

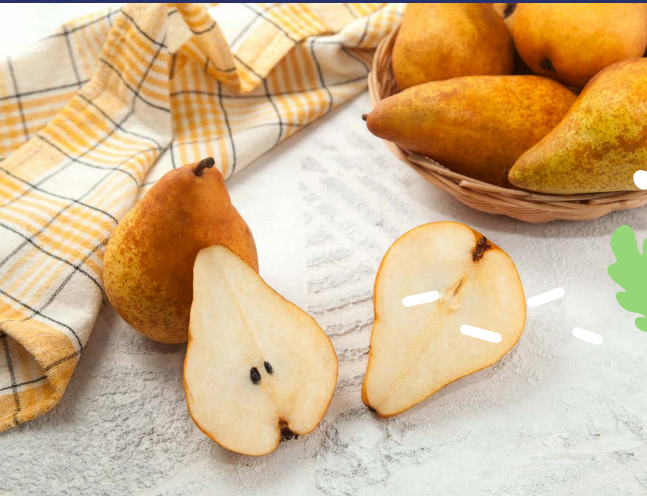
Gambade ! 2024-2025

Carnet de découvertes gourmandes

dans l'estuaire de la Seine



**PÔLE MÉTROPOLITAIN
DE L'ESTUAIRE DE LA SEINE**





Édouard PHILIPPE
Président du Pôle
métropolitain de l'estuaire
de la Seine

Édito

—
Nous vous invitons à goûter, déguster, savourer, croquer, dévorer toutes les richesses gourmandes extraordinaires que nous offrent nos territoires.

Avec ce carnet « GAMBADE ! », tout entier dédié aux expériences gourmandes, vous pourrez, entre une randonnée et une balade à vélo, poursuivre la découverte de l'estuaire de la Seine autour de sa gastronomie créatrice, de ses terroirs généreux mais aussi de son patrimoine culturel.

De fêtes en marchés pittoresques, de fermes en balades originales, de cueillettes en pique-niques... cette sélection de plus d'une centaine d'expériences à vivre et déguster vous est proposée par nos partenaires offices de tourisme de l'estuaire de la Seine.

Partez à la rencontre de nos producteurs et laissez-vous guider sur les routes de la gourmandise.

À vos papilles et bonne dégustation !



Expériences à vivre et à déguster



P.7 ▶ 24

TOUS À LA FERME !

Les cueillettes Dumesnil	7
La chèvrerie de Bliquetuit	8
Cidrie Pasquier	8
Le Panier de Léonie	9
Les normandises du Pradon	9
Normand'Trites	10
Spiruline du Pays d'Auge	10
La champignonnière d'Orbec	11
Les chèvres de Noémie	11
Aquacaux	12
L'Éco-Domaine de Bouquetot	12
La Ferme du Château	13
La Ferme du Lieu Bill	13
Le Clos des Citots.....	14
La bergerie du Hameau Joyeux	14
Ferme Dumesnil (boutique et distributeur)	15
Domaine des Hauts Vents	15
Les Ruchers de Florine	16
La Ferme aux Escargots	16
Les escargots de Saint-Wandrille	17
Cueillette d'Octeville	17
La Chèvre Rit à Marcouville	18
Les Fruits du Haut Caumont	18
Cueillette de Bourgtheroulde	19
Escargots des fourneaux	19
Ferme du Lieu Herpin	20
La Ferme des 5 frères.....	20
La miellerie Thérouldebourgeoise.....	21
Chèvrerie des p'tits loups	21
La Ferme des Rufaux.....	22
Fromagerie de la Ferme du Moulin.....	22
P'tit clos normand	23
O'pressoir des Hautes Falaises.....	23
Boucherie à la ferme.....	24
Des abeilles au miel.....	24



P.25 ▶ 26

DÉCOUVRIR LA PÊCHE DU JOUR

Marché aux poissons - Le Havre	25
Marché aux poissons - Trouville-sur-Mer	26
Marché aux poissons - Fécamp	26



P.27 ▶ 36

EMPLETTES GOURMANDES

La Cambuse Gourmande	27
Les Toqués du Terroir	28
Le Bouquet Normand	28
La Boutique du Carmel	29
Le comptoir du bec d'or.....	29
J'irai revoir ma Normandie.....	30
Les saveurs du Roumois	30
Les pains d'épices de Bertrand.....	31
Café Charles Danican.....	31
Charlotte & Ernesto.....	32
"La Laiterie" à l'Abbaye du Valasse.....	32
L'Eure dans l'bocal.....	33
La confiture d'Albert.....	33
Les Herbes du Marais.....	34
Lulu Market.....	34
Du pré au lait.....	35
O'Producteurs "Tranquille".....	35
La Belle Épicerie.....	36



P.37 ▶ 40

PATRIMOINE ET GOURMANDISES

Le Palais Bénédictine	37
L'Extraordinaire Voyage du Chocolat.....	38
Cuisson de pains et brioches au four à bois.....	38
L'écomusée de la Pomme et du Cidre	39
Aux gourmandises Normandes	39
Expérience Gourmande	40
Les ateliers de Nicolas.....	40





P.41 ▶ 45

RESPIRER, DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER

Atelier Pissenlit et Compagnie	41
Pique-nique sous les pommiers	42
Rando-Apéro Côte de Grâce	42
Apiwilly	43
Rando-Apéro en pleine nature	43
La jumenterie des Néliers à Mentheville	44
Les pépites d'Anne	44



P.46 ▶ 55

FÊTES GOURMANDES

Le réveil du meunier	46
Salon de la bière artisanale normande	47
Marché complice du Havre	47
Festival des AOC AOP	48
Fécamp Grand'Escale	48
Fête de la mer	49
Les guinguettes gourmandes	49
Au champ !	50
Ma campagne, festival rural	50
Fête de la Pomme à Touques	51
Fête de la Pomme	51
Fête de la pomme, clos-masure	52
Gourmandises en folie	52
Fête de la crevette et de la pêche	53
Fête de la coquille saint Jacques	53
La foire aux Harengs à Fécamp	54
Fête de la pomme et du terroir Normand	54
Salon des saveurs	55
Le marché de la coquille	55



P.56 ▶ 61

DISTILLERIES ET BRASSERIES ARTISANALES

Distillerie Astravent	56
La brasserie Anacrouse	57
La Maison du Père Tranquille	57

Brasserie la Godène	58
Bière Brotonia	58
Brasserie de l'Abbaye de Fontenelle	59
L'Havrais bière	59
Distillerie de la Seine	60
Brasserie Caval - Bière La Lieutenance	60
Cave du manoir de Grandouet	61
Brasserie les champs qui moussent	61



P.62 ▶ 63

UN DERNIER INCONTOURNABLE SUR LA ROUTE

Bar à Fromages	62
Bar de l'Hôtel Le Normandy ****	63
La Verrière	63

Gambade !

BALADE GOURMANDE
DANS L'ESTUAIRE

#3

Samedi
29 Juin
2024

Escapade normande
& repas de chefs
en 6 étapes

📍 Entre Falaises et Campagne
Le Havre Seine Métropole

Plus d'infos
page 45 !



À la carte !



Dans nos assiettes



Produits de la mer



Douceurs locales



Produits de la ferme



Fromages



Spécialités normandes



Pommes



Champignons



Boissons normandes



Tous à la ferme !

P.7 ▶ 24



Cueillette et vente de produits frais Les Cueillettes Dumesnil

La devise de la maison : que votre cueillette soit un moment de plaisir, de détente et de convivialité, le tout dans la bonne humeur !

Venez retrouver le bon goût des produits frais en cueillant vous-mêmes vos fruits et vos légumes en fonction de la saison : les incontournables fraises au printemps ou les pommes et les poires à l'automne (17 variétés) mais aussi les framboises, cassis, groseilles (20 variétés), petits pois, haricots et mange-tous, pommes de terre... Le tout à cueillir en plein air et cultivé de façon raisonnée.

Pas le temps de cueillir ? Le magasin est là ! Avec des fruits et légumes de saison : noisettes,

rhubarbe, radis gris/noir, carottes, oignons, artichauts, salades, poireaux, patissons jaunes, potimarrons, courgettes, grosses courgettes, betteraves rouges, butternut blanche, concombres, tomates, tomates cerise... Le petit plus : Angéline, toujours là pour vous prodiguer de bons conseils de cuisson et de bonnes recettes bin d'cheu nô !

Enfin, à déguster sans modération : les jus de pomme produits sur place (pomme/fraise, pomme/ramboise, pomme/cassis, pomme/rhubarbe, pomme/pomme, pomme/groseille et le Festi'Pom).



© Cueillettes Dumesnil

INFOS PRATIQUES

Route de Valmont
76110 Grainville-Ymauville
Tél: 02 35 28 11 53
www.cueillettes-dumesnil.fr
f [cueillettes.dumesnil](https://www.facebook.com/cueillettes.dumesnil)

- ▶ En fonction de la saison et des produits proposés
- ▶ Les horaires sont à consulter sur www.cueillettes-dumesnil.fr



Produits à base de lait cru **La Chèvrerie de Bliquetuit**

Noémie et Mickaël ont grandi au milieu des animaux, ils ont choisi de se consacrer aux chèvres en particulier. Ils ont créé leur ferme de A à Z, et leur production est aujourd'hui réputée en Normandie. Ils vous accueillent dans leur boutique à la ferme toute l'année, aux horaires indiqués.

Pour les petits comme pour les grands, c'est le moment d'apprendre comment vivent et se nourrissent les chèvres. On peut voir et caresser les chevreaux en saison, la plupart naissent en effet à la fin du printemps jusqu'au début de l'été, c'est donc un joli moment à partager ! Pensez à consulter leur page Facebook pour vous tenir au courant de la naissance des petits.

Vous pouvez également retrouver les produits de Noémie et Mickaël tous les samedis sur les marchés de Caudebec-en-Caux et d'Yvetot.
NOUVEAUTÉ : 2 vaches normandes permettent aux producteurs de créer leur propre fromage à pâte molle, type tomme ou type raclette selon la saison.



© chèvreseriebliquetuit



© chèvreseriebliquetuit

INFOS PRATIQUES

315 Route de la plaine
(suivre les panneaux verts)
76490 Saint-Nicolas-de-Bliquetuit
Arelaune-en-Seine
Tél: 06 28 67 08 86
lachevrierebliquetuit.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouvert toute l'année, consulter la page Facebook pour les dernières actualités.
- ▶ **La traite des chèvres** est visible durant chacune des vacances scolaires, du mardi au samedi à 16h.
- ▶ **La boutique** est ouverte en période scolaire le vendredi et le samedi de 14h à 18h. Et pendant les vacances scolaires du mardi au jeudi de 16h à 18h et le vendredi et samedi de 14h à 18h.
- ▶ Visite individuelle gratuite et sans réservation sur période d'ouverture.



Un savoir-faire depuis 4 générations **Cidrerie Pasquier**

Cette famille est installée depuis quatre générations dans cette ferme typique du Pays de Caux, dite en clos masure, avec le verger placé au centre de la cour, entouré d'un talus planté de hêtres le protégeant du vent. Comme la plupart des fermes du Pays de Caux, elle associe différentes cultures : lin, céréales, betteraves et l'élevage de bœufs normands.

Toutes les pommes sont ramassées à pleine maturité, entre septembre et novembre pour produire des cidres, poirés, jus de pomme, apéritifs, eau-de-vie... Que vous pourrez retrouver dans la boutique en « vente directe de la ferme ».



INFOS PRATIQUES

144 allée des Tilleuls
76280 Fongueusemare
Tél: 02 35 29 30 84
cidrepasquier@yahoo.com
www.cidrepasquier.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouvert tous les jours du lundi au samedi de 9h à 19h.
- ▶ Fermeture les dimanches et jours fériés.
- ▶ N'hésitez pas à appeler avant votre visite.
- ▶ Dégustation gratuite et vente à la ferme.



Le bien-être animal au cœur
d'un élevage laitier

Le Panier de Léonie

La ferme « Le Panier de Léonie » est une ferme de polyculture et d'élevage laitier, comme il en existe traditionnellement dans le Pays de Caux.

La ferme y élève une soixantaine de vaches laitières avec l'idée qu'une bête bien élevée, bien nourrie, bien traitée, ne peut donner qu'un lait de qualité. Et toute l'équipe qui transforme ensuite ce bon lait, a à cœur de le mettre en valeur sous toutes ses formes : crème, beurre, fromage blanc mais aussi glaces, teurgoule, cannelé, flan, quiche... Des recettes simples, préparées à partir d'ingrédients bruts et de choix pour satisfaire avant tout le goût !



INFOS PRATIQUES

2 Impasse de la Ferme Fleurie
76930 Cauville-sur-Mer
Tél : 02 35 30 43 27
commandes@panierdeleonie.com
www.panierdeleonie.com

Horaires d'ouverture du magasin de la ferme :

- ▶ Mercredi et jeudi de 14h à 19h et le samedi de 9h à 13h
- ▶ Venez découvrir la traite les **mercredis, jeudis et vendredis à partir de 17h30**: comprendre d'où vient le lait, comment il est collecté, le goûter...
- ▶ Visite de la traite gratuite.



Le meilleur de la Normandie
dans les produits fermiers

Les normandises du Pradon

Les Normandises du Pradon, une gamme de produits fermiers pour découvrir le meilleur de la Normandie !

Niché aux confins du Pays de Caux, le Pradon est un véritable clos masuré. C'est ici qu'Emmanuel perpétue la tradition : gelées et confitures, rillettes d'oie et de poulet, vinaigre de cidre mais aussi cidre de glace, les cidres non pasteurisés, jus de pomme pétillants ou non... Tous les produits vendus dans sa boutique sont fabriqués « maison » et réputés dans toute la région.



INFOS PRATIQUES

RD 6015 Les Huit Fermes
76700 Gonfreville-l'Orcher
Tél : 02 35 30 42 41
www.lesnormandisesdupradon.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouvert tout au long de l'année.

Horaires d'ouverture du magasin des Huit Fermes :

- ▶ Mercredi de 14h30 à 19h
- ▶ Jeudi de 9h30 à 19h
- ▶ Vendredi de 9h30 à 19h
- ▶ Samedi de 9h30 à 17h





Pisciculture de renommée centenaire Normand'Trutes



Depuis 2017, Normand'Trutes commercialise des truites fumées à chaud ou à froid, produites et transformées localement. La pisciculture de Fontenelle jouit d'une renommée centenaire. C'est un site patrimonial de haute qualité : il faisait bon y venir soigner ses maux à l'eau de la source de la Fontenelle tant elle est fraîche et bonne ! La pisciculture de truites est une pratique ancienne en Normandie : l'eau y est abondante et de qualité.

Le 1^{er} juillet 2021, Normand'Trutes a repris l'exploitation existante et y a installé son propre cheptel.

