VSOP :	au moins 4 ans d'âge
Extra - XO - NAPOLEON - Hors d'Age :	au moins 6 ans d'âge

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

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

COKTAILS ET MÉLANGES : de nombreuses combinaisons sont envisageables, vous pourrez tester entre autres (avec 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 la mariage s'avère être le plus harmonieux et où le Calvados offre généreusement ses arômes de pomme.

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Lord de Gouberville's diary mentions Calvados to have been born on the 28th of March 1553 in the Cotentin peninsula. There are today three different kinds of Calvados – all distilled from cider – bearing the prestigious AOC appellation (controlling and attesting to the quality of the different brands available to consumers):

- *Calvados: although there is no imposed distillation process, it is most often produced by column distillation;*
- *Calvados Domfrontais: distilled from cider produced from pears at 30%;*
- *Calvados "Pays d'Auge": goes through a double distillation process.*

Regardless of its kind, Calvados always ages in oak casks, a material which gives the liquor the perfect elements for a full taste and perfect blossoming.



Château de St André d'Hebertot



Michel de Saint-Pierre (1916 – 1987)

DE GROSOURDY DE SAINT-PIERRE



Michel de St Pierre à son bureau en 1954, terminant *les Aristocrates*

Si vous quittez Beuzeville en musardant vers l'estuaire de la Seine, sans doute serez-vous attirés vers ce joli nom : Saint-Pierre du Val. C'est une petite commune blottie dans un agréable vallon. La colline dominant le charmant clocher abrite le berceau des ancêtres de la famille de Grosourdy de Saint Pierre, dont Michel fut l'un des illustres représentants.

Michel de Grosourdy, marquis de Saint Pierre, arrière petit-fils du maréchal Soult, matelot âgé de 18 ans, était en mer lorsqu'il reçut pour son premier manuscrit, le texte de la préface écrite par La Varende. Son premier roman fut salué en des termes élogieux par André Maurois. Avec de tels parrains dans ses bagages, son illustre cousin s'appelait Henry de Montherlant, Michel de Saint Pierre devait rapidement accéder à la célébrité. Eh bien il attendra l'âge de 38 ans pour rencontrer le lustre et la renommée ! Quand il publiera *Les Aristocrates* en 1954, le tirage atteindra 250 000 exemplaires...

Mais qui était Michel de Grosourdy, marquis de Saint Pierre ?

Né à Blois en 1916, très tôt engagé dans la Marine, après avoir participé à différents engagements navals,

il se joindra, dès 1940, à la résistance dont il dirigera un important réseau de renseignements.

La paix revenue, Michel de Saint Pierre poursuivra son œuvre littéraire à Saint Pierre du Val tout en s'adonnant au sport, tennis et judo notamment, à la chasse, un Don Quichotte du fusil dira-t-on de lui. Il fut aussi un homme droit et fier dont les engagements, exigeants, lui valurent autant d'inimités que d'admiration. Il faut dire que l'homme n'avait pas la langue dans sa poche. Il n'hésitait jamais à s'engager quand il trouvait une cause juste et noble. Son audace galvanisait tout autant les causes qu'il embrassait, que son emportement terrassait l'adversité. Décidément, Michel de Saint Pierre, au tempérament de feu, vif et brillant, passionné par la vitesse, ne faisait pas dans la dentelle.

Animé par une foi profonde et perfectionniste, celui dont la devise de la Maison est S'il plaît à Dieu dira volontiers que Dieu est le soleil de sa vie.

Grand voyageur, cet homme pressé à la façon de Paul Morand, légua à la littérature du vingtième siècle une œuvre riche et variée dont *Les aristocrates*, grand prix du roman de l'Académie Française, *Les écrivains*, *Les nouveaux aristocrates* et *Les nouveaux prêtres* furent les fers de lance.

Sur la colline, le château familial n'est plus, mais les grands chênes, hêtres et futaies se souviennent de cet homme de lettres et de foi, homme respectable qui s'éteignit à Saint Pierre du Val le 19 juin 1987. L'actuel marquis de Saint Pierre, son fils Guillaume, est un artiste dont vous pouvez découvrir les toiles dans la région.

Michel de Saint Pierre, ce gentilhomme des Lettres, est injustement oublié. En lui rendant hommage, Aux Plaisirs d'Auge n'oublie pas qu'à la question : Quelle est votre couleur préférée ? Michel de Saint Pierre répondait : le vert normand.

Bienvenue à Blangy-Pont l'Évêque, le Jardin de la Côte



Une équipe sympathique et efficace vous accueille avec Sylvie, adjointe de direction, Julien, agent de promotion, Emilie, hôtesse d'accueil à Blangy, Patricia et Lisa hôtesse d'accueil à Pont l'Évêque.

Découvertes, art et passion : découvrir et apprécier à l'occasion d'une visite, d'une exposition, d'une randonnée et partager un bon moment avec sa famille ou ses amis !

Saveurs nature : un paysage aux panoramas verdoyants où le savoir-faire enchantera vos papilles : des fromageries, distilleries, fermes et des producteurs du terroir.

Sensations fortes : le loisir sportif décliné sous toutes ses formes pour tous : les sports nautiques proposés au lac de Pont-l'Évêque, les sports mécaniques avec un circuit automobile, Vol en ULM, équitation, randonnées, pêche...

L'Office de Tourisme met à votre disposition :

- Guide touristique.
- Guide Hébergement et Restauration.
- Circuit visite.
- Divers circuits touristiques.
- Plan et cartes Touristiques.
- Plan de ville.
- Topoguide Randonnées avec 22 fiches.
- Documentation départementale et régionale.

Nos services :

- Accueil et renseignements
- Espace cadeaux et souvenirs
- Nombreuses expositions et vitrines
- Point Randonnée (vente de fiches à l'unité)
- Service Groupes, communication et promotion
- Point Accès Internet avec film d'accueil
- Point de vente Bus vert

Office de Tourisme Blangy/Pont-l'Évêque
16 bis Place Jean Bureau 14130 Pont-l'Évêque
Tél. 02 31 64 12 77

Pour connaître toutes les manifestations organisées dans le canton de Blangy – Pont l'Évêque, consultez le site internet ou appelez l'office de tourisme. Bonnes découvertes Normandes et bon séjour. www.blangy-pontleveque.com

Calendrier des fêtes et Animations.

