

Gambade ! #2023

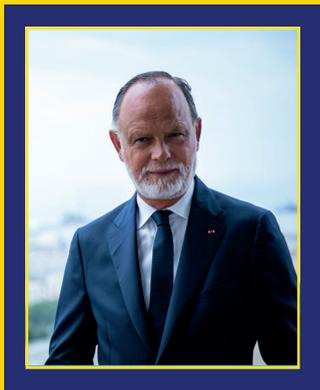
Carnet de découvertes gourmandes

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 « GAMBADA ! », 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 de 90 expériences à vivre et déguster vous est proposée par nos partenaires offices de tourisme et prestataires touristiques 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 ▶ 23

TOUS À LA FERME !

Les cueillettes Dumesnil	7
La chèvrerie de Bliquetuit	8
Cidrerie Pasquier	8
Le Panier de Léonie	9
Les normandes du Pradon	9
Normand'trutes	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
Domaine du Grand Daubeuf	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'presseur des Hautes Falaises.....	23



P.24 ▶ 25

DÉCOUVRIR LA PÊCHE DU JOUR !

Marché aux poissons - Le Havre	24
Marché aux poissons - Trouville-sur-Mer	25
Marché aux poissons - Fécamp	25



P.26 ▶ 31

EMPLETTES GOURMANDES

La Cambuse Gourmande	26
Les Toqués du Terroir	27
Le Bouquet Normand	27
La Boutique du Carmel	28
Le comptoir du bec d'or.....	28
J'irai revoir ma Normandie.....	29
Les saveurs du Roumois.....	29
Les pains d'épices de Bertrand.....	30
Café Charles Danican.....	30
Charlotte & Ernesto	31
"La Laiterie" à l'Abbaye du Valasse.....	31



P.32 ▶ 36

PATRIMOINE ET GOURMANDISES

Le Palais Bénédictine	32
L'Extraordinaire Voyage du Chocolat.....	33
Cuisson de pains et brioches au four à bois.....	33
L'écomusée de la Pomme et du Cidre	34
Balade en calèche à Honfleur & Tea-time	34
Expérience Gourmande	35
Les Itinéraires Bis d'Anais.....	35
Les ateliers de Nicolas.....	36





P.37 ▶ 41

RESPIRER, DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER

Atelier Pissenlit et Compagnie	37
Pique-nique sous les pommiers	38
Panoram'apéro	38
Cueillir et cuisiner les plantes sauvages	39
Découvrir Trouville-sur-mer en paddle.....	40
Visite touristique en vélo par les Trouvillaises.....	40
Excursion en trottinette électrique	41
Les pépites d'Anne	41



P.42 ▶ 51

FÊTES GOURMANDES

Moulin de Hauville	42
Salon de la bière artisanale normande.....	43
Festival des AOC/AOP	44
Balade à la fraîche	44
Fête de la mer.....	45
Les fêtes de la Mer et de la Peinture à Yport	45
Les guinguettes gourmandes	46
Salon de la gastronomie "Saveurs d'Automne".....	46
Festival "Le Potager d'hier et d'aujourd'hui".....	47
Fête de la Pomme	47
Gourmandises en folie	48
29 ^{ème} édition de la Fête de la Crevette	48
Tout en Saveurs	49
Fête de la Coquille Saint-Jacques	49
Fête de la Pomme et du Terroir Normand	50
La foire aux Harengs à Fécamp	50
Coquilles et saveurs	51



P.52 ▶ 57

DISTILLERIES ET BRASSERIES ARTISANALES

Distillerie Astravent	52
La brasserie Anacrouse	53
Brasserie Bel Orge	53

Brasserie la Godène	54
Bière Brotonia	54
Brasserie de l'Abbaye de Fontenelle	55
L'Havrais bière	55
Distillerie de la Seine.....	56
Brasserie Caval - Bière La Lieutenance	56
Cave du manoir de Grandouet	57
Le Manoir d'Apreval	57



P.58 ▶ 59

UN DERNIER INCONTOURNABLE SUR LA ROUTE

Bar à Fromages	58
Bar de l'Hôtel Le Normandy ****	59
La Verrière	59

Gambade !

BALADE GOURMANDE
DANS L'ESTUAIRE

#2

Samedi
1^{er} Juillet
2023

📍 La Haye de Routot
& Terres du Roumois



Plus d'infos
page 36 !

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 ▶ 23



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, radis gris/noir, carotte, oignon, artichaut, salade, poireaux, patisson jaune, potimarron, courgette, grosse courgette, betterave rouge, butternut blanche, concombre, tomate, tomates cerises... 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

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**

La ferme a été créée entre 2013 et 2014. Elle comprend tout ce dont nous avons besoin pour élever nos 65 chèvres, transformer leur lait et vendre les fromages sur place. Nos chèvres sont majoritairement de race alpine et saanen. Tous nos fromages sont au lait cru. Nous proposons des fromages de type crottin frais, affinés ou encore aromatisés mais également de la tomme au lait de chèvre, des yaourts, des crèmes dessert au chocolat, de la semoule ainsi que de la faisselle et du fromage blanc. Nos produits sont vendus à la ferme et sur les marchés.



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
Vendredi et samedi : 14h à 18h

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



Un savoir-faire depuis 4 générations **Cidrie 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 des cultures : lin, céréales, betteraves et l'élevage de boeufs normands.

Toutes les pommes sont ramassées à pleine maturité, entre septembre et novembre.