INFOS PRATIQUES

Route de Caillouville
76490 Saint-Wandrille-Rançon -
Rives-en-Seine
Tél: 06 72 92 45 88
normandie.truites@aol.fr
www.normand-truites.com

Horaires d'ouverture :

- Mardi, jeudi et vendredi de 10h à 18h
- Samedi et dimanche de 14h30 à 18h
- Pêche possible sur demande, aucune réservation nécessaire.

Tarifs :

- Prix au kilo et en fonction des tarifs boutique.



Une microalgue aux multiples vertus Spiruline du Pays d'Auge

Produit du terroir original en Pays d'Auge, la spiruline est une microalgue connue pour ses multiples vertus. Prenez rendez-vous et découvrez la culture sous serre dans des bassins chauffés grâce aux énergies renouvelables. Vente directe sur place avec toujours les idées de recettes de la productrice !

INFOS PRATIQUES

200 Route du Buisson Blanc
14100 Livarot-Pays d'Auge
Tél: 06 95 46 87 79
contact@spirulinedupaysdauge.com
www.spirulinedupaysdauge.com

- Sur réservation obligatoirement.





3 champignons produits avec passion

La champignonnière d'Orbec



Petite entreprise familiale qui exploite avec passion ce site de 6000 m² pour produire du pleurote, du champignon de Paris et du shiitaké.

La visite vous permettra de découvrir les modes de culture de ces 3 champignons mais aussi un espace naturel façonné par l'homme et qui fait partie de l'histoire locale.



INFOS PRATIQUES

Chemin de la côte blanche
14290 Orbec
Tél: 06 40 31 04 62
www.authenticnormandy.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ Visite (1h15) sur réservation et selon calendrier.
- ▶ Vente directe le vendredi de 14h à 16h.

Tarifs :

- ▶ 7€ par adulte, gratuit pour les moins de 12 ans.

Réservation :

- ▶ Par SMS au 06 73 59 51 17



Des fromages fermiers et des souvenirs

Les chèvres de Noémie

Noémie est passionnée et passionnante ! Elle transforme la totalité de la production laitière de ses chèvres alpines en délicieux fromages fermiers. Pour partager sa passion, elle accueille petits et grands pour s'initier à la traite à la main et ainsi goûter le lait que vous serez fiers d'avoir "tiré"... De quoi repartir avec de bons produits et de beaux souvenirs !



INFOS PRATIQUES

Route de Firfol
Le Courbec
14590 Ouilly-du-Houley
Tél: 02 31 31 31 75
ou 06 76 04 59 40
leschevresdenoemie14@orange.fr
www.leschevresdenoemie.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ De mars au 15 décembre de 17h à 19h30. Fermé le dimanche.
- ▶ Contacter par téléphone avant de venir.

Gratuit



Élevage de turbots Aquacaux

Dans un lieu insolite, une ancienne station de pompage de carburant de l'OTAN, vous découvrirez un élevage de turbots. La visite permet de les observer à tous les stades. Les turbots élevés sont nourris avec du granulé de qualité « label rouge » et à faible densité, ce qui garantit au consommateur un produit de qualité.

Au fil de la visite, vous découvrirez également des espèces de planctons animales et végétales, impliquées dans la chaîne alimentaire et observerez différents animaux marins de la Manche (homards, crustacés divers, mollusques, bars, congres, hippocampes...).

L'impact sur l'environnement de



l'élevage est minimisé grâce à la mise en place d'un circuit fermé auquel sont raccordés la plupart des bassins.

Accès à la ferme marine par les escaliers (450 marches) ou par le sentier (100 mètres de dénivelé).

INFOS PRATIQUES

70 Chemin de Saint-Andrieux
76930 Octeville-sur-Mer
Tél: 02 35 46 04 97
aquacaux@orange.fr
www.aquacaux.fr

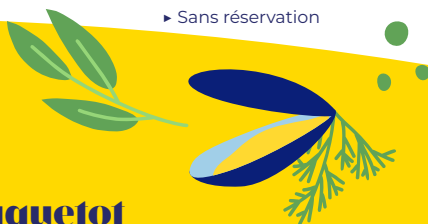
Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (dernière visite à 16h).
- ▶ Samedi et dimanche en saison.

Tarifs :

- ▶ Adulte plein tarif :
- ▶ 6,50 € à partir de 16 ans
- ▶ Enfant plein tarif :
- ▶ 5,50 € à partir de 3 ans
- ▶ Descente et/ou remontée en véhicule :
- ▶ 2 €/pers

- ▶ Sans réservation



La ferme du 21^e siècle ! L'Éco-Domaine de Bouquetot

L'Éco-Domaine de Bouquetot est une coopération d'entreprises écologiques, un lieu référent pour le développement d'utilisations innovantes des ressources naturelles.

Ancienne grande ferme d'élevage du Pays d'Auge sur 68 hectares, le domaine de Bouquetot, propriété de la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie, est un précieux témoignage de la vie rurale et du patrimoine auvergnais des XVII^e et XVIII^e siècles.

Aujourd'hui, on y trouve un élevage de bovins bio, un producteur de spiruline, des cabanes dans les arbres en location, un producteur de lombricompost, un maraîcher bio en permaculture et agriculture, un apiculteur, un producteur de fleurs d'ornement et comestibles et un producteur de thé.



INFOS PRATIQUES

Chemin des Broches
14950 Saint-Pierre Azif
Tél: 07 55 66 48 20
www.ecopya.org

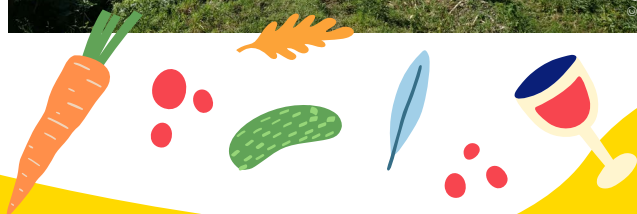
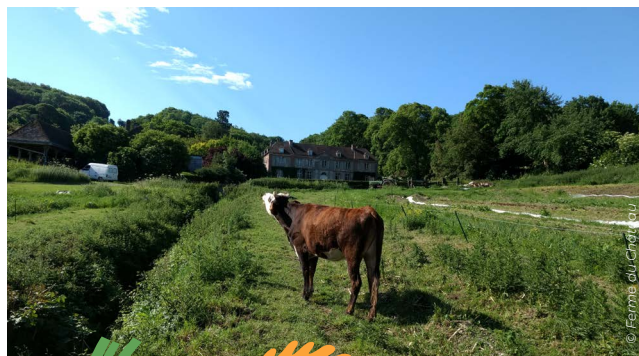
Horaires d'ouverture :

- ▶ De Pâques à la Toussaint, les week-ends et vacances scolaires



Vente directe de produits bio au château **La Ferme du Château**

Depuis plus de 40 ans et trois générations, la famille De La Porte vend chaque soir, au pied d'un château construit en 1769, les produits qu'elle récolte dans la journée : légumes et fruits bio, œufs, produits laitiers, etc. Un concept 100% local, du producteur au consommateur !



INFOS PRATIQUES

Rue du Général Leclerc
14113 Villerville
Tél: 06 78 22 29 37
fermeduchateauvillerville@gmail.com

Horaires d'ouverture :

► Ouverte tous les soirs de 18h à 19h30 (20h en été).

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



Un domaine cidricole familial **La Ferme du Lieu Bill**

Toute la Ferme du Lieu Bill est en agriculture biologique depuis 1998.

Les produits sont transformés à la ferme et fabriqués avec les fruits que la Famille Debruille a récoltés : le Calvados, le cidre, mais aussi le Pommeau, cet apéritif très aromatique, ou le Poiré, ce fameux « cidre de poires ».

Les pommes et poires se transforment aussi en jus et les cerises patientent en bocaux dans le Calvados.

Passionné et passionnant, le producteur sera ravi de vous faire goûter ses produits vraiment locaux et vous expliquer comment ils sont fabriqués.



INFOS PRATIQUES

Le Lieu Bill – Route D118
14910 Blonville-sur-Mer
Tél: 06 71 54 79 91
www.lieubill.fr

► Dégustation - Vente toutes les fins d'après-midi en juillet et août - Tous les samedis en fin d'après-midi le reste de l'année, appelez avant et pendant la récolte des pommes ou sur rendez-vous.

► La ferme fait partie du groupement de producteurs "Goûtez le pays d'Auge" www.goutezlepaysdauge.fr



Une large gamme de produits cidricoles

Le Clos des Citots

Le Clos des Citots cultive ses propres fruits et les transforme en jus sous toutes leurs formes... mais pas seulement. Il est spécialisé dans le cidre mais aussi des jus de pomme et poire natures ou associés à d'autres fruits, des jus de pomme pétillants natures ou, eux aussi, associés à d'autres fruits. Il produit aussi des cidres brut, demi-sec, ou doux et extra brut ainsi que rosé, des poirés, du cidre de glace, de l'apéritif normand méthode pommeau de Normandie, des eaux-de-vie de cidre méthode calvados, et enfin une gamme de vinaigres de cidre et même de la limonade. Venez découvrir cette large gamme de produits cidricoles savoureux en « vente directe » à la ferme.



INFOS PRATIQUES

196 Route de la Mailleraye
76940 Heurtevilleville
Tél : 09 70 35 88 65
closdescitots@orange.fr
www.leclosdescitots.fr

Vente directe de produits fermiers, magasin ouvert :

- Du lundi au vendredi : de 9h à 17h
- Le samedi : de 9h à 18h



De savoureux produits laitiers "maison"

La Bergerie du Hameau Joyeux

Géraldine et Patrice transforment le lait sur place pour y produire des briques natures, des pavés cendrés et des « petits frais » natures ou aromatisés : poivre, ail, fines herbes, tomate, poivron, basilic, graines de lin. Sans oublier de savoureuses tomes dont certaines sont parfumées au cumin. Un vrai régal ! Vous pourrez aussi savourer des yaourts et des fromages blancs confectionnés eux aussi maison sur place par le couple.



INFOS PRATIQUES

229 Route de Fauville
76640 Auzouville-Auberbosc
Terres-de-Caux
Tél : 06 83 55 60 05
la.bergerie.du.hameau.joyeux@gmail.com
f La-bergerie-du-hameau-joyeux

Horaires d'ouverture :

- Vendredi de 17h à 18h30
- Samedi de 15h à 18h

► Visite sur demande.

NOUVEAUTÉ: la crème dessert vanille ou chocolat !





Des fromages sains et naturels aux alliances subtiles

Ferme Dumesnil

La Ferme Dumesnil a élargi avec succès son champ d'activité depuis 2006, année de la création de la fromagerie. Corinne et Pascal souhaitaient alors élaborer des produits sains et naturels, ayant obtenu l'agrément CE et les labels Bleu-Blanc-Coeur et Collège Culinaire de France.

Ils ont créé au fil des années des fromages typiques au lait cru possédant des alliances élaborées et subtiles grâce à un savoir-faire précis.



LE DISTRIBUTEUR

Un distributeur de produits locaux (7j/7 et 24h/24) afin de mieux répondre à une clientèle pas toujours disponible pour être en phase avec les horaires d'ouverture ou pour des touristes et randonneurs de passage.

Les 150 casiers réfrigérés ont permis de réaliser des partenariats avec d'autres producteurs ou artisans, tous soucieux d'une qualité irréprochable et favorables aux circuits courts.



INFOS PRATIQUES

La Ferme Dumesnil
221 Route du Castillon
76430 Saint-Vincent-Cramesnil
Tél: 02 35 20 75 61

Vente à la ferme :

- ▶ Mercredi de 14h à 19h
- ▶ Vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h
- ▶ Samedi de 10h à 12h30

Distributeur 24h/24 et 7j/7



Des produits cidricoles depuis 3 générations

Domaine des Hauts Vents

Depuis trois générations, au cœur d'un domaine du XVII^{ème} siècle, la famille Caboulet perpétue la fabrication de produits de qualité : cidre, Pommeau, Calvados, jus de fruits. Venez découvrir leur large gamme de produits cidricoles, issue de leurs 25 hectares de vergers: cidre, poiré, Pommeau de Normandie (Médaille d'Argent à Paris en 2008), Calvados AOC

(distillé avec notre alambic de type charentais), liqueur de poire au Calvados, confit de cidre, vinaigre de cidre, jus de pomme et de poire. Vous pourrez également, au moment des portes ouvertes le troisième week-end d'avril, (dans le cadre de l'opération « Bienvenue à la Ferme »), découvrir leurs installations : cidrerie, distillerie, chais de vieillissement.



INFOS PRATIQUES

Impasse des Hauts Vents
27670 Saint-Ouen-du-Tilleul
Tél: 02 35 81 53 77
Tél: 06 08 21 99 34
contact@leshautsvents.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Tous les samedis de 9h30 à 12h et de 14h à 18h
- ▶ Du 1^{er} juillet au 31 août et du 15 au 31 décembre: du lundi au vendredi de 14h à 18h
- ▶ Sur rendez-vous uniquement du lundi au vendredi

Portes ouvertes :

- ▶ En septembre pour les Journées Européennes du Patrimoine

Réservation :

- ▶ Par téléphone



Miel et produits dérivés Les Ruchers de Florine

Apiculteurs récoltants depuis de nombreuses années, Stéphanie et Philippe vous accueillent dans leur miellerie au cœur du Pays de Caux.

En plus de la vente de miel et de produits dérivés de la ruche (essaims et élevage de reines, pains d'épices maison, 3 sortes de miel - été, printemps,

châtaigniers -, pollen, miel aux noisettes fait maison, bougies à la cire d'abeille, bonbons au miel, savons, propolis), ils ouvrent les portes de leur miellerie lors de la récolte, du 15 mai au 30 août.

L'occasion de découvrir leur métier et de tout connaître de ce nectar délicieux.



INFOS PRATIQUES

S. BORNE et P. DORLEANS
200 route d'Epreville - RD11
76110 Mentheville
Tél: 02 35 28 67 32
Tél: 07 81 85 28 40
stefetfifi@live.fr

 dorleans.lesruchersdeflorine

Horaires d'ouverture :

- ▶ Visite et démonstration d'extraction de miel : du 15 mai au 30 août, sur rendez-vous
- ▶ Boutique ouverte toute l'année les vendredis et samedis de 14h à 19h30.

Réservation :

- ▶ 02 35 28 67 32 ou 07 81 85 28 40
stefetfifi@live.fr

Tarifs :

- ▶ Visite gratuite.



Découvrir la sympathique "bête à cornes" La Ferme aux Escargots

Visite de la ferme à la découverte de cette "bête à cornes" si sympathique : les ateliers de reproduction, l'écloserie, la nurserie, le parc d'élevage et le laboratoire.