- **Visites de Pont – l'Évêque et de la prison**
Avec l'Espace Culturel des Dominicaines qui propose expositions et conférences.
- **Balades du jeudi**
Randonnées – découvertes à 14h30.
Tous les jeudis, de Mai à Octobre.
- **Fête du fromage**
En Mai
- **Visites commentées de Blangy-le-Château**
En Juillet & Aout
- **Marché campagnard à l'ancienne**
(Pâques, Pentecôte et Juillet & Août, le dimanche matin.)
- **Fête des peintres**
Le 4^{ème} dimanche de Juillet.
- **Foire aux animaux gras**
Fin Aout
- **Foire aux arbres**
En Novembre.
- **Marché hebdomadaire**
Le lundi matin, toute l'année



Sylvie avec Julien, Emilie, Patricia et Lisa.

Antenne de Blangy-le-Château
1 Chemin des fontaines 14130 Blangy le Château
Tél. 02 31 65 48 36
E-mail : contact@blangy-pontleveque.com

Welcome to Blangy / Pont-l'Évêque : Le Jardin de la Côte

Nice and efficient staff

Discoveries, Art and Passion : During your visit enjoy an exhibition, an Rambler Walk or one of the many things to do with the whole family !

Enjoy the natural flavours : Panoramic green countryside where our know-how will enchant your palate : our cheeses, distilleries, farms and local products.

Big sensations : Sporting leisure in all its forms and for all ages : water sport on the Pont-l'Évêque Lake, road racing circuit, ULM's, horse riding, excursions, fishing...



Animation's calendar

- *The Thursday Discovery walks : from May to October at 2:30pm*
- *Visit to the City and The Pont-l'Évêque Prison Cultural Space with its exhibitions and conferences*
- *The Cheese Fair : in May*
- *Guided visits to Blangy-le-Château in July and August*
- *The Traditional Country Market (at Easter, Pentecost and Sunday mornings) in July and August*
- *Fat animals fair : in August*
- *The Painters Fair : in July*
- *The Tree Fair : in November*
- *The Monday Morning Market : all the year long*

To know all the demonstrations organized on the district of Blangy – Pont l'Évêque, consult the web site or phone to the tourism office. Have a good Normandy trip

www.blangy-pontleveque.com - Tel : 02 31 64 12 77



Information

Tourist Guide

Restaurants and lodging guide

Walking tour to discover the City

Several Tourist tours

Tourist Maps

City Map

Topoguide

Territorial and regional documentation

Services

Welcoming and informations

Presents and souvenirs space

Several exhibitions

Walks point of sale

Group department, communication and promotion

Internet and the welcoming film "Le jardin de la Côte"

Bus point of sale

Un drôle de Loulou

Loulou de Pont l'Évêque,

Une histoire d'amour.

Il s'appelait Loulou ; « son corps était vert, le bout de ses ailes rose, son front bleu, et sa gorge dorée ». Laissez-moi vous conter l'histoire extraordinaire de Loulou.

Né de père et de mère inconnus, quelque part, Amérique centrale sinon Amérique du sud, il a connu quelques fameuses tempêtes sur un trois-mâts pour rejoindre Honfleur et enregistré de nombreux jurons. Une graine de vedette, en quelque sorte !

Le marin qui le possédait avait-il une bonne amie habitant Pont l'Évêque, ou bien laissa-t-il Loulou pour effacer une ardoise dans quelque bistrot de la ville, toujours est-il que Loulou devint pontépiscope. Et ce n'est pas rien ! Chaque matin, le volatile réveillait aussi sûr qu'un clairon, tout le quartier du théâtre, théâtre qui n'existait d'ailleurs pas, à sa place, régnait une halle. Et le soir, quand tombait la nuit, Loulou saluait l'allumeur de réverbères par quelques mots choisis des îles.

Flaubert s'empara de la bestiole pour la confier à Félicité, cette brave fille de la campagne, dévouée,

tendre, dévote et mystique qui servait dans une maison bourgeoise. Une relation profonde s'établit entre ces deux êtres, isolés chacun à sa manière, Loulou finit par mourir un beau matin, sans explication ! Empaillé le perroquet, devient dès lors un compagnon immobile et muet de la pauvre servante. Félicité l'identifie bientôt au Saint Esprit...Et, A sa mort elle voit s'ouvrir la porte du paradis, laissant apparaître « un gigantesque perroquet volant au-dessus de sa tête ».

Gustave Flaubert est né à Rouen, mais c'est sans doute dans le Calvados que son cœur a le plus d'attaches. C'est à Pont-l'Évêque qu'est née sa mère, Anne Fleuriot, c'est là que se situe une partie des biens familiaux, et notamment le domaine de Geffosses où il passa une partie de sa jeunesse. Un cœur simple, c'est enfin la Normandie chère à Flaubert.

«Un cœur simple», écrit en 1877 par le grand écrivain français pour son amie George Sand, devint l'un de ses chefs d'œuvres.

Car il s'agit bien d'un perroquet, le plus célèbre des perroquets, celui de Monsieur Gustave Flaubert.

Le célèbre Loulou de Pont l'Évêque !



Les Fromages de Normandie



La production de fromage est attestée en Normandie dès le X^e siècle.

Ses 4 principaux fromages sont le Camembert, le Neufchâtel, le Livarot et le Pont L'Evêque.

Le premier fut le Neufchâtel en 1035. Le Pont l'évêque apparaît au XII^e siècle, un fromage à pâte molle qui aurait été créé par des moines cisterciens à l'ouest de Caen. Au XVIII^e siècle, Il prendra sa forme carré 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 et authentique Pont l'évêque fermier.

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. A partir du 3^e jour ils seront salés à sec individuellement.

Au 10^e 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 empaqueté dans du papier paraffiné. Enfin, il est remonté dans une salle d'affinage pour 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 croute 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 en a conservé les secrets qui lui permettent de vous offrir un Pont l'Evêque dont la qualité est recherchée et appréciée par tous.

Vous trouverez ses fromages à Saint Philbert des Champs, le vendredi au marché de Cormeilles et le lundi au marché de Pont l'Evêque.

NORMAN CHEESES

Camembert, Neufchâtel, Livarot and Pont l'Evêque are the four main Norman varieties of cheese. Their production dates as far back as the 10th century – there is a record that the Neufchâtel was created in 1035. Pont l'Evêque appeared in the 12th century, a soft cheese probably created by Cistercian monks in the region west of Caen. It was given its modern square shape in the 18th century to distinguish it from the Livarot.





