



The CiderRoute

Cambremer
Pays d'Auge



40 km de découverte 40 km of discovery



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 !



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 ».

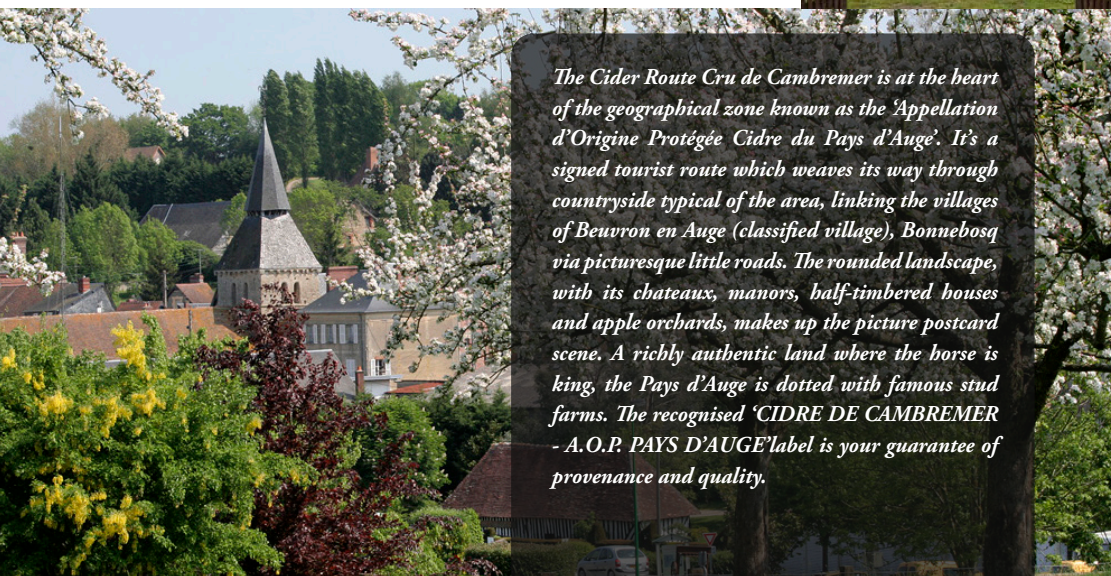


La marque « Site Remarquable du Goût », soutenue par 4 ministères, **récompense les territoires offrant :**

- ✓ 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 is at the heart of the geographical zone known as the 'Appellation d'Origine Protégée Cidre du Pays d'Auge'. It's a signed tourist route which weaves its way through countryside typical of the area, linking the villages of Beuvron en Auge (classified village), Bonnebosq via picturesque little roads. The rounded landscape, with its chateaux, manors, half-timbered houses and apple orchards, makes up the picture postcard scene. A richly authentic land where the horse is king, the Pays d'Auge is dotted with famous stud farms. The recognised 'CIDRE DE CAMBREMER - A.O.P. PAYS D'AUGE' label is your guarantee of provenance and quality.

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.



Des produits cidricoles emblématiques

Le Cidre AOP Pays d'Auge – Cru de Cambremer



La production cidricole a commencé dès le XI^{ème} siècle dans le Pays d'Auge grâce à l'importation de variétés du pays Basque. Il existe 48 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, mises 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 cidre du 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 végétales 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 bouillierie 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 de distillation 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 $\frac{3}{4}$ de moût de pomme et de $\frac{1}{4}$ 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 aux pommes, 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