INFOS PRATIQUES

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

- ▶ **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
Tel. 02 35 30 43 27
commandes@panierdeleonie.com
www.panierdeleonie.com

- ▶ **Ouverture du magasin de la ferme** : mercredi et vendredi de 14h à 19h ; samedi de 9h à 13h.
- ▶ **Venez visiter la traite les mercredi ou vendredi 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, c'est une gamme de produits fermiers pour découvrir le meilleur de la Normandie !

Les gelées et confitures, les rillettes d'oie et de poulet, le vinaigre de cidre mais aussi le cidre de glace, les cidres du Pradon non pasteurisés, les jus de pomme pétillants ou non sont fabriqués maison et réputés dans la région.



INFOS PRATIQUES

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

- ▶ **Ouvert tout au long de l'année.**

Le magasin des Huit Fermes est ouvert le :

- ▶ 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 a 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 Rives-en-Seine
Saint-Wandrille-Rançon
Tél : 06 72 92 45 88
normandie.truites@aol.fr
www.normand-truites.com

Horaires d'ouverture :

Mardi, jeudi et vendredi :
de 10h00 à 18h00
Samedi et dimanche :
de 14h30 à 18h00
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

Horaires d'ouverture :

Sur rendez-vous

▶ 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

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

6€ par adulte, gratuit pour les moins de 12 ans

► Réservation obligatoire



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 fier 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

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 animaux 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
02 35 46 04 97
aquacaux@orange.fr
www.aquacaux.fr

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.

Adulte plein tarif : 6 € à partir de 16 ans

Enfant plein tarif : 5 € 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 un lieu, une coopération d'entreprises écologiques, conçu comme un écosystème d'activités complémentaires, 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 augerons des XVII^e et XVIII^e siècles. Aujourd'hui, on y trouve un maraîcher bio en permaculture, des ruches, un élevage de bovins bio, une ferme de spiruline, de la lombriculture, une fleuriste-productrice de fleurs naturelles de

saison, la première plantation et transformation de thé normand et même des cabanes pour dormir dans les arbres ! De nombreuses animations pédagogiques y sont organisées autour de la culture de spiruline, la permaculture, les plantes comestibles, les fleurs de saison, le thé... mais aussi la vente directe, des balades nature et un jeu de piste.



INFOS PRATIQUES

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

Visites guidées, jeux de pistes et ateliers



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 !



© Ferme du Château

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 (en été 20h)

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.



© Ferme du Lieu Bill



© Ferme du Lieu Bill

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

Nous faisons 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 est spécialisé dans le cidre brut, extra brut, doux, demi-sec, rosé. Leur gamme de produits est encore très large : jus de pommes et autres fruits pétillants ou non, Poirés, Cidre de Glace, Apéritif Normand méthode Pommeau de Normandie, Eaux-de-vie de Cidre méthode Calvados, et enfin une gamme de Vinaigres de Cidre. Jamais à court d'idées, la nouveauté est la limonade !

INFOS PRATIQUES

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

Vente directe de produits fermiers
**Magasin ouvert du lundi
au vendredi : de 9h00 à 17h00
et le samedi de 9h00 à 18h00**



De savoureux produits laitiers "maison"

La Bergerie du Hameau Joyeux

Géraldine et Patrice transforment le lait sur place pour y produire des briques nature, des pavés cendrés et des « petits frais » nature 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 maison confectionnés eux aussi 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

Horaires d'ouverture :
Mardi et Vendredi de 17h00 à 19h00

► Visite sur demande





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
Tel. 02 35 20 75 61

► Vente à la ferme :

Mercredi : 14h00 - 19h00
Vendredi : 09h00 - 12h00
et 14h00 - 19h00

Samedi : 10h00 - 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 notre large gamme de produits cidricoles, issue de nos 25 hectares de vergers : cidre, poiré, Pommeau de Normandie (Médaille d'Argent à Paris en 2008), Calvados AOC (dis-

tillé 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 de notre porte ouverte le troisième week-end d'avril, (dans le cadre de l'opération Bienvenue à la Ferme), découvrir nos 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
► 9h30-12h et 14h-18h

• 1^{er} juillet au 31 août
& 15 au 31 décembre
► du lundi au vendredi 14h-18h

• Sur rendez-vous uniquement
► du lundi au vendredi

• Portes ouvertes
► le 3^{ème} week-end d'avril
► en septembre pour les Journées Européennes du Patrimoine





Miel et produits dérivés Les Ruchers de Florine

Apiculteurs récoltants depuis de nombreuses années, Stéphane 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'Épreville - RD11
76110 Mentheville
Tél : 02 35 28 67 32
Tél : 07 81 85 28 40
stefetfifi@live.fr

dorleans.lesruchersdeflorine

Du 15 mai au 30 août 2023 : visite et démonstration d'extraction de miel sur RDV.

Toute l'année les jeudis, vendredis et samedis, la boutique est ouverte de 14h00 à 20h00.