CHEVOTEL



L'hôtel Chevotel se situe au cœur de la Normandie, aux portes de Deauville. Entouré d'un haras d'élevage de Pur-sang anglais, l'hôtel est le rendez-vous idéal des ama-

teurs de chevaux, des adeptes de golf et de tous ceux qui désirent se détendre dans un paysage naturel.

Dix neuf chambres ou suites de charme vous attendent dans une ambiance chaleureuse et confortable.

Avec un restaurant où la chef Aline Moulin prépare avec passion et sélectionne avec minutie les produits du terroir et de la mer, pour vous faire découvrir et savourer la cuisine gastronomique normande.

Le sourire de Delphine vous y accueillera et elle organisera votre séjour.

The Chevotel hotel and restaurant is in the heart of Normandy, minutes away from Deauville. Built in the vicinity of an English thoroughbreds stud farm, it is the ideal



meeting place for horse enthusiasts, but also the perfect environment for golfers and all those looking to unwind in a stunning natural scenery.

CHEVOTEL

D 675 Lieu dit « La Hauquerie »
14130 QUETTEVILLE

Tél. : 02 31 65 62 40 - Fax : 02 31 64 24 52

www.chevotel.com

www.seminaire-normandie.fr

L'auberge de l'Aigle d'Or

Dans cette magnifique ancienne hostellerie construite sous François 1^{er}, 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.

Come and experience l'Aigle d'Or : the welcome is excellent, the decor is warm and authentic – and the restaurant serves delicious dishes in a gastronomic style.



Auberge de l'Aigle d'Or

68, rue de Vaucelles 14 130 PONT L'ÉVÊQUE

Tél. 02 31 65 05 25

thierry.duhamel@wanadoo.fr

www.laigledor.com

Calvados Christian DROUIN

Distillerie Cœur de Lion Cidres – Pommeau - Calvados

Dans cette ferme normande du XVII^e, dédiée à la pomme, sont élaborés les plus beaux cidres, pommeau et calvados. La production du cidre y est mentionnée dès 1638. En 1960, Christian Drouin reprend le domaine, il est devenu l'une des références du monde du Calvados. Par sa passion, son goût de l'artisanat et ses exigences de qualité, il a su hisser ses produits au rang des plus grands. Sa production a été récompensée par plus de 400 médailles. (le Grand Prix du Prestige Européen)



Aujourd'hui la troisième génération perpétue les traditions de ce Calvados d'exception.

Des visites commentées de la distillerie et des dégustations sont organisées.

Contact : M. Christophe DUTOIS
Ouvert toute l'année, du lundi au samedi : de 09h à 12h et de 14h à 18h. (dimanches et jours fériés, merci de nous contacter)

Calvados Christian Drouin

RD 677 Pont l'Évêque/Trouville

14130 Coudray-Rabut

Tél.: +33 231 64 30 05 - Fax: +33 231 64 35 62

www.coeur-de-lion.com

E-Mail: coudray@coeur-de-lion.com

In this Norman farm of the XVIIth, dedicated to the apple, are elaborated the best ciders, Pommeau and calvados. The production of the cider is mentioned there from 1638. A calvados of exception. the production of the distillery was rewarded by more than 400 medals

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

La Table du Broc

Récemment installés, Béatrice et Dominique ont ouvert « La TABLE de BROC » au cœur de Pont l'évêque. Dans un décor aux couleurs Anglo-Normandes, ce restaurant vous propose deux salles de 30 et 25 places.



L'équipe autour de la Table du Broc

Béatrice, la maîtresse de maison saura vous faire redécouvrir le sens de l'accueil, la joie et la bonne humeur, accompagné d'un service chaleureux, décontracté et professionnel. Et, son mari, Le chef Dominique, qui a



fait ses classes dans de grandes et petites maisons change ses menus tous les deux mois pour vous proposer une cuisine traditionnelle, gourmande, colorée et quelques fois osée !

De plus, vous pourrez y découvrir des soirées à thèmes tout au long de l'année.

Venez passer un bon moment avec une équipe sympathique, jeune et enthousiaste autour d'une bonne cuisine traditionnelle.

Come and have a great time in the hands of a young and enthusiastic team serving the best of traditional dishes. If you're looking for more, be sure to attend one of their reputed theme nights.

La Table du Broc

Béatrice et Dominique ANDRÉ

Place Melaine (près de l'hôtel du Lion d'Or)

14130 Pont l'Évêque

Tél. 02 31 64 26 90

<http://restaurant-cavados-normandie.com>

L'Auberge de la Truite

Cette auberge connue de la région avait décliné. Un défi pour David Letteron et sa femme Gladys de la reprendre pour la remonter au niveau des meilleurs tables de la région.

Deux salles avec deux ambiances et deux cuisines, l'une rustique avec une cuisine normande simple et traditionnelle et un restaurant gastronomique où David Letteron propose une cuisine normande de qualité et raffinée.



Parcours atypique pour ce Chef, qui a fait ses classes dans les plus grandes maisons (Laurent avec Robuchon, et l'Écaille à Rouen) puis a rejoint l'Armée Française durant quelques années.

Venez savourer une cassolette de rognons de veau à la crème d'Isigny ou redécouvrir la Croûte Normande.



A classic restaurant in the region, La Truite was only a shadow of itself when David Letteron reopened it offering refined and high quality gastronomic Norman cuisine. It is one the best addresses around now, and must be experienced.

L'Auberge de la Truite

Axe Deauville – Pont l'Évêque

14130 St Martin aux Chartrains

Tél. 02 31 65 18 68

www.restaurant-auberge-de-le-truite.com

L'Auberge du Dauphin

Sympathique, Régis Leconte vous reçoit dans un cadre soigné autour d'une table très prisée des gourmets. Le guide Michelin et la Reine d'Angleterre y sont venus savourer et apprécier une cuisine de terroir talentueusement 'revisitée'. Atmosphère calme et intime pour l'une des plus grandes tables du pays d'Auge.



Calm and intimate in this beautiful Norman house, at the heart of the Pays d'Auge. Didn't Queen Elisabeth herself have lunch there in 1987? The Chef, is creative and modern, he knows how to develop traditional cuisine and show it at its best. That is why the ideal gourmet menu takes you on a voyage through various specialties... One of the best restaurant in « Pays d'Auge ».

Auberge du Dauphin

14130 Le Breuil-en-Auge

02 31 65 08 11

Site : www.ledauphin-restaurant.com

Le Château du Breuil

Magnifique château du XVI^e, classé aux monuments historiques, le Château du Breuil se dresse au milieu d'un vaste parc aux arbres centenaires. C'est aussi l'une des plus prestigieuses distilleries de Calvados (créée en 1954). Tous les jours de l'année, des visites guidées ainsi qu'une dégustation de vieux calvados vous seront proposées.

