

PRODUCTEURS 1999 « CRU DE CAMBREMER »

Ces producteurs, sélectionnés par un concours annuel, ont reçu le panneau « Cru de Cambremer » qu'ils placent le long de la route, devant l'entrée de leur ferme. N'hésitez pas à entrer et à vous renseigner sur la fabrication du cidre et du calvados.

L'étiquette « Cidre de Cambremer - A.O.C. PAYS D'AUGE » nouvellement reconnue, constitue pour vous une garantie de provenance et de qualité. Les crus étant différents d'une cave à l'autre, demandez à déguster.

En outre, certains producteurs signalés par un ▲ vous feront visiter leurs installations (cave, chais, pressoir ou distillerie). Groupes sur réservation.

1. M. BIRON Albert, Beaufour-Druval, Ci. Ca. P. 02 31 65 11 76 ★
2. ▲ M. LEPAGE Bernard, Beaufour-Druval, Ci. Ca.P. 02 31 65 12 75 ★
3. M. SAUVAGE Alain, Grandouet, Ci. 02 31 63 07 65
4. M. DAVID Ph., Beuvron-en-Auge, Cav. P. Ci. 0 31 79 23 05 ★☆
5. ▲ M. DUPONT Etienne, Victot-Pontfol, Ci. Cav. P. 02 31 63 24 24 + fax 02 31 63 14 76 ★☆
6. M. CENIER J.-L., Repentigny, Ci. 02 31 64 38 69 ★
8. ▲ Mme GRANDVAL P., Cambremer, Cav. Ci. 02 31 63 01 74
9. ▲ M. GRANDVAL Y. et F., Grandouet, Ci. Ca. P. 02 31 63 08 73 + fax 02 31 63 12 43★☆
11. ▲ M. HELIE François, Rumesnil, Ci. Ca. 02 31 63 03 18
12. ▲ M. DESVOYE G., St-Aubin-Lebizay, Ci. Ca. P. 02 31 65 11 94 ★☆
14. M. MONTAIS Bernard, Rumesnil, Ci. Ca. 02 31 63 02 01
15. Mme. CAMUS Paul, Rumesnil, Cav. 02 31 63 04 03
16. ▲ Mme DENIS, St-Aubin-Lebizay, Ci. Ca. Poiré. 02 31 65 13 39 ★
17. ▲ MM. TURMEL R. et BIGNON Luc, St-Laurent-du-Mont, Ci. Ca. P. 02 31 63 04 74 + 02 31 62 27 24 ☆
18. Mme. FOUCHER., Cambremer, Ci. Cav. 02 31 63 01 71
19. M. GIARD Roger et Michèle, Grandouet, Ca. TV. P. Ci. 02 31 63 02 40★☆
21. ▲ M. LEMOINE Louis, N.-D. d'Estrées, Ca. P. 02 31 63 00 94 ☆
22. ▲ M. HUET P., Cambremer, Ca. TV. Ci. P. 02 31 63 01 09 + fax 02 31 63 14 02★☆
23. M. VILAIN Bruno, Crèvecœur, Ci. Ca. P. 02 31 63 03 83 (W.E.)
24. ▲ M. RUNGETTE Thierry, La Houblonnière, Ci. Ca. 02 31 32 22 74 ★

Ci : Cidre - Ca : Calvados - Cav. : Calvados Vieux - Ca TV : Calvados Très Vieux
P. : Pommeau.

Expédie Cidre ★ - Expédie Calvados ☆ - Expédie Cidre et Calvados ★☆

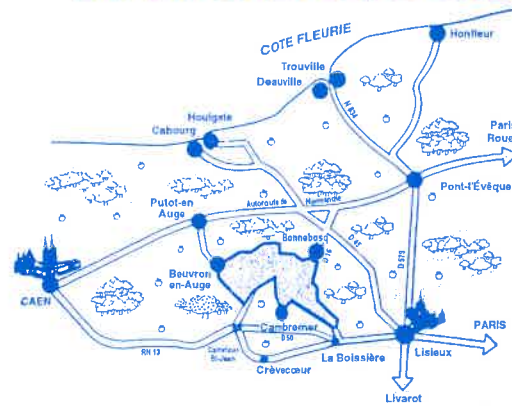
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les suggestions et remarques concernant la ROUTE DU CIDRE sont à adresser au Président du « CRU DE CAMBREMER », M. G. Desvoye, 14340 St-Aubin-Lébisay.