Réservation :
02 35 28 67 32 ou 07 81 85 28 40
stefetfifi@live.fr

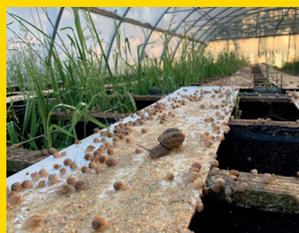
► Visite gratuite



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 Épreville
contact@fermeauxescargots.com
www.fermeauxescargots.com
Tél : 07 69 84 56 25

Vacances de Pâques et d'été : du lundi au jeudi, visite de 9h30 et 11h, + dimanche à 16h
Billetterie sur place

Adulte : 4 €
Enfant (-12 ans) : 2 €

Magasin ouvert tous les jeudis entre 10h et 18h





Élevage et vente de Gros-Gris Les escargots de Saint-Wandrille

Les Helix Aspersa Maxima (Gros-gris) sont élevés par nos soins au cœur de la vallée de la Seine, à Saint-Wandrille-Rançon. Nous les préparons et vendons sur notre point de vente au cœur du village, ainsi que sur le marché hebdomadaire de Rives en Seine Caudebec-en-Caux tous les samedis matin.



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
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 maraichage 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.

À l'entrée de la cueillette, comme dans toutes les cueillettes "Chapeau de Paille", nous mettons à votre disposition des brochettes, des paniers et hop vous partez à la découverte du champ, du verger, 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.



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture
Hiver : Mardi au samedi : 09h30 -
18h30 / Dimanche : 09h30 - 13h
Été : Lundi de 14h à 19h
- Mardi au dimanche : 09h30 - 19h

► Accès gratuit



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

Installés depuis 3 générations à Bosguéard de Marcouville, nous avons décidé d'ouvrir un magasin à la ferme en 2018. Nos vaches laitières sont remplacées petit à petit par des chèvres !

Yves sur l'exploitation, Séverine au magasin, Quentin au laboratoire, notre chèvrerie c'est aussi une histoire de famille et de partage que nous souhaitons communiquer au maximum.

Nous proposons des fromages de chèvre et de la crèmerie mais aussi du cidre, jus de pomme et vinaigre de cidre issus des fruits de nos vergers !



INFOS PRATIQUES

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

La boutique et l'exploitation sont ouvertes tous les jours de 18h à 20h sauf le lundi.

Du mardi au dimanche, venez assister à la traite des chèvres à la ferme (à 18h30).



Fruits de la ferme Les Fruits du Haut Caumont

Depuis presque 30 ans, Hervé cultive, vend et transforme pommes, poires et fraises.

Productions de la ferme :

Pommes, poires, fraises, jus de pomme, confitures de fraises.



INFOS PRATIQUES

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

Vente directe de novembre à mars du lundi au samedi de 14h à 18h, d'avril à juin (mercredi, vendredi, et samedi de 14 à 18h).

Vous pouvez également venir cueillir au verger vos pommes et poires tous les week-ends de septembre à octobre (le samedi et dimanche, de 14h à 18h).



Des fruits dans son panier Cueillette de Bourgtheroulde

Corinne et Rik vous accueillent depuis 1992 à la cueillette de Bourgtheroulde. Cueillette et vente de pommes, poires, fraises, framboises, mûres, groseilles, cassis...



INFOS PRATIQUES

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

Cueillette fraise : 15 mai au 1^{er} juillet : les lundis, mercredis et vendredis de 14h30 à 18h

Cueillette pomme : 1^{er} septembre au 1^{er} novembre : les mercredis, vendredis, samedis, dimanches 14h30 à 18h

Vente de pommes du 1^{er} novembre au 1^{er} mai : les mercredis, vendredis, samedis 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**



Élevage bio de gros-gris Escargots des fourneaux

Ferme d'élevage d'escargots gros-gris situé à Saint-Ouen-du-Tilleul, gérée par Lise Duhamel.

Première héliculture certifiée BIO de Normandie. Produits cuisinés à base d'escargots préparés dans notre laboratoire à la ferme : escargot en coquille, en feuilleté ou en pain apéritif.



INFOS PRATIQUES

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

Vente directe à la ferme le samedi de 14h à 18h (sur commande)





Les fruits et légumes du château Domaine du Grand Daubeuf

Au cœur d'un vaste domaine agricole, le château de Daubeuf a été édifié en 1629 selon un plan attribué à François Mansart. Acquis en 2014 par la famille Delcourt, le site classé monument historique fait actuellement l'objet d'une campagne de restauration. Venez découvrir jardin potager, permaculture, vergers, lieux boisés, jardin à la française et monuments historiques.



INFOS PRATIQUES

Le Château
RD 926
76110 Daubeuf-Serville
02 27 30 52 50
06 45 85 92 23
communication-daubeuf@orange.fr

Horaires d'ouverture

Du 14 avril au 24 septembre 2023
Vendredi 13:30-19:00
Samedi 13:30-19:00
Dimanche 13:30-19:00

Tarifs : 5 à 10€



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. Trois travaillent sur l'exploitation familiale de Bermonville, les deux plus jeunes, encore en formation agricole, rejoindront la production prochainement.

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.



INFOS PRATIQUES

La Ferme des 5 frères
100 rue de Cayenne
76640 Bermonville
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 groupes sur réservation et individuelles sur demande.

Tarif : 4€ le camembert





L'apiculture au naturel La miellerie Thérouldebourgeoise

Professionnels de l'apiculture à Grand Bourgtheroulde, nous avons créé La Miellerie Thérouldebourgeoise afin de proposer à la vente le fruit de notre travail. Engagés dans une démarche respectueuse des abeilles et de leur environnement, nous produisons notre miel et notre pollen le plus naturellement possible.

Nous proposons plusieurs produits : miel, pollen, confiture au miel, bonbons, pain d'épice, bougie, gâteau, 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

Vente directe du lundi au samedi
de 14h à 19h (sur rendez-vous).