Un lieu de visite enchanteur pour découvrir une somptueuse propriété, avec sa boutique d'excellents produits. Il propose également pour les groupes (à partir de 20 personnes) une restauration de tradition normande dans une chaumière au milieu du parc, ombragée par de vieux hêtres et avec vue sur le château.



Built in the 16th century and listed as a historical monument, the Château du Breuil stands in its park among centennial trees. Today, the «Château du Breuil» is also one of the most prestigious Calvados distilleries (created in 1954). It offers to its visitors guided tours as well as tastings of vintage Calvados, every day of the year. Groups of over 20 people can enjoy the delights of a traditional Norman menu in a traditional half-timbered pavilion in the grounds, in the shade of some old beech trees and with a view of the Château



Château du Breuil

14130 LE BREUIL EN AUGE

Tél. : + 33 2 31 65 60 00

Fax : + 33 2 31 65 60 06

www.chateaudubreuil.com

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

La Galerie du Mesnil

Alain, qui est sculpteur, arrive de St tropez. Avec sa femme Jocelyne, ils ont installé dans une ancienne chaumière, cette galerie d'Art qui fait aussi bar et restaurant.



Une belle galerie qui présente, outre les sculptures d'Alain, des collages et des peintures flirtant 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 sculpture devant la cheminée vous pourrez apprécier un bon alcool avec vos amis jusqu'à...votre départ !

Réservation recommandée en fin de semaine.

This art gallery, set in an old cottage, doubles as a restaurant. The host, Alain, is a sculptor but will be delighted to make you share his collection of fine liquors. It is essential to book for the weekend.

La Galerie du Mesnil sur Blangy

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



Diane de Lalène



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 s'est laissée prendre au charme bucolique de la région. En témoignent ses créations tendres et amusantes, mais également son interprétation équine au pays des haras et des pur-sang.

Contactez Diane pour apprendre ses techniques qu'elle enseigne avec un évident plaisir, ou bien pour venir découvrir ses créations, une rencontre toujours sympathique dans un atelier qui renferme des œuvres étonnantes.

Diane is originally from Switzerland, but has trained as a ceramist in Seattle, WA, USA. She has now settled in the Pays d'Auge, since falling in love with the pastoral charm of the region. Feel free to get in touch with her to come and discover her unexpected pieces, created following an ancient Chinese method, in her homely studio

Diane de Lalène

L'Emprière
14130 Le Mesnil sur Blangy
Tél. 02 31 65 48 61



La Boutique des Artisans

Artisans créateurs

Dans sa propriété augerone, 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.

Creative craftsmen

An exceptional place of creation and encounters where you can get acquainted with artists and craftsmen of the region. Dominique organizes art previews, exhibits contemporary art, collages, pottery and jewellery, but most of all an original artistic expression.



La Boutique des Artisans

Dominique Thireau – Bruneau
«La Brunetière» 14130 St Hymer
Tél. 02 31 64 14 89
www.laboutiquedesartisans.com





St Hymer et sa Vedette

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

À découvrir, ce village niché dans une charmante vallée à 3 km de Pont l'évêque, un prieuré y fut fondé au XI^e siècle, l'église a conservé de beaux vitraux et le prieuré abrite une maison de retraite. Mais aussi, dans son cimetière repose Jeanne marie Le Calvé-Denis plus connue sous le nom de... la Mère Denis.

En effet ce personnage a connu une notoriété dans toute la France de 1972 à l'âge de 79 ans jusqu'à son décès à 96 ans en 1989. Elle était devenue une grand-mère reconnue et adoptée dans de nombreuses familles.

Un conte de fée et le comble du paradoxe, car après avoir vécu au bord de la misère en lavant le linge des autres dans un lavoir à l'eau glacé, elle a été propulsée vedette du petit écran par la société VEDETTE, et en plus, pour vanter les mérites de machines à laver électriques. Elle est décédée en 1989 au prieuré de St Hymer. Pour honorer sa mémoire et cultiver sa gloire 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...une vedette, Pas vrai ?

Once upon a time there was nature, good mood and... Ma Denis A charming little village 3 kilometres from Pont l'Evêque, St Hymer is famous for being the place where La Mère Denis – or Ma Denis – is buried, in its 11th century priory's cemetery. A simple washerwoman, she was made a star by the Vedette company as the main figure for their advertisement campaign. Her presence on the small screen has made her a grandmother figure in many French households.



Galerie du Monde Imaginaire de Caroline Poirier

« un Hymne au rêve »

Expositions – dédicaces – Créations d'Evènements.



Exposition en permanence des œuvres de Pierre Poirier, illustrateur, peintre du Monde Imaginaire (Sociétaire de la Fondation Taylor – Prix du public en 2004).

La galerie expose également des peintres du monde merveilleux et féerique, des illustrateurs, des graveurs,

des créateurs de marionnettes, d'automates.

A noter : La 2^e édition du festival de l'Art imaginaire et fantastique crée par Caroline Poirier le 9 et 10 août 2008 à Beaumont en Auge : «Un Hymne au Rêve»



The gallery also exposes painters of the magnificent and magic world, illustrators, engravers, creators of puppets, machines.

Don't forget : 2^e edition of the festival of the imaginary and fantastic Art creates by Caroline Poirier 9 and 10 august on 2008 in Beaumont en Auge: « a Hymn in the Dream »

Galerie du Monde Imaginaire

6, rue du Paradis

14950 Beaumont en Auge

Tél. 02 31 64 67 72

Port : 06 75 23 46 39

Café des Arts

Réouverture du café des Arts sur la place de Beaumont en Auge.

Grace à Alain Destate, gastronome averti, qui ouvre un restaurant et un Salon de Thé sur la place de Beaumont en Auge. Il a rénové cet établissement avec une décoration feutrée et chaleureuse.

L'ouverture est prévue pour la saison 2008.

Un restaurant-Brasserie, avec service continu, vous proposera des plats de viandes et des spécialités alsaciennes en fin de semaine.

A remarquer, une grande terrasse recouverte par un store s'ouvrira sur la magnifique place de Beaumont.

Un emplacement exceptionnel et une vue imprenable dans ce village d'Art et d'artistes recherché par les visiteurs, et lieu de rendez-vous privilégié des résidents de la région.