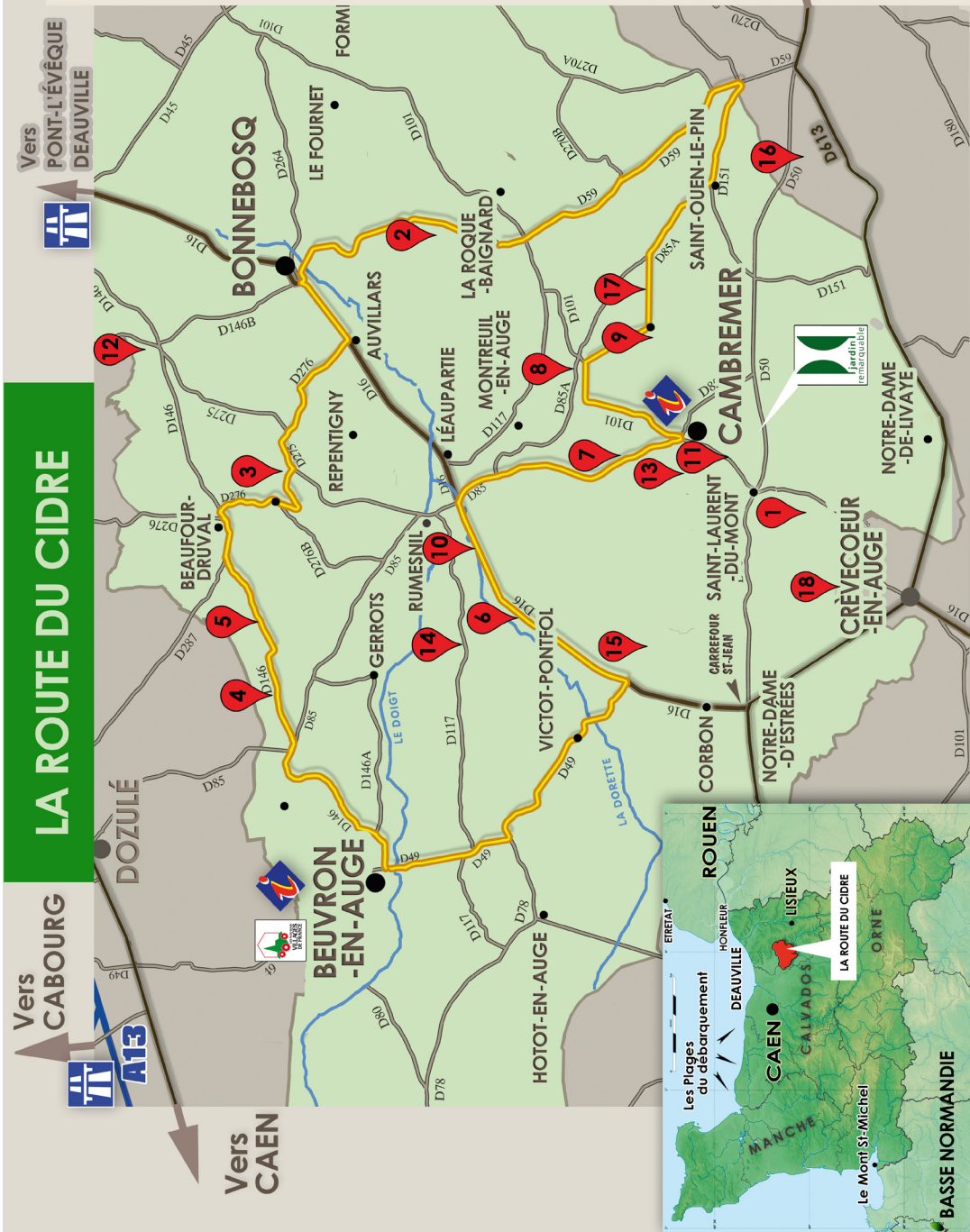


Les Producteurs du syndicat du « cru de Cambremer »