Vente de produits fermiers et plats cuisinés artisanalement, escargots cuisinés en frais, surgelés et verrines.



INFOS PRATIQUES

18 Hameau de Guernesey
76400 Epreville
contact@fermeauxescargots.com
www.fermeauxescargots.com
Tél: 07 69 84 56 25

Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouverture aux visites pendant les vacances de printemps et d'été uniquement.
- ▶ Jours et horaires sur www.fermeauxescargots.com
- ▶ Magasin ouvert tous les jeudis entre 9h et 18h sur réservation par téléphone.
- ▶ Billetterie sur place.

Tarifs:

- ▶ Adulte : 4 €
- ▶ Enfant (-12 ans) : 2 €





Élevage et vente de Gros-Gris

Les escargots de Saint-Wandrille

Les Helix Aspersa Maxima (Gros Gris) sont élevés par Monsieur et Madame Dijon au cœur de la vallée de la Seine, à Saint-Wandrille-Rançon. Les escargots sont élevés au cœur de leur domaine. Ils préparent et vendent sur leur point de vente au cœur du village, ainsi que sur le marché hebdomadaire de Rives-en-Seine Caudebec-en-Caux tous les samedis matin en saison.



© carolinejess



© escargotsstwandrille



© escargotsstwandrille

INFOS PRATIQUES

Rue des Caillettes
76490 Saint-Wandrille-Rançon
Rives-en-Seine
Tél: 06 64 20 47 99
www.escargotswr.com
f escargotsStWandrille

Horaires d'ouverture :
Ouverture de la boutique de janvier à mai :
► Vendredi de 9h à 19h
► Samedi de 15h à 19h



Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant **@estuairedelaseine**



Son panier au fil des saisons

Cueillette d'Octeville

C'est au nord du Havre, dans un environnement dynamique et en mouvement, qu'Hugo et Mathilde Martin, agriculteurs depuis 14 ans, ont ouvert la cueillette en 2010. La ferme est passée des cultures traditionnelles de blé et de colza au maraîchage avec un jardin potager ouvert à tous.

Vous pouvez y cueillir vos fruits, vos légumes et vos fleurs et vous faire un joli panier au fil des saisons. Comme dans toutes les cueillettes "Chapeau de Paille", des brouettes et des paniers sont mis à disposition afin de partir à la découverte du champ, du verger et du potager.

L'origine locale est une évidence et il n'y a rien de meilleur qu'une fraise ou une tomate tout juste cueillie à maturité. La volonté est de retrouver le vrai goût des produits au prix le plus juste.



© Nicolas Kégeron H&ET

INFOS PRATIQUES

Chemin d'Edreville
76930 Octeville-sur-Mer
Tél: 02 35 48 14 40
contact@cueilletteocteville.fr

Horaires d'ouverture :

Hiver :
► Du mardi au samedi de 9h30 à 18h30
► Dimanche de 9h30 à 13h

Été :
► Lundi de 14h à 19h
► Du mardi au dimanche de 9h30 à 19h

Accès gratuit



Une histoire de chèvres et de famille La Chèvre Rit à Marcouville

Installés depuis 3 générations à Bosguérard de Marcouville, La Chèvre Rit a décidé d'ouvrir un magasin à la ferme en 2018. Leurs vaches laitières sont remplacées petit à petit par des chèvres ! Yves sur l'exploitation, Séverine au magasin, Quentin au laboratoire, leur chèvrerie c'est aussi une histoire de famille et de partage qu'ils souhaitent transmettre au plus grand nombre. Ils proposent des fromages de chèvre et de la crèmerie mais aussi du cidre, du jus de pomme et du vinaigre de cidre issus des fruits de leurs vergers !



INFOS PRATIQUES

24 Impasse de la Vallée Saint-Clair
- Bosguérard-De-Marcouville
27520 Les Monts du Roumois
Tél: 06 99 19 99 50
www.lachevrerit.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ La boutique et l'exploitation sont ouvertes tous les jours de 17h à 20h sauf le lundi.
- ▶ Du mardi au dimanche, venez assister à la traite des chèvres à la ferme (à 18h).

Réservation :

- ▶ Par téléphone



Fruits de la ferme Les Fruits du Haut Caumont

Depuis presque 30 ans, Hervé cultive, vend et transforme pommes, poires et fraises. Vous retrouverez de nombreux produits de sa production en vente directe à la ferme : pommes, poires et fraises donc, mais aussi jus de pomme, vinaigre de cidre, gelée de pomme, confitures de fraises, légumes d'hiver... Vous pouvez également cueillir vos fruits au verger dans cette ferme labellisée « Bienvenue à la ferme »



INFOS PRATIQUES

7 Rue des 3 Épines
27310 Caumont
Tél: 02 35 18 10 38
Tél: 06 07 35 87 97
Fax: 02 35 18 10 65

Horaires d'ouverture :

Vente directe:
De novembre à mars:
▶ du lundi au samedi de 14h à 18h

D'avril à juin:

- ▶ le mercredi, vendredi, et samedi de 14 à 18h

Cueillette de pommes et poires
tous les week-ends de septembre
et octobre :

- ▶ samedi et dimanche de 14h à 18h





Des fruits dans son panier Cueillette de Bourgtheroulde

Depuis 1992, Corinne et Rik vous accueillent à la cueillette de Bourgtheroulde pour les cueillettes et ventes à la ferme (fraises, framboises, pommes et poires selon les saisons). En plein champ ou sous des tunnels de culture, les fraises de cette ferme labellisée « Bienvenue à la Ferme » sont connues des gourmands. Les fraises y sont toutes plus appétissantes les unes que les autres.



INFOS PRATIQUES

Rue du Val Breton
27520 Grand Bourgtheroulde
Tél: 06 15 96 02 72
flamecats@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ **Cueillette fraises** du 15 mai au 1^{er} juillet : les lundis, mercredis et vendredis de 14h30 à 18h
- ▶ **Cueillette pommes** du 1^{er} septembre au 1^{er} novembre : les mercredis, vendredis, samedis, dimanches de 14h30 à 18h
- ▶ **Vente de pommes** du 1^{er} novembre au 1^{er} mai : les mercredis, vendredis, samedis de 14h30 à 18h

Suivez toutes nos infos sur notre page Facebook : "la cueillette de Bourgtheroulde". Les dates sont données au fur et à mesure des saisons.

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant [@estuairedelaseine](https://www.instagram.com/estuairedelaseine)



Élevage bio de gros-gris Escargots des fourneaux

Cette ferme d'élevage d'escargots gros-gris est située à Saint-Ouen-du-Tilleul, et gérée par Lise Duhamel, première héliciculture certifiée BIO de Normandie. Ses produits cuisinés à base d'escargots sont préparés dans son laboratoire à la ferme : escargots en coquille, en feuilleté ou en pain apéritif. Régalez-vous !



INFOS PRATIQUES

8d Rue des Fougères
27670 Saint-Ouen du Tilleul
Tél: 06 99 74 00 57
lescargotdesfourneaux@gmail.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Vente directe à la ferme le samedi de 14h à 18h.
- ▶ Visite de la ferme de juin à septembre (sur réservation).

Réservation :

- ▶ Par téléphone





Le bon goût du lait de ferme Ferme du Lieu Herpin

Les yaourts nature « Le petit Blonvillais » ont le bon goût du lait de ferme. Concoctés artisanalement, ils rappellent les plus beaux et gourmands souvenirs de l'enfance.

Où s'en procurer ? Directement à la ferme du Lieu Herpin où ils sont confectionnés avec le lait des vaches qui paissent dans ce joli lieu ainsi qu'à la Crèmerie Normande de Villers-sur-Mer.

La ferme propose aussi d'autres produits en vente directe : crème, lait, fromage blanc...



INFOS PRATIQUES

Rond point des Forges
99 le lieu herpin
14950 Saint-Pierre-Azif
Tél: 02 31 87 90 66
Mob: 06 71 81 52 41

Crèmerie Normande
31 rue Michel d'Ornano
14640 Villers-sur-Mer

Horaires d'ouverture :

► Lundi, jeudi, vendredi et samedi : de 16h30 à 19h



Un camembert 100% Seine-Maritime La Ferme des 5 frères

Le "5 frères" est l'un des seuls camemberts produits à ce jour en Seine-Maritime. Ils sont 5 frères, les cinq frères de la famille Bréant. Les 5 travaillent sur l'exploitation familiale de Bermonville. Ensemble, ils produisent un camembert au lait cru, moulé à la louche et à la main qui connaît un joli succès depuis son lancement. Un fromage 100% made in Seine-Maritime que l'on retrouve sur de nombreux étals de la région.

Vous pouvez acheter le fromage à l'entrée du site.



INFOS PRATIQUES

La Ferme des 5 frères
100 rue de Cayenne, Bermonville
76640 Terres-de-Caux
Tél: 06 08 95 91 97
breantcharles@gmail.com
f camembert5freres

Horaires d'ouverture :

► Ouvert toute l'année, distributeur en libre-service à l'entrée de la ferme. Visites de groupes sur réservation et individuelles sur demande.

Tarifs :

► 4€ le camembert





L'apiculture au naturel

La miellerie Thérouldebourgeoise

Ces deux passionnés d'apiculture ont créé La Miellerie Thérouldebourgeoise, à Grand Bourgtheroulde, afin de proposer à la vente le fruit de leur travail. Engagés dans une démarche respectueuse des abeilles et de leur environnement, ils produisent leur miel et récoltent leur pollen le plus naturellement possible.

Ces professionnels du miel proposent un large panel de produits naturels à base de miel: miel, pollen, confitures au miel, bonbons, pains d'épices, bougies, gâteaux, cire d'abeille, beewraps, propolis.



INFOS PRATIQUES

273 rue d'Infreville
27520 Grand Bourgtheroulde
Tél: 06 51 15 95 54
Mail: la.miellerie.
therouldebourgeoise@gmail.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Vente directe du lundi au samedi de 14h à 19h (sur rendez-vous). Il est conseillé d'appeler au préalable, il se peut que ces passionnés soient avec leurs abeilles...



La passion d'une vie

Chèvrerie des p'tits loups

Passionnée par les chèvres et agissant en faveur de l'agroécologie, Lucie élève, transforme et commercialise sur place la production de ses chèvres laitières sous différentes formes : fromages et divers produits fermiers au lait cru.

Visite et vente directe le mercredi et le samedi, et petit déjeuner campagnard à la ferme.



INFOS PRATIQUES

3 chemin de la Mare l'Abbé
27350 Cauverville-en-Roumois
Tél: 06 59 83 83 28
lulu.lesaigneur@gmail.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Vente directe et visite le mercredi et le samedi de 16h à 18h30.
- ▶ Ouvert tous les dimanches de 10h à 12h, un petit déjeuner campagnard à la ferme est proposé sur l'exploitation (sur réservation).

Réservation:

- ▶ Par téléphone





Du maraîchage biologique La Ferme des Rufaux

Ferme en maraîchage biologique en agroécologie : un verger maraîcher. Les propriétaires de cette ferme souhaitent offrir des produits sains, anciens, variés, rares et d'ailleurs en circuits courts (jus de pomme, confiture, gelée, plantes aromatiques et médicinales...).

Ils se reconnaissent dans les valeurs « paysannes » et sont fiers d'être considérés comme tels. Après 11 ans de travail, ils livrent une quarantaine de familles en AMAP, plusieurs restaurants gastronomiques de la région de Rouen et la Vallée de la Seine.



INFOS PRATIQUES

71 bis Allée de la mare des Rufaux
27310 Bouquetot
contact@fermedesrufaux.com
Tél: 06 85 22 83 99 / 06.88.83.71.61

Horaires d'ouverture :

- ▶ La boutique à la ferme est ouverte le vendredi soir de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h, de mi-mai à fin novembre.
- ▶ Visite libre possible sur les horaires d'ouverture de la boutique.

Réservation :

- ▶ Par téléphone

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



L'authenticité en ultra-court Fromagerie de la Ferme du Moulin

La ferme familiale est située dans l'impasse du Moulin à Bourneville-Ste-Croix. Vous pourrez retrouver des saveurs authentiques du terroir du Roumois en circuit ultra-court ! Au travers de leurs produits, retrouvez la simplicité et la qualité des produits élaborés à partir de lait frais de la traite du jour, transformés sur place, dans un cadre sanitaire rigoureux. Retrouvez tous leurs produits à la boutique : crème, beurre, riz au lait, yaourts, fromages frais, charcuterie, viande de porc... ainsi que leur sélection de produits locaux fermiers au magasin (œufs, miel...).



INFOS PRATIQUES

500 impasse du Moulin
27500 Bourneville Sainte-Croix
lafermemoulin@gmail.com
Tél: 07 81 83 07 40

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du mercredi au jeudi de 9h à 12h30 et de 16h à 18h30
- ▶ Le vendredi de 16h à 18h30
- ▶ Le samedi matin de 10h à 12h30

Magasin à la ferme. Possibilité de commander (commande à retirer sur place).

Réservation :

- ▶ Par téléphone



Un cidre d'autrefois, à l'origine du bœuf cidré

P'tit clos normand

François-Xavier Craquelin du P'tit Clos Normand à Villequier est un producteur de cidre qui s'inscrit dans une démarche de développement durable.

“Il s'agit d'une élaboration artisanale authentique, à l'ancienne. À la différence d'une fabrication industrielle, nous ramassons les pommes à la main, nous n'utilisons pas de machines hydrauliques, etc. C'est du cidre tel qu'on le faisait autrefois !”
Depuis 2015, François-Xavier Craquelin s'est lancé dans la production de Bœuf Cidré. Un bœuf inspiré des bœufs de Kobe. Il donne à ses bœufs en fin de maturation du cidre, afin d'obtenir une viande tendre et parfumée.

NOUVEAUTÉ: Sa dernière création? Le Calv'arrangé, un mélange de Calvados et d'épices.



© dronepress



©CSNT

INFOS PRATIQUES

EARL Les coudreaux
Hameau des Coudreaux
76490 Villequier Rives-en-Seine
Tél: 06 62 32 90 02
www.boeuf-cidre.com
f francoisxavier.craquelin

- ▶ Accueil tous les jours sur rdv.
Merci d'appeler au 06 62 32 90 02.
- ▶ Visite sur demande.



Visite d'une cidrerie traditionnelle

O'Pressoir des Hautes Falaises

Entreprise artisanale créée en 2000, cette cidrerie traditionnelle « par amour du terroir et du savoir-faire », vous propose une visite du lieu de fabrication de son cidre, au clos masuré, et de découvrir la fabrication du cidre, du ramassage des pommes à la mise en bouteilles, avec une dégustation de son cru !

Au fil du temps, grâce à une transmission orale, O' Pressoir des Hautes Falaises, est heureux de pouvoir vous faire croquer un bout de pomme « bien de chez nous ». En constante évolution avec l'amour des traditions et le respect du terroir ; parce que les bulles ça stimule !



