

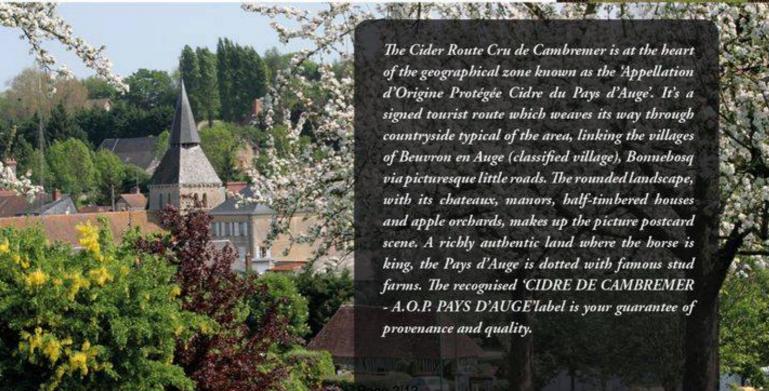
La Route du Cidre Cru de Cambremer

A l'est de Caen, la Route du Cidre est un itinéraire touristique fléché qui sillonne un paysage typique du Pays d'Auge et qui relie, par des petites routes pittoresques, les villages de Cambremer, Beuvron-en-Auge (village classé), Bonnebosq, et bien d'autres du pays de Cambremer.

Dans ce superbe décor bucolique, véritable carte postale de la Normandie, châteaux, manoirs, maisons à colombages et champs de pommiers donnent à la région normande quelques unes de ses plus belles images. Le Pays d'Auge est également la terre d'élection du cheval où se cachent les haras les plus prestigieux.

Avec son cru spécifique, la Route du Cidre du pays de Cambremer est inscrite au cœur de l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Protégée Cidre Pays d'Auge. La « Route du Cidre » rassemble une vingtaine de producteurs. Ils sont signalés par les panneaux « Cru de Cambremer ». Repérez les et entrez sans hésiter! L'étiquette Cidre de Cambremer A.O.P. Pays d'Auge constitue pour vous une garantie de provenance et de qualité. Les crus étant différents d'une cave à l'autre, demandez à déguster!





Site remarquable du goût



La Route du Cidre du Cru de Cambremer a été la première créée en France, en 1974, à l'initiative des producteurs qui voulaient mettre en avant la qualité de leur produit et de leur accueil. Ces derniers s'étaient organisés en syndicat dès 1960 pour organiser et contrôler la qualité du « Cru de Cambremer ». Dans la continuité de cette tradition cidricole de qualité, le pays de Cambremer a obtenu depuis 2014 l'attribution de la marque nationale « Site Remarquable du Goût ».



La marque « Site Remarquable du Goût », soutenue par 4 ministères, récompense les territoires offrant :

- un produit emblématique,
- un environnement naturel et architectural remarquable,
- ✓ une grande qualité d'accueil.

Elle a été attribuée à une cinquantaine de sites emblématiques de la gastronomie française comme le Poiré de Domfront, les Huitres de Cancale, le Sel de Guérande, le Cognac de Grande Champagne, etc... vous les trouverez tous sur le site internet

WWW.SITESREMARQUABLESDUGOUT.COM

The Cider Route Cru de Cambremer was the first trail to be created in France on the initiative of producers keen to promote their products' quality and their warm hospitality. In recognition of this high quality cider- making tradition, in 2014 the area of Cambremer was awarded the label: « Site Remarquable du Goût » - remarkable site for taste. This trademark recognises territories offering: an iconic food product, a distinctive architectural and natural heritage, quality hospitality.