En saison ouvert tous les jours de 11h à 22h

Hors saison : ouvert le soir sur réservation

A restaurant and tearoom in an amazing setting – a huge terrace and an incomparable environment in this very artistic town make this place popular for visitors and a privileged meeting place for the locals.

Café des Arts

Place de Verdun 14950 Beaumont en Auge

Tél. 02 31 64 81 70



Office de Tourisme de Cambremer

Les Rendez-vous de Cambremer

Pour l'été, Expositions de peintres et de sculpteurs à la Grange aux Dimes (à partir de mai) et tous les dimanches d'été un Marché à l'ancienne à Cambremer (Juillet – Aout)

- 3 et 4 mai Festival des produits AOC de Normandie.
- 19 juillet Les promenades musicales du pays d'Auge.
- 20 juillet La Saint Cochon,
- 17 Aout Cambremer en fête et Les Peintres dans la rue.
- Octobre Fête de la St Denis

Renseignez-vous auprès de l'office de Tourisme de Cambremer sur le calendrier des nombreuses visites commentées organisées tout au long de l'été.

Visites commentées de Haras, d'artisans, d'artistes, de monuments et de producteurs de produits du Terroir.

Office de Tourime de Cambremer

Rue Pasteur 14340 Cambremer

Tél. 02 31 63 08 87

information@office-tourisme-cambremer.fr

www.office-tourisme-cambremer.fr

Les Rendez-vous de Beuvron

Toute l'année : Les Beuvr'Antiques, Brocante et Antiquités : le 1^o samedi de chaque mois

- 4 mai Foire aux Géraniums Beuvron
- 17 mai Soirée Boogie-woogie au Manoir de Sens
- 11 au 14 juillet Salon des Antiquaires Beuvron
- 26 juillet Peintres dans la rue Beuvron
- 10 Aout Brocante et Antiquités
- 4 et 5 octobre Exposition de l'association « Courant d'Art »
- 10 et 11 octobre soirée Boogie-woogie au Manoir de Sens
- 19 octobre Fête du Cidre

Point d'Information de Beuvron

Les Halles 14340 Beuvron en auge

Tél. 02 31 39 59 14

information@office-tourisme-cambremer.fr

www.office-tourisme-cambremer.fr

Please address the Cambremer Tourist Office to know about the calendar of guided visits during summer. Guided visits of stud farms, crafts workshop, artists, monuments and high-quality agricultural products.

Communauté de Communes de Cambremer.



Sénat - Xavier L'HOSPICE

La Communauté de Communes de Cambremer, située entre la Côte Fleurie et Lisieux, associe patrimoine et économie pour organiser son développement autour de la qualité et de l'excellence.

De Cambremer à Beaufour-Druval, de Bonnebosq à La Roque-Baignard, la Route du Cidre serpente au travers de paysages exceptionnels qui allient tourisme et économie agricole. Ses producteurs vous y recevront en vous proposant la visite de leurs caves, des dégustations avec la démonstration de leur savoir-faire, un savoir-faire ancestral qui s'est adapté aux règles de la modernité avec les Appellations d'Origine. Pendant le premier week-end du mois de mai, le Festival des AOC en Normandie est devenu le rendez-vous incontournable des producteurs et des consommateurs de produits de qualité.

Découverte du patrimoine bâti avec l'Office du Tourisme et le Pays d'Art et d'Histoire qui s'associent pour vous faire apprécier églises, manoirs, haras... dont Beuvron-en-Auge, un des plus beaux villages de France, en présente le condensé à lui seul.

C'est ce cadre de vie reconnu et préservé au cœur du Pays d'Auge que vous présentent les 23 communes de la Communauté de Communes de Cambremer et où vous accueillent ses 5 291 habitants.

Je souhaite qu'au fil de ces pages et de votre séjour, vous découvriez les « Plaisirs d'Auge » et qu'ils vous donnent l'envie de venir et de revenir dans notre Communauté de Communes de Cambremer.

Ambroise DUPONT

Sénateur du Calvados
Conseiller Général
du Canton de Cambremer

Mr Ambroise Dupont, Senator of Calvados, invites you to discover his region, filled with art and history – its cider route, stud farms, food products of the region, etc... - of which the listed village of Beuvron en Auge, one of the most amazing in France, is an excellent example.

Enjoy your visit and hoping to have the pleasure to welcome you in our wonderful region. For more information, check www.pays-auge.fr

Note de l'éditeur : L'association Pays d'Auge Expansion vous apportera de plus amples informations sur l'actualité et les richesses du Pays d'Auge au travers de ses publications et de son site internet : www.pays-auge.fr

La Roque - Baignard et André Gide

André Gide habitait le Château de La Roque-Baignard dont il fut maire de 1896 à 1900.
Nous reproduisons un extrait des délibérations du Conseil municipal du 4 août 1898.



Le gros Georges Anquetil s'éponge le front en cette soirée d'août 1898. Fait trop lourd, l'orage va crever !

Autour de la table du conseil municipal, outre Anquetil le maquignon, Alphonse Dumare, cultivateur, Jules Leleu, maréchal ferrand, Luis Roussel, fermier tout comme Alfred Lefevre, et maître Alexandre Beurrier, régisseur du domaine de la Corperie se taisent. Monsieur le maire, monsieur André Gide, le jeune André Gide, il n'a que 29 ans, administre avec bienveillance les affaires de la commune.

- Vous savez, vous, mes amis, à quel point mon éducation me rend sensible à l'exotisme de la misère. Ainsi, dans un élan de bienveillante affection, ma mère depuis deux ans, prodigue ses bontés à la veuve Clichot. Les huit enfants de la veuve savent trouver secours et assistance au château.

- Oui, mais sauf vot' respect m'sieur l'maire, vous n'êtes point toujours là ...

- Mon cher Leleu, le fait que nous quittions la Roque dès la fin de l'été pour regagner notre appartement parisien ne démunirait en rien la veuve et les orphelins. Vous êtes ici une communauté généreuse qui garde un œil obligeant, grand et noble sur la misère d'autrui.

- Ben qui qu'est qu'vous voulez dire m'sieur l'maire ? Nous aussi on a nos petiots à nourrir, questionne Louis Roussel.

Et maître Alexandre Beurrier renchérit :

- Faut pas croire, faut pas croire...

André Gide sourit. Mais dans ce sourire, on peut lire toute la lassitude du premier magistrat élu malgré lui. Ah, les souvenirs d'enfance, la cascade du ruisseau, et les bonnes collations englouties au Val Richer. Aujourd'hui, il faut secourir la

veuve, nourrir les orphelins, demain il conviendra d'apaiser les tensions entre deux propriétaires qui revendiqueront trois pieds de bornage en plus...