Les réclamations concernant la qualité du cidre ne seront prises en considération que si elles portent sur des bouteilles étiquetées numérotées « CIDRE DE CAMBREMER ».

Pour 1999 : prix conseillé TTC la bouteille : 18 F (départ cave).

PAYS D'AUGE



FETES ET MANIFESTATIONS :

Beuvron-en-Auge : le 24 octobre, Fête du Cidre.

Cambremer : - « Les Rencontres de Cambremer ». Festival des A.O.C. de Cambremer.
1^{er} mai : Concours-débat. - 2 mai : Animations grand public. -
3 mai : Journée Restaurateurs-Producteurs A.O.C.

- Les Week-ends au Pressoir en octobre et novembre.

- Fête du Cheval les 14 et 15 août 1998.

MARCHE A L'ANCIENNE

Cambremer : tous les dimanches matin,
à Pâques, la Pentecôte et juillet-août de 9 h 30 à 12 h 30.

CE QU'IL FAUT VOIR

Bonnebosq : le manoir du Champ-Versan (16^e siècle) visite d'un intérieur augeron (belles cheminées...), de Pâques au 30 septembre, tous les après-midi de 14 h 30 à 18 h, sauf les lundis et mardis (visite possible le mardi en juillet et août) - Tél. 02 31 65 11 07

Crèvecœur-en-Auge : Château de Crèvecœur, ensemble féodal de 6 bâtiments du 12^e au 16^e siècle abritant le Musée de l'architecture normande et le Musée Schlumberger.

Jours et heures de visite : d'avril à septembre, tous les jours (sauf le mardi) de 11 h à 18 h (19 h en juillet et août) - Tél. 02.31.63.02.45.

AUTRES POINTS D'INTÉRÊT :

- le bourg de Beuvron-en-Auge « village sauvegardé » ;
- le panorama de la chapelle de Clermont ;
- les églises de Cambremer, Grandouet, Druval...
- Les châteaux (privés, mais visibles de la route) de Victot-Pontfol, La Roque-Baignard, Le Val-Richer ;
- la « Butte aux Perdrix », à Beuvron.

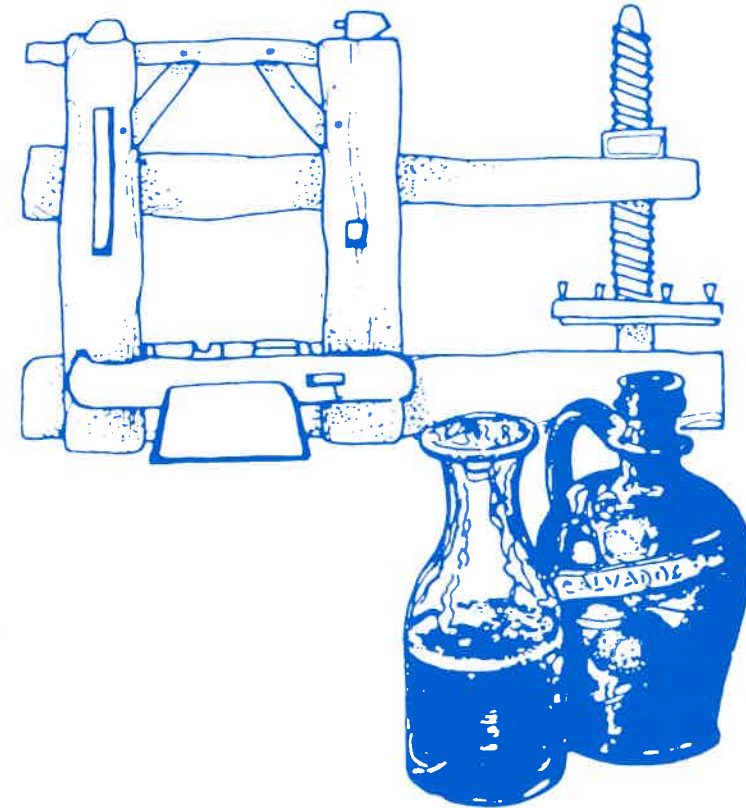
RENSEIGNEMENTS : Syndicat d'Initiative - Maison du Canton de Cambremer, rue Pasteur - 14340 Cambremer - Tél. 02 31 63 08 87 - Fax 02 31 63 08 21.