LA ROUTE DU CIDRE DE CAMBREMER, GOÛT ET SAVOIR-FAIRE - WWW.SRG-CIDRE-CAMBREMER.COM
Page 3/12

Des produits cidricoles emblématiques

Le Cidre AOP Pays d'Auge - Cru de Cambremer



La production cidricole a commencé dès le XIème siècle dans le Pays d'Auge grâce à l'importation de variétés du pays Basque. Il existe 49 variétés agréées de pommes à cidre au nom chantant, comme « le Bedan », « le Rouge-Mulot », « la Noël des Champs », la « Peau de Vache » ou « la Petite Sorte », mélangées dans des proportions qui sont le secret des producteurs, en général de 3 à 6, dont on extrait le pur jus. Les pommes sont récoltées à maturité, variété par variété. Les pommes sont broyées ou râpées rapidement, mise en cuve et pressurées pour obtenir le moût. C'est le pur jus qui constitue le premier âge du cidre.

Car le cidre est un produit vivant qui mûrit, se trouble, s'éclaircit : le pur jus se transforme alors lentement de jus de fruit sucré en cidre gouleyant et droit en goût selon les critères du pays. Le cidre peut évoluer au cours de l'année entre 3,5° et 5° d'alcool par la fermentation des sucres. La mise en bouteille est réalisée au minimum 6 semaines après le

pressurage. Le Cru de Cambremer est non pasteurisé et caractérisé par une prise de mousse naturelle (non gazéifié) de minimum 6 semaines en bouteille. C'est sa qualité de produit naturel qui vous permettra de trouver en lui une personnalité forte et non un produit banalisé. Peu alcoolisés, les cidres Cru de Cambremer ont une saveur légèrement amertumée qui les rend désaltérants. Ils sont parfumés, caractérisés par la finesse de leurs arômes allant du beurre frais et du fruit dans leur jeunesse jusqu'à des notes mentholées et animales dans leur maturité (source IDAC). Ils présentent une belle robe jaune à orangée. L'aire géographique du cru de Cambremer comporte 22 communes.



Pure apple juice is pressed from a mixture of apple varieties, all with sing-song names: for example fieldmouse red, 'potbelly' and so on. The resulting pure apple juice is the first stage in the process, but as cider is a living thing it continues to mature, becomes cloudy and then clears again. As the sugar turns to alcohol (5°), the pure juice changes and its sweetness become sharper. It is no longer a fruit juice. Its strongly individual flavour is due entirely to its natural qualities and its slightly bitter taste makes all the 'Cru de Cambremer' ciders particularly thirst-quenching. They are rich in flavour and colour.

Le Calvados AOC et AOC Pays d'Auge

Cette merveilleuse eau-de-vie fabriquée par des producteurs au savoir-faire traditionnel est la plus grande expression de la pomme. Le cidre destiné à la bouillerie est distillé au bout d'un an ou deux. Il existe 2 modes de distillation : le Calvados AOC est obtenu par simple distillation continue à colonne, le Calvados AOC Pays d'Auge utilise la méthode « charentaise », à repasse. On tire d'abord la petite eau qui sera ensuite repassée, c'est à dire re-distillée, pour donner le calvados. Dans les 2 cas, les "têtes" chargées d'esters et les "queues" au goût de petites eaux sont éliminées. Seuls les cœurs sont conservés pour vieillir doucement en fûts de chêne au minimum 2 ans. Les arômes du calvados s'enrichissent en vieillissant. Son âge a naturellement beaucoup d'importance : vous en trouverez encore des quinquagénaires, mais vous pourrez boire de grands calvados moins âgés. Jeune, son caractère fruité est très bien valorisé en cocktail. Le calvados est reconnu comme l'un des alcools forts qui a le plus large panel aromatique.



Calvados is the finest destiny of the apple. Calvados improves with age. And its age is indeed very important, some 50-year old bottles still being found. However, it is also quite possible to find a perfectly respectable younger calvados well worth drinking. The fruity personality of younger calvados is a perfect ingredient for cocktails.

Le Pommeau AOC de Normandie

C'est un apéritif normand composé de 34 de moût de pomme et de 14 de jeune calvados. Il vieillit au minimum 14 mois dans des fûts de chêne et il y prend une belle couleur ambrée et une robe brillante et limpide, qui s'assombrit avec l'âge. Il faut le boire frais (8 à 10°) et vous lui trouverez du « corps » et du « gouleyant ». Apéritif, mais pas que : dégustez le avec du foie gras, un melon, des fromages persillés, une tarte au pomme, et il donnera des arômes incomparables à vos recettes.

