



ROUTE DU
CIDRE
C A M B R E M E R

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 !



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.



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 ».

N'hésitez pas à vous perdre dans l'une des innombrables petites routes 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 chevaux.



Don't hesitate to get lost in one of the small roads that crisscross the cider route and its bocages. No large fields, but meadows and high or low branches orchards with apple or pear trees, traversed by peaceful herds of cows and horses.



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, pressurées et mises en cuve 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 »

	SAINT-LAURENT DU-MONT	AUVILLERS	AUVILLERS	SAINTE-AGNE	BEAUFOUR-DRIVAL	BEAUFOUR-DRIVAL	GRANBOUET	GRANBOUET	CAMBREMER	CREUSSEVILLE	BEAUFOUR-DRIVAL	CAMBREMER	RUMESNIL	BEAUFOUR-DRIVAL	LA HOUBLONNIERE	GRANBOUET	CREVECOEUR-EN-AUGE	BRUNO VILAIN
1	La ferme du Bout du chemin Estelle BIGNON et Eloise DJUMONT	Verger d Auvillers	Verger de la vallée au tanneur Astrid et Vincent GAUTIER	Geneviève DENIS	Ferme cidricole DESVOYE	Domaine DUPONT	Manoir de Montreuil Famille GIARD	Cave du Manoir de Grandouet Lucile et Stéphane GRANDVAL	Calvados Pierre HUET	Ferme de Cavellande François Xavier Labosquain	Aurélien LEPAGE	Domaine Antoine MAROIS Antoine MAROIS	Famille MONTAIS	Distillerie des Ambres	Thierry RUNGETTE	Alain SAUVAGE	Bruno VILAIN	
	02 31 62 27 24	06 12 92 24 29	06 18 87 34 94	02 31 65 13 39	06 72 50 02 64 06 17 34 67 19	02 31 63 24 24	06 88 50 95 27	02 31 63 08 73	02 31 63 01 09	06 48 97 43 81	02 31 65 12 75	06 60 52 98 05	02 31 63 06 94	02 31 06 00 81	02 31 32 22 20	06 14 92 13 72	02 31 63 03 83	
	www.lafemeduboutduchemin.fr lafemeduboutduchemin14@gmail.com	jeanlouis.caignon@hotmail.fr	vincent@valleeauteurs.fr	www.cidre-gite-denis.com genevieve.dominique.denis@otmail.fr	www.cidre-cavados-desvoye.fr	www.calvados-dupont.com info@calvados-dupont.com	giard.m@wanadoo.fr	www.manoir-de-grandouet.fr cavestmunoir@orange.fr	www.calvados-huet.com calvados.pierre.huet@wanadoo.fr	www.fermedecavellande.fr contact@fermedecavellande.fr	eralepage@outlook.fr	www.domaine-am.com antoine.marois@yahoo.fr	gillesmontais@wanadoo.fr	contact@distilleriedesambres.com	rungetthierry@orange.fr	alain.sauvage@stfr.fr	lydievilain@orange.fr	
	D'avril à septembre : du lundi au samedi : 9h-12h30 et 14h-16h30 - De octobre à Mars : du lundi au samedi : 10h-12h30 et 14h-17h	Vente sur rendez-vous	Tous les purs du 1/04 au 15/09 10h30 à 19h et du 16/09 au 31/03 selon présence ou sur rendez-vous	D'avril à septembre : tous les purs 9h30 à 12h30 et 14h à 16h30	D'avril à août : du lundi au samedi (sauf mercredi en juillet-août) : 9h30-12h15 et 14h-18h - De sept à mars : le sam 10h-12h et 14h-17h - Le reste sur RDV	Tous les purs (sauf dimanche) de 9h à 13h et de 14h à 16h. Fermé le dimanche de novembre à février	Ouvert tous les jours (sauf dimanche matin) de 9h à 13h et de 14h à 18h	Du lun au sam : 9h-12h30 et 14h-18h Dim : 10h-13h et 15h-18h. Fermé les dim et purs fermés du 1/10 au 31/03	D'avril à septembre : de 10h à 18h - le lundi sur RDV. Dimanche 15h à 18h. Autre sur RDV. De sept à avril : 10h à 17h (fermé dimanche et lundi)	Ouvert tous les purs	D'avril à septembre (consulter les horaires sur Google - Domaine Antoine Marois Le reste de l'année sur RDV)	Tous les purs sauf le dimanche matin		Sur rendez-vous	Sur rendez-vous	Sur rendez-vous	Sur rendez-vous	
	SR													SR			SR	
	ENGLISH																	
	BIO																	
	CIDRE AOC																	
	CALVADOS																	
	JUS DE POMME																	
	POMEAU																	
	POIRE																	
	VINAIGRE CIDRE																	
	autres produits																	

SR : Sur rendez-vous EC : En conversion BIO

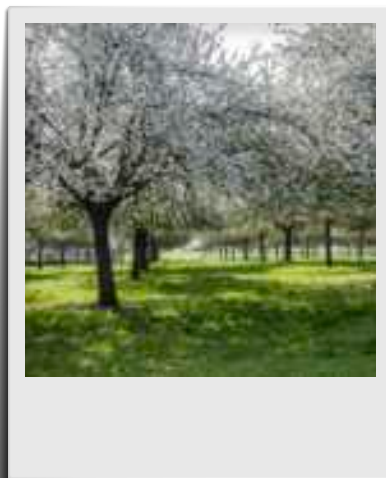


Visites et découvertes autour de la Route du Cidre

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.



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.



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.

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.



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. Etonnez-vous devant une « petite » mairie si typique de ce secteur et bien sûr, entrez dans l'une des splendides églises.



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
Chez Priscus		07 85 70 07 37
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 50 66 00 49
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 du Maroc		02 31 63 44 21
DRUBECC		
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

Alimentation et commerces		
BOUCHERIE Crèvecœur-en-Auge / Bonnebosq / Cambremer		
BOULANGERIE Beuvron-en-Auge / Bonnebosq / Cambremer Crèvecœur-en-A. / St-Aubin-sur-Argot (les Co-Pains)		
ÉPICERIE / PRODUITS DU TERROIR Beuvron-en-Auge / Bonnebosq / Cambremer		
L'Épicerie Fine Cambremer		02 31 32 08 99
PHARMACIE Bonnebosq / Cambremer / Crèvecœur-en-Auge		
BANQUE Cambremer		
COIFFEUR - ESTHÉTICIENNE Bonnebosq / Cambremer		
FLEURISTE Cambremer		
LA POSTE Bonnebosq / Cambremer		
BORNE DE RECHARGE ÉLECTRIQUE AUTOMOBILE Bonnebosq / Cambremer		

Marchés	
BONNEBOSQ	Vendredi matin
CAMBREMER	Vendredi matin
CAMBREMER	Ferme Mirmamel, Les Bottes aux Potes - Mardi 16h30-19h
CAMBREMER	Marché à l'ancienne - Juillet et Août - Dimanche 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
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 95 98
CABOURG	normandie-cabourg-paysdauge-tourisme.fr
LISIEUX	authenticnormandy.fr
PONT-L ÉVÊQUE	terredauge-tourisme.fr



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.



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.



Avec le soutien de



www.calvados-tourisme.com



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