© Caux Falaises Tourist



© Rives Seine Tourisme



© Caux Falaises Tourist

INFOS PRATIQUES

3 Route de Colleville
76400 Contremoulins
cidredenormandie@gmail.com
Tél: 07 49 47 58 43

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du lundi au vendredi de 14h à 18h entre le 1^{er} avril et le 30 septembre.
- ▶ Sur RDV en hors-saison.



Les Saveurs d'Antan Boucherie à la ferme

Les Saveurs d'Antan est une boucherie-restaurant au cœur de la ferme. Dans une ambiance conviviale de bistrot de campagne, la vue se tourne sur les prés alentours et depuis la terrasse au calme. La cuisine faite maison est copieuse, avec les viandes et les terrines en direct de la ferme. On peut aussi s'approvisionner en bons produits vraiment locaux dans le magasin attenant.



INFOS PRATIQUES

Domaine de la Griserie
14130 Saint-Gatien-des bois
Tél: 02 31 65 79 33 - 06 40 86 67 56

Horaires d'ouverture :

► Ouvert du mercredi au dimanche
de 12h à 14h et de 19h à 21h
(dimanche de 12h à 14h).



La passion de l'apiculture Des abeilles au miel

Depuis plus de 35 ans, se niche aux cœur d'Hennequeville, sur les hauteurs de Trouville-sur-Mer, un jardin secret dont la sérénité est à peine troublée par un doux vrombissement. C'est là, au milieu des cerisiers, que Michel et Denise Hébert élèvent leurs abeilles.

Intarissables sur ces utiles hyménoptères, Denise et Michel s'engagent au quotidien pour leur défense. Choyées dans ce joli jardin, les abeilles offrent, si les conditions sont favorables, un miel délicieux, « fait avec amour », celui que leur portent leurs gardiens.

Retrouvez le miel de Michel et Denise Hébert à la boutique de l'Office de Tourisme (disponibilité selon la saison et les aléas climatiques).



INFOS PRATIQUES

8 Chem. des Aubets,
14360 Trouville-sur-Mer
Tél: 02 31 87 88 73

► **Vente directe** sur rendez-vous.





Découvrir la pêche du jour

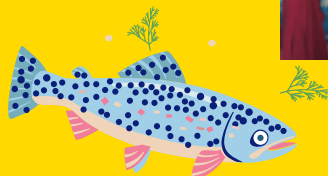
P.25 ▶ 26

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



Fraîcheur et variété Marché aux poissons – Le Havre

En cœur de ville, les pêcheurs locaux étalent les poissons et crustacés à la sortie du bateau. La fraîcheur des produits, le prix, la qualité mais surtout la variété des produits (coquilles, bulots, roussettes, encornets, mullets, merlans, carrelets, maquereaux, bars...), font de ce marché un lieu de découverte et de terroir par excellence !



INFOS PRATIQUES

28 Rue Général Faidherbe
76600 Le Havre

Arrivage de poissons frais :

- ▶ Du lundi au vendredi de 8h30 à 13h / 13h30
- ▶ Le samedi de 8h30 à 13h

Pendant la saison des coquilles :

- ▶ Du mardi au samedi de 7h à 13h30

Selon les pêcheurs, les arrivages et les produits.



Dégustation de fruits de mer Marché aux poissons – Trouville-sur-Mer



C'est un lieu typique, traditionnel et incontournable à Trouville-sur-Mer. Vous pourrez y découvrir toutes les saveurs de la mer : selon les saisons coquilles Saint-Jacques, maquereaux, soles, moules...

Depuis 1991, la poissonnerie de Trouville-sur-Mer est inscrite sur la liste annexe des monuments historiques. Inscription qui est pour effet de protéger le quartier du port de pêche.



Expérience trouvillaise par excellence, installez-vous sur les mange-debout disposés sur la terrasse du marché aux poissons et dégustez en toute sérénité un plateau de fruits de mer concocté par les poissonniers.



INFOS PRATIQUES

Quai Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
www.trouvillessurmer.org

Horaires d'ouverture :
▶ 9h-19h, tous les jours

Réservation :
▶ Par téléphone auprès des différents poissonniers.



Vente et dégustation d'huîtres Marché aux poissons – Fécamp

Le marché aux poissons, proche de la criée et du Musée des Pêcheries, propose des produits de la mer en vente directe aux particuliers et des dégustations d'huîtres sur place.



INFOS PRATIQUES

2 Rue du Cdt Riondel
Quai Jean Recher
76400 Fécamp
Tél: 02 35 28 93 36
www.lemarcheauxpoissons.com

Horaires d'ouverture :
▶ Le mardi matin de 9h à 12h30
▶ Le vendredi et le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h

En juillet et août:
▶ Mardi, mercredi et jeudi de 9h à 12h30
▶ Vendredi et samedi de 9h à 19h



Emplettes gourmandes

P.27 ▶ 36



Les produits du terroir par excellence La Cambuse Gourmande

Boutique de produits du terroir, les produits régionaux proposés sont issus d'une sélection rigoureuse en termes de qualité, d'authenticité et de respect environnemental.

Les producteurs sélectionnés sont toujours à la recherche de l'excellence. Du sucré au salé, de la limonade au cidre ou encore de la bière locale au digestif, vous trouverez de quoi satisfaire votre gourmandise.

Venez découvrir entre amis, en couple ou en famille, cette boutique et son propriétaire passionné lors d'une dégustation privative ou lors d'une simple visite de la boutique.



INFOS PRATIQUES

40 Rue de Paris
76600 Le Havre
Tél: 06 11 15 25 61
lacambusegourmande@gmail.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Lundi de 14h à 19h
- ▶ Mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 19h

Réservation obligatoire pour la dégustation :

- ▶ Par téléphone ou par mail



La Normandie sous toutes ses formes Les Toqués du Terroir



Toqués et irrésistibles !

Ici, le terroir est roi et l'adresse est d'exception. On y trouve de tout pourvu que ce soit normand : fromages AOP, terrines, cidres et Calvados, ou encore légumes, légumineuses, miel, gâteaux mais aussi cosmétiques et artisanat.

Les Toqués veulent que cela crée ou recrée un lien entre ceux qui font et ceux qui dégustent : agriculteurs, éleveurs, artisans, producteurs, consommateurs. Ici, tout en effet n'est que valeurs, tout n'est qu'éthique ; tout est étiqueté terroir.



INFOS PRATIQUES

46 Rue des Bains
14360 Trouville-sur-Mer
Tél: 02 31 98 13 07
www.trouillesurmer.org

Horaires d'ouverture :

- ▶ De 10h à 19h « et plus souvent ! »
- ▶ Tous les jours sauf le mercredi
- ▶ Tous les jours pendant les vacances scolaires



Poissons fumés et conserves fabriquées sur place Le Bouquet Normand

Magasin d'usine à Fécamp, le Bouquet Normand propose une large gamme de poissons fumés et de conserves fabriquées sur place. Tout cela, dans le respect des traditions familiales.



INFOS PRATIQUES

3 Rue de la Barricade
76400 Fécamp
contact@lebouquetnormand.fr
www.lebouquetnormand.fr
Tél: 02 27 30 28 95

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h
- ▶ Samedi de 9h à 12h



Des produits naturels d'épicerie fine

La Boutique du Carmel

Au Carmel du Havre, comme dans toutes les communautés monastiques, le travail des mains fait partie des activités quotidiennes. Ce travail d'artisanat est à la fois un engagement spirituel et économique : il est la source principale de revenus pour la communauté.

Les sœurs du Carmel du Havre ont développé au fil des années la confiserie : confitures et gelées sont fabriquées dans le respect de la tradition, simplement avec des fruits, du sucre et sans additif.

La boutique propose également de nombreux autres produits naturels d'épicerie fine provenant d'autres monastères.

Vous trouverez par ailleurs, toute une gamme de produits de bien-être et santé (crèmes, parfums, huiles essentielles...), de la confection cousue main pour enfants, de la vaisselle pour la maison, des idées cadeaux pour les naissances, baptêmes, mariages...

Après avoir découvert la boutique, le jardin du Silence permet une balade reposante et ressourçante.

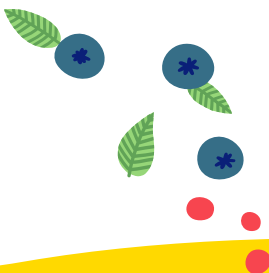


INFOS PRATIQUES

151 Rue Félix Faure
76620 Le Havre
Tél: 02 35 46 50 75
boutique@carmelduhavre.fr
<https://www.carmelduhavre.fr>

Horaires d'ouverture de la boutique Kerith du monastère :

- ▶ De 9h15 à 12h et 14h à 17h tous les jours
- ▶ Entrée gratuite et accès gratuit au jardin du silence.



Des produits du terroir pour tous les goûts

Le comptoir du bec d'or

Le Comptoir du Bec d'Or vous propose dans son magasin de nombreux produits du terroir, viande de ses volailles élevées en plein air, fromages, fruits, légumes, boissons locales... plus de 1200 références !

Restauration sur place ou à emporter de planches de charcuterie, fromages, vins, burgers maison... Il y en a pour tous les goûts !

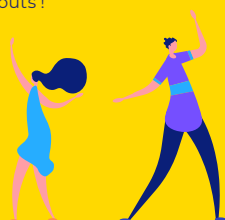


INFOS PRATIQUES

La Livraye - RD519
14290 Orbec
Tél: 02 31 63 08 21
contact@lebecdor.fr
f LeComptoirduBecdOr

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h
- ▶ Le samedi de 9h à 19h30
- ▶ Le dimanche de 9h30 à 12h30





Produits régionaux et artisanaux J'irai revoir ma Normandie

Boutique de produits régionaux et artisanaux composée à 80% de produits normands avec parmi eux, des cidres dont du cidre rosé et blanc prestige, des apéritifs normands, des Pommeaux, des crèmes de Calvados, des terrines et conserves, des biscuits, des confiseries et les incontournables caramels au beurre salé d'Isigny.



INFOS PRATIQUES

2 rue amiral de Maigret
14360 Trouville-sur-Mer
Tél: 02 31 81 43 13

Horaires d'ouverture :

► Tous les jours de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30.



Rhubarbe et Calvados Les saveurs du Roumois

Murielle confectionne, avec amour et soin, divers produits à base de rhubarbe (confitures, sorbets, jus de fruits, pâtes de fruit), ainsi que du Calvados hors d'âge d'appellation contrôlée et du Rhum Arrangé. Tous ses produits, fabriqués en Normandie, à base de fruits locaux, sans colorant, ni conservateur ou additif, sont à retrouver dans sa boutique. Coffrets cadeaux, possibilité de composer à la demande les paniers garnis.



INFOS PRATIQUES

70 rue du château
27350 La Haye de Routot
rhubarbe.roumois@orange.fr
Tél: 06 26 54 40 45

Horaires d'ouverture :

Sur réservation :

- Du lundi au vendredi de 14h à 17h30
- Samedi de 10h à 12h l'hiver (de 9h à 12h en haute saison)

Réservation :

- Par téléphone



Du plus traditionnel au plus original Les pains d'épices de Bertrand

Dans cette boutique, une sélection d'une cinquantaine de pains d'épices différents sont proposés. Confectionnés sur place par Bertrand, vous trouverez des goûts et saveurs très variés, des plus traditionnels tels que le pain d'épices au confit d'orange, au citron, au gingembre, le pain au miel (sans épices) ... aux plus originaux !

Laissez-vous tenter par ces délicieux pains d'épices à manger seul ou en accompagnement de vos mets sucrés ou salés, tels que le pain d'épices au confit de tomates, 10 poivres, confit d'échalote, basilic, aux feuilles d'aneth, etc... La boutique propose également d'autres produits locaux et gourmands.

Tous les pains d'épices de Bertrand sont préparés sans colorants, sans conservateurs, sans OGM, sans produits de synthèse.



INFOS PRATIQUES

3 impasse des Thuyas
76930 Octeville-sur-Mer
Tél : 09 72 64 27 37

www.lespainsdepicesdebertrand.com
infolespainsdepicesdebertrand@gmail.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h
- ▶ Le samedi de 14h à 18h

Tarifs :

- ▶ de 3,80€ à 8€

En saison, des visites sont organisées avec Le Havre Étretat Tourisme.



La brûlerie du Havre de Grâce Café Charles Danican

La brûlerie du Havre de Grâce sélectionne et torréfie des cafés d'exception venus de toutes les régions du monde. Elle commercialise ses cafés sous la marque Cafés Charles Danican, entreprise artisanale et familiale créée en 1967, et s'inscrit dans l'histoire du Havre, place historique de l'importation du café en France. Vous y trouverez des cafés d'assemblages ou de pure origine en sachets ou en vrac ainsi qu'une gamme de machines à café.



Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant
[@estuairedelaseine](https://www.instagram.com/estuairedelaseine)



INFOS PRATIQUES

57 rue des Moteaux
76620 Le Havre
Tél : 02 35 46 01 54
contact@brulerieduhavre.fr
www.cafecharlesdanican.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h

En saison, des visites sont organisées avec Le Havre Étretat Tourisme.



Tarifs et horaires à titre indicatif - Veuillez vous référer au site internet



Sablés gourmands Charlotte & Ernesto

Tout a commencé par la découverte d'une recette de délicieux petits sablés. Après de nombreuses fournées de biscuits agrémentés de graines, fruits, épices et aromates variés, Charlotte a fait appel à des gourmets volontaires afin de l'aider à sélectionner les meilleures recettes. Il ne lui restait plus qu'à trouver un atelier pour confectionner ses gourmandises et les partager avec le plus grand nombre ! Après quelques mois de travaux, c'est au milieu de l'été 2018 qu'elle a posé ses sacs de farine et de chocolat à Caudebec-en-Caux, sa ville natale où Charlotte vous accueille dans sa boutique de biscuits.



INFOS PRATIQUES

7 rue du Baillage
76490 Rives-en-Seine
Caudebec-en-Caux
Tél : 06 98 54 37 78
www.charlotteeternesto.fr

📧 charlotteeternesto@gmail.com

Horaires d'ouverture :

- La biscuiterie vous accueille le vendredi et le samedi de 16h à 18h pour le retrait des commandes en click & collect ainsi que de la vente sur place.



Un salon de thé convivial et accueillant ! "La Laiterie" à l'Abbaye du Valasse

La Laiterie vous accueille sous ses voûtes cisterciennes ou les pieds dans l'herbe de sa terrasse. Ici, on aime à vous recevoir. Convivialité et partage sont les maîtres mots. L'artisanat local et les producteurs de la région vous proposent leurs savoir-faire dans cette très jolie boutique. Un espace de détente et de convivialité avec fauteuils et canapés vous est également proposé. En ce qui concerne la restauration, de délicieuses pâtisseries sont toujours au rendez-vous des petits creux. Elles se marient à merveille avec les boissons chaudes et tout particulièrement les thés. Côté salé, il est possible d'acheter son plat proposé en bocaux. Une formule qui séduit de plus en plus par sa simplicité, ses prix abordables et sa qualité.