Pommeau is Normandy's own 'aperitif' and is made from a mix of cider and calvados As it matures in oak casks, pommeau takes on a fine amber colour. When drunk slightly chilled one can appreciate its 'body' and taste.

Il ne faut pas oublier tous les autres produits proposés sur notre territoire:

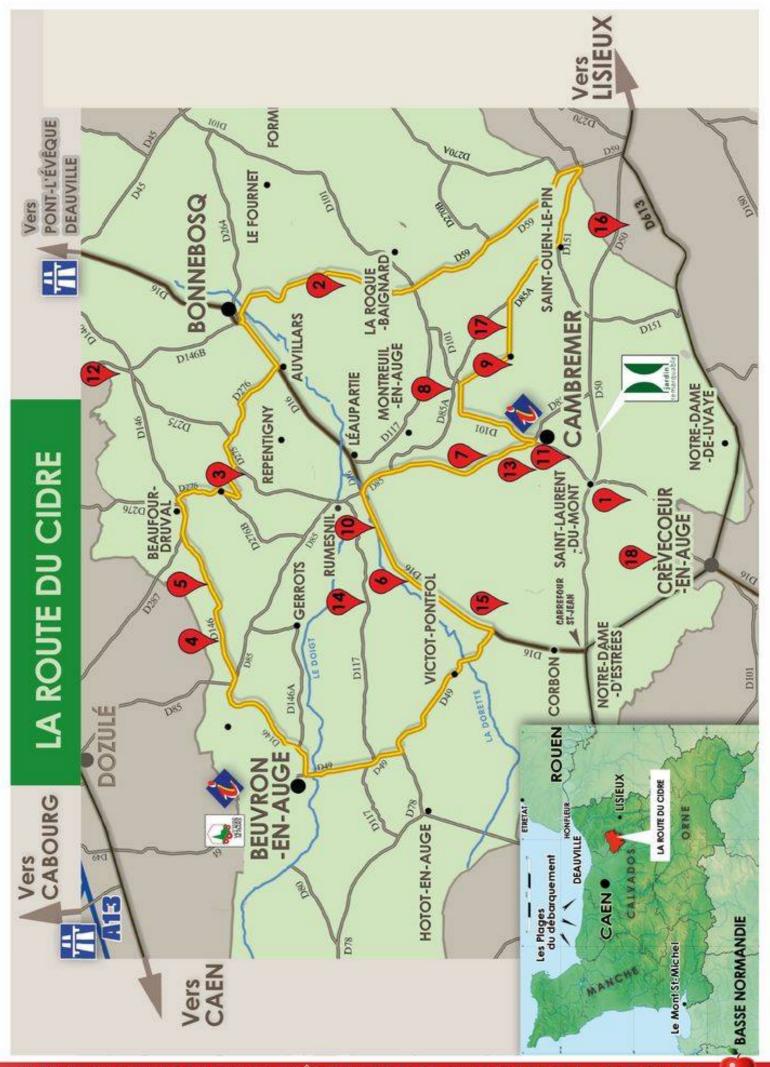
- le jus de pomme, bio ou non, pétillant ou non,
- le poiré : du « cidre » élaboré à partir de poires à poiré,
- le cidre de glace,
- les liqueurs de pomme verte ou de poire,
- le vinaigre de cidre ou cidraigre,
- ✓ la crème de calvados... et bien d'autres à découvrir et déguster sur place.

