



CALVADOS
Time



DE MAI À DÉCEMBRE
FROM MAY TO DECEMBER



VENEZ VIVRE

🎵 DES MOMENTS PRIVILÉGIÉS

AU PLUS PRÈS DE NOS PRODUCTEURS !

COME AND ENJOY SOME EXCEPTIONAL MOMENTS
WITH OUR PRODUCERS! MORE THAN 60 DATES
TO LIVE SOME UNIQUE EXPERIENCES



60

DATES
POUR VIVRE DES
EXPÉRIENCES
UNIQUES

 www.calvados.time.fr 

CALVADOS - POMMEAU CIDRE DE NORMANDIE

LA FLAGUERIE

Les Vergers de Ducy



Visites guidées tous les jours à 10h30 et 15h30 Visite libre,
dégustation et vente au domaine

SCEA Domaine de la Flaguerie -14250 Ducy Sainte Marguerite
+33(0)2 31 80 28 65 - lesvergersdeducy@wanadoo.fr

www.lesvergersdeducy.fr

ÉDITO

CALVADOS TIME, C'EST PARTI !

Un goûter sous les pommiers en fleurs, un atelier cocktails, un brunch dans les vergers ou près de l'alambic, la création de votre propre calvados, une visite nocturne...

De mai à décembre, 10 producteurs de calvados vous invitent à partager leur passion, leur métier, leur savoir-faire. Chaque nouvelle rencontre sera une expérience unique.

Au printemps, quand les pommiers se parent de leurs plus belles fleurs et font rosir la campagne normande.

A l'automne, quand les tas de pommes sont autant de pyramides rouges et or, à l'odeur envoûtante.

Plus de 60 dates pour suivre le cycle de la pomme et vivre des expériences uniques !

An afternoon snack under the blossoming apple trees, a cocktail workshop, a brunch in the orchards or alongside the stills, the creation of your very own calvados, a nocturnal tour...

Between May and December, 10 calvados producers invite you to share their passion, their occupation, their know-how. Each new encounter will be a unique experience.

In spring, when the apple trees are in full bloom turning the Normandy countryside pink. In autumn, when the pyramids of red and golden apples infuse the orchards with their heady aroma.

More than 60 dates to follow the life cycle of the apple and enjoy unique experiences!

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SOMMAIRE



Le calvados en chiffres

5

Calvados in figures



Rencontrez nos producteurs !

6

Meet our producers!

Domaine de la Flaguerie	7
Calvados Drouin	8
Manoir d'Apreval	10
Le Lieu Chéri	11
Les Caves du Manoir de Grandouet	13
La Ferme de la Vallée au Tanneur	14
Domaine Dupont	15
Château du Breuil	17
Calvados Groult	19
Calvados Pierre Huet	21



Où & quand ?

23

Where and when?

La carte des producteurs	<i>Producers' map</i>	24
Agenda	<i>Diary</i>	27
D'autres rendez-vous autour de la pomme	<i>Other apple events</i>	30

Des événements toute l'année !

Events throughout the year!



Printemps
Spring



Été
Summer



Automne
Autumn



Hiver
Winter

Une opération menée par Calvados Attractivité, en partenariat avec les producteurs de Calvados, Normandie Cabourg Pays d'Auge et Terre d'Auge



Calvados Attractivité
8 rue Renoir
14054 CAEN cedex 4
www.calvados-tourisme.com

Conception graphique : A. BAUDUIN - Calvados Attractivité

Edition mars 2019
Document gratuit.
Ne pas jeter sur la voie publique.



LE CALVADOS EN CHIFFRES

Calvados in figures

18 KG

DE POMMES
18kg of apples



13 LITRES

DE CIDRE À 5% VOL.
*13 litres of 5% ABV
(alcohol by volume) cider*



1 LITRE

DE CALVADOS À 70% VOL.
1 litre of 70% ABV calvados



14 869 HECTOLITRES

D'ALCOOL PUR PRODUIT
SUR 2017-2018

*14,869 hectolitres
of pure calvados*





RENCONTREZ

NOS PRODUCTEURS !

MEET OUR PRODUCERS!

DOMAINE DE LA FLAGUERIE



1



© Domaine de la Flaguerie

René Petrich a repris la ferme familiale, vieille de plus d'un siècle, depuis de nombreuses années. Il s'est orienté vers une production biologique et met tout son savoir dans l'assemblage de ses calvados.

Many years ago, René Petrich took over the family farm, which is more than a century old. He has moved to organic production, and devotes all his skill to the production of his calvados.

EXPÉRIENCE DOMAINE DE LA FLAGUERIE : PRÉPAREZ VOTRE CALVADOS



Venez découvrir au cours d'un après-midi la production et le vieillissement du calvados ; Vous apprendrez à préparer votre propre calvados et repartirez avec votre création. A consommer avec modération !

Domaine de la Flaguerie experience: Prepare your own Calvados - Over the course of an afternoon, come and find out about the production and ageing of calvados. You will learn how to make your own calvados, and leave with your own miniature.

To be consumed in moderation!



Jeudi 23 mai, vendredi 7 juin, de 15h à 17h
10€/personne, 4€ pour les enfants.

Nombre de places limitées. Sur réservation.

Thursday 23rd May, Friday 7th June, Friday 19th July from 3.00pm to 5.00pm – €10 per person, €4 for children. Number of places limited. Booking required.



© Domaine de la Flaguerie

RÉALISEZ VOTRE MEILLEUR COCKTAIL



Accompagné de l'équipe du domaine, vous apprendrez à réaliser votre propre cocktail avec les jus et sirops mis à votre disposition. Soyez créatifs !

Create your best cocktail - Assisted by an experienced barman, you will learn how to make your own cocktail, with juices and syrup at your disposal. Be creative!



Vendredi 19 juillet, jeudi 08 août, vendredi 23 août de 15h30 à 17h30

10€/personne, 4€ pour les enfants.

Nombre de places limitées. Sur réservation.

Friday 19th July, Thursday 8th August, Friday 23rd August from 3.30pm to 5.30pm - €10 per person, €4 for children.

Number of places limited. Booking required.



Domaine de la Flaguerie

Rue du lieu Moussard
14250 DUCY-SAINTE-MARGUERITE



02 31 80 28 65



lesvergersdeducy@wanadoo.fr
www.lesvergersdeducy.fr

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

2



Pommiers, manoirs, dépendances à pans de bois... c'est ici que Guillaume Drouin, troisième génération, perpétue les traditions tout en innovant. "Pomme prisonnière", quelques **30 calvados millésimés** (vous y trouverez sans nul doute votre année de naissance), des calvados vieillis en fûts de Xérès, de Porto ou de Rivesaltes et même un gin, sont le fruit d'une passion récompensée en trois générations par **226 médailles d'Or** !