INFOS PRATIQUES

289 rue de la Briarderie
Abbaye du Valasse
76210 Gruchet-le-Valasse
Tél : 02 32 84 64 76
salondethe@cauxseine.fr
www.abbayeduvalasse.fr/la-laiterie

Horaires d'ouverture :

- Début octobre à fin mars :
- Du mardi au vendredi de 10h30 à 18h

Début avril à fin mai :

- Du mardi au vendredi de 10h30 à 18h – week-end et jours fériés de 14h à 18h

Début juin à fin septembre :

- Du lundi au vendredi de 10h30 à 19h – week-end et jours fériés de 14h à 19h

Sans réservation





Pour l'amour du vrac, du bio et du local L'Eure dans l'bocal

Située entre le Marais Vernier et Pont-Audemer, cette épicerie engagée dans le zéro déchet propose des produits bio et en vrac. Denis propose également une large gamme de produits locaux et des paniers de légumes bio en association avec la ferme du Pericoquet située à Condés-sur-Risle. Ainsi, L'Eure dans l'bocal propose des fruits et des légumes, des fruits secs, des chocolats, des guimauves véganes, des céréales ou encore du saucisson. La différence avec les autres boutiques : ici on mise sur le zéro déchet et on vient avec ses propres pots et bocaux !

L'Eure dans l'bocal !
19, Route de Quillebeuf
27500 Saint Mards de Blacarville
06-32-30-12-22
leuredansl'bocal@gmail.com
@l'eure.dans.l'bocal

Alimentation - Produits
Frais - Pain - Fromages - Charcuterie,
Spécialités - Cakes -
Condiments - Epices -
Bouillons - Confitures -
Fruits - Légumes -
Produits d'entretien -
Hygiène - DSI

Du bio, du local et du vrai vrac !
Du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h
Le samedi de 9h à 13h et de 15h à 18h

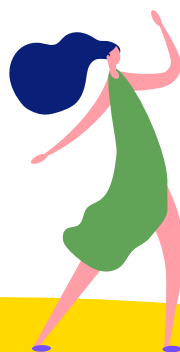



INFOS PRATIQUES

Côte de Quillebeuf
27500 Saint Mards de Blacarville
leuredansl'bocal@gmail.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h
- ▶ Samedi de 9h à 13h et de 15h à 18h



Dégustez des confitures authentiques chez Albert La confiture d'Albert

Envie de vous régaler avec des confitures faites maison et bio ? Découvrez la confiture d'Albert !

Dans la vallée de la Risle, Albert propose une large gamme artisanale de confitures et de chutney. Côté parfums classiques, des associations sortent de l'ordinaire pour le plaisir des papilles : confiture abricot-fèves de tonka, chutney figues-oignon, fraises-graines de chia, pomme-kiwi-badiane, pomme-safran, poire-châtaigne-vanille, clémentine, orange-potiron-vanille, pêche-verveine, poire-fève de tonka, abricot-miel, pruneaux.

Les confitures sont confectionnées avec des fruits de saison, récoltés

au meilleur moment de l'année, et proviennent uniquement de producteurs certifiés bio. Vous découvrirez des confitures authentiques, à base de fruit, sucre et jus de citron, sans ajout d'additifs, conservateurs ou gélifiants.

Les confitures d'Albert sont disponibles en ligne sur le site www.laconfituredalbert.com.



INFOS PRATIQUES

279 rue du Quesney
27500 Corneville-sur-Risle

contact@laconfituredalbert.com
<https://www.laconfituredalbert.com/>





Associer les saveurs de la Nature Les Herbes du Marais

Récemment installés au cœur du Marais Vernier, Bernard et Carole Mascarel cultivent et récoltent toutes sortes de plantes: Romarin, thym, sauge, menthe, ortie, fenouil, sarriette, origan, laurier... Une fois séchées sur place, ces herbes se consomment en tisane ou agrémentent le sel de Guérande ou, mélangées au sucre, elles se transforment en délicieux sirops. La ferme des Herbes du Marais souhaite prochainement ouvrir une boutique et proposer des visites pour pouvoir présenter toutes les facettes d'une culture visant la confection de produits naturels.

En attendant, Bernard et Carole vous accueillent tous les vendredis matin sur le marché de Pont-Audemer.



INFOS PRATIQUES

56 bis Lieu-dit Le Clairval
27680 Marais-Vernier
Tél: 06 31 19 74 45
contact@lesherbesdumarais.fr

Les Herbes du Marais sont présentes le vendredi matin sur le marché de Pont-Audemer.



Une exploitation familiale qui coche toutes les bonnes cases !

Lulu Market- Ferme de la chapelle Brestot

La famille Delavoipière propose des produits issus de la ferme : planches apéritives, plateaux de fromages, yaourts et fromage blanc, lait, crème, beurre, faisselle, pommes de terre, veau, bœuf, fraises...mais pas seulement. Depuis quelques années, des casiers automatisés garnis de bons produits locaux des fermes voisines (légumes, yaourts, viande) sont accessibles 24h/24. Et, depuis 2023, une épicerie fine nommée "Lulu Market" vient compléter les possibilités pour les consommateurs d'accéder aux produits frais et locaux.

INFOS PRATIQUES

35 route de Pont-Audemer
27350 Rougemontiers
Tél: 02 32 57 38 75
Tél: 06 12 51 12 00
ferme.delavoipiere@gmail.com
www.earl-la-chapelle-brestot.
jimdofree.com

Horaires d'ouverture :

- Épicerie fine "Lulu Market" :**
- ▶ Mercredi et jeudi de 15h à 19h
 - ▶ Vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h
 - ▶ Dimanche de 9h30 à 12h30

Distributeur automatisé
24h/24 - 7j/7





Boutique 100% locale à Saint-Maclou Du Pré au Lait

De la fenêtre, on peut voir les vaches paître dans le pré. Ces mêmes vaches dont le lait sert à fabriquer les fromages, la crème, le beurre, les yaourts, le fromage blanc et même la tartinade apéritif en vente à la nouvelle boutique à la ferme « Du pré au lait » à Saint-Maclou.

Marie propose aussi à la vente les produits d'une quinzaine de producteurs locaux : fruits et légumes, volailles de la Ferme de la Houssaye d'Épaignes, glaces de la Ferme du Bois Louvet, confitures des fruits rouges de l'Estuaire, miel de Conteville, œufs de la Poule aux œufs d'Eure à Bourneville-Sainte-Croix, viandes de bœuf et de porc, charcuterie, cidre fermier, bière, farine, etc.



INFOS PRATIQUES

Du Pré au Lait
820 La Brière
27210 Saint-Maclou
Tél : 06 26 53 55 60
📍 Du Pré au Lait

Horaires d'ouverture :

- ▶ Mercredi et jeudi de 15h à 18h30
- ▶ Vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h
- ▶ Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h



Du local, du circuit-court à prix maîtrisés O'Producteurs "Tranquille"

Après un voyage de plusieurs mois sur les routes de France pour découvrir le monde de l'agriculture, Fanny et Denis, amoureux de leur Normandie natale, ont ouvert O'Producteurs « Tranquille », un magasin entièrement dédié au « bien - consommer ».

Pas moins de 90 producteurs normands et une vingtaine d'artisans français approvisionnent les rayons... Vous y trouverez de tout pour vous restaurer : des pâtes artisanales aux gâteaux en passant par des boissons, de la viande, des légumes... Régalez-vous, tous les produits proposés sont locaux !

INFOS PRATIQUES

1 rue Gaston Gallimard
14910 Benerville-sur-Mer
Tél : 06 16 86 07 53

Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouvert tous les jours de 9h30 à 18h45 (dimanche 10h-13h)





Dénichez des produits pour vos papilles

La Belle Épicerie

Bienvenue sur le territoire de l'estuaire de la Seine, où chaque village révèle une richesse gastronomique insoupçonnée. Parmi les trésors culinaires, découvrez La Belle Épicerie : une escale incontournable pour les amateurs de goûts raffinés et d'expériences gustatives uniques. Parcourez les rayons de l'épicerie pour découvrir une palette de saveurs incomparables. Des chips aux huiles d'olive parfumées, en passant par les confitures faites maison ou le miel local, La Belle Épicerie offre une sélection exquise qui ravira les palais les plus exigeants.

Que vous soyez un gourmet passionné ou simplement en quête de découvertes gustatives, La Belle Épicerie est une invitation à explorer les saveurs locales dans un cadre chaleureux et convivial. Imprégnez-vous de l'essence culinaire de l'estuaire de la Seine en faisant de cette épicerie fine une étape incontournable de votre séjour.

INFOS PRATIQUES

23 rue Jean Prévoist
76110 Goderville
Tél : 02 76 39 07 71
la.belle.epicerie.th@gmail.com
f La Belle Epicerie

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h
- ▶ Samedi de 9h à 19h30
- ▶ Dimanche de 9h30 à 12h30





Patrimoine et gourmandises

P.37 ▶ 40



Visite de la distillerie et dégustation **Le Palais Bénédictine**

Ce chef d'œuvre architectural, d'inspiration néogothique et néo-Renaissance, a été érigé à la fin du XIX^{ème} siècle en l'honneur de la liqueur Bénédictine.

Découvrez les collections exceptionnelles d'art ancien et sacré de son fondateur Alexandre Le Grand.

Découvrez l'incroyable histoire de la Bénédictine. Visitez l'unique distillerie de cette liqueur toujours en activité et découvrez quelques-unes des 27 plantes et épices qui composent sa recette, encore tenue secrète de nos jours.

Après la visite libre des collections d'art, rejoignez votre guide pour la découverte de la distillerie et des caves. Assistez à une dégustation

commentée dans les nouveaux espaces dédiés.

L'équipe du Palais Bénédictine a le plaisir de vous accueillir dans son nouveau bar à Cocktails « La Verrière ». Profitez d'un moment chaleureux et convivial grâce à une carte riche et variée en cocktails, encas salés et sucrés.

Venez découvrir l'art de la mixologie auprès d'une équipe passionnée !



INFOS PRATIQUES

110 Rue Alexandre Le Grand
76400 Fécamp
infos@benedictine.fr
www.palaisbenedictine.com
Tél: 02 35 10 26 10

Horaires d'ouverture :

▶ Consulter le site internet.

▶ Billetterie en ligne sur le site du Palais, ou sur place.



Une expérience gourmande L'Extraordinaire Voyage du Chocolat

Plongez dans l'univers fabuleux du chocolat pour une aventure passionnante dans le temps.

Éveillez vos 5 sens lors d'une expérience gourmande et chocolâtée en suivant un parcours sur l'histoire, la culture et la fabrication du cacao. Une expérience unique à découvrir seul, entre amis ou en famille.

Vous pourrez également profiter de la boutique de chocolats comprenant un nouvel espace réservé aux produits de notre belle région normande.



INFOS PRATIQUES

851 Route de Valmont
76400 Fécamp
contact@chocolatshautot.com
www.chocolatshautot.com
Tél : 02 35 10 30 40

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30
- ▶ Ouvert le dimanche en juillet et août de 9h à 12h et de 14h à 18h30

Dernière visite 45min avant la fermeture.

Gratuit



Le musée vivant du four à pain Cuisson de pains et brioches au four à bois

Depuis 1979, ce four à pain qui fut l'une des boulangeries du village, est devenu un musée vivant, s'animant chaque dimanche, 9 mois par an. Venez dès 14h30 pour voir fonctionner le four à bois. Le défournement est assuré par le boulanger vers 15h15 pour le pain et vers 16h15 pour la brioche. Les visites guidées se poursuivent jusqu'à 18h avec des dégustations et la vente des produits. Des stages sont proposés plusieurs fois dans l'année et peuvent être organisés sur demande afin que le pétrissage, le façonnage et la conduite de la cuisson n'aient plus de secrets pour vous !

Cuisson de pains et brioches tous les dimanches de mars à novembre avec parfois des spécialités : pain amour (avec la farine du Moulin Amour), teurgoule, kouign Amann...



INFOS PRATIQUES

Grand' rue
27350 La Haye de Routot
www.terresvivantes-normandie.fr
Tél : 06 72 73 05 22 // 02 32 56 21 76
www.terresvivantes-normandie.fr

Horaires d'ouverture :

De mars à avril et de septembre à novembre :

- ▶ Tous les dimanches de 14h à 18h

De mai à août :

- ▶ Tous les dimanches de 14h30 à 18h30

- ▶ Ouvert le jeudi de l'Ascension, le lundi de Pentecôte, le 14 juillet et le 15 août de 14h30 à 18h30 (Pas de cuisson au four).

Réservation :

- ▶ Par téléphone



S'emparer du goût du terroir L'écomusée de la Pomme et du Cidre



Boire un verre de cidre, ce n'est pas seulement se désaltérer, c'est aussi s'emparer du goût d'une terre, de ses pommiers, de ses pressoirs, de ses celliers, de ses tonneaux et de toute l'histoire des hommes de Normandie.

Côté musée, un bâtiment en brique et silex du XVI^{ème} siècle, une collection de 1000 pièces est présentée. Boucheuse, alambic, ainsi qu'une visite de la cave et du verger avec brassage au pressoir vous raconteront le cheminement de la fabrication du cidre.

Côté boutique, une cinquantaine de produits, tous issus de la pomme, vous seront proposés : cidre, Pommeau, Calvados, eau-de-vie « La Goutte Cauchoise », jus et gelée de pommes...



INFOS PRATIQUES

Vincent & Marie-Claire Godefroy
1315 Route de Goderville
76110 Bretteville du Grand Caux
Tél: 02 35 27 41 09
info@ecomuseeducidre.fr ou
vincentgodefroy@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du 1^{er} avril au 30 juin et du 1^{er} septembre au 31 octobre : à 14h30 tous les jours sauf le mercredi
- ▶ De juillet à août : à 14h30 et 16h30 tous les jours
- ▶ Du 1^{er} Novembre au 31 mars : sur rendez-vous uniquement.

Possibilité également de faire la visite avec une tablette numérique en français, anglais, hollandais et allemand aux horaires d'ouverture de la boutique.

Tarifs :

- ▶ Adultes : 5 €
- ▶ Jeunes (10-18 ans) : 4 €
- ▶ Groupes (dès 10 personnes) : 4 €
- ▶ Pass Famille (2 adultes + 2 enfants) : 15 €

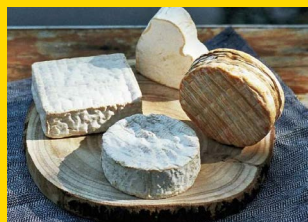


Les fromages AOP de Normandie à l'honneur, atelier dégustation Aux Gourmandises Normandes

Aux Gourmandises Normandes, c'est avant tout une boutique emblématique tenue par une honfleuraise pure souche. Vous y retrouvez les produits traditionnels et les saveurs authentiques du terroir normand.

