

INFORMATIONS PRATIQUES

- Samedi 2 et dimanche 3 mai, de 10h à 18h

RENSEIGNEMENTS

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

ORGANISATEUR DE LA MANIFESTATION

Communauté de Communes de Cambremer

LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

Calvados LE GÉNÉTAYEMENT, Région Normandie, Europe SANTÉ Normandie, oriGIn, 80ANS

LES AUTRES PARTENAIRES

france bleu, ouest-france, Groupama

WWW.LESRENCONTRESCAMBREMER.FR

www.ikstudio.fr - pour Michèle Féline Conseil - Crédit photos : Philippe Delval, Sylvain Guichard

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, Meilleur Ouvrier de France fromager, experts des produits cidriques, les visiteurs découvrent sur le bout des doigts et du palais... un produit AOC/AOP.

SAMEDI 2 MAI

11 h > « Rencontre des grands spiritueux et des AOP fromagères : une ronde des saveurs étonnante et dépayseante !

Charlotte LALAN - Maison des Calvados Boulard

12 h > « Le Neufchâtel, un fromage qui a du cœur » Gérard PETIT - Meilleur Ouvrier de France Fromager

13 h > « Mille et un différents Comtés... Exagération ou réalité ? » Didier SINTOT Groupuscules d'Actions Gustatives - Comité Interprofessionnel du Comté

14 h > « Accords d'une même origine, vins et fromages de Savoie » Sébastien BRETON Directeur de l'Association des Fromages de Tradition des Alpes - Coordinateur oriGIn France

15 h > « Poissons fumés, Bulots de la Baie de Granville et eaux-de-vie d'Appellation d'Origine » Thierry FABIAN Directeur du centre INAO Caen

17 h > « Poissons fumés, Bulots de la Baie de Granville et eaux-de-vie d'Appellation d'Origine »

Thierry FABIAN Directeur du centre INAO Caen

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 : à savoir pourquoi ses confrères et lui ont tant travaillé pour obtenir l'AOC/AOP. Les questions sont les bienvenues... Les échanges seront fructueux.

SAMEDI 2 MAI

16 h > Atelier animé par oriGIn

DIMANCHE 3 MAI

11 h > De l'herbe aux fromages AOP, il était une vache : la Normande !

Atelier animé par oriGIn

LES ATELIERS ENFANTS - Grange aux Dîmes

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

SAMEDI 2 MAI

15 h > « Les experts du jus de pomme »

16 h > « Le comté, accords en douceur »

17 h > « Fabrication du Camembert de Normandie »

18 h > « Les 5 sens de la dégustation »



DIMANCHE 3 MAI

10 h 30 > « Fabrication du Camembert de Normandie »

11 h 30 > « Le comté, accords en douceur »

14 h > « Les experts du jus de pomme »

15 h > « Le comté, accords en douceur »

16 h > « Les 5 sens de la dégustation »

17 h > « Fabrication du Camembert de Normandie »

18 h > « Les experts du jus de pomme »

Randonnées gourmandes

> Inscription à l'Office de tourisme 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 séchoirs à foin, découverte des savoir-faire avec, bien sûr, de savoureuses dégustations.



SAMEDI 2 MAI

14 h > Randonnée (12 km) autour du Manoir de Grandouet. Rendez-vous à 13 h 45 - départ à 14 h

DIMANCHE 3 MAI

9 h 30 > Randonnée (15 km) toute la journée autour des Calvados Huet, Cidre Bignon et Manoir de Grandouet. Rendez-vous à 9 h 15, départ à 9 h 30. Prévoir un pique-nique.

14 h > Randonnée familiale (6 km) autour du Manoir de Grandouet. Rendez-vous à 13 h 45 - départ à 14 h

2 & 3 MAI 2015

Festival DES AOC ET AOP EN NORMANDIE

Cambremer cuisine le monde !

PROGRAMME

INVITÉ D'HONNEUR

Cambremer invite le Monde (... de l'Origine)

Les rencontres de Cambremer, festival des Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) et Appellations d'Origine Protégées (AOP) en Normandie, accueillent cette année non moins que ... le MONDE (de l'origine). Et pour cela, quel meilleur témoin que l'ONG OriGIn qui fédère au niveau international quelque 400 associations de producteurs et autres institutions liées aux Indications Géographiques de plus de 40 pays.



Découvrez sur son stand combien les identifications géographiques sont importantes pour les consommateurs afin de préserver les productions locales de qualité.

PARMI LES IDENTIFICATIONS GÉOGRAPHIQUES, LA PLUS EXIGEANTE : L'APPELATION 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.

Table Ronde n°1

« Identification géographique, outil de mondialisation positive ! »

Contre l'uniformisation alimentaire, pour la valorisation des cultures gastronomiques du monde !