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.



INFOS PRATIQUES

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

Vente directe et visite le mercredi
et le samedi de 16h à 19h.

Un dimanche par mois, un petit déjeuner campagnard à la ferme est proposé sur l'exploitation (sur réservation).





Du maraîchage biologique La Ferme des Rufaux

Ferme en maraîchage biologique en agroécologie, nous souhaitons offrir une production saine et variée en circuits courts. Nous nous reconnaissons dans les valeurs « paysannes » et sommes fiers d'être considérés comme tels. Après 6 ans de travail, nous livrons une trentaine de familles en AMAP, quelques restaurants gastronomiques, ainsi qu'une épicerie en ligne.



INFOS PRATIQUES

71 bis Allée de la mare des Rufaux
27310 Bouquetot
contact@fermedesrufaux.com
Tél : 06 85 22 83 99 / 06 50 70 82 57

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 octobre.



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



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

Ferme familiale 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 nos 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 nos produits à la boutique : crème, beurre, riz au lait, yaourts, fromages frais, charcuterie, viande de porc... ainsi que notre sélection de produits locaux fermiers au magasin (œufs, miel...).

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture

Ouvert du mercredi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 16h à 18h30
Samedi matin : 10h à 12h30

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

Visite possible de la ferme sur rendez-vous.





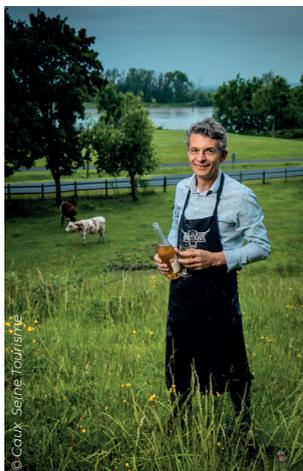
Un cidre d'autrefois, à l'origine du boeuf cidré

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 Boeuf Cidre. Un boeuf inspiré des bœufs de Kobe. Il donne à ses bœufs en fin de maturation du cidre, ce qui aide à obtenir une viande tendre et parfumée.



INFOS PRATIQUES

EARL des Coudreaux, Hameau des Coudreaux, Villequier
76490 Rives-en-Seine
06 62 32 90 02
www.boeuf-cidre.com

Accueil tous les jours
sur rendez-vous

► Visite sur demande



Visite d'une cidrerie traditionnelle

O'Pressoir des Hautes Falaises

Entreprise artisanale créée en 2000, notre cidrerie traditionnelle par amour du terroir et du savoir-faire, vous offre une visite du lieu de fabrication au clos masure avec une dégustation de notre 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 !



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
Du lundi au vendredi de 14h à 18h
entre le 01/04 et le 30/09
Sur RDV en hors-saison.





Découvrir la pêche du jour

P.24 ▶ 25

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, mulets, 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 :
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 la dégustation 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

Ouvert 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, ouvert les mardis, mercredis et jeudis matin de 9h à 12h30 et les vendredis et samedis de 9h à 19h.



Emplettes gourmandes

P.26 ▶ 31



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 : 14:00 - 19:00
Mardi, mercredi, jeudi, vendredi,
samedi : 10:00 - 12:30 - 14:30 - 19:00

Réservation :

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, gâteau 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

10H-19h « et plus souvent ! »,
Tous les jours sauf 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 :
Lundi au vendredi : 8h30 - 12h
/ 14h - 19h
Samedi : 9h-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 et 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

Horaires d'ouverture de la boutique Kerith du monastère
9h15 à 12h00 et 14h00 à 17h00 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
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 et 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, pommeaux, 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
02 31 81 43 13

Horaires d'ouverture :
10h00-13h00/14h30 - 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. Tous ses produits fabriqués en Normandie, à base de fruits locaux, sans colorant ni conservateur ni 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 : 02 32 56 51 87 / 06 26 54 40 45

► Lundi-vendredi : 14h-17h30 et le samedi de 10h à 12h l'hiver (9h à 12h en haute saison)





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 y trouverez des goûts et saveurs très variés du plus traditionnel au plus original ! Laissez-vous tenter par ces délicieux pains d'épices à manger seul ou en accompagnement de vos mets sucrés ou salés.

La boutique propose également des produits locaux et gourmands.



INFOS PRATIQUES

3 impasse des Thuyas
76930 Octeville Sur mer
09 72 64 27 37
www.lespainsdepicesdebertrand.com
infolespainsdepicesdebertrand@gmail.com

Horaires d'ouverture :
Lundi au vendredi : 10h-12h / 14h-18h
Samedi : 14h-18h

Tarifs :
De 3,80€ à 8€

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

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



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.



INFOS PRATIQUES

57 rue des Moteaux
76620 Le Havre
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 Etretat Tourisme.





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, nous avons fait appel à des gourmets volontaires afin de nous aider à sélectionner les meilleures recettes. Il ne nous restait plus qu'à trouver un atelier pour confectionner nos gourmandises et les partager avec le plus grand nombre ! Après quelques mois de travaux, c'est au milieu de l'été 2018 que nous avons posé nos sacs de farine et de chocolat à Caudebec-en-Caux, notre ville natale.