Apple trees, manor houses, half-timbered outbuildings... it's here that Guillaume Drouin is the third generation to continue with traditions, while introducing innovation too. "Pomme prisonnière" (calvados with an apple in the carafe), some 30 vintage varieties of calvados (no doubt you will find one from the year you were born), calvados aged in sherry, port and Rivesaltes wine casks, and even a gin: these are the fruits of a passion that has extended over three generations, winning 226 Gold medals!

DÉCOUVRIR LE DOMAINE EN JOUANT – QUIZ'CALVADOS



Venez découvrir le domaine en famille ; répondez à un quiz tout en parcourant le domaine : dans les vergers, dans les chais... et devenez un champion de la distillerie. Une récompense attend les joueurs à la fin du jeu.

Explore the estate when you take part in the calvados quiz - Bring the family – come and explore the estate; take part in a quiz while you walk around, in the orchards, in the cellars... and become a distillery champion. There's a prize for the participants at the end of the game.



Judi 02 mai et Judi 24 octobre
Arrivée libre en journée – Gratuit.

Thursday 2nd May and Thursday 24th October
Arrive anytime during the day. Free entrance.





ATELIER COCKTAILS



Venez-vous initier à l'art de la mixologie. Et découvrez qu'il est possible de créer de délicieux cocktails à base de calvados. En compagnie d'un barman professionnel, vous apprendrez à blender, shaker, mélanger calvados et autres ingrédients. Et vous dégusterez votre production !

Cocktails sans alcool pour les - de 18 ans.

Cocktail workshop - Come and be introduced to the art of mixology. And find out that you can create delicious cocktails with calvados. Helped by a professional barman, you will learn to blend, shake and mix calvados and other ingredients. And you can sample your creation! Non-alcoholic cocktails for under-18s.



Judi 11 juillet, jeudi 1^{er} août et jeudi 22 août à 15h et à 17h

14.90€/adulte - 7.90€/enfant de moins de 12 ans. Nombre de places limitées.

Sur réservation.

Thursday 11th July, Thursday 1st August and Thursday 22nd August at 3.00pm and 5.00pm €14.90 per adult/€7.90 per child under 12.

Number of places limited. Booking required.



ATELIER PAIN : BOULER, FAÇONNER ET ENFOURNER

Un ancien four à pain a été remis en service sur la propriété ; venez fabriquer vous-même votre pain au cidre. Levage de la pâte, temps de cuisson... vous laissez le temps de découvrir les vergers et la distillerie avant de déguster votre production.



Bread workshop: shaping, working and baking- An old bread oven has been brought back into service on the property – come and make your own cider bread. Letting the bread rise, the time it takes to cook... this will allow you time to explore the orchards and the distillery before sampling your creation.



Les mercredis 10, 17, 24, et 31 juillet et 07, 14, 21 et 28 août de 14h à 17h30

14.90€/adulte - 7.90€/enfant moins de 12 ans. Sur réservation.

Wednesdays 10th, 17th, 24th and 31st July, and 7th, 14th, 21st and 28th August from 2.00pm to 5.30pm – €14.90 per adult/€7.90 per child under 12. Booking required.

VISITE CONTÉE ET DÎNER BUFFET

En fin de journée, quand la lumière diminue, les vergers ne sont plus les mêmes et la distillerie devient un endroit plus mystérieux : il est l'heure d'écouter des contes normands ; un dîner buffet clôturera la visite.



Visit with commentary and buffet dinner - And at the end of the day, as the light fades, the orchards change and the distillery becomes a more mysterious place: it is time to hear norman tales. The visit ends with a buffet dinner.



Judi 18 et 25 juillet – jeudi 08 et jeudi 15 août de 18h30 à 21h

22€/adulte – 17€/enfant de moins de 12 ans. Gratuit pour les moins de 5 ans.

Nombre de places limitées. Sur réservation.

Thursdays 18th and 25th July – Thursdays 8th and 15th August from 6.30pm to 9.00pm €22 per adult – €17 per child under 12. Free for under-5s. Number of places limited. Booking required.



Calvados Christian Drouin

1895 RD 677 - Route de Trouville
14130 COUDRAY-RABUT



02 31 64 30 05



info@calvados-drouin.com
www.calvados-drouin.com

MANOIR D'APREVAL

3



© Vincent Rustuel

Situé sur la route côtière entre Deauville et Honfleur, ce domaine familial a été repris par Agathe Letellier il y a 20 ans. 17 variétés de pommes et de poires sont cultivées de façon traditionnelle et moderne à la fois, en agriculture biologique, pour l'élaboration de délicieux jus de pomme ou de poire, différentes cuvées de cidre, pommeau et calvados.

This estate, located on the heights of Honfleur, was purchased by Agathe Letellier's grandfather at the beginning of the 20th century. There are 17 varieties of apples organically grown to produce delicious apple juice, cider and calvados.

CALVADOS, SECRET DES ANGES



La visite terminée, une fois que la distillation n'aura plus de secret pour vous, vous participerez à un atelier olfactif et gustatif qui vous permettra d'apprécier toute la richesse aromatique de nos différents calvados en fonction de leur vieillissement. Vous pourrez prolonger cette halte gourmande en dégustant les autres produits du domaine.

Calvados, secret of the angels - Once you have finished the visit, once the distillery holds no more secrets for you, you can take part in a workshop for taste and smell which will titillate your senses. You can extend this gourmet break and try the estate's other products.



Judi 23 mai, jeudi 11 juillet, lundi 05 août, mardi 10 septembre et vendredi 25 octobre à 11h

12€/adulte. Nombre de places limitées.

Sur réservation. Durée : env. 1h30

*Thursday 23rd May, Thursday 11th July, Monday 5th August, Tuesday 10th September and Friday 25th October at 11.00am
€12 per adult. Number of places limited.
Booking required.*

LE CALVADOS FAIT SON SHOW

Après avoir visité les chais à colombages du XVIII^{ème} siècle et découvert le processus de fabrication du calvados, vous mettrez en pratique vos talents de barman en créant un cocktail à base de calvados selon votre inspiration, en suivant les conseils de votre guide.



Calvados on show - After you have visited our half-timbered, 18th-century cellars and found out about the process of producing Calvados, you can put into practice your barman's talents and create your own cocktail (based on calvados, of course!), following your guide's advice.



Jeudis 6 juin, 4 juillet, lundis 22 juillet, 26 août et 28 octobre à 11h

12€/adulte. Nombre de places limitées.

Sur réservation. Durée : env. 1h30

Thursdays 6th June and 4th July, Mondays 22nd July, 26th August, and 28th October at 11.00am – €12 per adult. Number of places limited. Booking required.