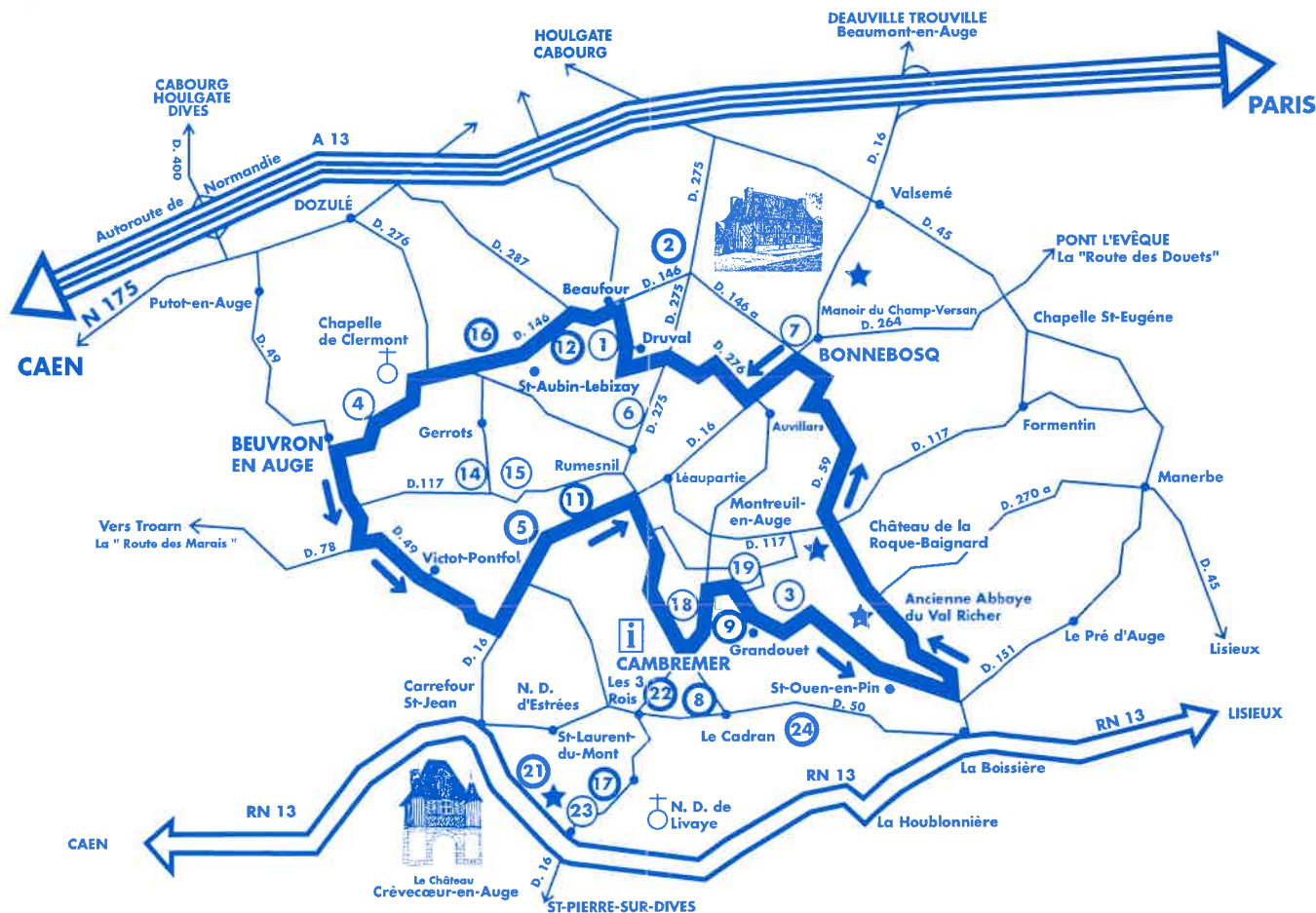


Calvados

NORMANDIE

Calvados





LE CRU DE CAMBREMER

Le cidre

De ces fruits au nom chantant et descriptif, la bouteille, le domaine, le tranquille, le bedan, le rouge-mulot ou la petite sorte, mélangés dans des proportions qui sont le secret des producteurs, on extrait le pur jus : 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 de jus de fruit sucré en cidre gouleyant et droit en goût selon les critères du pays.