Magaly vous propose un atelier de dégustation des 4 fromages AOP de Normandie, sélectionnés et affinés par ses soins. Fabrication 100% artisanale et locale au lait cru : Camembert, Pont l'Evêque, Livarot et Neufchâtel.

Laissez-vous aller à une pause gourmande, où histoire et saveurs se mêlent. Un verre de cidre local accompagnera la dégustation.



INFOS PRATIQUES

Aux Gourmandises Normandes
6 Place Pierre Berthelot
14600 Honfleur
Tél: 02 31 81 56 91
f Gourmandises Normandes - Honfleur

Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouvert tous les jours de 10h30 à 18h30.
- ▶ Fermé le jeudi.





Goûter à l'histoire culinaire de Honfleur

Expérience Gourmande

Découvrez Honfleur à travers son histoire culinaire et vivez une expérience gourmande où tous vos sens seront en éveil ! Le guide vous réserve un programme haut en saveurs, avec dégustations et sensations à la clé.



INFOS PRATIQUES

Office de Tourisme
Communautaire de Honfleur
Quai Lepaulmier
14600 Honfleur
www.ot-honfleur.fr
Tél: 02 31 89 23 30

► Programmation disponible auprès de l'Office de Tourisme.

Tarifs :

- 9€ tarif plein – 6€ tarif réduit (4-14 ans)
- Gratuit (0-3 ans).

Réservation :

- Après de l'Office de Tourisme

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant [@estuairdelaseine](https://www.instagram.com/estuairdelaseine)



Récréation sucrée

Les ateliers de Nicolas

Saint-Honoré, Paris-Brest, macarons... Nicolas vous apprendra la création des grands desserts qui n'auront plus de secrets pour vous après un cours de pâtisserie à l'atelier « Récréation sucrée ».

À la fin, repartez avec vos desserts chez vous !



INFOS PRATIQUES

107 rue Henry Chéron
14100 Lisieux
Tél: 02 31 62 16 33
recreationsucree@gmail.com
www.recreationsucree.com

Horaires d'ouverture :

- D'octobre à Juin, les mercredis et samedis selon un planning défini.

Tarifs :

- Entre 30€ et 60€ selon la prestation.

Réservation et paiement :

- Sur place ou par téléphone.
- Paiement intégral avant la date choisie.





Respirer, découvrir et déguster

P.41 ▶ 45



Rendez-vous avec la nature Atelier Pissenlit et Compagnie

Un rendez-vous avec la nature ! Au cours d'une balade, vous découvrirez les plantes sauvages comestibles et apprendrez à les apprivoiser et les utiliser dans votre cuisine.

En plus d'une balade découverte et d'une cueillette raisonnée, nous vous proposons des jeux de reconnaissance et la dégustation d'une préparation telle que des cakes aux orties ou au pesto d'ail d'ours accompagnée d'une boisson chaude.

Laissez-vous guider par notre animatrice de nature...



INFOS PRATIQUES

Abbaye du Valasse
76210 Gruchet-le-Valasse
<https://www.pissenlitetcompagnie.com>
Marie MENARD DUVAL
Tél : 06 89 69 77 50
pissenlitetcompagnie@laposte.net
www.pissenlitetcompagnie.com
Lieu : à définir

Horaires d'ouverture :

▶ Sur demande, d'avril à novembre, balade de 2h à 4h.

Tarifs :

▶ En fonction de la demande et du nombre de personnes

Tarifs et horaires à titre indicatif - Veuillez vous référer au site internet



Un panier 100% local et gourmand au Manoir Pique-nique sous les pommiers

Quoi de plus bucolique qu'un pique-nique dans nos beaux vergers normands ? Le Manoir d'Apreval a tout prévu et vous réserve une place de choix sous les pommiers du domaine, avec un panier pique-nique rempli de produits 100% locaux et gourmands !

Des visites guidées sont également proposées. Pensez à réserver !



INFOS PRATIQUES

Le Manoir d'Apreval
15 Chemin des Mesliers
14600 Penne-depie
Tél: 02 31 14 88 24
www.apreval.com

Horaires d'ouverture :

► Tous les midis du 1er juillet au 31 août

Réservation :

► Par téléphone ou en ligne



La rando pause gourmande sur la Côte de Grâce Rando-Apéro Côte de Grâce

Qui n'a jamais rêvé de terminer une petite rando par un apéro ? Suivez le guide dans les ruelles de Honfleur et montez jusqu'au plus beau point de vue de la région... la Côte de Grâce ! Une jolie pause gourmande vous attend, pour démarrer la soirée en beauté.

Rando-guidée 2,5kms, de Honfleur au Mont-Joli.



INFOS PRATIQUES

Office de Tourisme
Communautaire de Honfleur
Quai Lepaulmier
14600 Honfleur
www.ot-honfleur.fr
Tél: 02 31 89 23 30

► Programmation disponible auprès de l'Office de Tourisme.

Tarifs :

- 9€ tarif plein
- 6€ tarif réduit (4-14 ans)
- Gratuit (0-3 ans)

Tarifs sous réserve de modification en 2025.

Réservation :

► auprès de l'Office de Tourisme

Tarifs et horaires à titre indicatif - Veuillez vous référer au site internet



Les abeilles de A à Zzzzz Apiwilly

Au cœur du Marais-Vernier, venez découvrir le monde des abeilles et des apiculteurs. Le rucher Apiwilly vous propose de découvrir le miel, la gelée royale, l'hydromel, les sucettes au miel, le savon au miel, le pain d'épice, le vinaigre de miel ou encore les bonbons au miel. Ces produits sont disponibles en boutique. Wilfried et Emilie proposent également des visites des ruchers. Les trésors de cet or jaune aux mille et une vertus, du miel en passant par le pollen à la cire n'auront

plus de secrets pour vous. Vous découvrirez le microcosme de ces abeilles au travail acharné. Venez découvrir le métier de Wilfried qui nous permet de profiter des bienfaits du miel et de tout ce que les abeilles ont à nous offrir.



INFOS PRATIQUES

10 ter Le bout d'avail
27680 Marais Vernier
Tél: 06 46 32 91 38
emilie@apiwilly.com
<https://www.apiwilly.com/>

Horaires d'ouverture :

- ▶ Les visites se font entre mai et septembre.
- ▶ Sur réservation par téléphone.
- ▶ Accès à la boutique et visites des ruchers sur rendez-vous, et produits en vente à la ferme et sur leur étal le vendredi matin sur le marché de Pont-Audemer.



Territoire Beuzeville-Honfleur Rando-Apéro en pleine nature

Clémentine vous guide sur les sentiers de randonnée du territoire de Beuzeville-Honfleur. Et comme chaque rando a son univers, laissez-vous embarquer dans la verte campagne, la forêt, le marais ou la plage. A la clé, un joli apéro 100% normand devant un panorama époustoufflant !



INFOS PRATIQUES

Bureau d'Accueil de Beuzeville
52 rue Constant Fouché
27210 Beuzeville
Tél: 02 32 57 72 10
www.ot-honfleur.fr

- ▶ Programmation disponible auprès de l'Office de Tourisme.

Tarifs :

- ▶ 9€ tarif plein
 - ▶ 6€ tarif réduit (4-14 ans)
 - ▶ Gratuit (0-3 ans)
- Tarifs sous réserve de modification en 2025.

Réservation :

- ▶ Auprès de l'Office de Tourisme



Balade pique-nique gourmet en calèche

La jumenterie des Néfliers à Mentheville

Expérience unique à la journée, découvrez la campagne en calèche tirée par un cheval de trait normand. Après une matinée en attelage, dégustez un pique-nique gourmand élaboré le midi avec des boissons et mets locaux, au Manoir de Héricy. Et sur le retour dans l'après-midi, admirez le patrimoine architectural cauchois.



INFOS PRATIQUES

Les attelages de la jumenterie des Néfliers
335 route du Pont
76110 Mentheville
Tél: 06 15 99 08 02
<https://www.jdn-ecogite.fr>
jumenteriedesnefliers@gmail.com

Horaires d'ouverture:

► Tous les jours sur réservation, à domicile.

Tarifs:

► 100€/pers la journée - pique-nique compris - 5 adultes maximum (30€/pers balade goûter).

Prendre contact par téléphone ou par mail.



Balade gustative à vélo en pays Terre-Neuvas

Les pépites d'Anne

Anne, guide touristique et amoureuse de son territoire, vous emmène à vélo à travers un parcours gustatif à la découverte des pépites de la cité des Terre-Neuvas telles que le chocolat, la liqueur Bénédicte ou encore les produits de la mer.



INFOS PRATIQUES

lespipedanne@gmail.com
Tél: 06 61 53 08 08

  [lespipedanne](#)

Réservation:

► Du lundi au samedi de fin mars à mi-novembre (possibilité sur demande toute l'année)

► Groupe : 4 pers. minimum à 10 pers. maximum

Tarifs:

► 32€ / adulte et 22€ / enfant (12-16 ans) le tarif inclut la location de vélo, les dégustations ainsi que le guidage.

Gambade !

BALADE GOURMANDE
DANS L'ESTUAIRE

#3

Samedi
29 Juin
2024

Escapade normande
& repas de chefs
en 6 étapes



📍 Entre falaises et campagne
Le Havre Seine Métropole

Infos et inscriptions sur
www.gambade-estuaire.fr

EN PARTENARIAT AVEC :

ORGANISÉ PAR :

EN PARTENARIAT AVEC :



PÔLE MÉTROPOLITAIN
DE L'ESTUAIRE DE LA SEINE



Fêtes gourmandes

P.46 ▶ 55



Moulin de Hauville Le réveil du meunier

Venez découvrir, à l'occasion du réveil du meunier, le dernier moulin à vent de la région en fonctionnement.

Cette nouvelle fête culturelle met en lumière ce magnifique bâtiment du XIII^{ème} siècle, la vie et les petits secrets du meunier. Au programme, des invités et des animations pour faire de cette journée un moment festif et mémorable : grande fête avec des auteurs, invités, ateliers d'écriture, enluminure, calligraphie, peintres... Sans oublier la boutique dans la chaumière qui valorise et vend toute sorte de produits artisanaux locaux : farine, lentilles, pois cassés, sarrasin...



Avril

INFOS PRATIQUES

2 route du Moulin
27350 Hauville
www.terresvivantes-normandie.fr
Tél: 06 24 08 63 72 / 02 32 56 21 76

Horaires d'ouverture :

- ▶ Le réveil du meunier: une journée en avril.
- ▶ De mars à octobre, les mercredis et samedis selon un planning défini, et tous les dimanches

Tarifs :

- ▶ Paiement sur place.

Réservation :

- ▶ Sur place ou par téléphone

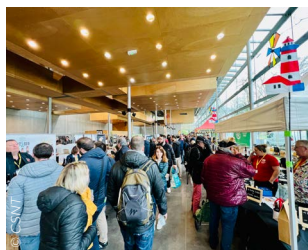




Abbaye du Valasse, grande halle Salon de la bière artisanale normande

Rassemblement de brasseurs de bières des 5 départements de Normandie. Vous découvrirez une cinquantaine de brasseurs normands ainsi qu'une animation "camp viking" en extérieur ! Vous aurez également l'opportunité d'en apprendre davantage sur leurs professions mais aussi de déguster et d'acheter leurs produits.

Restauration type Food truck sur place, parking gratuit !



Avril

INFOS PRATIQUES

Abbaye du Valasse
289 Rue de la Briarderie
76210 Gruchet-le-Valasse
f FetedelabiereArtisanaleNormande

Horaires d'ouverture :

- ▶ Dimanche 7 avril 2024 de 10h à 18h
- ▶ Date 2025 : voir sur la page Facebook

Réservation :

- ▶ Nécessaire uniquement pour l'atelier biérologie, via Facebook

Tarifs :

- ▶ 3€ par personne

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant @estuairedelaseine



Dîner immersif et grande tablée, marché et ateliers ! Marché complice du Havre

Le Collège Culinaire de France vous donne rendez-vous aux jardins suspendus pour deux jours de festival. Au menu, un dîner dans les serres réalisés par les plus grands chefs de la région, un marché d'artisans pour découvrir les saveurs d'ici et d'ailleurs, une guinguette gérée par des mains de maîtres, des ateliers autour de la gastronomie et de l'artisanat.

Une occasion exceptionnelle de découvrir ces magnifiques jardins, les chefs, producteurs et artisans du Collège Culinaire de France !



INFOS PRATIQUES

Jardins Suspendus
29 rue Albert Copieux
76620 Le Havre
<https://college-culinaire-de-france.fr/>

Horaires d'ouverture :

- ▶ Organisé au printemps (mai ou juin)

Tarifs :

- ▶ Accès gratuit – Dîner payant, sur réservation.

Réservation :

- ▶ Lien sur le site internet quelques semaines auparavant.



Tarifs et horaires à titre indicatif - Veuillez vous référer au site internet



Le rendez-vous des producteurs normands

Festival des AOC/AOP



1^{er} week-end du mois de mai

Point de départ de la Route du Cidre, le village de Cambremer accueille chaque printemps le Festival des AOC-AOP. Les 4 fromages normands AOP : le Livarot, le Camembert de Normandie, le Neufchâtel et le Pont L'évêque ainsi que le cidre, le Pommeau et le Calvados sont au rendez-vous pour une dégustation guidée par les producteurs.

Pendant deux jours, Cambremer reçoit fins connaisseurs ou simples curieux autour des produits du terroir mis en valeur par de nombreuses animations : ateliers du goût, cours de cuisine, ateliers enfants, randonnées...

Depuis 1995, le Festival des AOC-AOP de Cambremer célèbre le goût, le patrimoine culinaire, la tradition gourmande et la transmission de savoir-faire. Il invite l'excellence des terroirs à votre table. En plus d'être une rencontre joyeuse et conviviale, le festival vous propose des temps d'échanges pour partager les valeurs et le travail autour des AOC-AOP.

L'évènement a su gagner la confiance des visiteurs et des professionnels du secteur, plaçant la région Normandie et Cambremer sur la carte nationale et européenne des acteurs culinaires. Chaque année, un nouveau parrain et une nouvelle région ou pays est invité et fait découvrir sa passion pour la gastronomie.

Amateurs de gourmandises, ce festival est fait pour vous !