Manoir d'Apréval

15 chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE



02 31 14 88 24



commercial@apreval.com

www.apreval.com



LE LIEU CHÉRI

4



© Le Lieu Chéri

Pauline et Alexandre Desfrièches ont repris le domaine familial il y a une dizaine d'années. Ici, la production de calvados est une conséquence des tirs alliés en 1944 ! L'arrière grand-père Alfred ne pouvant plus écouler son cidre en tonneaux, il le stocka et le transforma en calvados !

Pauline and Alexandre Desfrièches took over the family estate around ten years ago. The production of calvados here is a result of the Allied bombardment in 1944! Since Grandfather Alfred could no longer sell his cider in barrels, he stockpiled it and turned it into calvados!



BRUNCH DÉCOUVERTE SOUS LES POMMIERS EN FLEURS



Au Lieu Chéri, la transformation de la pomme en savoureux produits est la passion partagée de la famille. Pauline et Alexandre vous invitent à un voyage olfactif et gustatif. Au cours de dégustations bucoliques inventives, sous les pommiers en fleurs, vous comprendrez toutes les étapes de production et l'évolution du cidre et du pomeau. Pour terminer cette aventure, une sélection de produits locaux viendra harmoniser cette dégustation.

Brunch beneath the apple trees in blossom - At Le Lieu Chéri, the transformation of apples into tasty products is a passion shared by the whole family. Pauline and Alexandre invite you to embark on a voyage of taste and smell. You will find out about all the stages of the production and development of cider and pomeau.




Jedi 09 mai à 10h30
15€/personne. Nombre de places limitées.
Sur réservation.

Thursday 9th May at 10.30am – €15 per person. Number of places limited. Booking required.



© Le Lieu Chéri

 Pauline et Alexandre vous invitent à un voyage olfactif et gustatif. Des dégustations inédites au moment de la distillation vous permettront de comprendre toutes les étapes de la production et l'évolution du calvados AOC Pays d'Auge. Une sélection de produits locaux en harmonie avec le calvados viendra compléter cette dégustation.


Brunch, calvados in all its forms - Through original tastings at the time of distillation you will come to understand all the stages of the production and development of AOC Pays d'Auge calvados. A selection of local products that go with calvados will be available at the end of this tasting.



Samedi 14 septembre à 10h30
15€/personne. Nombre de places limitées.
Sur réservation.

Saturday 14th September at 10.30am
€15 per person. Number of places limited.
Booking required.



 Un brunch au moment du brassage : au moment où les pommes sont brassées, vous découvrirez les différentes variétés de pommes, des jus fraîchement pressés et des cidres en pleine évolution. Des produits locaux vous permettront de satisfaire votre gourmandise.

Brunch and brewing - Brunch as the apples are processed: while this takes place, you will find out about the different varieties of apples, and the freshly-pressed juice and ciders as they are developed. Local products will satisfy your appetite.



Mardi 29 octobre à 10h30

15€/personne.

Nombre de places limitées. Sur réservation.

Tuesday 29th October at 10.30am

€15 per person. Number of places limited.

Booking required.



Le Lieu Chéri

20 route de Coquainvilliers
14100 OUILLY-LE-VICOMTE



06 72 55 01 26



contact@lelieucheri.fr
www.lelieucheri.fr



LES CAVES DU MANOIR DE GRANDOUET

5



© J. Peyre - Manoir de Grandouet

A 3km de Cambremer, au cœur du Pays d'Auge, se niche un petit village. Le manoir et ses dépendances du XVII^{ème} siècle abritent l'exploitation dirigée aujourd'hui par Stéphane et Lucile Grandval, passionnés par les pommes, le cidre et le calvados. 28 hectares de vergers dans lesquels paissent les vaches normandes... la carte postale parfaite !

3km from Cambremer, in the heart of the Pays d'Auge, lies a little village. The 17th-century manor house and its outbuildings house the business managed today by Stéphane and Lucile Grandval, who are passionate about apples, cider and calvados. There are 28 hectares of orchards where Normandy cows graze... a real picture postcard scene!

LES ABEILLES DANS LES VERGERS – GÔTER SOUS LES POMMIERS



Partez au cœur des vergers du manoir de Grandouet ; Stéphane et Lucile, en compagnie d'un ami apiculteur, vous montreront les ruches et vous expliqueront l'importance des abeilles dans la conduite des pommiers hautes tiges en agriculture biologique. Dégustez ensuite les produits de la ferme et ceux de la ruche. Cidre, calvados et miel s'accordent très bien ensemble !

Bees in the orchards – Tea under the apple trees

Go off into the heart of the Manoir de Grandouet orchards. Stéphane and Lucile, with a beekeeper friend, will show you the hives and explain to you the importance of bees in the organic cultivation of tall, standard apple trees. Then taste the products from the farm and the hive. Cider, calvados and honey go very well together!



Judi 09 mai de 14h30 à 17h
7€/personne - 3€ pour les enfants.
Gratuit pour les moins de 4 ans.
Maximum 15 personnes. Sur réservation.
Saturday 14th September at 10.30am
€15 per person. Number of places limited.
Booking required.

L'INSTANT CALVADOS



Stéphane et Lucile vous recevront au pied de l'alambic pour vous faire découvrir les différentes étapes de la double distillation utilisée pour le calvados du Pays d'Auge, ainsi que le vieillissement en fût de chêne. Cette visite sera suivie d'une dégustation de différents âges, vous apprendrez ainsi quand et comment déguster le calvados...

The Calvados moment - Stéphane and Lucile will meet you at the foot of the still to show you the different stages in the double distillation used for Pays d'Auge calvados, as well as the ageing in oak casks. This visit will be followed by a tasting of calvados of different ages, and so you will learn when and how to taste it...



Judi 27 juin
7€/personne. Gratuit pour les enfants.
Maximum 15 personnes. Sur réservation.
Thursday 27th June – €7 per person, free for children. Maximum 15 people.
Booking required.



© Pixabay



© J. Peyre - Manoir de Grandouet

DE LA RÉCOLTE AU PRESSAGE



Au cœur des vergers, venez participer à la récolte. Vous découvrirez les différentes variétés de pommes à cidre, les différentes méthodes de récolte et la conduite des vergers en agriculture biologique. Puis direction le pressoir pour le brassage des pommes. Vous pourrez alors passer à la dégustation bien méritée des produits du manoir.

From picking to pressing - *Come and take part on the harvest in the heart of the orchards. You will discover the different varieties of cider apples, the different methods of picking, and the functioning of organic orchards. Then go on to the press to see the processing of the apples. After which you can move on to a well-deserved tasting of the Manoir's products.*



Jeudi 24 octobre

7€/personne - 3€ pour les enfants.

Gratuit pour les moins de 4 ans.

Maximum 15 personnes. Sur réservation.

Thursday 24th October. €7 per person, €3 for children, free for under-4s. Maximum 15 people. Booking required.



