

30 AVRIL • 1^{ER} MAI 2016



22^e
édition

Festival
DES AOC ET AOP EN NORMANDIE



Cambremer

La Savoie à l'honneur !

PROGRAMME



INVITÉE D'HONNEUR

La Savoie !

EN 2016, LES RENCONTRES DE CAMBREMER PRENNENT DE LA HAUTEUR !

Après avoir accueilli le Monde en 2015, qui pouvait encore prétendre à être l'invité d'honneur des Rencontres de Cambremer ? Si ce n'est un autre monde, parfaitement différent de celui de la Normandie... Notre région de bord de mer reçoit donc « la Montagne » à Cambremer !

Une montagne riche de 7 fromages sous signe d'origine et de qualité ; cinq AOP : Abondance, Beaufort, Chevrotin, Reblochon de Savoie, Tome des Bauges, et deux IGP : Emmental de Savoie et Tomme de Savoie. Des fromages... Et des vins ! « *Vin de Savoie* », « *Roussette de Savoie* », « *Seyssel* »... Dans le vignoble le plus haut de France, la Savoie affiche 3 AOP et 21 dénominations géographiques.

PARMI LES IDENTIFICATIONS GÉOGRAPHIQUES, LA PLUS EXIGEANTE : L'APPELLATION D'ORIGINE



Qu'est-ce que c'est ?

C'est un produit alimentaire original et de qualité qui tient sa spécificité de son terroir. Les producteurs sont, eux-mêmes, responsables de leur Appellation d'Origine.

Ils proposent les règles de production, qui sont arrêtées par les pouvoirs publics. L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) est chargé par l'État d'assurer le contrôle et la protection des AOC/AOP, tant en France qu'à l'étranger, en luttant contre les usurpations et en veillant au respect des conditions de production. La démarche d'Appellation d'Origine est un facteur de dynamisme dans l'activité économique et joue un rôle important dans l'aménagement du territoire.

9h30
13h00

MOMENTS D'ÉCHANGES

le samedi 30 avril dans la Grange aux Dimes,
animés par **Philippe LEGUELTEL**, journaliste,
correspondant des Échos en Normandie

Intervention n°1 « *La Savoie : complémentarités et limites d'un territoire aux multiples ressources, coexistence du tourisme, de l'activité économique et des produits AOP ?* »

INTERVENANTS

- **Sébastien BRETON**, Directeur de l'association des fromages AOP et IGP de Savoie
- **Stéphanie DAGHERIR**, Chargée de la stratégie de communication des fromages de Savoie

Intervention n°2 « *Que se passe-t-il sur le plan international au niveau des Identifications Géographiques ?* »

INTERVENANT

- **Claude VERMOT-DESROCHES**, Président d'oriGIn* France
*ONG qui représente plus de 400 associations de producteurs et autres institutions liées aux Indications Géographiques de 40 pays.

Table Ronde « *Quels consommateurs pour les produits d'appellation ? Aujourd'hui et demain ?* »

En matière d'achats alimentaires, les consommateurs seraient aujourd'hui demandeurs de traçabilité, de sécurité alimentaire, d'origine et de qualité. Les produits AOC / AOP auraient donc un boulevard ouvert à leur développement ? Si tant est que...

INTERVENANTS

- **Florence HUMBERT**, journaliste à « Que Choisir »
- **Nicolas LEBEAU**, Producteur de moules de bouchot AOP de la baie du Mont Saint-Michel
- **Florent VACHERET**, rédacteur en chef de Linéaires, le magazine de la distribution alimentaire
- **Jean-Luc DAIRIEN**, Directeur de l'INAO
- **Dominique HUTIN**, journaliste viticole – France Inter – Émission « On va déguster ! »
- **Olivier BEUCHERIE**, Consultant, Professeur au Master Food Identity Groupe ESA Angers

LE MARCHÉ DES PRODUITS AOC/AOP

Toujours plus nombreux à participer, ils viennent et reviennent au **Marché des AOC/AOP à Cambremer...** Au total, près de **50 exposants** venus de toute la France et pas seulement...

QUI DIT FESTIVAL... DIT FESTIF !