	La ferme du Bout du chemin Luc BIGNON	Saint-Laurent du-Mont	02 31 62 27 24	www.ecoblogite-over-blog.com l.bignon@wanadoo.fr	Tous les jours Dimanche sur rendez-vous	VISITES	ENGLISH	CIDRE AOC	BIO	CALVADOS	JUS DE POMME	POMMEAU	POIRÉ	VINAIGRE CIDRE	AUTRES PRODUITS
1	Jean-Louis CAIGNON	Auvillers	02 31 37 36 91	jeanlouis.caignon@hotmail.fr	Visite / vente le dimanche sur rendez-vous	SR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Apéritif le lion de mer, cidre cuvée de la mer
2	Ferme de la vallée au tanneur Ginette et Jean-Luc CEMIER	Reperigny	02 31 64 38 69 06 18 87 34 94	ferme-vallee-tanneur.pagesperso-orange.fr geji.center@orange.fr	Tous les jours du 10h au 19h09 10h30 à 18h et du 10h09 au 17h03 selon présence ou sur rendez-vous	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Fromages, miel liqueurs
3	Genéviève DENIS	Saint-Aubin Lebray	02 31 65 13 39	www.cidre-gite-denis.com genevieve.dominique.denis@hotmail.fr	De avril à septembre : tous les jours 9h30-12h et 14h-19h - De octobre à mars : du lundi au samedi : 10h-12h et 14h-18h - Le dimanche sur rendez-vous	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Jus de pomme pâtissant, confiture, gelée de cidre
4	Ferme cidricole DESVOYE	Beaufour- Drival	02 31 65 11 94 06 17 34 67 19	www.cidre-calvados-desvoye.fr cavedesvoye@gmail.com	Toute l'année du lundi au samedi de 10h à 18h (sauf samedi en janvier) Ouvert dim. et jours fériés en juillet août	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Confiture, caramels
5	Domaine DUPONT	Victot Pontfol	02 31 63 24 24	www.calvados-dupont.com info@calvados-dupont.com		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre de glace, crème de calvados, jus de pomme pâtissant
6	Marie-Louise FOUCHER	Cambremer	02 31 63 01 71	marieblouisefoucher@orange.fr	9h à 18h	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre
7	Manoir de Montroulli Michèle et Roger GIARD	Grandouet	06 88 50 95 27	giard.m@wanadoo.fr	Ouvert tous les jours (sauf dimanche) de 9h à 13h et de 14h à 18h	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Trais vieux Calvados
8	Cave du Manoir de Grandouet Lucile et Stéphane GRANDVAL	Grandouet	02 31 63 08 73	www.manoir-de-grandouet.fr cavedumanoir@orange.fr	Ouvert tous les jours (sauf dimanche matin) de 9h à 13h et de 14h à 18h	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Fromages AOP
9	François HELIE	Rumesnil	02 31 63 03 18			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Fromages AOP (de mai à septembre)
10	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 14h-18h Dim : 10h-13h et 15h-18h. Fermé les dim et jours fériés du 17/10 au 31/03	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre
11	Aurélien LEPAGE	Beaufour- Drival	02 31 65 12 75	erellepage@outlook.fr	Ouvert tous les jours	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cuvées parcelles, cidre de glace
12	Antoine MAROIS	Cambremer	06 60 52 98 05	www.domaine-am.com antoine.marois@jeahoo.fr	Sur rendez-vous	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre
13	Famille MONTAIS	Rumesnil	02 31 63 06 94	gillesmontais@wanadoo.fr	Tous les jours sauf le dimanche matin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre
14	Distillerie des Ambres	Victot Pontfol	02 31 06 00 81 06 75 07 85 72	contact@distilleriedesambres.com		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre
15	Thierry RUNGETTE	La Houbonnière	02 31 32 22 20	rungettehierry@orange.fr	Sur rendez vous	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre et apéritif
16	Alain SAUVAGE	Grandouet	06 14 92 13 78	alain.sauvage2@sfr.fr	Sur rendez vous	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre
17	Bruno VILAIN	Crèvecoeur en-Auge	02 31 63 03 83	brunovilain@orange.fr	Sur rendez vous	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cidre et apéritif

SR : Sur rendez-vous EC : En conversion BIO



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, mais une multitude 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 XIX^{ème} 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^{ème} 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 Crèvecœur-en-Auge.

Une multitude de villages et de lieux-dits

Au-delà de ces 3 « capitales » de la Route du Cidre, allez flâner dans l'un des petits bourgs, comme Beaufour-Druval ou Montreuil-en-Auge. Admirez un manoir ou une construction à pan de bois au détour d'un chemin ou d'une haie, ou encore un des nombreux oratoires qui jalonnent les routes. Étonnez-vous devant une « petite » mairie si typique de ce secteur et bien sûr, entrez dans l'une des splendides églises.