Les Caves du Manoir de Grandouet

Grandouet
14340 CAMBREMER



02 31 63 08 73



cavesdumanoir@orange.fr

LA FERME DE LA VALLÉE AU TANNEUR

6



© iStock

Jean-Luc et Ginette Cenier ont repris la ferme familiale depuis plus de 20 ans. Situés sur la "Route du Cidre", et adhérents à la "Route des Fromages Normands", ils produisent en agriculture biologique calvados, cidre, pommeau et du lait destiné à être valorisé en fromages AOP. Ils ont à cœur de mettre en valeur les produits de leur terroir, mais aussi ceux d'autres régions.

Jean-Luc and Ginette Cenier took over the family farm more than 20 years ago. Located on the 'Cider Route', they produce Calvados and dairy products. They want to showcase not only the products from their region, but also products from other regions.

CALVADOS TIME



Ginette vous propose la découverte du verger au chai de vieillissement, situé sur la "Route du Cidre", labellisé Site Remarquable du Goût. Cette visite sera suivie de la dégustation d'une sélection de produits labellisés en association avec calvados, cidre AOP Pays d'Auge ou pommeau.

Calvados Time - *Ginette will show you the Ferme de la Vallée au Tanneur, the orchards and the ageing cellar, located on the 'Cider Route', listed as a 'Site Remarquable du Goût'. This visit will be followed by tasting a selection of listed products associated with calvados, AOP Pays d'Auge cider or pommeau.*



Jeudi 16 mai, mardi 18 juin, mardi 10 septembre et jeudi 24 octobre de 15h à 17h30

5€/adulte. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Sur réservation.

Thursday 16th May, Tuesday 18th June, Tuesday 10th September and Thursday 24th October from 3.00pm to 5.30pm

€5 per adult. Free for children under 12.

Booking required.



Ferme de la Vallée au Tanneur

D275 – Chemin de la Vallée au Tanneur
14340 REPENTIGNY



06 18 87 34 94 / 02 31 64 38 69



getjl.cenier@orange.fr
<http://ferme-vallee-tanneur.pagesperso-orange.fr>

DOMAINE DUPONT

7



© Calvados Dupont

Le domaine de la famille Dupont s'étend sur 30 hectares. En 1887 déjà, Jules Dupont produisait sur ses terres cidre et calvados. Au fil des générations, le domaine a innové : cidres millésimés, cuvée Colette, calvados non réduits, pommes captives... des produits que vous ne trouverez pas ailleurs.

The Dupont family's estate covers 30 hectares. Jules Dupont was already producing cider and calvados on his land in 1887. Over the generations, the estate has implemented innovations: vintage ciders, Cuvée Colette cider, unreduced calvados, "pommes captives" (calvados with an apple in the carafe)... products that you will not find elsewhere.

MARCHÉ DES SAVEURS



Tout au long de la journée, vous pourrez visiter le domaine et rencontrer des producteurs locaux de produits du terroir. Le chef Olivier Briand, du restaurant Le Gibus, de Caen, sera là pour vous proposer de savoureuses recettes. Possibilité de restauration sur place.

The Flavour Market - Throughout the day, you can visit the Dupont estate and meet those who produce the local specialities. Chef Olivier Briand, from the 'Le Gibus' restaurant in Caen, will be there to offer you flavourful dishes. Food available on site.



Samedi 25 mai de 10h à 18h
Entrée libre.

Saturday 25th May from 10.00am to 6.00pm
Free entrance.

BALADE GOURMANDE

Venez visiter les vergers, la distillerie et les chais d'élevage. Vous pourrez ensuite déguster une assiette gourmande (charcuterie, fromages, pâtisseries) et découvrir les accords parfaits entre calvados et autres produits.

Gourmet ramble - Come and visit the orchards, the distillery and the production cellars. Afterwards you can try a gourmet plateful (cold meats, cheeses, pastries) and find out how well calvados goes with other products.



En mai, juin, juillet et août, du lundi au vendredi de 11h à 13h30
25€/personne. Sur réservation.

In May, June, July and August, from Monday to Friday – from 11.00am to 1.30pm
€25 per person. Booking required.



Samedi 20 juillet de 18h30 à 22h
15€/personne. Gratuit pour les moins de 18 ans. Restauration payante sur place. Sur réservation.

Saturday 20th July from 6.30pm to 10.00pm
€15 per person – free for under-18s
Food available for purchase on the premises. Booking required.

CONCERT DE MUSIQUE BRÉSILIENNE



Le groupe Jazz et Brésil animera le domaine. Ou comment découvrir une distillerie en musique ! Vous pourrez faire la visite guidée des lieux mais également vous restaurer sur place avec le barbecue préparé par la ferme d'Argenteuil.

Concert of Brazilian music - The 'Jazz et Brésil' group will perform at the Dupont estate. Come and experience music in a distillery! You can enjoy a guided visit, and also eat on the premises with the barbecue prepared by the Argenteuil farm.

CONCERT DE JAZZ MANOUCHE



Après la musique brésilienne, place au jazz manouche ! Le groupe Spad Trio se chargera d'animer le domaine. Vous pourrez visiter et vous restaurer sur place.

Gypsy Jazz Concert - *After the Brazilian music, make way for Gypsy Jazz! The group Spad Trio will take on entertaining at the estate. You can visit and have something to eat on the premises.*



Samedi 17 août de 18h30 à 22h
15€/personne. Gratuit pour les moins de 18 ans. Restauration payante sur place.
Sur réservation.

Saturday 17th August from 6.30pm to 10.00pm
€15 per person. Free for under-18s
Food available for purchase on the premises.
Booking required.



ACTIVITÉ RÉCOLTE



Venez découvrir la récolte des pommes à cidre, assister au pressage du moût de pomme et à la réalisation de cidres et de calvados. Vous pourrez ainsi reconnaître les différentes variétés de pommes, observer les couleurs des jus et humer les parfums plus ou moins acidulés.

Harvest activity - *Come and see the apple harvest, help with pressing the apples and the production of cider and calvados. You will learn to recognise the different varieties of apple, observe the colours and smell the odours that can be more or less tangy.*



Samedi 19 octobre de 15h à 17h
18€/personne. Sur réservation.

Saturday 19th October from 3.00pm to 5.00pm €18 per person. *Booking required.*



ATELIER COCKTAILS



Vous participerez à un atelier cocktail animé par le barman de l'hôtel Normandy de Deauville. La meilleure façon d'apprendre l'art de la mixologie et la manière de marier le calvados dans de délicieux cocktails, à consommer avec modération.

Cocktail workshop - *After visiting the estate, you will take part in a cocktail workshop led by the barman from the Hôtel Normandy in Deauville. The best way of learning the art of mixology, and how to use calvados in delicious cocktails – to be enjoyed in moderation.*



Tous les vendredis de juillet et août de 17h à 19h. 18€/personne. A partir de 5 personnes. Maximum 12 personnes. Sur réservation.