INFOS PRATIQUES

Bourg de Cambremer
14340 Cambremer
Tél : 02 31 48 18 10
festivalaocaop@agglo-lisieux.fr
www.festivalaocaop.fr

Tarifs :

- ▶ Entrée gratuite
- ▶ Verre de dégustation contre une caution à 2€



La Fête des gens de mer

Fécamp Grand'Escale

Fécamp Grand' Escale 2024 : Un évènement maritime international en Normandie célébrant les cultures maritimes. Une grande fête populaire dans le monumental décor naturel du « Pays des Hautes Falaises ».

- Des expositions de qualité autour du patrimoine maritime local avec des "inédits" et des exclusivités.
- Des animations vivantes (chantiers de construction en direct, ateliers interactifs, stands de vulgarisation des sciences maritimes, etc...).
- Des animations ludiques et spectaculaires "tout public"
- Des expositions et animations sous chapiteau et en plein air.
- Des dégustations de harengs fumés, des grillades de poissons, des produits du terroir.

- Des espaces ludiques consacrés aux enfants.
- De la musique sous toutes les formes (fanfares, jazz, chants de marins, chorales, musique normande et bretonne, etc.).
- Des spectacles et animations nocturnes : concert, bals populaires, rencontres...



Au printemps ou en été, tous les 2 ans

INFOS PRATIQUES

14 Grand Quai
76400 Fécamp
Tél: 02 27 30 93 07
contact@fecampgrandescale.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Une semaine de 10h à 23h
- ▶ Accès libre, visites des bateaux et sorties en mer payantes.

Réservation :

- ▶ Sur www.fecampgrandescale.com





Célébrons la mer et les marins-pêcheurs

Fête de la Mer

Véritable institution trouvillaise depuis 90 ans, pour honorer la mer et le travail des marins-pêcheurs. Deux jours de fête sur le village de la mer avec ses nombreux stands et animations: jeux marins, visites des bateaux de pêche et vieux gréements, chants de marins... Et grand concours - ouvert à tous - de rillettes de maquereau qui représente un patrimoine gourmand et immatériel, véritable emblème chez les Trouvillais de tous bords... La journée dominicale est quant à elle davantage consacrée aux cérémonies et hommages aux marins-pêcheurs et aux péris en mer. Cependant, les animations du samedi se poursuivent le dimanche.



Un week-end entre
mi-juillet et début août

INFOS PRATIQUES

Quai Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
www.trouvillesurmer.org
Tél: 02 31 14 60 70

Horaires d'ouverture :

- ▶ En été, un week-end entre mi-juillet et début août de 9h à 18h

Gratuit



Un rendez-vous à ne pas manquer !

Les guinguettes gourmandes

Caux Seine Normandie tourisme organise chaque été des guinguettes où convivialité et gourmandises sont les maîtres mots de ces soirées normandes.

L'évènement débute à 18h30 par une balade à la découverte du village, puis se prolonge par un marché du terroir où les producteurs locaux sont présents pour faire découvrir leurs produits. Sur place vous trouverez de quoi faire un repas complet ! De l'entrée au plat, en passant par du fromage ainsi qu'une touche de sucré pour finir sans oublier de la bière locale! Les participants peuvent ainsi se constituer un dîner aux saveurs authentiques de la destination, entre deux danses, au rythme de l'orchestre présent.

Mangez, trinquez et dansez !



Deux jeudis
en juillet
Deux jeudis
en août

INFOS PRATIQUES

Informations au 02 32 70 46 32 ou
via.tourisme@cauxseine.fr
www.entreseineetmer.fr/evènements/guinguettes/

Horaires d'ouverture :

- ▶ Deux jeudis en juillet et deux jeudis en août
- ▶ À partir de 18h30, dans 4 villages de l'agglomération de Caux Seine (lieux à découvrir sur le site internet prochainement).

Gratuit

Tarifs et horaires à titre indicatif - Veuillez vous référer au site internet



Festival à la ferme Au Champ!

Jouer, se salir, grimper, rencontrer, échanger, rire, goûter, toucher, écouter, observer, découvrir, manger, sauter, courir puis se souvenir et raconter cette folle journée à la ferme maraîchère.

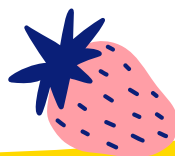
Voilà le programme de cette fête pour les enfants où les dégustations se mêlent aux ateliers et stands de partenaires engagés et sensibles au respect du vivant.

Le temps d'une journée La Petite Surface sera un lieu de fête, joyeux et chaleureux.

Avec un programme pensé pour les petits et les plus grands : un grand terrain de jeu pour tester son agilité et sa motricité.



Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



Octobre

INFOS PRATIQUES

Chaumière aux orties
15 Grand'rue
27 350 La Haye de Routot
www.terresvivantes-normandie.fr
Tél : 06 69 33 21 28 ou 02 32 56 21 76

Tarifs :

- ▶ Entrée payante
- ▶ Règlement sur place.



À la rencontre des passionnés Ma campagne, Festival Rural

Venez rencontrer des passionnés jardiniers, cuisiniers et naturalistes, autour des plantes, de la culture et de la cuisine des légumes et fruits.

Découvrez la cuisson des pains et des broches, visitez le musée du Sabot, participez à une balade botanique dans le Jardin des herbes sauvages et découvrez l'exposition de la Chaumière aux orties. Déambulez dans un marché composé de 50 à 70 producteurs et créateurs locaux, accompagnés d'animations et de démonstrations (vannerie, jeux normands, exposition de pommes et de sculptures de légumes oubliés, etc.). Des conférences sur le thème de la nature, de la cuisine des plantes et des légumes sont aussi proposées.





Célébration d'un fruit délicieux Fête de la pomme à Touques

Cette journée de fête célèbre la pomme, le produit phare normand, avec des ateliers de brassage à l'ancienne et des dégustations de jus de pomme, mais aussi des animations pour tous autour de jeux normands, de chants et danses folkloriques, ainsi qu'une ferme pédagogique.

Vous y trouverez toutes les déclinaisons possibles de ce fruit délicieux : jus de pomme, cidres, spiritueux, pétillant de pommes, ... et de nombreux mets à base de... pommes !



Début octobre

INFOS PRATIQUES

Place Lemercier
14800 Touques
www.mairiedetouques.fr

Horaires d'ouverture :
► De 10h à 17h

Gratuit



Le retour des marchés aux pommes Fête de la Pomme



Le premier dimanche du mois d'octobre, le village de Sainte-Opportune-la-Mare accueille sa grande fête de la Pomme, qui marque chaque année le retour des marchés aux pommes qui se succèdent ensuite tous les premiers dimanches du mois, d'octobre à avril.

Diverses animations conviviales et familiales sont proposées. Venez rencontrer les producteurs et faire vos provisions de pommes de la région du Marais-Vernier !



1^{er} dimanche de chaque mois
d'octobre à avril

INFOS PRATIQUES

Place de l'Église
27680 Sainte-Opportune la Mare
Tél: 06 70 98 59 03 (M. Blondel)
Tél: 06 14 98 73 41 (M. Maupoint)

Entrée libre





La pomme en fête dans un clos-masure

Fête de la pomme

En 2025, la Fête de la Pomme fêtera sa 30^{ème} édition ! 30 éditions à mettre la pomme et les délices d'automne à l'honneur une journée et au centre d'un clos-masure. Brassage, concerts, marché de producteurs locaux, artisans et animations diverses : tout est mis en place pour éblouir vos yeux, charmer vos oreilles et surtout ravir vos papilles avec l'incontournable normand : la pomme !



Un dimanche
début octobre 2025

INFOS PRATIQUES

À l'Écomusée de la Pomme et du Cidre
1315 route de Goderville
76110 Bretteville-du-Grand-Caux
Infos auprès de l'association organisatrice : Fêtes et Sports
contact@fetes-et-sports.fr

Horaires d'ouverture :

► Tous les deux ans, un dimanche début octobre...

Tarifs:

► 3€



Moulin en fête

Gourmandises en Folie

À l'occasion de cette journée riche en gourmandises sucrées et salées, animations et dégustations feront le bonheur de tous, petits et grands. Exposition-vente de produits par des artisans locaux, riches de leur savoir-faire.

Moulin en fonctionnement et visites commentées tout au long de la journée.

Crêpes réalisées avec la farine du moulin et boissons locales à la buvette du meunier.



Un dimanche
d'octobre

INFOS PRATIQUES

Route du Moulin
27370 Saint Ouen de Pontcheuil
www.moulinamour.com
contact@moulinamour.com
Tél: 02 32 34 81 26 (site touristique)
Tél: 02 32 36 95 63 (site administratif)

Horaires d'ouverture :

► Un dimanche d'octobre: de 10h à 18h sans interruption

Tarifs:

► 2€ / adulte au lieu de 4€
► Gratuit – 16 ans en famille





La petite grise à l'honneur Fête de la Crevette et de la Pêche

Amateurs de crevettes, de poissons et de fruits de mer en tout genre, ne ratez pas cette belle fête traditionnelle. Une authenticité des lieux, une fête dédiée à la mer, aux bateaux, aux équipages et à notre petite grise (nom donné à la crevette) tant appréciée.

Au programme : des animations pour tous sur le thème de la mer, des chants de marins, de l'artisanat, des concours, des dégustations, un marché aux poissons...

Venez déguster la crevette honfleuraise en flânant le long des quais du Vieux Bassin.



**Un week-end
mi-octobre**

INFOS PRATIQUES

Organisé par la Mairie
Place de l'Hôtel de Ville
14600 Honfleur
Tel: 02 31 81 88 00

► L'événement est proposé chaque année à la mi-octobre pour le week-end complet (30ème édition le 12 et 13 octobre 2024).

Gratuit



Un produit d'exception Fête de la Coquille Saint- Jacques et de la Gastronomie

Villers-sur-Mer s'agit de fêter deux jours de gourmandise autour d'un produit d'exception : la coquille Saint-Jacques. La fête se concentre sur les produits de la mer et la gastronomie pour offrir le meilleur, le tout dans une ambiance animée et festive.

Dans le centre-ville, retrouvez les célèbres coquilles Saint-Jacques, reines de l'événement ainsi qu'un marché de fruits de mer, et un large choix d'exposants gastronomiques : sucré, salé, spécialités régionales et vins. Des animations culinaires accompagnées de chefs renommés ponctueront vos dégustations, pendant que des déambulations artistiques stimuleront votre appétit !



**Dernier week-end
d'octobre**

INFOS PRATIQUES

Centre-ville
14640 Villers-sur-Mer
www.space-villers.fr

Horaires d'ouverture :

► Toute la journée

Gratuit





Le poisson d'argent célébré La foire aux Harengs à Fécamp

Tout le week-end, le dernier de novembre, les harengs envahissent Fécamp, qui retrouve l'ambiance enfumée de la grande époque des boucanes (où les harengs étaient fumés), célébrant ainsi le poisson d'argent, pêché depuis le Moyen Âge.

C'est donc mariné, fumé ou grillé que le hareng sera dégusté par des gourmands venus nombreux de toute la France, accompagnés par des chants de marins et autres musiques des gens de mer. N'oublions pas non plus la coquille St-Jacques, dont la saison commence début octobre, et qui est également mise en valeur pendant cette grande fête populaire.



Novembre

INFOS PRATIQUES

76400 Fécamp
www.ville-fecamp.fr
Tél: 02 35 10 60 00

Accès libre.

Réservation pour les repas sous chapiteaux ou dans les restaurants locaux.



Rencontre autour des produits du terroir Fête de la Pomme et du Terroir Normand

Voilà près de 40 ans maintenant que la traditionnelle fête de la pomme et du terroir normand anime, le temps d'une journée, la place du vieux-marché au Havre !

Producteurs locaux, artisans, associations et professionnels du terroir (producteurs de pommes et de cidre, apiculteurs, éleveurs d'escargots, fromagers, charcutiers, brasseurs de bières...), vous donnent rendez-vous pour découvrir, dans une ambiance conviviale et animée, les produits du terroir normand.

2000 à 3000 visiteurs sont attendus à cette occasion.



2^{ème} dimanche de novembre

INFOS PRATIQUES

Centre-ville
76600 Le Havre
Organisateurs : Apic - Animation
Promotion Initiative Culture
www.lehavre-etretat-tourisme.com

Horaires d'ouverture :

► 2^{ème} dimanche de novembre
de 10h à 18h

Gratuit

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
[@estuairedelaseine](https://www.instagram.com/estuairedelaseine)





Le salon des Saveurs de Pont-Audemer fête ses 15 ans ! Salon des Saveurs

Chaque année en automne, le Salon des Saveurs réunit une quarantaine de producteurs locaux de la région et attire près de 3000 visiteurs. On y retrouve notamment : confitures, pâtes à tartiner, beajolais, produits de la mer, produits laitiers de chèvre, foie gras, volailles, pain d'épice, miel, crèmes glacées, sorbets, tapenades, biscuits, caramel, artisan coutelier, création de bijoux.

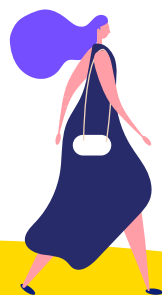
La manifestation est organisée par le lycée agricole privé de Tourville-sur-Pont-Audemer et le Rotary Club de Pont-Audemer. Les fonds recueillis financent des actions dans le domaine de la santé, de la faim, de l'eau, de l'éducation, de la paix.... Ainsi que les actions locales du Rotary Club de Pont-Audemer.



3^{ème} week-end de novembre

INFOS PRATIQUES

Parc des sports Alexis Vastine
2 avenue des Sports
27500 Pont-Audemer
rotaryponto@gmail.com



Coquilles en fête ! Le marché de la coquille

Trouville-sur-Mer est une destination gastronomique incontournable sur la Côte Fleurie, avec sa halle aux poissons ouverte toute l'année et ses 9 étals de poissonniers, son port de pêche, ses nombreux restaurants et épiceries gourmandes, sans oublier les produits phares tels que le maquereau labélisé et la coquille Saint-Jacques.

Deux jours pour célébrer la gastronomie, la coquille et les produits de la mer, avec un marché des saveurs et des animations.



1^{er} week-end de décembre

INFOS PRATIQUES

Quai Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
www.trouvillesurmer.org
Tél: 02 31 14 60 70

Horaires d'ouverture :

► 1^{er} week-end de décembre de 9h à 18h

Gratuit





Distilleries et brasseries artisanales

P.56 ▶ 61



Des spiritueux doux et innovants Distillerie Astravent

Créée en 2021, Astravent est une jeune distillerie normande où distillerie lente et ingrédients locaux se combinent pour créer une gamme de spiritueux doux et innovants.

Le maître des lieux, Louis Thierry, concocte du Whisky single malt et réalise une distillation à l'écossaise (on distille deux fois) pur cuivre pour une qualité optimale... mais également du Gin qu'il a concocté avec un mélange d'épices : des baies de genièvre, bien sûr, mais aussi des graines de cardamome très odorantes, de l'angélique médicinale... il ne nous dira pas tous ses secrets, et il a bien raison ! Mais sachez que ce Gin a un petit goût de mer grâce aux salicornes !