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 nos caves cidricoles.
- Une **randonnée** autour 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.
- 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 Crèvecœur-en-Auge**, puis enchaînement de belles visites sur la route jusqu'à 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 »**
- Admirez 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'Évêque : « 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

- **Produits gastronomiques** ou déco à Beuvron-en-Auge, Bonnebosq et Cambremer (artisanat, cidres, fromages, saucisson au camembert). N'hésitez pas à pousser jusqu'à Pont-l'Évêque ou Lisieux.
- Pour acheter du **fromage en direct** : la Route du Fromage. Fromagerie Graindorge à Livarot. Fromage de chèvre : Ferme de la Mimarnel (Cambremer) ou Gerl (La Roque-Baignard). Pont-l'Évêque : Martin, Spruytte, ferme de l'Oraille.
- Les **marchés authentiques** : Lisieux le samedi matin ou Saint-Pierre en Auge le lundi matin (halles du 12^{ème} 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**.



Restaurants et Bistrot

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	
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 49 91	
Chez Antoine et Lucil, salon de thé	02 31 86 02 83	
BONNEBOSQ		
Le Bras d'Or	02 31 64 92 53	
À la Dorette	02 31 65 12 05	
CAMBREMER		
Le P'tit Normand	02 31 32 03 20	
La crêperie des Jardins du Pays d'Auge	02 31 31 67 40	
L'Authentic	02 31 48 82 29	
Café des Sports	02 31 63 03 52	
Les Trois Rois	02 31 63 00 17	
CRÈVECOEUR-EN-AUGE		
Auberge du Cheval Blanc	02 31 63 03 28	
La table de Dany	02 31 63 44 21	
DRUBEC		
La Haie Tondue	02 31 64 85 00	
La Tornade	02 31 65 92 68	
Auberge de Valsemé	02 31 65 57 68	
MANERBE		
Le Café de Manerbe	02 31 32 37 83	
Le Pot d'Étain	02 31 63 05 92	



Boutiques

BEUVRON-EN-AUGE		
L'Âne Bleu (déco, cadeaux..)	02 31 85 23 15	
Les petites merveilles d'Alice	06 60 34 86 92	
La pluie et le bô temps (vêtements..)	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		
Passionnement Lin (déco, cadeaux)	06 59 48 25 92	
Le Grenier des Filles (vêtements)	06 13 81 42 70	
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 Crèvecœur-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 Bonnebosq / Cambremer		
BANQUE Cambremer		
COIFFEUR - ESTHÉTICIENNE Bonnebosq / Cambremer		
FLEURISTE Cambremer		
LA POSTE Bonnebosq / Cambremer		
BORNE DE RECHARGE ÉLECTRIQUE AUTOMOBILE Bonnebosq / Cambremer		

Marchés

BONNEBOSQ	Merc. matin	CAMBREMER	Vend. matin
-----------	-------------	-----------	-------------



Chambres d'Hôtes - Gîtes

BEAUFOUR-DRUVAL		
✓ Desvoye	02 31 65 11 94	
BONNEBOSQ		
✓ La vie de Cocagne	06 12 90 67 82 - 06 26 48 22 52	
CAMBREMER - SAINT-LAURENT-DU-MON		
✓ Domaine Les Marronniers	02 31 63 08 28	
La villa des Tilleuls	02 31 31 11 25	
✓ Le Coq Enchanté	02 31 48 88 27	
✓ La Vignerie	02 31 48 93 82	
✓ L'Écolo-gîte de la Ferme du Bout du Chemin	02 31 62 27 24	
REPENTIGNY		
✓ La Cour au Grip	02 31 63 85 85	
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 événements 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 et le salon du couteau 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 Pomme Party la seconde quinzaine d'août, la Randonnée gourmande en septembre, 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 Crèvecœur-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

www.routeducidre.com

contact@routeducidre.com



@routeducidre



@routeducidre



@routeducidrecambremer



Avec le soutien de

www.calvados-tourisme.com



RÉGION
NORMANDIE

www.normandie-tourisme.fr



UNION EUROPÉENNE
Fonds européen agricole pour
le développement rural :
"L'Europe investit dans les
zones rurales"