INFOS PRATIQUES

7 rue du Baillage
76490 Rives-en-Seine
Caudebec en caux
06 98 54 37 78
www.charlotteeternesto.fr
@comcharlotteeternesto

Horaires d'ouverture :
Vendredi et Samedi de 16h à 18h



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 notre 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 nos boissons chaudes et tout particulièrement nos 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
02 32 84 64 76
salondethe@cauxseine.fr
www.abbayeduvalasse.fr/la-laiterie



Horaires d'ouverture :
Du 14 février au 31 mars : du mardi au vendredi de 10h30 à 18h (fermé les lundis, samedis, dimanches)
Du 1^{er} avril au 31 mai : du lundi au vendredi 10h30 à 18h, samedi et dimanche 14h à 18h
Du 1^{er} juin au 31 août : du lundi au vendredi 10h30-19h, samedi dimanche 14h à 19h
Du 1^{er} septembre au 31 octobre : du lundi au vendredi 10h30 à 18h, samedi et dimanche 14h à 18h
À partir du 1^{er} novembre : du mardi au vendredi de 10h30 à 18h (fermé les lundis, samedis, dimanches)



Patrimoine et gourmandises

P.32 ▶ 36



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

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 Bénédicte. Découvrez les collections exceptionnelles d'art ancien et sacré de son fondateur Alexandre Le Grand. Découvrez l'incroyable histoire de la Bénédicte. 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 Bénédicte 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 toute l'année,
et aussi les dimanches en juillet/
août

Gratuit



Le musée vivant du four à bois 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'animent chaque dimanche, 9 mois par an. Venez dès 14 h 30 pour voir fonctionner le four à bois.

Le défournement est assuré par notre 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 : 02 32 57 07 99 / 02 32 56 21 76

Ré-ouverture du Four à Pain et des autres sites de l'association Terres Vivantes le 5 Mars 2023.

Horaires d'ouverture :
Mars à avril et septembre à novembre : Tous les dimanches de 14h à 18h
Mai à août : Tous les dimanches de 14h30 à 18h30

Ouvert jeudi 18 mai (Ascension), dimanche 28 mai, lundi 29 mai (Pentecôte), vendredi 14 juillet et mardi 15 août de 14h30 à 18h30 (Pas de cuisson au four)



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 Coderville
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
 - Juillet et août : à 14h30 et à 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 €



Une pause insolite et gourmande Balade en calèche à Honfleur & Tea-time à la Ferme Saint-Siméon*****

Une découverte de Honfleur à la fois romantique et familiale, à bord d'une magnifique calèche. Une expérience insolite et reposante que nous vous invitons à prolonger avec une pause gourmande dans le cadre luxueux de la Ferme Saint-Siméon*****.



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

Toute l'année, sauf le mercredi et jeudi - Uniquement sur réservation

Tarifs :

90€ les 45min de balade en calèche à la découverte de Honfleur (forfait pour 4 personnes maximum) + 12€ par personne pour une pause Tea-time à la Ferme Saint-Siméon*****
60€ les 30min

► Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme





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
Tel : 02 31 89 23 30

Horaires d'ouverture :

- Vendredi 14, 21, 28 avril et 5 mai à 10h
- Vendredi 20 octobre à 10h
+ d'autres dates en prévision cet été

► Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme

Tarifs :

9€/personne – 6€ (4-14 ans) –
Gratuit (0-3 ans)



Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



À la découverte du café

Les Itinéraires Bis d'Anais

S'il y a une odeur qui symbolise Le Havre, c'est celle du café torréfié. Voilà un parcours inédit pour remonter les décennies et découvrir l'histoire fascinante qui lie notre ville au grain de café.

Après la visite, place à la dégustation chez l'un des grands torréfacteurs du Havre, les cafés Duchossoy, Arabica et robusta n'auront plus de secrets pour vous !

Les premiers grains sont arrivés au 18ème siècle à l'heure où le commerce maritime se développe fortement. Le port du Havre va rapidement devenir le principal port français pour le trafic du café. De cette activité sont nés les docks d'entreposage ainsi que les brûleries.



INFOS PRATIQUES

www.lesitinerairesbisdanais.com
Tel : 06 22 22 10 12
lesitinerairesbisdanais76@gmail.com

Horaires d'ouverture :

Une fois par mois de mars à octobre

► Réservation par mail ou par téléphone

Tarifs :

20€ par personne visite 1h40 + 1h dégustation et démonstration





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
Tel : 02 31 62 16 33
recreationsucree@gmail.com
www.recreationsucree.com

Horaires d'ouverture :

De 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

Gambade!

BALADE GOURMANDE
DANS L'ESTUAIRE

#2

Samedi
1^{er} Juillet
2023

Escapade normande
& repas de chefs
en 6 étapes

📍 La Haye de Routot
& Terres du Roumois

Infos et inscriptions sur
www.gambade-estuaire.fr





Respirer, découvrir et déguster

P.37 ▶ 41



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 pesto d'ail des ours accompagnés d'une boisson chaude.

Laissez-vous guider par notre animatrice !



INFOS PRATIQUES

Abbaye du Valasse
76210 Gruchet-le-Valasse
ou autre lieu à voir avec elle
Marie MENARD DUVAL
Tel : 06 89 69 77 50
pissenlitetcompagnie@laposte.net
www.pissenlitetcompagnie.com

Horaires d'ouverture :
Sur demande, d'avril à novembre,
Balade de 2h00 à 4h00

Tarifs :
En fonction de la demande et du
nombre de personnes





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 !



