



SAVE THE DATE !



LES RENCONTRES DE CAMBREMER

Caen, le 6 février 2017

23^e édition – Samedi 29 et dimanche 30 avril 2017

Rendez-vous à Cambremer (Calvados - Normandie)

Avec le « bouillonnant » festival des AOC/AOP en Normandie

Un rendez-vous qui remue tant nos papilles que nos méninges ...!

Imaginez un village d'un peu plus de 1.000 habitants *, lové au milieu de collines plantées de pommiers à cidre... À la fin du mois d'avril, les arbres sont couverts de fleurs et les ruelles sont en ébullition pour un rendez-vous du bien et bon manger.

Ce village c'est Cambremer. Au cœur du Pays d'Auge, il affiche avec fierté la production de 7 des 14 AOC/AOP normandes**. En 1995, il fut décidé d'y créer « **Les Rencontres de Cambremer** », le rendez-vous annuel des produits d'Appellation d'Origine.

L'idée d'un tel événement ?

Le besoin d'un temps de réflexions, menées sur des questions de fond ou d'actualité, concernant la notion de produit d'origine, et la volonté de créer un lieu de rencontre, de découverte et de pédagogie des AOC/AOP... En effet, nous le savons bien : si les Appellations d'Origine correspondent aux attentes d'origine, de traçabilité et de qualité exprimées par les consommateurs, ceux-ci méconnaissent encore bien souvent les valeurs défendues par ces signes officiels et par leurs logos.

C'est pourquoi, chaque année, Cambremer « remet le couvert » ! Les produits français et d'autres terres qui bénéficient de la reconnaissance AOC et AOP, s'y retrouvent. Il va sans dire que le marché des produits d'appellation d'ici et d'ailleurs qui s'y organise, est celui de l'excellence !

Le Portugal invité d'honneur

« O Centro Faz Bem » : « Le Centre fait bien ». Tel est le nom d'un vaste programme de promotion cofinancé par le CENTRO 2020 et l'UNION européenne. « *Comme un hommage à cette région, à l'ingéniosité, la simplicité des méthodes, la force créatrice et la volonté de tous ceux qui continuent à croire et veulent maintenir cette tradition d'une qualité distinctive* ». Fromages, miel, vins, huile d'olive, fruits, viandes... AOP, comme il se doit ! Appétissant n'est-ce pas ?!!!



* près de 6.000 pour la communauté de communes

** Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, Cidre Pays d'Auge, Cidre Cotentin, Poiré Domfront, Prés-salés du Mont Saint-Michel, Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'Évêque, Neufchâtel, Beurre et Crème d'Isigny.

Le Portugal, invité d'honneur des Rencontres de Cambremer 2017 : « O Centro Faz Bem » !

Qui dit festival dit foisonnement !

« Venez à Cambremer et devenez expert » en prenant part à de multiples ateliers de découverte : ateliers de l'info, ateliers du goût, ateliers pour enfants, ateliers de cuisine animés par des chefs... mais aussi, randonnées gourmandes pour découvrir les paysages qui donnent naissance à de si bons produits...

Qui dit festival dit festif... et entend aussi musique !

Déambulations burlesques des artistes du Cirque Borsberg, déambulations musicales... et désormais... une scène et deux concerts ! Grâce au partenariat noué avec le Cargö, la salle des musiques actuelles de Caen, les visiteurs du festival des AOC/AOP pourront assister gratuitement à un double concert, le samedi après-midi.

LES ANIMATIONS

LE MARCHÉ DE L'EXCELLENCE, le marché des produits AOC/AOP

Une cinquantaine d'exposants AOC/AOP de Normandie et d'autres terres... Un verre passeport permet de goûter gracieusement... en toute modération comme il se doit.

LES ATELIERS DE CUISINE

Un must à Cambremer ! Un chef est au fourneau. Il prépare, il mitonne, il explique ... Le public est à l'écoute, attentif à toutes les précisions, les conseils... Une dizaine de chefs se succèdent pendant le week-end

LES ATELIERS ENFANTS

Moulage de fromages normands, dégustation de jus de pomme, découverte des produits AOC/AOP de Normandie et d'ailleurs, tout en s'amusant. Pendant près d'une heure, les enfants partent à la découverte d'une AOC/AOP...

LES ATELIERS DU GOUT

40 minutes de dégustation, pour faire connaissance sur le bout des doigts et du palais avec un produit ou une famille de produits AOC/AOP, et de judicieuses associations... Un expert guide la découverte.

Parmi les rendez-vous proposés l'an dernier :

- « *Jeu de Quilles & Histoires de Bulles - Cidre Pays d'Auge, Poiré Domfront, Cidre Cotentin, Crémant de Savoie* » animé par **Dominique HUTIN**, journaliste viticole - France Inter « On va déguster ! »

LES ATELIERS DE L'INFO

Paroles de producteurs, pour que tout soit clair ! À chaque heure sa rencontre avec un produit AOC/AOP.

Parmi les rendez-vous proposés l'an dernier :

- « *Préserver la ressource en eau grâce à l'élevage à l'herbe* » animé par Patrick Mercier, Président de l'ODG Camembert de Normandie
- « *La route des Fromages de Savoie* » animé par Sébastien BRETON, Directeur de l'association des fromages AOP et IGP de Savoie

LES RANDONNÉES PÉDESTRES dans les paysages AOC/AOP

... Avec à l'appui, la rencontre de producteurs, une visite de caves et d'un séchoir à foin, la découverte des savoir-faire et, bien sûr, de savoureuses dégustations !



À suivre...