- M'sieur l'maire, si c'est point trop user de votre attention, faudrait r'voir l'cadastre, i'm' manque deux ares à mon champ du bout du val et comme je disais l'aut' jour au gros Georges ici présent.

Mais Alfred Lefèvre se dresse indigné :

- Dis donc, l'pé Rousselle c'est ti qu'tu m'accuserais d'être un voleur, moi ton voisin ? Faut pas croire ça m'sieur l'maire, si lui manque un demi are, c'est ben l'pet d'un coq ! P'êt pas moins mais su'ement pas plus !

- Allons allons mes bons amis, intervient Gide, gardez vous de querelles superflues et oiseuses. Ne convient-il pas, plutôt, de nous griser dans une affolante harmonie ?

Anquetil, Leleu, Roussel, Lefevre et même maître beurrier que l'on respecte parce qu'il administre le domaine de la Corperie et qu'à La Corperie, l'aisance respire la bonne fortune, se regardent comme autant de points d'interrogation... C'est qu'il parle bien not' maire, mais on ne le comprend pas toujours.

Seul en bout de table, Dumare ronfle pesamment. Moiteur et calva tracent de gros sillons humides sur son visage rougeaud.



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.

Normandy in paintings

Old cottages, hundreds of years old manors, farms built in half-timbering... Come and discover this artist's studio right under the Beuvron-en-Auge's covered market.



Jean-Pierre Emery

Atelier du Lézard Vert

14430 – Beuvron-en-Auge

Tél. : 06 63 62 22 58 – 01 34 29 95 35

jeanpierre.emery@wanadoo.fr

L'Atelier de Pascal



Pascal Le Vallois, naturaliste averti, spécialisé en ornithologie, présente un style épuré comme celui qui a fait le succès de François Pompon. C'est à s'y tromper !

Son œuvre se caractérise par une fluidité et une simplification qui soulignent

la pureté des contours : un vrai hommage à Pompon.

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

Pascal Le Vallois, an expert naturalist specialized in ornithology and a talented animal sculptor, presents to you a stylized style, not unlike François Pompon's.

His approach is characterized by fluidity and simplification, underlining the purity of the contours of his pieces: a real tribute to Pompon.

Come and make his acquaintance – walk down the rue de l'Enfer (Hell Road) to access his animals' paradise...



L'ATELIER de PASCAL

Rue de l'enfer 14430 Beuvron en Auge

Tél. 06 74 38 67 78

www.sculpteur-animalier.com



AUX TROIS DAMOISELLES
MAISON DE SENS

M.C.
BIBI - DELBEN
PRODUCTEUR

Aux Trois Dames



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
Tél. 02 31 79 23 05
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.

A prestigious stud farm, an hotel and festive evenings with Boogie-woogie

Les Trois Damoiselles

Anne et Philippe DAVID
Place Michel Vermughen
Tél. 02 31 39 61 38
info@auxtroisdamoiselles.com
www.auxtroisdamoiselles.com

Centre Équestre Le Brévedent

S'il ne faut vous en recommander qu'un, ce sera celui-là !

The most important and one of the best Riding school

Au cœur du pays d'Auge, dans un magnifique site boisé de 150 ha, Jean Luc Coutable et son équipe avec Peggy vous accueillent dans cet établissement de 1^o catégorie, École Française d'Équitation.

Centre hippique du Brévedent

14130 le Faulq
Tél. 02 31 64 75 98 - Fax 02 31 64 64 96
Web : www.chdubrevedent.com

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.



Au Repos des Chineurs

« Les trésors de la Dame d'Estrées »

Hôtel – Salon de Thé – Antiquités



A 20 km de la mer, Cet ancien relais de poste du XVIIe 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, où la Dame d'Estrées, Claudine Steffen y réunit les rares thés du monde. Avec cette année, une formule de restauration essentiellement Bio autour de Tartes, tartines et petits plats servie au milieu d'antiquités et de porcelaines anglaises.

Un endroit étonnant et cosy... à découvrir !

Just 20 km from the sea, this former 17th century coaching inn is all at once a countryside hotel, tearoom and an antiques shop. Claudine Steffen, Dame d'Estrées, will welcome you around her tearoom's fireplace and introduce you to her collection of rare teas from around the world. She innovates this year by also offering, in her tearoom decorated an all-organic menu. A surprising and cosy place that is not to be missed!

Au Repos des Chineurs

Chemin de l'église 14340 Notre Dame d'Estrées

Tél. : 02 31 63 72 51

www.au-repos-des-chineurs.com



Auberge de la Boule d'Or



Autour de la place de Beuvron, cette belle auberge vous accueille dans un décor rustique et chaleureux. Secondée par une équipe sympathique, Catherine 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 charmant dont la tenue a été récompensée et que l'ensemble des guides vous recommandent.

A warm and rustic welcome awaits you in this inn on Beuvron's town square. As you enter their realm, Catherine and her friendly staff will seat you down next to the fireplace and will invite you to share the host's simple, yet refined cuisine. Dishes worthy of an authentic Norman grandmother. A charming and very popular address recommended by all the guides on the region.

Auberge de la Boule d'Or

Le Bourg

14430 Beuvron en Auge

Tél. : 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, Etienne Dupont reprend le Domaine Familial, succédant à son père Louis et à son grand-père Jules. De la cueillette de la pomme au vieillissement, Etienne ne cesse d'améliorer les différentes étapes de l'élaboration du Calvados, et applique avec précision la technique de la double distillation. En 2002, son fils Jérôme rejoint le Domaine et s'attache à développer le cidre. De ce travail naîtra la cuvée Réserve affinée en fût de calvados, la cuvée Colette élaborée en méthode champenoise, et le Givre, cidre de glace du Domaine.

Grace au travail de la Famille Dupont, les Cuvées du Domaine sont aujourd'hui présentes sur les meilleures tables et exportées dans le monde entier.

This domain, which extends over 27 hectares, sports 6000 apple trees of the typical variety used in the elaboration of Cider, Pommeau and Calvados. It can today be found on the best tables of France and is exported all over the world.

Domaine Familial Louis Dupont



Tél. : +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



Domaine de St Hippolyte

Richesses du pays d'auge

le Domaine de St Hippolyte vous propose de vous initier aux richesses du terroir normand.