INFOS PRATIQUES

Le Manoir d'Apreval
14600 Pennedepie
Tel : 02 31 14 88 24
www.apreval.com

Tous les midis du 1^{er} juillet au 31 août 2022

► Sur réservation par téléphone ou en ligne



La rando pause gourmande sur la Côte de Grâce Panoram'apéro

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
Tel : 02 31 89 23 30

Mercredis 12 & 26 juillet,
2 & 9 août à 18h

Tarifs :

9€ par personne
6€ (4-14 ans)
Gratuit (0-3 ans)

► Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme





Les secrets des plantes

Cueillir et cuisiner les plantes sauvages

Christine partage ses secrets sur les plantes sauvages dans un jardin typique à l'anglaise. Cueillette, bienfaits et secrets de préparation sont au programme.

INFOS PRATIQUES

950 Chemin de la Rocquerie
14100 Courtonne-la-Meurdrac
06 80 57 84 71
cdb@cdbcoaching.com
www.cdbcoaching.com

Horaires d'ouverture :
Sur réservation

► **Réservation obligatoire**

50€ par personne (3 pers
minimum, 6 personnes maximum)





Balade insolite sur la Touques

Découvrir Trouville-sur-Mer en stand-up paddle

Prenez le temps d'observer le patrimoine architectural, historique et culturel que vous offre la ville, en remontant le fleuve de la Touques en stand-up paddle.

Un passage devant le Casino, la Mairie puis après une boucle sous le pont des Belges, Stive vous invitera à faire une pause gourmande à la célèbre poissonnerie située au coeur de la ville. Vous poursuivrez la balade en douceur avec la descente de la Touques, jusqu'à retrouver la mer de la Manche et la plage de Trouville-sur-Mer.

Savoir nager : attestation officielle ou sur l'honneur demandée.

Balade commentée avec le prêt du matériel et une dégustation de produits locaux.

À prévoir en fonction des conditions météorologiques : maillot de bain, serviette et change, lunettes de soleil, chapeau ou casquette et crème solaire.

Annulation en cas d'orage. Balade possible en cas de pluie, vent ou mer agitée en fonction du niveau de pratique.



INFOS PRATIQUES

Promenade des Planches
14360 Trouville-sur-Mer
www.trouillesurmer.org
www.northshore-school.bloowatch.com

► Sur réservation

Tarif : 45€

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



Une balade gourmande tout inclus

Visite touristique en vélo par les Trouvillaises

Une découverte insolite !

Les Trouvillaises vous proposent une visite guidée de la distillerie artisanale de calvados Christian Drouin, logée dans une ferme du XVII^{ème} siècle à l'architecture typique augeronne.

Formule all inclusive

Avec la formule tout inclus, bénéficiez d'un tarif extraordinaire sur cette excursion. Organisation, location des vélos, mise à disposition d'un guide touristique, pique-nique et entrée pour la visite des caves de Calvados Christian Drouin, tout est à notre charge !



INFOS PRATIQUES

4 Place Foch
14360 Trouville-sur-Mer
www.trouillesurmer.org

► Sur réservation :
06 83 78 95 94

Tarifs : 50€/pers

Durée : 4 heures de balade
Horaire de départ : sur demande
Groupe : 8 pers. minimum / 20 pers. maximum





Une aventure en pleine nature

Excursion en trottinette électrique de Ganzeville à l'écomusée de la pomme et du cidre

Vivez l'aventure électrique en pleine nature en trottinette électrique tout terrain !

Trott n'ride et Wolfrott vous proposent de vous aventurer sur les chemins du Pays de Caux, le long de la rivière la Ganzeville et de partir à la rencontre d'un producteur de cidre local à Breteville du Grand Caux, qui vous fera une visite de son exploitation et vous fera déguster son cidre ou son jus de pomme.

Grimpez sur des e-trottinettes et venez découvrir ou redécouvrir les charmes de notre nature et de notre patrimoine local de manière atypique tout en vous amusant dans le respect de l'environnement et sans nuisance sonore, une attention particulière est accordée à la préservation des éléments naturels que vous explorez.



INFOS PRATIQUES

Office intercommunal de tourisme de Fécamp
76400 Fécamp
02 35 28 84 62
rdv@fecamptourisme.com

D'avril à Octobre :

Réservation sur boutique.fecamptourisme.com ou par e-mail : rdv@fecamptourisme.com

Durée 3h30 (nombre de km A/R: 25 km), dont initiation de 15 minutes

Nombre minimum de participants : 5

Dates et horaires :

À partir de 12 ans
49€ par personne (sortie impossible aux moins de 12 ans)



Balade gustative à vélo en 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.



INFOS PRATIQUES

lespépitesdanne@gmail.com
06 61 53 08 08

Différents RDV et possibilité d'autres dates sur demande.
Durée de la balade 3h (prévoir une tenue adaptée), âge minimum 12 ans. Tarifs : 29€/adulte et 19€/enfant (12-16 ans). Le tarif inclut la location de vélo et les dégustations.





Fêtes gourmandes

P.42 ▶ 51



Le réveil du meunier en fête Moulin de Hauville

Venez découvrir, à l'occasion du réveil du meunier, le dernier moulin à vent de la région en fonctionnement après plus de 6 ans d'arrêt !

Cette nouvelle fête culturelle mettra 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...



**Dimanche 26 mars
2023**

INFOS PRATIQUES

2 route du Moulin
27350 Hauville
www.terresvivantes-normandie.fr
Tél : 02 32 57 07 99 / 02 32 56 21 76

Horaires d'ouverture :
De 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.