Le lieu, les instruments, les recettes et le savoir-faire... Louis Thierry a pensé ses produits de A à Z et c'est lui aussi qui a dessiné sa bouteille. Il a travaillé avec un graphiste pour l'identité de sa toute jeune entreprise. Vous pourrez acheter ses produits dans sa boutique et aussi bénéficier d'une visite guidée certains jours.



© ASTRAVENT

INFOS PRATIQUES

300 allée des colimaçons
76400 Maniquerville
thierry.louis.b@gmail.com
tél: 06 59 41 42 19

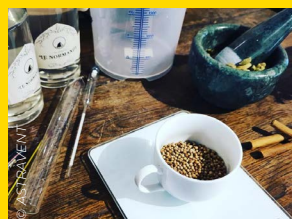
Horaires d'ouverture de la boutique :

Hors vacances scolaires :
▶ Jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Vacances scolaires :

▶ Du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

▶ Visite guidée à 11h, du mardi au vendredi.



© ASTRAVENT



© ASTRAVENT



Une bière artisanale très rock'n'roll La brasserie Anacrouse

Passionné de bière et de musique, Mathieu Doudet a créé la brasserie Anacrouse à Bourg-Achard dans l'Eure. Aux accents très Rock'n'roll, la microbrasserie locale et conviviale, fabrique en musique des bières douces et faciles à apprécier, et propose de la vente à emporter.



INFOS PRATIQUES

996 rue Marie Lambert
27310 Bourg-Achard
Tél: 07 83 47 83 45
brasserie.anacrouse@gmail.com

Horaires d'ouverture:

- ▶ Le vendredi de 18h à 19h
- ▶ Le samedi de 11h à 19h



Expert en saveurs depuis 1946 La Maison du Père Tranquille

La Maison du Père Tranquille, négociant reconnu sur la Région Haute-Normandie, est un dégustateur expert, dénicheur de producteurs de vins fins et de produits normands savoureux. Comme toute grande Maison, elle engage son nom sur la qualité constante de la sélection de ses produits.

Vous pouvez visiter la distillerie et vous rendre à la boutique après votre visite. Vous pourrez découvrir plusieurs variétés de vins (Bordeaux, Bourgogne, Alsace, vin de Provence, Languedoc-Roussillon, Côte du Rhône, Jura, Savoie) ainsi que des coffrets gourmands, du champagne, du Calvados, du Pommeau, du cidre ou des chocolats. La Maison du Père Tranquille propose aussi des prestations sur mesure pour des anniversaires ou des mariages.



INFOS PRATIQUES

4 rue Beaulieu
27350 Routot
Tél: 02 32 57 36 80
marion.bellet@peretranquille.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Lundi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- ▶ Du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h

Également sur rendez-vous pour les particuliers et les groupes.





La bière cauchoise née dans une fabrique laitière

Brasserie la Godène

Agriculteur en polyculture à Bennetot Terres-de-Caux, Marc vous propose ses bières fermières et artisanales brassées dans le cœur du Pays de Caux. Cherchant une activité de transformation de ses produits, Marc décide de créer sa bière en la fabriquant à partir de l'orge qu'il cultive sur son exploitation agricole. La Brasserie La Godène vous propose 11 bières artisanales et fermières aux formats de 33cl et 75cl. Blonde, IPA, Triple, Blanche, Brune, Rousse, Framboise, Quadruple, Miel et deux bières de saison.

La Godène, un terme local qui désigne l'ancien broc à lait tiré par les ânes dans le pays de Caux, est déclinée avec humour sur les étiquettes. Du lait, nous sommes donc passés à la bière ...



INFOS PRATIQUES

872 route des 3 fermes, Bennetot
76640 Terres-de-Caux

lagodene
brasserielaGodene@gmail.com
Marc EUDES – 06 79 41 85 22

Horaires d'ouverture :

► Toute l'année les jeudis et vendredis de 14h à 18h

Réservation :

► Visite sur rendez-vous.

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant [@estuairedelaseine](https://www.instagram.com/estuairedelaseine)



Un produit local bio et authentique

Bière Brotonia

C'est à la Mailleraye-sur-Seine sur la commune nouvelle d'Arelaune-en-Seine que Marc Haffner produit une bière artisanale biologique baptisée "Brotonia".

Brotonia est une bière produite en petite quantité et en quatre déclinaisons : blonde, ambrée, IPA et Stout. On y retrouve des arômes d'une orge maltée locale aux essences subtiles de fleurs de Houblon cultivée sur place.

Brotonia est une bière authentique, une boisson que les Romains et les Carolingiens produisaient et dégustaient déjà en forêt de Brotonne.

Vente sur place ou à la boutique du Salon de Thé "La Laiterie" de l'Abbaye du Valasse et à la maison de la randonnée et du trail à Caudebec-en-Caux.



INFOS PRATIQUES

277 rue Pasteur
La Mailleraye-sur-Seine
76940 Arelaune-en-Seine
www.brotonia.com
 brotonia
Tél: 06 43 81 02 48
bierebrotonia@gmail.com

Horaires d'ouverture :

► Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 16h à 19h

Tarifs :

► Selon le nombre de personnes

Visites avec dégustation :

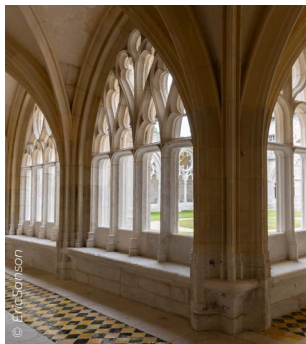
► Réservation en ligne sur www.brotonia.com





Unique bière d'abbaye produite en France **Brasserie de l'Abbaye de Fontenelle**

Après la fermeture de l'atelier de reprographie/micrographie en 2014, les moines se lancent dans une toute nouvelle aventure, le brassage d'une bière d'abbaye. Le pari est osé ! Deux frères vont se former à Douai et aidés d'un biérologue, le projet voit le jour en 2016. Cette bière de partage est aujourd'hui la seule bière d'abbaye produite en France. Vous la retrouverez dans cette boutique et certaines autres du territoire.



INFOS PRATIQUES

2 rue Saint-Jacques
76490 Saint-Wandrille-Rançon
Rives-en-Seine
Tél : 02 35 95 98 44
www.boutique-saintwandrille.com
laboutique@st-wandrille.com

Horaires d'ouverture :

- ▶ Du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30
- ▶ Le dimanches et jours fériés de 11h30 à 12h30 et de 14h45 à 18h30
- ▶ Fermeture le 25 décembre



Secrets de fabrication d'une bière artisanale **L'Havrais bière**

Le brasseur vous fera une visite guidée détaillée et vous racontera tous les secrets de fabrication de la bière artisanale. Découvrez les hommes, les ingrédients et le savoir-faire à l'origine de la gamme de bières artisanales de l'Havrais bière. La visite de la brasserie d'1h15 environ se conclut avec une initiation à la biérologie avec la dégustation de 4 bières et la découverte des ingrédients qui les composent.



INFOS PRATIQUES

La Brasserie
120 bd Amiral Mouchez
76600 Le Havre
Tél : 09 84 38 68 19

Sur réservation :

- ▶ www.lhavraisbiere.fr

Tarifs :

- ▶ 29€ par personne





Des spiritueux artisanaux chargés d'histoire

Distillerie de la Seine

Les spiritueux artisanaux de la distillerie de la Seine racontent et incarnent la Seine. Dans les anciens abattoirs de la ville du Havre, trône fièrement un alambic Aroma de Müller où Manuel Bouvier y crée notamment vodka bio, gin, pastis et whisky pur malt. La majorité des herbes, fleurs et fruits utilisés dans ses concoctions proviennent des terres qui bordent la Seine.



INFOS PRATIQUES

2 rue Buffon
76600 Le Havre
Tél: 06 88 73 56 56
contact@distillerie-seine.fr
www.distillerie-seine.fr

Visites sur RDV toute l'année.

Tarifs :

- ▶ 15€ par personne
- ▶ Gratuit pour les - 18 ans

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



À la découverte de bières médaillées

Brasserie Caval – Bière La Lieutenance

Créée en 2018 à Honfleur, la microbrasserie Caval vous propose ses bières artisanales brassées avec amour. La brasserie propose plusieurs types de bières. Pour la gamme "La Lieutenance": une American Pale Ale aux notes houblonnées, une Wheat Ale ou bière Blanche aux épices, une Amber Ale aux copeaux de chêne et une blonde Trip'Ale (la plus forte en alcool).

Autre gamme: la Kraken, une Belgian Pale Ale récompensée en 2022 au concours des bières d'Avignon, ainsi qu'une brune Stout refermentée au miel local, agrémentée de café pur arabica. Cette dernière, la Abyss Ale, a reçu la médaille d'argent au concours cité plus haut. Toutes sont brassées sur place à Honfleur. Dispo en 33cl et 75cl.



INFOS PRATIQUES

Brasserie Caval
La Fosseirie
ZA du Plateau
14600 Honfleur
Tél: 06 59 91 17 71
brasseriecaval@hotmail.com

Horaires d'ouverture :

La Brasserie CAVAL est ouverte au public toute l'année, de février à décembre :

- ▶ le mardi de 17h30 à 18h30
- ▶ le vendredi de 17h30 à 19h
- ▶ le samedi de 16h30 à 18h30

Retrouvez également Régis sur le marché de Honfleur le samedi matin et sur le marché nocturne d'été le mercredi soir.



Les AOP normands à l'honneur Cave du Manoir de Grandouet

Grandouet, c'est avant tout une histoire de famille.

La cave du Manoir est située au cœur du Pays d'Auge à 2 km du village de Cambremer sur la "Route du Cidre". Le terroir et le climat en font un site privilégié pour les produits cidricoles.

Dans cette exploitation typique du Pays d'Auge, dédiée aux AOC de la pomme et du lait, la production demeure fidèle aux traditions et savoir-faire transmis dans la famille Grandval depuis trois générations. Aujourd'hui, 28 hectares de vergers, agréés en Agriculture Biologique et en AOP entourent l'exploitation.



© JBolsard Lieux Normands

Ils sont composés d'une vingtaine de variétés de pommes, utilisées exclusivement pour l'élaboration de produits cidricoles, principalement Cidre AOP Pays d'Auge, Pommeau AOC de Normandie et Calvados AOC Pays d'Auge.

Tous leurs produits sont élaborés et élevés dans leurs caves, dans le respect de la tradition et en s'appuyant sur des techniques plus performantes qui assurent qualité et régularité.

Le site, élément essentiel avec ses bâtiments traditionnels à pans de bois dont certains datent du XVI^{ème} siècle, mérite un petit détour.

INFOS PRATIQUES

Grandouet
14340 Cambremer
Tél : 02 31 63 08 73
cavesdumanoir@orange.fr
www.manoir-de-grandouet.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ Toute l'année de 9h à 12h30 et de 14h à 18h
- ▶ Le dimanche de 14h à 18h30

Gratuit

Réservation pour individuels conseillé.



Une bière bio 100% Pays d'Auge Brasserie les champs qui moussent

Micro-brasserie installée depuis 2020 dans les locaux de l'ancienne fromagerie Bisson, « Les champs qui moussent » symbolise la philosophie des paysans brasseurs Samia et Jonas qui utilisent des matières premières issues de l'agriculture biologique et privilégient des circuits courts afin d'obtenir une bière 100% Pays d'Auge.



© JBolsard

INFOS PRATIQUES

66 rue Marcel Gambier
14140 Livarot - Pays d'Auge
Tél: 06 61 14 62 43
contact@lccqm.fr

Horaires d'ouverture :

- ▶ Boutique ouverte tous les vendredis de 15h à 19h et les samedis de 10h à 13h.

Les visites sont sur demande uniquement, par téléphone ou par mail.



Un dernier incontournable sur la route

P.62 ▶ 63



AOP normands Bar à fromages

Depuis 1910, la fromagerie E.Graindorge est spécialisée dans la fabrication des 4 fromages normands. Elle veille à valoriser le lait cru, la race normande et les fabrications dans le respect des règles établies par les Appellations d'Origine Protégée.

Après la visite du village fromager Graindorge, vous aurez l'occasion de déguster des assiettes ou planches de fromages accompagnées de pain, d'un verre de cidre ou d'un jus de pomme. 6 formules au choix dont une planche enfants et une autre au camembert rôti de 120g, agrémenté de miel et d'herbes de Provence. Un vrai régal pour les papilles !



INFOS PRATIQUES

Village fromager Graindorge
42 rue du Général Leclerc
14140 Livarot - Pays D'Auge
Tél: 02 31 48 20 10
visite@graindorge.fr
www.graindorge.fr

Horaires d'ouverture :

En juillet et août:
▶ de 9h30 à 16h30

Visite libre :

▶ Dernière visite ½ heure avant la fermeture.

Tarifs :

▶ De 5€ à 9,90€





Prendre un verre au bar d'un hôtel mythique

Bar de l'Hôtel Barrière Le Normandy *****

L'Hôtel Barrière Le Normandy*****, présenté comme « le plus bel hôtel du monde » lors de son inauguration en 1912, abrite un bar aux accents british, avec cheminée de pierre et chaises hautes en acajou, où Winston Churchill avait ses habitudes.

Remarquez les boiseries du bar de style Louis XVI et ses tableaux qui racontent la vie mondiale de Deauville. Une superbe carte de whiskies prestigieux côtoie un choix étonnant de cocktails originaux, créations à base de Calvados et Spritz réinventés.

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



INFOS PRATIQUES

Hôtel Barrière
Le Normandy Deauville*****
38 Rue Jean Mermoz
14800 Deauville
Tél: 02 31 98 66 22
www.hotelsbarriere.com/fr/deauville/le-normandy.html

Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouvert en semaine de 11h à minuit, les vendredis et samedis jusqu'à 1h
- ▶ Restauration, snacking de 12h à 18h

En cas de forte affluence, la direction se réserve le droit de limiter l'accès aux clients résidents de l'hôtel exclusivement.



Prolonger l'expérience de la Bénédictine

La Verrière

Prolongez votre expérience du Palais Bénédicte en découvrant La Verrière, son bar à cocktails.

Dégustation de liqueurs, découverte de la Bénédictine en cocktails et mise en avant de gourmandises locales, sucrées ou salées.

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



INFOS PRATIQUES

Bar du Palais Bénédicte
1416 rue du Domaine
76400 Fécamp

Horaires d'ouverture :

- ▶ Ouvert toute l'année
- ▶ Horaires sur www.palaisbenedictine.com





www.estuairdelaseine.fr

Suivez-nous sur   

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairdelaseine



**PÔLE MÉTROPOLITAIN
DE L'ESTUAIRE DE LA SEINE**