Every Friday in July and August from 5.00pm to 7.00pm – €18 per person. From 5 people – Maximum 12 people. Booking required.



ACTIVITÉ DISTILLATION

Le maître de chai vous propose de découvrir les secrets de la distillation du calvados Dupont : la méthode mais aussi le processus d'évaporation en cave. La part des anges n'aura plus de secret pour vous !



Distillation activity - *The cellar master will reveal the secrets of the distillation of Dupont calvados to you: the method, as well as the process of evaporation in the cellar. The angels' share will no longer be a mystery to you!*



Samedi 14 décembre de 15h à 17h
18€/personne. Sur réservation.

Saturday 14th December from 3.00pm to 5.00pm €18 per person. *Booking required.*



Domaine Louis Dupont

La Vignannerie
14430 VICTOT-PONTFOL



02 31 63 24 24



tourisme@calvados-dupont.com
www.calvados-dupont.com

CHÂTEAU DU BREUIL

8



Tuiles roses, briques vernissées, colombages... ce château fut au fil des siècles la propriété de nobles familles. La société Château du Breuil a été fondée en 1954 par Philippe Bizouard, dont la famille a distillé du calvados depuis toujours. Elle est aujourd'hui dirigée par Didier Bêdu qui voit 37 millions de pommes passer dans la distillerie tous les ans. De quoi produire de prestigieux calvados, exportés dans le monde entier.

Pink tiles, glazed bricks, half-timbering... through the centuries this chateau belonged to noble families. The Château du Breuil company was founded in 1954 by Philippe Bizouard, whose family has always distilled calvados. Today it is led by Didier Bêdu, who sees 37 million apples pass through the distillery every year. They produce prestigious calvados, exported all over the world.

CHÂTEAU DU BREUIL FÊTE L'ÉTÉ



C'est l'été ! Venez découvrir le Château du Breuil et sa visite "5 sens" autrement. Déambulez dans le parc après sa fermeture, humez les douces odeurs de l'été et découvrez les secrets de fabrication de l'élixir normand : le calvados AOC Pays d'Auge. A l'issue de la visite, une dégustation de cocktails accompagnés de tapas aura lieu dans le salon privé de l'Orangerie.

Château du Breuil celebrates summer - It's summer! Come and explore the Château du Breuil and enjoy the "5 senses" tour in a new way. Wander through the park after it closes, breathe in the sweet smells of summer and discover the secrets of the production of the Normandy elixir: AOC Pays d'Auge calvados. At the end of the visit, you can enjoy tasting cocktails accompanied by tapas in the Orangerie private room.



Vendredi 21 juin à 19h
15€/personne. Limité à 20 personnes.
Sur réservation.

*Friday 21st June at 7.00pm – €15 per person.
Limited to 20 people. Booking required.*



ACCORDS TERRE ET MER

Partez à la découverte des secrets de fabrication des calvados Château du Breuil AOC Pays d'Auge en visitant le domaine ; et découvrez les accords calvados / fruits de mer en dégustant dans le parc aux arbres centenaires, un bon plateau de fruits de mer en provenance directe de la Côte Fleurie.



'Accords terre et mer' (complements across land and sea) - Set off to discover the secrets of Château du Breuil AOC Pays d'Auge calvados production when you visit the estate. Discover how well calvados goes with seafood when you sit in the park beneath the centuries-old trees, sampling a delicious seafood platter straight from the Côte Fleurie.



Jeudi 18 juillet à 11h
49€/personne. Limité à 20 personnes.
Sur réservation.

*Thursday 18th July at 11.00am – €49 per person - Limited to 20 people.
Booking required.*

PIQUE-NIQUE SOUS LES POMMIERS



Après votre visite guidée de la distillerie, vous serez conduits dans les magnifiques vergers où votre pique-nique vous sera livré directement. Un instant de partage dans un cadre enchanteur et champêtre.

Picnic under the apple trees - After your guided visit to the distillery, you will be taken to the magnificent orchards, where your picnic will be brought straight to you. A moment to share, in an enchanting, rural setting.



Jeudi 1^{er} août à 11h

39€/personne. Limité à 20 personnes.

Sur réservation.

Thursday 1st August at 11.00am – €39 per person - Limited to 20 people.
Booking required.



BRUN'CHAIS



Le Château du Breuil vous propose de prolonger votre visite du domaine par un brunch dans le salon de l'Orangerie, au cœur des chais de vieillissement et en présence des experts de la maison. En guise d'apéritif, dégustation des calvados les plus insolites du château !

Brun'Chais (Brunch in the Cellars) - Le Château du Breuil offers you the chance to prolong your visit to the estate with brunch in the Orangerie room, in the heart of the ageing cellars, accompanied by the house experts. As an aperitif, try the Château's most original calvados!



Dimanche 25 août à 11h

45€/personne. Limité à 20 personnes.

Sur réservation.

Sunday 25th August at 11.00am – €45 per person - Limited to 20 people.
Booking required.



Château du Breuil

Les Jourdain
14130 LE-BREUIL-EN-AUGE



02 31 65 60 00



tourism@chateau-breuil.fr
www.chateau-breuil.info/visites/



CALVADOS GROULT


9



Jean-Roger Groult est la cinquième génération sur l'exploitation. Autant dire que l'élaboration de grands calvados est véritablement une affaire de famille. A chaque génération, un nouveau chai de vieillissement ; il y a là de très, très vieux fûts de calvados !

Jean-Roger Groult is the fifth generation in the business. Which is to say that the production of great calvados really is a family affair. Each generation adds a new ageing cellar – there are some very, very old barrels of calvados there!

DISTILL' & BRUNCH

 Venez visiter le domaine de la famille Groult, et profitez ensuite d'un brunch devant les alambics en fonctionnement. Les produits du terroir normand seront mis en valeur et vous allez vous régaler, l'odeur envoûtante des arômes de pommes invitant à la dégustation.

Distill' & Brunch (Brunch in the Distillery) - Come and visit Jean-Roger Groult's calvados, and enjoy brunch beside the working stills afterwards. This will showcase products from the Normandy region, and you will love them, with the bewitching smell of the apples inviting you to the table.




Vendredis 06, 13, 20 et 27 septembre à 10h30. 15€/personne. Minimum 8 personnes et maximum 12 personnes.

Sur réservation.

Fridays 6th, 13th, 20th and 27th September at 10.30am – €12 to €15 per person. Minimum 6 people and maximum 12 people. Booking required.



LES GOÛTERS DU RAMASSEUR

Voilà une activité à faire en famille ! Equipés de paniers à pommes, direction les vergers où vous pourrez récolter puis trier les fruits. Un goûter vous sera servi sous les pommiers (cidre, jus de pomme et tarte aux pommes). La récolte sera ensuite pesée. A l'issue du pressage, vous pourrez visiter l'ensemble du domaine. 