Secrets de fabrication Salon de la bière artisanale normande

Les Amis de la bière normande vous attendent à la septième édition du Salon de la bière artisanale normande. De nombreux brasseurs artisanaux normands, venus de toute la Normandie, vous feront découvrir et déguster leur spécialités. Plongez dans l'univers de la bière et du métier de brasseur dans une ambiance festive et animée : ateliers de biérogérie, dégustations et vente de produits, podium musical et restauration.



2 avril 2023

de 10h à 18h

INFOS PRATIQUES

Abbaye du Valasse
76210 Gruchet-le-Valasse
📍 [FetedelaBiereArtisanaleNormande](#)

Horaires d'ouverture :
Dimanche 02 Avril 2023
de 10h00 à 18h00

Réservation nécessaire uniquement
pour l'atelier biérogérie, via Facebook

3€ par personne

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
[@estuairedelaseine](#)





Le rendez-vous des producteurs normands

Festival des AOC/AOP

Festival organisé depuis 28 ans où se mélangent différents producteurs de Normandie mais aussi de France, restaurateurs, fromagers...

Dégustations, animations, restauration... il y en a pour tous les goûts !



6 et 7 mai
2023

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
6 et 7 mai 2023 de 10h à 19h

Entrée gratuite. Verre de dégustation contre une caution à 2€



Pique-nique festif

Balade à la Fraîche

Petits et grands, prolongez votre randonnée lièvre ou tortue (2 circuits possibles) à Fatouville-Grestain, au cœur de la campagne normande, en apportant votre pique-nique ! Un apéritif 100% local sera servi aux sportifs et vous pourrez remplir votre écocup auprès du producteur et de la buvette. Restauration sur place, mais aussi concert, jeux en bois et balade à poney vous attendent pour cette jolie Balade à la Fraîche.



14 mai 2023
de 18h30 à minuit

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
Top départ de la rando à 18h à la salle des fêtes de Fatouville-Grestain

Événement gratuit





Célébrons la mer et les marins-pêcheurs **Fête de la Mer**

Véritable institution depuis 90 ans, cet événement incontournable de la vie trouvillaise honore la mer et le travail des marins-pêcheurs.

Deux jours de fête sur le village de la mer avec ses nombreux stands et animations : concours de rillettes de maquereau, jeux marins, visites des bateaux de pêche et vieux gréements, chants de marins. La journée dominicale est quant à elle davantage consacrée aux cérémonies et hommages aux marins-pêcheurs et aux péris en mer. Ne manquez pas le défilé du dimanche matin et le départ des bateaux pour l'absoute en mer. Cependant, les animations du samedi se poursuivent le dimanche.



**22 et 23 juillet
2023**

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
De 9h à 18h

Évènement gratuit



Hommage populaire et artistique **Les fêtes de la Mer et de la Peinture à Yport**

Le soir du 14 août, le front de mer d'Yport accueille un grand concert populaire, suivi d'un spectacle pyromélodique sur la falaise ouest.

Le 15, c'est la messe hommage aux marins disparus, puis la procession avec les maquettes des bateaux qui déambule jusqu'à la plage où les embarcations sont bénies par le prêtre. Toute la journée, les peintres, plus ou moins amateurs, peuvent s'installer dans les rues, sur la plage, sur la falaise, et réaliser une œuvre qui sera vendue aux enchères en fin de journée. Tous à vos pinceaux !

**14 et 15 août
2023**

INFOS PRATIQUES

76111 Yport
www.ville-yport.fr
mairie.yport@gmail.com
02 35 27 30 24





Un rendez-vous à ne pas manquer ! Les guinguettes gourmandes

Caux Seine Normandie tourisme organise chaque été des guinguettes où convivialité et gourmandise 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. 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 !



En Juillet,
les jeudis 6 et 20
En Août,
les jeudis 3 et 24

INFOS PRATIQUES

Informations au 02 32 70 46 32 ou
via office@tourismecauxseine.com
www.entreseineetmer.fr/evènements/guinguettes/

À partir de 18h30, dans 4 villages de l'agglomération de Caux Seine (lieux à découvrir sur le site Internet prochainement)

Évènement gratuit

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



Les produits auvergnons à l'honneur Salon de la gastronomie « Saveurs d'Automne »

Salon de la gastronomie dédié aux produits auvergnons et normands.

Ce salon réunit 35 producteurs et artisans passionnés, qui viendront vendre et parler de leurs spécialités. Autour des produits issus de la pomme, les visiteurs pourront aussi trouver du foie gras, de la véritable andouille de Vire et autres charcuteries et triperies, des escargots, des huîtres, des fromages normands, du miel ou encore du pain d'épice. Voilà de quoi saliver et régaler vos papilles !



**30 sept et 1^{er} octobre
2023**

INFOS PRATIQUES

Aux Greniers à Sel de Honfleur
Organisé par la Mairie et
l'Association Pays d'Auge Cœur
Normandie
Infos : Chantal BRUNETOT
Tel : 06 26 42 77 85
c.brunetot@orange.fr

30 septembre et 1^{er} octobre 2023,
10h-19h le samedi et 10h-18h le
dimanche



À la rencontre de passionnés Festival « Le Potager d'hier et d'aujourd'hui »

**Rencontres avec des passionnés
jardiniers, cuisiniers et natura-
listes, autour des plantes, de la
culture et de la cuisine des lég-
umes et fruits.**

Cuissons de pains et brioches, dé-
monstrations au musée du Sabot,
balade botanique au Jardin des
herbes sauvages, exposition à la
Chaumière aux orties. Marché de
50 à 70 producteurs et créateurs
locaux, principalement avec ani-
mations et démonstrations (van-
nerie, jeux normands, exposition
de pommes et de sculptures de
légumes oubliés, etc.).