INTERVENANTS

- **Christian AMBLARD**, Délégué général du Syndicat du Pruneau d'Agen (IGP), membre du comité exécutif d'oriGIn monde
- **Pat KOLE**, Vice-Président de l'Idaho Potato Commission
- **Philippe MONGONDRY**, Responsable du Master Food Identity - Groupe ESA, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers
- **Elizabeth BARHAM**, Fondatrice et Directrice de l'American Origin Products Research Foundation
- **Claude VERMOT-DESROCHES**, Président d'oriGIn section France et Président du CIGC, Comité Inter-professionnel de Gestion du Comté
- **Leo BERTOZZI**, Représentant de l'AICIG (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche)

Table Ronde n°2

« Au sein des Identifications géographiques, l'Appellation d'Origine : une démarche qui s'inscrit dans le temps... mais pourrait bien ne pas être éternelle... »

Faut-il se battre pour la différenciation, contraintes à l'appui, ou assouplir les disciplines de production pour satisfaire le marché ? Comment rester crédible vis-à-vis du consommateur ?

INTERVENANTS

- **Elizabeth BARHAM**, Fondatrice et Directrice de l'American Origin Products Research Foundation
- **Jean-Luc DAIRIEN**, Directeur de l'INAO
- **Charles DEPARIS**, Président de l'Association des 3 fromages AOP de Basse-Normandie
- **Anne-Marie GRANGER-GODBOUT**, PDG du CARTV, Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, « cousin » québécois de l'INAO
- **Agathe LETELLIER**, Productrice de Calvados

de 9h30 à 13h00

MOMENTS D'ÉCHANGES

le samedi 2 mai dans la Grange aux Dîmes animés par Eric ROUX, journaliste, créateur et animateur de l'observatoire des cuisines populaires.

UN P'TIT CREUX ?

Pour la 2^{ème} année consécutive, les AOC/AOP se la jouent « street food » en adoptant la cuisine de rue... Une cuisine de rue simple et savoureuse, facile à manger comme à refaire et à des prix tout doux ! Street food, food truck, les deux jours à Cambremer.

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 mais pas seulement... d'Italie, de Norvège, de Suisse !



Aux côtés des AOC/AOP de Normandie (Cidre Pays d'Auge, Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, Poiré Domfront, Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'Évêque, Neufchâtel, Beurre et Crème d'Isigny) retrouvez la viande bovine de Maine Anjou, les fromages d'Auvergne (Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Cantal entredéux, Salers, Saint-Nectaire, Fourme de Montbrison), les fromages de Midi-Pyrénées (Bleu des Causses,

LES ATELIERS DE CUISINE - Tente Flyin Chef (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 pas les questions de la part du public et ... les dégustations en fin de séance !



DIMANCHE 3 MAI

10 h > « Ballottine de maquereau au thym citron, velouté de petits pois et Neufchâtel à la menthe »
Stéphane CARBONE Restaurant Stéphane Carbone (Caen)

11 h 15 > « Crostini de Tørrfisk des Lofoten (cabillaud), Fenalår croustillant (agneau séché) et soupe de topinambour » Francisca Witsø - Norvège

12 h 30 > « Cromesquis de Pont-l'Évêque au Sarrasin » Noémie LEBOEY & Thomas POUILLE - GRETA Calvados / Lycée François Rabelais-Ifs

13 h 45 > « Cheesecake au Camembert de Normandie et gelée de Cidre Pays d'Auge » Coralie BESNIER & Stéphane MARAIS - GRETA Calvados / Lycée François Rabelais-Ifs

15 h > « Pommes de terre de l'Île de Ré gratinées au Parmesan et Bleu d'Auvergne » Caroline VIGNAUD Le Goût Sauvage - Saint-Lô

16 h 15 > « Thon blanc mi-cuit, copeaux de foie gras, sauce au Cidre Pays d'Auge » Caroline VIGNAUD - Le Goût Sauvage (Saint-Lô)

17 h 30 > « Filet de poulet mariné au Cidre Pays d'Auge et sa julienne de pruneaux d'Agen » Nawel CHATI, Chef Flyin-Chef pour oriGIn

SAMEDI 2 MAI

11 h > « Comté 24 mois, oignons aigre-doux & sauce soubise » Sébastien RÉMY L'Angle Saint Laurent (Bayeux)

12 h 15 > « Profiterole de Chevrotin et fines herbes » Nawel CHATI, Chef Flyin-Chef pour oriGIn

13 h 30 > « Roulade de bœuf mariné et Beaufort » Nawel CHATI, Chef Flyin-Chef pour oriGIn

14 h 45 > « Beignet d'huître au Pommeau de Normandie, andouille en croûte de sarrasin » Arnaud VIEL La Renaissance (Argentan)

16 h > « Tartine de comté, aigre doux d'andouille, herbes et épices » Benoît MAJOREL - Le Goût des Autres (Caen)

17 h 15 > « Pommes grenailles confites gratinées à l'Abondance » Nawel CHATI, Chef Flyin-Chef pour oriGIn