Pickers' teas - Here's an activity for the whole family to enjoy! Equipped with apple baskets, head for the orchards, where you can harvest then sort the fruit. Tea will be served under the apple trees (cider, apple juice and apple tart). Then the fruit gathered will be weighed. After the pressing, you can visit the rest of the estate.



Mercredis 23 et 30 octobre

8€ adultes, 4€ enfants de 3 à 12 ans.

Gratuit moins de 3 ans. Minimum 8 personnes – Maximum 20 personnes. Sur réservation. SE MUNIR DE BOTTES

Wednesdays 23rd and 30th October - €8 for adults, €4 for children aged from 3-12, free for under-3s. Minimum 8 people – Maximum 20 people. Booking required. BRING BOOTS



DISTILL BY NIGHT

La nuit, tout prend une autre dimension ! Vous allez participer à une visite nocturne du domaine, à la lueur des lampes frontales ! Nul doute que les chais vous révéleront leurs mystères et leurs arômes ! A l'issue de cette expérience, un cocktail apéritif vous sera servi à la lueur des bougies.



Distill by night - At night, everything seems different! You can enjoy an evening visit to the estate, lit by head torches! No doubt the cellars will reveal their mysteries and their smells to you! After these experiences, a candlelight cocktail aperitif will be served to you.



**Vendredis 20 et 27 décembre à 19h
8€/personne. Minimum 8 personnes et maximum 12 personnes. Sur réservation.**

Fridays 20th and 27th December at 7.00pm - €8 per person - Minimum 6 people and maximum 12 people. Booking required.



Calvados Roger Groult

Clos de la Hurvanière – Saint Cyr du Ronceray
14290 VALORBIQUET



02 31 63 71 53



contact@calvados-groult.com
www.calvados-groult.com



CALVADOS PIERRE HUET

10



© Calvados Pierre Huet

C'est au cœur du bourg de Cambremer, que François-Xavier Huet perpétue la tradition familiale débutée en 1865. Il est la cinquième génération à veiller sur les 30 hectares de vergers du domaine et à mêler les 25 variétés de pommes à cidre dans de très bons assemblages pour des calvados uniques.

In the heart of the village of Cambremer, François-Xavier Huet continues the family tradition started in 1865. He is the fifth generation to look after the 30 hectares of orchards of the estate and mix the 25 varieties of cider apples in the excellent combinations to make unique calvados.

RÉVÉLEZ LE MAÎTRE DE CHAI QUI EST EN VOUS



Après la visite, vous pourrez élaborer votre propre calvados, à partir de différents échantillons. Ce sera votre calvados, celui qui vous ressemble et correspond à votre palais. Le maître de chai du domaine sera là pour vous guider et vous accompagner de façon personnalisée.

Discover your inner cellar master - After the guided visit, you can make your own calvados, using different samples. It will be your calvados, the one that suits you and your palate. The estate cellar master will be there to guide you and give you personalised assistance.



Jeudi 20 juin à 14h et Jeudi 26 septembre à 14h. 90€/personnes. 4 à 8 personnes. Sur réservation.

Thursdays 20th June and 26th September at 2.00pm – €90 per person. Booking required

BRUNCH AU PIED DES ALAMBICS



Venez observer la mise en route de la distillation et son déroulement, humer le parfum de l'eau de vie fraîchement distillée. Au pied des alambics, vous pourrez profiter d'un brunch composé de produits locaux qui accompagneront avec gourmandise les cidres, pommeau et calvados Huet.



Brunch at the foot of the stills - Wake your senses and taste the marvels of the region! During your visit, you will see how the distillation process starts and progresses, and breathe in the smell of the freshly-distilled eau-de-vie. And at the foot of the stills, you can enjoy a brunch made up of an assortment of local products that will go so well with Huet cider, pommeau and calvados.



Mercredis 23 et 30 octobre à 11h 19€/adulte – 9€ moins de 12 ans.

Minimum 8 personnes – Maximum 25 personnes. Sur réservation.

Wednesdays 23rd and 30th October at 11.00am – €19 per adult – €9 children under 12. Minimum 8 people – Maximum 25 people. Booking required.



© Calvados Pierre Huet

ATELIER RÉCOLTE ET PRESSAGE DES POMMES



Venez récolter les pommes dans les vergers, observer le pressoir en fonctionnement et tester le jus fraîchement pressé. Dégustez les pommes à cidre, confectionnez différents jus, découvrez-en les différents goûts : pommes acidulées, amères ou douces, elles n'auront plus aucun secret pour vous.

Apple harvesting and pressing workshop - Come and pick the apples in the orchards, see the press working and try the freshly-pressed juice. There will be a quiz for the children so that they can take a full part in the visit. A tasting workshop of cider apples, making different juices to discover the different tastes: tart, bitter or sweet apples – they will have no secrets from you anymore.



Judi 24 octobre à 14h

7€/adulte – 3€ moins de 12 ans.

Minimum 4 personnes, maximum 25 personnes. Sur réservation.

SE MUNIR DE BOTTES.

Thursday 24th October at 2.00pm – €7 per adult – €3 for under-12s. Minimum 4 people, maximum 25 people.

Booking required. BRING BOOTS



Calvados Pierre Huet

5 avenue des Tilleuls
14340 CAMBREMER



02 31 63 01 09



calvados.pierre.huet@wanadoo.fr
www.calvados-huet.com





OÙ ET
QUAND ?

WHERE AND WHEN ?

LA CARTE DES PRODUCTEURS

PRODUCERS' MAP

Partagez
Calvados Time

#INSTA





z vos expériences
sur les réseaux sociaux !

TANT CALVADOS



 **Calvados**
Un amour de Normandie



Château du Breuil

CALVADOS PAYS D'AUGE

Distillerie de Calvados Pays d'Auge



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. »



Visitez et vivez vos 5 sens

Visite guidée de la distillerie et de notre plus beau chais de vieillissement: L'Orangerie

Spectacle son et lumière « *La part des Anges* »

Dégustation de Calvados Pays d'Auge & Pommeau de Normandie



CHÂTEAU DU BREUIL - 14130 LE BREUIL EN AUGE
OUVERT TOUS LES JOURS : DE 9H À 12H ET DE 14H À 18H
02.31.65.60.00 / VISITE@CHATEAU-BREUIL.FR / WWW.CHATEAU-BREUIL.FR



AGENDA



DIARY

MAI

- DU LUNDI AU VENDREDI** : Balade gourmande
Gourmet ramble
- JEUDI 2** : Découvrir le domaine en jouant
Calvados Quiz
- JEUDI 9** : Brunch sous les pommiers en fleurs
Brunch beneath the apple trees in blossom
Les abeilles dans les vergers
Bees in the orchards
- JEUDI 16** : Calvados Time
- JEUDI 23** : Calvados secret des anges
Calvados, secret of the angels
Préparez votre calvados
Prepare your own calvados
- JEUDI 25** : Marché des saveurs
The Flavour Market