Un beau manoir du XVI^e siècle, entouré d'un parc de 65ha 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, de nombreuses formules et possibilités vous sont proposées pour découvrir et vivre les richesses du Pays d'Auge. Renseignez-vous auprès du Domaine.

A beautiful 16th century manor, surrounded by a 65 hectares park and numerous outbuildings, is the perfect setting to allow you to discover a Norman realm from the old days. Be sure to join the guided visit, which will take you around the farm and in which you will find out about the traditional agricultural activities of the region, including cow breeding, cheese making, the planting and harvesting of apples and the elaboration of cider.

Domaine de St Hippolyte

Bertille Leroux - 14100 St Martin de la Lieue

Tél. 02 31 31 30 68

E-mail : genois@wanadoo.fr - www.sainthippolyte.com

Golf en Pays d'Auge

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

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

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

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.golfdeauvillesaintgatien.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>

Le Pavé d'Auge

En plein cœur du Pays d'Auge, le «Pavé d'auge» vous propose un cadre agréable, une gastronomie normande et les saveurs d'une table d'exception.

Le Chef Jérôme Pansard prépare une cuisine où le terroir se conjugue avec créativité, et des spécialités de la région souvent revisitées et adaptées aux tendances de la saison ou du moment. Le terroir et la mer y sont à l'honneur. Une carte des vins où les grandes appellations côtoient les petits propriétaires.

L'une des grandes tables du Pays d'Auge, ou vous apprécierez le reflet de la région normande dans toute sa splendeur et qu'il vaut mieux réserver par avance.

One of the most renowned tables of the Auge district, le Pavé d'Auge truly reflects the best of the region – from the land and the sea, from traditional to modern. Booking in advance is essential.

RESTAURANT



Le pavé d'auge

Tél. 02 31 79 26 71

Mail : info@pavedauge.com

Site : www.pavedauge.com



Le Pavé d'Hôte

À 150m du restaurant, Sophie vous accueillera dans une authentique maison normande.

Quatre chambres à la décoration soignée qui allient le confort d'aujourd'hui au charme d'autrefois.

Petits déjeuners gourmands, télévision satellite, mini bar, téléphone, coffre fort. 15km de la mer

Just a short walk away from the restaurant, an authentic Norman house is the setting for Sophie's bed-and-breakfast. You will find four rooms that perfectly mix modern comfort with the charm of the old days. Sophie will also offer you a gourmand breakfast.

Satellite TV, mini bar, telephone and safe in every room. 15km from the sea.

MAISON



Le pavé d'hôtes

Tél. 02 31 39 39 10

Mail : info@pavedhotes.com

Site : www.pavedauge.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.

A magnificent castle with very nice hosts.

Madame Isabelle Levieils Château Tout-la-Ville

14130 St Martin aux Chartrains
Tél. 06 73 86 90 27
info@chateau-deauville.com
www.chateau-deauville.com



Bienvenue à L'Angellerie, avec ses chambres de charme.

Découvrez la campagne autour de Deauville dans un cadre authentique.

Cette belle maison normande à colombages nichée dans un écrin de verdure et de nature, se trouve à 4 km de Deauville et au milieu d'1 ha d'herbage avec des chevaux. Une atmosphère et des prestations raffinées où vous y goûterez le calme, la sérénité et la tranquillité. Dépaysement total dans une Normandie authentique. Un plongeon dans la nature pour un vrai retour aux sources !



Madame Flore - L'ANGELERIE

Chemin du petit Vauville
14800 VAUVILLE/DEAUVILLE
Tel : 02.31.87.10.97 / Port : 06.62.62.49.98
langelerie@wanadoo.fr

Discover the campaign around Deauville in this authentic Normand house.

Le Clos Bourdet



Fan et Jean Claude Osmont vous accueillent dans cette maison d'hôtes de caractère située dans Honfleur, à flanc de colline aux environs du Vieux Bassin.

Un accueil sympathique et chaleureux par fan et Jean Claude qui ont longtemps tenu le salon de thé de la Petite Chine à Honfleur. Une maison avec un jardin et un parking, des terrasses et des chambres à la décoration soignée à l'ambiance méditerranéenne. Tout le confort et même plus avec des écrans plasma, une

filmothèque. Un petit-déjeuner raffiné et copieux où vous apprécierez les talents de Jean-Claude comme pâtissier. En revanche, le soir, c'est Fan qui saura vous régaler. Une adresse de charme où l'on se sent bien et qui donne l'envie de revenir.

Fan and Jean-Claude Osmont's bed and breakfast in a typical house on the hillside next to Vieux Bassin in Honfleur is a charming place that will make you feel at ease and want to come back.



Le Clos Bourdet

50, rue Bourdet 14600 Honfleur

Tél. : 33 (0)2 31 89 49 11

www.leclosbourdet.com

leclosbourdet@orange.fr

La Ferme St Nicolas



Havre de paix au cœur du bocage normand où pâturent les chevaux, la ferme Saint-Nicolas, est composée de plusieurs maisons de style normand avec colombages, entourée de 2 hectares arborés avec de nombreux animaux d'agrément.

Chambres 58 € pour 2 personnes, Suites 68 € pour 2 personnes. Une suite labellisée tourisme et handicap. WI-FI. Table d'hôte 22,50 € menu complet. 7,50 € pour les enfants de 3 à 12 ans.

Vélos à disposition.

Haven of peace in the heart of the Norman bocage where graze horses, the farm SAINT-NICOLAS, consists of several houses of Norman style with half-timberings, surrounded with 2 hectares raised with numerous animals of enjoyment.



La Ferme Saint Nicolas

Madame Corinne Marchand

355 chemin des Vergers 27500 St Symphorien

Tél. : 02 32 56 67 36 / 06 17 50 26 86

corinne.marchand11@wanadoo.fr

www.lafermesaintnicolas.com



Tableau Jean-Pierre Emery

A C M H - IMMOBILIER

LES BELLES DEMEURES DE NORMANDIE

CHÂTEAUX, MANOIRS, MAISONS DE CARACTÈRE, HARAS, TERRAINS.

THE PRESTIGIOUS ABODES OF NORMANDY, CASTLES, MANORS, PRESTIGE HOUSES, STUD FARMS

www.acmh-normandie.fr

+33 (0)6 68 22 00 00

+33 (0)6 33 78 64 43

14000 CAEN

Zoo de Cerza

Avec ce village de 26 éco-lodges, les visiteurs sont immergés dans la nature et aperçoivent, de leur terrasse, quelques uns des 500 animaux présents sur le parc : Rhinocéros Indiens, antilopes, grands cervidés, singes gibbons siamois ainsi que certains petits animaux inoffensifs en liberté autour des habitations (petits kangourous, pélicans..)