Tout savoir sur les produits cidricoles, et des idées de recettes et cocktails, sur le site de l'IDAC WWW.IDAC-AOC.FR



~
di
N
(I)
2
5
()
_
de
0
5
5
*
3
0
+
S
=
č
>
0)
2
5
2
te
2
5
ŏ
5
40
0

	Les Producteurs du syndicat du « cru	SIS	du syr	Idical	de	~ambremer »			Ī		8	ł				
			31				SSTRIV	няглома	CIDRE AOC	OIB	CALVANDOS	POMMEAU	3909	NAMORE CIDRE	Edward State	AUTRES PRODUITS
-	La ferme du Bout du chemin Luc BIGNON	>>	Saint-Laurent du-Mont	02 31 62 27 24	www.ecologite.over-blog.com	Tous les jours Dimanche sur rendez-vous	>	>	>	>	>)				
2	Jean-Louis CAIGNON		Auvillars	02 31 37 36 91	jeanlouis.caignon@hotmail.fr	Visite / vente le dimanche sur rendez-vous	SR		>		>	>		>	100000	Apértif le lion de mer, cidre cuvée de la mer
6	Ferme de la vallée au tanneur Ginette et Jean-Luc CENIER	>	Repentigny	02 31 64 38 69 06 18 87 34 94	ferme-vallee-tanneur.pagesperso-orange.fr geld.cenler@orange.fr	Tous kes jours du 1/04 au 15/09 10h30 à 19h et du 16/09 au 31/03 selon présence ou sur rendez-vous	>	>	>	>	>	>	>)		Fromages, miel liqueurs
4	Geneviève DENIS		Saint-Aubin Lebizay	02 31 65 13 39	www.cidre-gite-denis.com genevieve.dominique.denis@hotmail.fr	De avril à septembre : tous les jours 9h30 à 12h30 et 14h à 18h30	>		>		>	>	>)		Jus de pomme pétiliant, confiture, gelèe de cidre
2	Ferme cidricole DESVOYE	>	Beaufour- Druval	02 31 65 11 94 06 17 34 67 19	www.cidre-calvados-desvoye.fr cavedesvoye@gmail.com	Lundi au dimanche : 9h30 à 12h et de 14h à 18h30	>	>	>	D C	>	>	>	>		Confiture, caramels
9	Domaine DUPONT	>	Victor Pontfol	02 31 63 24 24	www.calvados-dupont.com info@calvados-dupont.com	Toute fannée du lundi au samedi de 10h à 18h (sauf samedi en jamvier) Ouvert dim: et jours fériés en juillet août	>	>		EC	>	>		>		Cidre de glace, crême de calvados, jus de pomme pétillant
7	Marie-Louise FOUCHER		Cambremer	02 31 63 01 71	marielouisefoucher@orange.fr	9h à 18h					>				0	Cidre
00	Manoir de Montreuil Michèle et Roger GIARD	>	Grandouet	02 31 63 02 40	giard m@wanadoo.fr	Ouvert tous les jours (sauf dimanche) de 9h à 13h et de 14h à 18h		S	>		>	>		>	160	Très vieux Calvados
6	Cave du Manoir de Grandouet Lucile et Stéphane GRANDVAL	>	Grandouet	02 31 63 08 73	www.manoir-de-grandouet.fr cavesdumanoir@orange.fr	Ouvert tous les jours (sauf dimanche matin) de 9h à 13h et de 14h à 18h	>	SR	>	D EC	>	>	>	>	4500	Fromages AOP
6	François HELLE		Rumesnil	02 31 63 03 18			>				>					
F	Calvados Pierre HUET	>	Cambremer	02 31 63 01 09	www.calvados-huet.com calvados pierre.huet@wanadoo.fr	Du lun au sam: 9h-12h30 et 13h30-18h - Dim: 10h-13h et 15h-18h. Fermé les dim et jours fériés du 1/10 au 31/03	>	>	>	-	>)	>)		Crême de calvados, crême de pomme verte
12	Aurélien LEPAGE		Beaufour- Druval	02 31 65 12 75	erallepage@outlook.fr	Ouvert tous les jours					>	>	>	>	0	Cidre
5	Antoine MAROIS	>	Cambremer	06 60 52 98 05	www.domaine-am.com antoine.manois@yahoo.fr	Sur rendez-vous	85	>	>	S S		>	,)	1000	Cuvées parcellaires, cidre de glace
11	Familie MONTAIS		Rumesnii	02 31 63 06 94	gilesmontais@wanadoo.fr	Tous les jours sauf le dimanche matin					>				0	Cidre
45	5 Distillerie des Ambres	>	Victot Pontfol	02 31 06 00 81 06 75 07 85 72	contact@distilleriedesambres.com					>	>)				
91	Thierry RUNGETTE		La Houblonnière	02 31 32 22 20	nungettethierry@orange.fr	Sur rendez vous	8)		-	O	Cidre
17	Alain SAUVAGE		Grandouet	06 14 92 13 78	alain.sauvage2@sfr.fr	Sur rendez vous	SR			>	>	_	- /		O	Cidre
18	Bruno VILAIN		Crèvecoeur en-Auge	02 31 63 03 83	brunovlain@orange.fr	Sur rendez vous	SR				,	>	_		Cidre	Cidre et apénitif
SR	SR: Sur rendez-vous EC: En conversion BIO	nversion	01810													