JUIN

- DU LUNDI AU VENDREDI** : Balade gourmande
Gourmet ramble
- JEUDI 6** : Le Calvados fait son show
Calvados on show
- VENDREDI 7** : Préparez votre calvados
Prepare your own calvados
- MARDI 18** : Calvados Time
- JEUDI 20** : Révélez le maître de chai qui est en vous
Discover your inner cellar master
- VENDREDI 21** : Château du Breuil fête l'été
Château du Breuil celebrates summer
- JEUDI 27** : L'instant calvados
The calvados moment

JUILLET

- DU LUNDI AU VENDREDI** : Balade gourmande
Gourmet ramble
- LES MERCREDIS DU 10 AU 31** : Atelier pain
Bread Workshop
- TOUS LES VENDREDIS** : Ateliers cocktails
Cocktail workshops
- JEUDI 04** : Le Calvados fait son show
Calvados on show
- JEUDI 11** : Calvados, secret des anges
Calvados, secret of the angels
Atelier Cocktails
Cocktail workshop
- JEUDI 18** : Visite contée et diner buffet
Visit and buffet diner
Accords terre et mer
Across land and sea
- VENDREDI 19** : Réalisez votre meilleur cocktail
Create your best cocktail

Domaine Dupont

p.15

Calvados Christian Drouin

p.08

Le Lieu Chéri

p.11

Manoir de Grandouet

p.13

Ferme de la Vallée au Tanneur

p.14

Manoir d'Apreval

p.10

Domaine de la Flaguerie

p.07

Domaine Dupont

p.15

Domaine Dupont

p.15

Manoir d'Apreval

p.10

Domaine de la Flaguerie

p.07

Ferme de la Vallée au Tanneur

p.14

Calvados Pierre Huet

p.21

Château du Breuil

p.17

Manoir de Grandouet

p.13

Domaine Dupont

p.15

Calvados Christian Drouin

p.09

Domaine Dupont

p.15

Manoir d'Apreval

p.10

Manoir d'Apreval

p.10

Calvados Christian Drouin

p.09

Calvados Christian Drouin

p.09

Château du Breuil

p.17

Domaine de la Flaguerie

p.07

AGENDA



DIARY

SAMEDI 20 : Concert de musique brésilienne
Concert of Brazilian music

LUNDI 22 : Le Calvados fait son show
Calvados on show

JEUDI 25 : Visite contée et diner buffet
Visit and buffet diner

AOÛT

DU LUNDI AU VENDREDI : Balade gourmande
Gourmet ramble

LES MERCREDIS DU 7 AU 28 : Atelier pain
Bread Workshop

TOUS LES VENDREDIS : Ateliers cocktails
Cocktail workshops

JEUDI 1ER : Atelier Cocktails
Cocktail workshop
Pique-nique sous les pommiers
Picnic under the apple trees

LUNDI 05 : Calvados, secret des anges
Calvados, secret of the angels

JEUDI 08 : Visite contée et diner buffet
Visit and buffet diner

Réalisez votre meilleur cocktail
Create your best cocktail

JEUDI 15 : Visite contée et diner buffet
Visit and buffet diner

SAMEDI 17 : Concert de jazz manouche
Gypsy Jazz Concert

JEUDI 22 : Atelier Cocktails
Cocktail workshop

VENDREDI 23 : Réalisez votre meilleur cocktail
Create your best cocktail

DIMANCHE 25 : Brun'chais
Brunch in the cellars

LUNDI 26 : Le Calvados fait son show
Calvados on show

Domaine Dupont p.15

Manoir d'Apreval p.10

Calvados Christian Drouin p.09

Domaine Dupont p.15

Calvados Christian Drouin p.09

Domaine Dupont p.15

Calvados Christian Drouin p.09

Château du Breuil p.18

Manoir d'Apreval p.10

Calvados Christian Drouin p.09

Domaine de la Flaguerie p.07

Calvados Christian Drouin p.09

Domaine Dupont p.16

Calvados Christian Drouin p.09

Domaine de la Flaguerie p.07

Château du Breuil p.18

Manoir d'Apreval p.10



AGENDA



DIARY

SEPTEMBRE

LES VENDREDIS DU 6 AU 27 : Distill & Brunch

MARDI 10 : Calvados secret des anges
Secret of the angels
Calvados Time

SAMEDI 14 : Brunch le calvados sous toutes ses formes
Brunch – Calvados in all its forms

OCTOBRE

SAMEDI 19 : Activité récolte
Harvest activity

MERCREDI 23 : Brunch au pied des alambics
Brunch at the foot of the stills
Les goûters du ramasseur
Picker's teas

JEUDI 24 : De la récolte au pressage
From picking to pressing
Découvrir le domaine en jouant
Calvados Quiz
Atelier récolte et pressage
Harvesting and pressing
Calvados Time

VENDREDI 25 : Calvados, secret des anges
Calvados, secret of the angels

LUNDI 28 : Le Calvados fait son show
Calvados on show

MARDI 29 : Brunch et brassage
Brunch and brewing

MERCREDI 30 : Brunch au pied des alambics
Brunch at the foot of the stills
Les goûters du ramasseur
Picker's teas

DÉCEMBRE

SAMEDI 14 : Activité distillation
Distillation activity

VENDREDI 20 : Distill by night

VENDREDI 27 : Distill by night

Calvados Roger Groult p.19

Manoir d'Apreval p.10

Ferme de la Vallée au Tanneur p.14

Le Lieu Chéri p.12

Domaine Dupont p.16

Calvados Pierre Huet p.21

Calvados Roger Groult p.19

Manoir de Grandouet p.14

Calvados Christian Drouin p.08

Calvados Pierre Huet p.22

Ferme de la Vallée au Tanneur p.14

Manoir d'Apreval p.10

Manoir d'Apreval p.10

Le Lieu Chéri p.12

Calvados Pierre Huet p.21

Calvados Roger Groult p.19

Domaine Dupont p.16

Calvados Roger Groult p.20

Calvados Roger Groult p.20



D'AUTRES RENDEZ-VOUS AUTOUR DE LA POMME

OTHER APPLE EVENTS

FÊTE DE LA POMME & FÊTE DU CIDRE !
 19 et 20 octobre
 à Dozulé

20 octobre
 à Beuvron-en-Auge



Gardez le sourire quand l'été sera loin derrière vous et venez nombreux **le 19 et 20 octobre, à la Fête de la Pomme à Dozulé, et le 20 octobre à la Fête du Cidre à Beuvron-en-Auge.**

Deux journées pour fêter la star du Pays d'Auge : la pomme ! Entre convivialité et bonne humeur, ces rendez-vous sont coutumes automnales qu'on ne manquerait pour rien au monde. **Animations pour petits et grands**, concours du plus gros mangeur de tartes... Jus de pomme, cidre, calvados et pommeau sont à l'honneur lors de ces fêtes. Démonstration de pressage, marché du terroir et danses vous garantirons une ambiance réussie !