Samedi 30 avril - de 9h à 12h

France Bleu Normandie est en direct de Cambremer !

Les rues de Cambremer seront donc joyeusement animées avec **The New Marching Band du Camion Jazz** au répertoire New Orleans et les déambulations burlesques des artistes du **Cirque Borsberg** - En partenariat avec



NOUVEAUTÉ Concerts gratuits !

SAMEDI 30 AVRIL - À 17H30 DANS LE FOYER FAMILIAL



JAHEN OARSMAN



RAKIA

NOMBRE DE PLACES LIMITÉ !

Invitations à retirer sur place

le samedi 30 avril à partir de 10h sur les Points Info.

En partenariat avec **LE CARGÖ**

www.marche-aoc-aop.com

LES ATELIERS DE CUISINE - Tente dédiée (place de l'église)

Un chef est aux fourneaux... Il prépare, il mitonne, il explique... Le public est à l'écoute, attentif à toutes les précisions, les conseils, les astuces et tours de mains... Ce qui n'exclut par les questions et la participation du public et... les dégustations en fin de séance !



SAMEDI 30 AVRIL

11h00 > « Mœlleux de polenta infusée au beurre et à la crème d'Isigny »

Éric PROVOST - Le Côté Royal Barrière (Deauville) **SPÉCIAL ÉTUDIANTS**

12h15 > « Tartare de bœuf de race normande au couteau, Oignons de Roscoff, Cidre Pays d'Auge »

Sébastien REMY - L'Angle Saint Laurent (Bayeux)

13h30 > « Cromesquis de Tomme de Savoie » John LATOUR - Le Bistrot Saint Michel (Caen)

14h45 > « Espuma de Livarot, sorbet échalote et coulis de laitue »
Pierre LEFEBVRE - L'Accolade (Caen)

16h00 > « Nems au boeuf teriyaki et cœur de Tome des Bauges » - « Yakitori savoyards » par Létitia, Alexandra et Flo, blogueuses culinaires

17h15 > « Pomme de terre fumée au foin, Reblochon de Savoie et oseille »
Benoît MAJOREL - Le Goût des Autres (Caen)

DIMANCHE 1^{ER} MAI

11h00 > « Rosace feuilletée au Livarot, pommes et parfum de sésame »

Stéphane CARBONE - Restaurant Stéphane Carbone (Caen) et Philou - blogueur culinaire

12h15 > « Cake au Pont-l'Évêque, Andouille de Vire et gelée de Poiré Domfront » Benoît GUILLAUMIN - Aux Casseroles qui chantent (Caen)

13h30 > « Pâtisserie 100% Normande »

Jean-François FOUCHER - Pâtisserie Foucher (Cherbourg)

14h45 > « Salades AOP d'été »

Caroline VIGNAUD - Le Goût Sauvage (St-Lô) et Dorian Nieto - blogueur culinaire

16h00 > « Tranches de bœuf Maine-Anjou en salade César »

Jérôme BANSARD - Le Pavé d'Auge (Beuvron-en-Auge)

17h15 > « Pancake au Neufchâtel, Espuma de crème fraîche d'Isigny aux 4 épices, pomme flambée au Calvados »

Mathieu LEGUILLOIS - Le Dauphin (Le Breuil en Auge)

UN P'TIT CREUX ?

Possibilités de restauration AOC/ AOP sur place avec **les restaurants de Cambremer** (Les Saisons, Le Petit Normand) et **les Food Trucks**.

LES ATELIERS DU GOÛT - Foyer familial

45 minutes pour aller au fond des choses, au fond des goûts...

Dans le foyer familial de Cambremer, guidés par des spécialistes : les visiteurs découvrent - pratique à l'appui - un produit AOC/AOP.