Visites et découvertes autour de la Route du Cidre

Un patrimoine naturel et architectural remarquable

Vergers de pommiers et paysages naturels

N'hésitez pas à vous perdre dans l'une des innombrables petites routes bucoliques qui sillonnent la route du cidre et ses bocages. Pas de grands champs, des multitudes de prairies et vergers hautes tiges ou basses tiges à pommiers ou poiriers, parcourus par de paisibles troupeaux de vaches et de fringants chevaux.

Bonnebosq

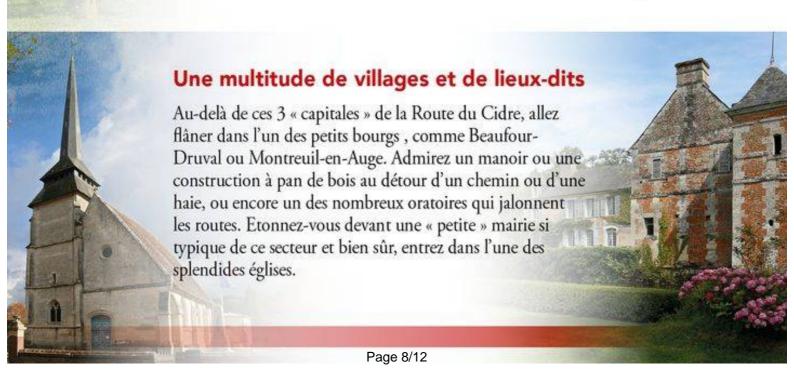
Niché entre deux collines, construit autour du cours d'eau de la Dorette, le village de Bonnebosq ne manque pas de charme. On peut y admirer un ancien lavoir, de nombreuses maisons du XIXème siècle et une église néo-gothique dédiée à Saint-Martin, que l'on célèbre chaque année en juillet lors d'une fête traditionnelle. Au détour d'une rue, le stade Yul Brynner porte le nom de cet illustre acteur américain qui avait pour habitude de séjourner dans son manoir de Bonnebosq.

Beuvron-en-Auge

Incontournable et merveilleusement conservé, Beuvron-en-Auge est classé par l'association « les plus beaux villages de France ». Les halles restaurées avec des matériaux anciens, le manoir du XV^{eme} siècle, l'église Saint-Martin, les maisons à colombages des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles constituent un patrimoine architectural du plus pur style normand. Le village accueille chaque année en mai la foire aux géraniums et en octobre la fête du cidre.

Cambremer

Cambremer, ravissant village à l'architecture authentique, accueille chaque dimanche d'été un marché à l'ancienne. Etape gastronomique, il est le point de départ de la Route du Cidre et reçoit tous les ans le festival des AOC – AOP où les producteurs normands rencontrent le grand public. Dans ce joli village, visitez les jardins remarquables du Pays d'Auge, l'une des expositions organisées à la Grange aux Dimes, et à proximité le château médiéval de Crèvecoeur-en-Auge.