Office de Tourisme Intercommunal Normandie Cabourg Pays d'Auge - Bureau de Beuvron-en-Auge
 02 31 39 59 14



Keep smiling when summer is long gone, and come one and all on 19th and 20th October to the Fête de la Pomme (Apple Festival) at Dozulé, and on 20th to the Fête du Cidre (Cider Festival) at Beuvron-en-Auge.

Two days to celebrate the star of the Pays d'Auge: the apple! These friendly, fun events take place every Autumn – you wouldn't want to miss them for the world! Activities for young and old, a competition to find the person who can eat the most tarts, and so much more...

The spotlight's on apple juice, cider, Calvados and Pommeau at these festivals. A demonstration of apple-pressing, market of local products, and dancing will guarantee a great atmosphere!

Normandie Cabourg Pays d'Auge Tourist Office
Tourist Information Office of Beuvron-en-Auge
 +33 2 31 39 59 14



© Sylvie Ganivet



TERRE D'AUGE, TERRE DE PRODUCTEURS
tous les mardis du 9 juillet au 27 août
à Pont-L'Évêque



Terre d'Auge, territoire gourmand s'associe naturellement à Calvados Time pour faire découvrir les richesses gustatives de ses producteurs.

Pour la 2ème année, **nos producteurs d'exception viennent à votre rencontre à l'Office de Tourisme de Pont-l'Évêque Terre d'Auge, tous les mardis du 9 juillet au 27 août 2019.**

Des moments d'échange, de partage sur les savoir-faire, le terroir, riches en saveur !

Découvrez nos AOC, nos AOP : le Calvados, le cidre, le pommé ou encore le jus de pomme savamment alliés au pont-l'évêque, au camembert, au neufchâtel, à la teurgoule, aux terrines... Du salé, du sucré pour petits et grands.

Rencontrez 2 producteurs par date, de 11h à 13h à l'Office de Tourisme de Pont-l'Évêque Terre d'Auge. Information au 02 31 64 12 77. Gratuit !

Pays d'Auge, a gourmet land that is naturally associated with Calvados Time, when you can discover the local producers' delicious riches.

For the 2nd year running, our exceptional producers will come and meet you at the Pont-l'Évêque Terre d'Auge Tourist Office every Tuesday from 9th July to 27th August 2019.

This will give you the opportunity to get information and find out about all the local expertise and the region, so rich in flavours!

Discover our AOC and AOP products – Calvados, cider, Pommé and apple juice – that go so well with Pont-l'Évêque, Camembert and Neufchâtel cheeses, with Teurgoule (Normandy rice pudding), and terrines, to mention just a few things. Savoury and sweet for young and old alike.

Meet 2 producers on each date, from 11.00am to 1.00pm, at the Pont-l'Évêque Terre d'Auge Tourist Office. Information available on +33 2 31 64 12 77. Free!



CALVADOS EXPERIENCE
REJOINT CALVADOS TIME !



CALVADOS EXPERIENCE JOINS CALVADOS TIME!

CALVADOS EXPERIENCE



Situé à l'entrée de Pont-L'Évêque, sur les anciens chais du Calvados "Père Magloire", Calvados Experience est la visite incontournable qui s'adresse à tous, aux grands comme aux plus jeunes. Un parcours unique, ludique, et étonnant qui permet de découvrir et comprendre la fabrication du calvados, en 8 langues différentes.

Located at the entrance to Pont-L'Évêque, on the former cellars of Calvados 'Père Magloire', Calvados Experience is the essential visit for everyone, young and old alike. A unique, fun and surprising journey that allows you to discover and understand how calvados is made, in 8 different languages.

COCKTAIL TIME



Après avoir visité Calvados Experience et découvert tous les secrets du calvados, vous pourrez découvrir les subtilités de la mixologie, ou l'art de réaliser des cocktails (à base de calvados, bien sûr). Vous repartirez avec une Cocktail Box (d'une valeur de 34.90 €).

En partenariat avec Antoine Garel, fondateur de la Cocktail Box.

Cocktail Time - *After visiting Calvados Experience and discovering all the secrets of calvados, you can discover the subtleties of mixology, or the art of making cocktails (with Calvados, of course). You will leave with a Cocktail Box (worth €34.90).*

In partnership with Antoine Garel, founder of the Cocktail Box.



Les samedis 04 et 18 mai, 1^{er} et 15 juin, 6 et 20 juillet, 10, 24 et 31 août de 16h à 18h 30 € / personne. Durée : 2h avec la visite. Maximum 15 personnes. Sur réservation.

Saturdays May 04th and 18th, June 1st and 15th, July 6th and 20th, August 10th, 24th and 31st from 4pm to 6pm

30 € / person. Duration: 2 hours with the visit. Maximum 15 people. On reservation only.



COCKTAIL & CONCERT



Après la visite privée de Calvados Experience, vous pourrez assister à un concert pour clavecin et percussion, lien entre le passé et le présent, et déguster cocktails et calvados.

A consommer avec modération !

En partenariat avec les concerts du Hameau Fleuri.

Concert time - After the private visit of Calvados Experience, you will be able to enjoy a concert for harpsichord and percussion, a link between the past and the present, while tasting cocktails and calvados.

To be consumed in moderation! In partnership with the concerts of the Hameau Fleuri.



Samedi 03 août à 20h. 30 € / personne.

Nombre de places limitées. Sur réservation.

Saturday 03 August at 8pm - 30 € / person.

Number of places limited.

On reservation only.



Calvados Experience

Route de Trouville
14130 PONT-L'ÉVÊQUE



02 31 64 30 31



contact@calvados-experience.com
www.calvados-experience.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Une opération menée par Calvados Attractivité, en partenariat avec les producteurs de calvados, Normandie Cabourg Pays-d'Auge et Terre d'Auge Tourisme. Document gratuit. Ne pas jeter sur la voie publique.



Calvados Christian Drouin



VISITE - DÉGUSTATION - VENTE TOUTE L'ANNÉE
VISITES GRATUITES DE 9H À 12H ET 14H À 18H - DU LUNDI AU SAMEDI

« La passion des grands calvados depuis trois générations »
Une collection unique de vieux millésimes
226 médailles d'or

Le lieu Saint- Pierre - D677 - 14130 COUDRAY-RABUT

Tél. 02 31 64 30 05 - Fax 02 31 64 35 62

Email : coudray@calvados-drouin.com

www.calvados-drouin.com

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