SAMEDI 30 AVRIL

16h00 > « Jeu de quilles & histoires de bulles - Cidre Pays d'Auge, Poiré Domfront, Cidre Cotentin, Crémant de Savoie » **Au restaurant Les Saisons**

Animé par **Dominique HUTIN**, journaliste viticole - France Inter « *On va déguster!* »

TOUT LE WEEK-END DE 10h À 18h

Animations « *Pain & Fromages* » et « *La Grande Transmutation* » sur le stand du **CNIEL**

DIMANCHE 1^{ER} MAI

11h00 > « Accords Vins et Fromages de Savoie »

12h00 > « De la fourche à la fourchette avec les fromages AOP de Normandie »

14h00 > « Tout savoir sur le Comté »

15h00 > « Accords Cidre Pays d'Auge - Poiré Domfront - Calvados Pays d'Auge et Fromages de Savoie »

16h00 > « Le Neufchâtel - une histoire de cœur »

17h00 > « Initiation à la caractérisation sensorielle du Pont-l'Évêque »

LES ATELIERS DE L'INFO - Salon de thé

Dans le salon de thé « *Camellia Sinensis* » (à côté de l'Office de Tourisme), les visiteurs découvrent **l'expérience d'un producteur, son produit, l'histoire de celui-ci, son élaboration, ses paysages, sa problématique...**

SAMEDI 30 AVRIL

14h00 > « Préserver la ressource en eau grâce à l'élevage à l'herbe » *

15h00 > « La route des Fromages de Savoie »

16h00 > « Présentation des signes officiels de qualité : focus sur les fromages AOP de Normandie »



* En partenariat avec l'Agence de l'eau Seine-Normandie

DIMANCHE 1^{ER} MAI

11h00 > « Industrie agroalimentaire : les enjeux de la gestion de l'eau - la démarche exemplaire de la coopérative Isigny Sainte Mère » *

14h00 > « La route des Fromages de Savoie »

16h00 > « Présentation des signes officiels de qualité : focus sur les fromages AOP de Normandie »

LES ATELIERS ENFANTS - Grange aux Dîmes

Les enfants produisent, dégustent, jouent... apprennent en s'amusant !

SAMEDI 30 AVRIL

- 15h00 > « Les experts du jus de pomme »
- 16h00 > « Le Comté, accords en douceur »
- 17h00 > « Fabrication du Camembert de Normandie »
- 18h00 > « Les 5 sens de la dégustation »



DIMANCHE 1^{ER} MAI

- 10h30 > « Fabrication du Camembert de Normandie »
- 11h30 > « Le Comté, accords en douceur »
- 14h00 > « Les experts du jus de pomme »
- 15h00 > « Les 5 sens de la dégustation »
- 16h00 > « Fabrication du Camembert de Normandie »
- 17h00 > « Le Comté, accords en douceur »
- 18h00 > « Les experts du jus de pomme »

Randonnées gourmandes

> Inscription à l'Office de Tourisme et sur le stand du CDRP (en face de la gendarmerie)

Les AOC/AOP expriment le lien au terroir ? Alors allons voir de plus près ces paysages qui donnent naissance à de si bons produits ! Tout au long de ce week-end, trois randonnées gourmandes (de 6 à 15 km) vous sont proposées... Rencontre avec des producteurs, visite de caves et de séchoir à foin, découverte des savoir-faire avec, bien sûr, de savoureuses dégustations.



SAMEDI 30 AVRIL

- 14h > Randonnée (12 km)
Visite du Manoir de Grandouet.
Rendez-vous à 13h45 - départ à 14h.

DIMANCHE 1^{ER} MAI

- 9h30 > Randonnée (15 km) toute la journée
Visite des Calvados Huet, Cidre Bignon et Manoir de Grandouet. Rendez-vous à 9h15, départ à 9h30. Prévoir un pique-nique.
- 14h > Randonnée familiale (6 km)
Visite du Manoir de Grandouet.
Rendez-vous à 13h45 - départ à 14h.



INFORMATIONS PRATIQUES

- Samedi 30 avril de 9h30 à 19h00
- Dimanche 1^{er} mai de 10h00 à 18h00

RENSEIGNEMENTS

- Office de Tourisme de Cambremer
02 31 63 08 87 - cambremer.si@wanadoo.fr

ACCÈS À LA MANIFESTATION

- 4 € / voiture qui donnent droit à une place de parking et à un verre passeport pour des dégustations... en toute modération

ORGANISATEUR DE LA MANIFESTATION

Communauté de
Communes de
Cambremer



LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



LES AUTRES PARTENAIRES



WWW.LESRENCONTRESDECAMBREMER.FR