Votre programme de visite

POUR COMMENCER LA JOURNÉE

• Repos et bon petit déjeuner dans l'une des chambres d'hôtes de la Route du Cidre

VISITES, DÉCOUVERTES ET FLÂNERIES

- Une visite dégustation dans l'une des caves cidricoles.
- Une randonnée autour d'un des villages de la Route du Cidre (guides disponibles).
- Flâner à Beuvron, Bonnebosq, Cambremer, Beaufour, Manerbe, et se perdre dans les petites routes, surprendre un manoir ou un haras caché derrière une haie.

Pierre

le des pullevi

D675

Mart

Bois-

ellain

elle-C

D139

ormeil

Bréard

038

Pienco

O Place

ollerie

Th

Buisson

hapella areng

- Parcourir Beuvron-en-Auge, village "carte postale" du Pays d'Auge, ses maisons normandes typiques, et son panorama depuis l'église Saint-Michel de Clermont. Remonter vers Beaumont-en-Auge plein Ouest (panorama derrière l'église, boutiques d'artistes), puis direction le bord de mer (Deauville, Trouville, Cabourg, Houlgate, Villers sur mer) pour une balade de mise en appétit.
- Visite des jardins du Pays d'Auge et des expositions de la Grange aux Dimes de Cambremer
- Remonter l'histoire au château de Crèvecoeur-en-Auge, puis enchainement de belles visites sur la route jusque Falaise: château de Canon, Saint-Pierre en Auge, château de Vendeuvre, château de Guillaume le Conquérant, musée des automates, musée des victimes civiles de la guerre. A Saint-Pierre en Auge, visitez le vignoble normand « les Arpents du Soleil »
- Admirer le château de Saint-Germain-de-Livet, l'église et son jardin du Curé, puis faire un détour par le manoir de Coupesarte.
- Lisieux : le Carmel, la Cathédrale, la Basilique Sainte-Thérèse.
- Pont l'Evêque : « Calvados expérience » pour un aperçu ludique de la production du cidre et du calvados.
- Honfleur: Visite du bassin, des galeries d'art, des ruelles pittoresques, de l'église Sainte-Catherine, des musées (maison Satie, de la marine, du vieux Honfleur, naturospace, etc...), puis prenez la route côtière vers Trouville et ses halles aux poissons (dégustation de fruits de mer sur place), Deauville et ses "planches", Houlgate et sa plage à coquillages ou Cabourg et sa longue jetée promenade sur près de 2 km.
- Un temps de culture dans l'un des musées de Lisieux, Caen, Rouen ou le Havre.

SHOPPING

ate

Gonnevi

angues O

Cricqueville:

-en-Auge

Putoten-Aug

Clermont

O Bei

O Victot-Pon

Belle Vie

en Auge

Ste-Barbe

Ouvillela-Bien-Tourné

zidon Anc. Abb

allée

Mery-Bissières

Mery- 0813 -Corbon

vesr-Mer

- Produits gastronomiques ou déco à Beuvron-en-Auge, Bonnebosq et Cambremer (artisanat, cidres, fromages, saucisson au camembert). N'hésitez pas à pousser jusqu'à Pontl'Evêque ou Lisieux.
- Pour acheter du fromage en direct : la Route du Fromage. Fromagerie Graindorge à Livarot. Fromage de chèvre : Ferme de Mirmamel (Cambremer) ou Gerl (La Roque-Baignard). Pont-l'Evêque : Martin, Spruytte, ferme de l'Oraille
- Les marchés authentiques: Lisieux le samedi matin ou Saint-Pierre en Auge le lundi matin (halles du 12^{eme} siècle) sont incontournables. Et bien sûr le marché à l'ancienne à Cambremer tous les dimanches matin d'été et les dimanches de Pâques et Pentecôte.

POUR TERMINER EN BEAUTÉ

• Dîner dans l'un des excellents restaurants de la Route du Cidre.