Le cidre peut donc évoluer au cours de l'année entre 3,5 et 5 degrés d'alcool par la fermentation des sucres.

C'est sa qualité de produit naturel qui vous permettra de trouver en lui une personnalité forte et non un produit banalisé, aseptisé, stabilisé.

Les cidres du CRU DE CAMBREMER ont une saveur légèrement amertumée qui les rend désaltérants. Ils sont parfumés et riches en couleur ; ce ne sont pas des jus de fruits.

En buvant un cidre portant l'étiquette « CIDRE DE CAMBREMER », vous aurez la certitude de goûter un produit naturel agrémenté fidèle à la mention « A.O.C. - PAYS D'AUGE » et élaboré selon des méthodes ancestrales et rigoureuses.

Le calvados

Le calvados au contraire s'améliore en vieillissant. Cette merveilleuse eau de vie encore fabriquée par quelques producteurs traditionnels, est la plus grande expression de la pomme.

Traité différemment du cidre bouché, boisson de table, le cidre destiné à la bouillie est laissé en fût sur sa lie. Au bout d'une année ou deux, il est distillé selon le procédé charentais employé pour la fabrication de toutes grandes eaux de vie (cognac).

Cette distillation peut se faire en deux opérations. On tire d'abord la petite eau qui sera ensuite repassée, c'est-à-dire redistillée pour donner le calvados. Seuls les cœurs sont conservés dans cette distillation pour vieillir doucement dans des fûts de chêne. On en élimine en effet les têtes chargées d'esters et les queues au goût de petite eau.

L'âge d'un calvados a naturellement beaucoup d'importance : vous en trouverez encore qui sont quinquagénaires dans les exploitations familiales, mais vous pourrez boire de grands calvados bien moins âgés.

Le pommeau

Apéritif normand composé de moût de cidre et de calvados choisis selon des recettes ancestrales. Il vieillit dans le chêne et il y prend une belle couleur ambrée. Il faut le boire frais et vous lui trouverez « du corps », « du gouleyant » et cette amertume propre au Cru de Cambremer.

Les étiquettes sont votre garantie.

Pour avoir ces grands produits, demandez l'appellation contrôlée PAYS D'AUGE. Vous y trouverez le caractère de la pomme, un parfum, une force, une longueur, une plénitude.

LA ROUTE DU CIDRE

L'accès à ce circuit touristique fléché se fait à partir des grands axes routiers, Nationales 13 et 175.

La Route du Cidre s'inscrit au cœur de l'aire géographique de l'A.O.C.(*) des cidres « PAYS D'AUGE ».

Le « CIDRE DE CAMBREMER » est issu d'un terroir spécifique qui unit les bourgs pittoresques de Cambremer, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq et Beaufour-Druval, reflets du charme et de l'art de vivre du Pays d'Auge.

Dans les fermes du « CRU DE CAMBREMER », vous pourrez déguster cidre, pommeau et calvados et visiter certaines caves et vieux pressoirs.

Ces lieux où authenticité et convivialité sont maîtres mots, constituent autant d'étapes que de riches savoirs.

(*) Appellation d'Origine Contrôlée

LAISSEZ-VOUS GUIDER par les pancartes de la Route du Cidre.



REPEREZ les panneaux portant la mention « Cru de Cambremer », et ENTREZ sans hésiter.



ATTENTION :

Certaines fermes (n° 21, 23, 17, 22, 8, 24, 2) sont situées un peu à l'écart de la Route du Cidre, de part et d'autre du circuit. N'hésitez pas à demander où elles se trouvent.