© G.LACZ

Dans la journée, la découverte du site se fait à pied et safari train, (prévoir min 4 h pour visiter les 55 hectares de ce parc zoologique qui a la spécificité d'élever les animaux sur de grands espaces naturels).

À la tombée de la nuit, le monde magique de la faune sauvage prend toute son ampleur : il est temps de dormir bercé par les sons de la savane. Nos rêves qu'ils viennent d'Afrique, d'Asie ou d'ailleurs, deviennent réalité.

Dreaming of African ?

It's now possible without having to travel hundreds of miles from home!!

Inspired by accommodation seen on Game Reserves and National Parks, Anne & Thierry Jardin have created a village of 26 eco-friendly bungalows, raised on stilts overlooking the Asian Valley of the zoological park of Cerza.

Small inoffensive animals such as Wallabies and Deer roam freely around the lodges. The lake are home to many exotic birds (Pelicans and Ibis). From your private terrace you will enjoy the privilege of observing rhino's, antelopes and gibbons. During the day your complementary pass allows you to re-visit the park at anytime. Take the safari-train or walk around the park and expect to see lions, giraffes, tigers, monkeys; the list is endless. Also not to be missed is the «contact» areas were you can feed and play with some of the animals.

With the setting of the sun, be immersed in the magical splendour of the animal's nocturnal activities. In the distance, the sound of the lion's roar, whilst nearby, the muffled sounds



© G.LACZ

Horaires d'ouverture du Parc

Le Parc zoologique est ouvert tous les jours, du 1er février au 30 novembre, de 9h30 à 19h en saison (avril, mai, juin, juillet, août, septembre) et de 10h à 17h (février, mars, octobre, novembre).

Accès

A13 sortie Pont l'Evêque – direction Lisieux

of the wallaby's as they prepare for the night. Soothed by the sounds of the savannah, dreams of Africa, Australia and Asia have finally become a reality!

*Cerza is open every day from 1st February to 30th November
9.30am to 7.00 pm (April, May, June July, August and September)
10.00am to 5.00pm (February, March, October and November)*



The Safari Lodges are available for rent throughout the year.

Index des établissements cités

Antiquités - Brocante

Antiquité Rebière	page 39
Bonheur du Jour	page 38
Brocante Charles Meissirel	page 35
La Malle Anglaise	page 37

Artistes

Atelier du Lézard vert	page 71
Diane de Lalène	page 64
Galerie Boudin	page 15
Galerie Bourdette-Gorzowski	page 15
Galerie du Monde Imaginaire	page 67
João Miranda	page 40
La Boutique des Artisans	page 65
L'Atelier de Pascal	page 71

Calvados

Calvados Busnel	pages 40 et 41
Calvados Christian Drouin	page 61
Calvados Dupont	page 75
Calvados Le Château du Breuil	page 63
Calvados Manoir d'Apréval	page 23
Calvados Toutain	page 52

Contes et Légendes

Samuel de Champlain	page 13
Dany Boy	page 33
Michel de St Pierre	page 55
Gustave Flaubert	page 58
André Gide	page 70
St Hymer et sa Vedette	page 66

Divers

ACMH Immobilier	page 80
Boulangerie Delepine	page 38
Domaine de St Hippolyte	page 76
Épicerie Poggio	page 51
Golfs en Pays d'Auge	page 76
ZOO de Cerza	page 81

Hôtelleries - Restaurations

Au Repos des Chineurs	page 74
Au Vieux Honfleur	page 21
Auberge de la Source	page 22
Aux Diables Verts	page 37
Brasserie La Grenouille	page 20
Café des Arts	page 67
Château des Bruyères	pages 42 et 43
Château Tout-La-Ville	page 78
Entre Terre et Mer	page 25
Hôtel - Restaurant L'Absinthe	page 18
Hôtel Chévotol	page 60
La Ferme St Nicolas	page 79
La Galerie du Mesnil	page 64
La Terrasse de l'Assiette	page 19
L'Angellerie	page 78
L'Auberge de la Boule d'Or	page 75
L'Auberge de la Truite	page 62
L'Auberge de L'Aigle d'Or	page 61
L'Auberge du Dauphin	page 63
Le Bréard	page 19
Le Clos Bourdet	page 79
Le Manoir de Sens	page 73
Le Pavé d'Auge	page 77
Le Pavé d'Hôte	page 76
L'Endroit	page 20
Le Vintage Café	page 23
Le Beau Carré	page 36
Restaurant la Table du Broc	page 62
SA.QUA.NA	page 17

Offices de Tourisme

Beuzeville	pages 49 à 51
Cambremer - Beuvron en Auge	page 68
Cormeilles	pages 29 à 32
Honfleur	pages 10 à 12
Pont-L'évêque	pages 56 et 57

En Normandie, le Pays d'Auge



Le Pays d'Auge, ce sont des vallons aux courbes douces où se dissimulent des villages de conte de fées. C'est un vrai pays de cocagne, gras et généreux, les chaumières sont coiffées en chaume et les églises chapeautées d'ardoises bleues.

Dans les herbages luisants, des meuglements, de loin en loin, répondent aux hennislements prolongés. L'odeur du lait tiède traîne autour des étables et dans les cours plantées l'exhalaison surette des pommes à cidre vous accompagnent au long des chemins creux bordés de haies vives. Et ces chemins buissonniers vous égarent dans cent petites vallées heureuses où la gastronomie est un art qui se transmet. Les pommiers fleuris en bouquets de mariée signifient cidre et calvados, les bœufs gras font la viande des bonnes tables parisiennes, les vaches aux yeux charbonneux sont la crème et le beurre, tandis que la volaille qui caquette entre les bâtiments évoque le savoureux poulet vallée d'Auge. Derrière les lisses blanches, au fond des allées bien entretenues qui libèrent une petite touche aristocratique, les manoirs parsèment la campagne comme autant de haras rivalisant dans la production de pur-sang.

Oui, vous êtes au Pays d'Auge, cet océan de verdure aussi charmant qu'une opérette, entre Touques et Dives, deux rivières poissonneuses qui délimitent une identité au caractère paisible, discret et heureux.

Serge DUPONT-VALIN

Écrivain résidant au Pays d'Auge.





Honfleur



Cormeilles



Beuvron en Auge



Pont-l'Évêque



Beuzeville