١	Restaurants et Bistrots	Constitution of the second	
	ANNEBAULT		
	La Mare au Lièvre	02 31 64 85 57	
	BEAUFOUR-DRUVAL		
	La Croisée des Saveurs	02 31 65 50 05	
	BEUVRON-EN-AUGE		
	Le Pavé d'Auge	02 31 79 26 71	
	Le café Forges	02 31 74 01 78	
Sec.	La Colomb'Auge	02 31 39 02 65	
	Le café du Coiffeur	02 31 79 25 62	
	Café L'Orée du Village	02 31 79 23 02	
元が出	BONNEBOSQ	02 31 79 49 91	
100	Le Bras d'Or	02 31 64 92 53	
1	À la Dorette	02 31 65 12 05	
	CAMBREMER	02 31 03 12 03	
	Le P'tit Normand	02 31 32 03 20	
S. Dans	La crêperie des Jardins du Pays d'Auge	02 31 31 67 40	
9	Les Saisons	02 31 31 32 58	
The same	Café des Sports	02 31 63 03 52	
	CRÈVECOEUR-EN-AUGE	02 31 03 03 32	
Time.	Auberge du Cheval Blanc	02 31 63 03 28	
Marie III	DRUBEC	02 01 00 00 20	
	La Haie Tondue	02 31 64 85 00	
1	La Tornade	02 31 65 92 68	
1	MANERBE	-201000200	
250	Le Café de Manerbe	02 31 32 37 83	
A Park	Le Pot d'Étain	02 31 63 05 92	
3			

Boutiques	Boutiques		
BEUVRON-EN-AUGE			
L'Âne Bleu (déco, cadeaux, accessoires) 02 31 85 23 15			
Les petites merveilles d'Alice	06 60 34 86 92		
La pluie et le bô temps (vêtements, access.)	02 31 94 31 48		
Là ou ailleurs (accessoires)	06 07 46 72 72		
Le Baldaquin (jouets)	02 31 50 08 52		
Divers magasins d'antiquités et produits	du terroir		
BONNEBOSQ			
Brocante au Ver Moulu 06 19 47 50 95			
Tabac Presse Le Normandie 02 31 65 00 97			
CAMBREMER			
Passionnément Lin (déco, cadeaux)	06 59 48 25 92		
Le Grenier des Filles (vêtements)	06 13 81 42 70		
Bric-à-Brac Camélia Sinensis 02 31 31 51 18			
Côté Cosy (cadeaux, thés, pantoufles)	06 83 66 96 74		
Brocante Lebel	06 62 32 23 07		
Elle-mosaïque	06 89 12 57 79		

Alimentation et commerces

BOUCHERIE Beuvron-en-Auge / Bonnebosq / Cambremer

BOULANGERIE

Beuvron-en-Auge / Bonnebosq / Cambremer Crèvecoeur-en-A. / St-Aubin-sur-Algot (les Co-Pains)

ÉPICERIE / PRODUITS DU TERROIR

Beuvron-en-Auge / Bonnebosq / Cambremer

L'Épicerie Fine Cambremer

02 31 32 08 99

PHARMACIE Beuvron-en-Auge / Bonnebosq / Cambremer

BANQUE Cambremer

COIFFEUR - ESTHÉTICIENNE Bonnebosq / Cambremer

FLEURISTE Cambremer

LA POSTE Beuvron-en-Auge / Bonnebosq / Cambremer

BORNE DE RECHARGE ÉLECTRIQUE AUTOMOBILE Cambremer

Marchés

BONNEBOSQ Merc. matin CAMBREMER Vend. matin

Chambres d'Hôtes - Gîtes

BEAUFOUR-DRUVAL

02 31 65 11 94 Desvoye

CAMBREMER

02 31 63 08 28 **Domaine Les Marronniers** La villa des Tilleuls 02 31 63 08 28 Le Coq Enchanté 02 31 48 88 27

REPENTIGNY

La Cour au Grip 02 31 63 85 85

SAINT-LAURENT-DU-MONT

La Vignerie 02 31 48 93 82

L'Écolo-gite de la Ferme du Bout du Chemin 02 31 62 27 24

VICTOT-PONTFOL

Le Manoir de Pontfol 02 31 63 45 70

Offices du tourisme

BEUVRON-EN-AUGE	02 31 39 59 14
CAMBREMER	02 31 63 08 87
CABOURG	www.cabourg-tourisme.fr
LISIEUX	www.lisieux-tourisme.com
PONT- L'ÉVÊQUE	fr.pontleveque-tourisme.com

Équitation (exemples)

Domaine de Grangues (cours, balades)	02 31 28 04 28
Haras d'Ecajeul (initiation, stages, rando)	02 31 63 47 34
Cavalcades (randonnées)	06 76 16 60 57

Le festival des AOC – AOP de Cambremer (depuis 1995)

Le 1^{er} week-end de mai, le festival des AOC – AOP réunit une cinquantaine de stands et 15.000 visiteurs. Ce festival est également l'occasion d'un grand concours pour primer les meilleurs cidres, calvados, jus de pomme de la Route du Cidre et du Pays d'Auge. C'est le rendez-vous incontournable des amateurs de produits de qualité, reconnus par un label AOC - AOP. Et la normandie est une terre de produits AOC-AOP; on n'en compte pas moins de 13!

Ajoutez-y des produits AOC-AOP d'autres régions et même d'autres pays, des stands installés à travers le village, des exposants heureux de se retrouver chaque année, une ambiance chaleureuse et authentique et vous obtenez une journée inoubliable à passer entre amis ou en famille.







Et tous les autres évènements organisés autour de la « Route du Cidre »

- Beuvron-en Auge : le boogie woogie en octobre, la foire aux géraniums début mai, le salon des antiquaires, la fête du cidre en octobre.
- Cambremer : grande chasse aux œufs à Pâques, les expositions à la Grange aux Dimes, les marchés à l'ancienne les dimanches matin en été, le repas du 13 juillet sur la place du village, le festival Hurlu Belles Rues des arts de la rue en juillet, la foire à tout en juin, la fête de la Saint-Denis début octobre, le trail Pom'Haies vergers en octobre, et le marché de Noël début décembre.
- Bonnebosq : brocante, fête de la Saint-Martin.
- Château de Crèvecoeur-en-Auge: salon du jardin fin mars, nuit européenne des musées et le week-end des chevaliers mi mai, le moyen âge en fête et les médiévales en juillet et août, la fête des traditions en septembre.



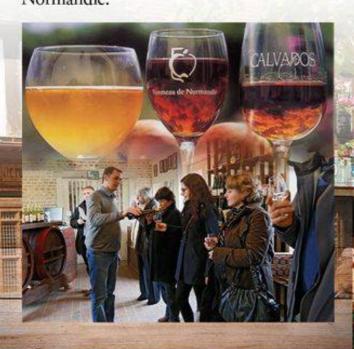
Admirer et explorer : un pays authentique. Explore and enjoy

L'environnement naturel et architectural typique du Pays d'Auge: vergers, haras, maisons à pan de bois...



Sentir et goûter : un savoir-faire traditionnel. smell and taste

la qualité des produits cidricoles : cidre, calvados, pommeau, jus de pomme. Sans oublier tous les autres produits AOC de Normandie.





Ressentir le bien-être et vivre sereinement. Feel and breathe

La qualité de l'accueil des habitants, des producteurs, commerçants, artistes et artisans, hébergeurs et restaurateurs, tous à votre service.



LA ROUTE DU CIDRE DE CAMBREMER GOÛT ET SAVOIR-FAIRE

contact@srg-cidre-cambremer.com

www.srg-cidre-cambremer.com

facebook @srgcidre



Retrouvez la carte de la Route du Cidre

en fichier .pdf



Retrouvez la liste des Sites Remarquables du Goût sur le site officiel

sitesremarquablesdugout.com



Découvrez toutes les richesses du département Calvados et l'agenda des évènements.

www.calvados-tourisme.com