Conférences sur le thème de la
nature, de la cuisine des plantes et
des légumes.



**1^{er} octobre
2023**

INFOS PRATIQUES

Chaumière aux orties
15 grand'rue
27 350 La Haye de Routot
www.terresvivantes-normandie.fr
Tél : 02 32 57 07 99 ou 02 32 56 21 76

Dimanche 1^{er} octobre 2023, de 10h
à 18h
Tarifs : Adultes : 4€ / -16 ans : 1€
Gratuit pour les -8 ans



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 pre-
miers dimanches du mois, d'oc-
tobre à avril.

Diverses animations conviviales et
familiales sont proposées. N'hési-
tez pas à venir rencontrer les pro-
ducteurs et faire vos provisions
de pommes de la région du Ma-
rais-Vernier.



**1^{er} octobre
2023**

INFOS PRATIQUES

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

Dimanche 1^{er} octobre 2023,
de 10h à 18h

Entrée libre





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.



8 octobre
2023

INFOS PRATIQUES

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

De 10h à 18h sans interruption

Tarif : 2€ / adulte au lieu de 4€
Gratuit - 16 ans en famille



La petite grise à l'honneur 29^{ème} édition de la Fête de la Crevette

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, des concerts, 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.



14 et 15 octobre
2023

INFOS PRATIQUES

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

Événement gratuit



Rendez-vous gourmand Tout en Saveurs

Voici un week-end où saveurs et terroir normand se combinent à merveille !

Au programme : portes ouvertes chez nos producteurs, shows culinaires, fish-truck, une visite inédite de Honfleur avec l'Expérience Gourmande, un menu spécial, et bien plus encore. Un rendez-vous tout en saveurs à ne pas manquer !



**20 au 22 octobre
2023**

INFOS PRATIQUES

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

Programme à venir
Informations auprès de l'Office de
Tourisme

Événement gratuit



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

Villers-sur-Mer s'agite pour fêter deux jours de gourmandise autour d'un produit d'exception ! 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 !



**28 et 29 octobre
2023**

INFOS PRATIQUES

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

10h-18h

Gratuit





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 !

En 2023, ce rendez-vous vous fera découvrir un nouveau quartier, une nouvelle place de la ville.

Producteurs locaux, artisans, associations et professionnels du terroir (producteurs de pomme et de cidre, apiculteurs, éleveurs d'escargots, fromagers, charcutiers, brasseurs de bières...), vous donnent rendez-vous le 12 novembre 2023 pour découvrir,

dans une ambiance conviviale et animée, les produits du terroir normand. 2000 à 3000 visiteurs sont attendus à cette occasion.



12 novembre
2023

INFOS PRATIQUES

Centre-ville
76600 Le Havre
Organisateurs : APIC - ANIMATION
PROMOTION INITIATIVE CULTURE
www.lehavre-etretat-tourisme.com

Horaires d'ouverture :
10h-18h

Gratuit

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



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

Tout le weekend, 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'oubliez 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.



25 et 26 novembre
2023

INFOS PRATIQUES

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

Accès libre

Réservation pour les repas sous
chapiteaux ou dans les restaurants
locaux





Coquilles en fête ! Coquilles et saveurs

2 et 3 décembre
2023

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 de fête pour célébrer la gastronomie, la coquille et les produits de la mer, avec un marché des saveurs couvert, des démonstrations culinaires, des animations musicales, des conférences sur la pêche à la coquille Saint-Jacques et le métier de marin-pêcheur, des visites théâtralisées sur le thème du port de pêche, des ateliers culinaires pour enfants...



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
de 9h à 18h





Distilleries et brasseries artisanales

P.52 ▶ 57



Des spiritueux doux et innovants Distillerie Astravent

Créée en 2021, Astravent est une jeune distillerie Normande !

Enracinée dans le paysage naturel à deux pas de la Côte d'Albâtre, cette petite entreprise distille des spiritueux façonnés par notre environnement magnifique et le caractère unique de notre région. Déterminés à faire les choses différemment, la sauvegarde de l'énergie et l'utilisation d'ingrédients d'origine éthique sont au cœur de leur procédé de fabrication.

Une distillation lente et des ingrédients locaux se combinent pour créer une gamme de spiritueux doux et innovants.

Travaillant avec des alambics à repasse en cuivre, le processus de distillation est étroitement contrôlé, ne capturant que le «cœur» de chaque chauffe - le point idéal de toute distillation.



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

Hors vacances scolaires : Jeudi et vendredi 9h-12h / 14h-19h

Vacances scolaires : Mardi au Vendredi 9h-12h / 14h-19h + visite à 11h



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 / visites :
le vendredi de 18h à 19h et le
samedi de 11h à 19h



La passion de la bière artisanale Brasserie Bel Orge

Brassée avec passion et dans le respect des matières premières, la brasserie a reçu le label Agriculture Biologique (AB).

C'était comme une évidence pour Benoît, petit-fils de brasseur dans le Pas-de-Calais qui ne produit pas moins de neuf bières dans sa micro-brasserie, en essayant d'utiliser des ingrédients les plus locaux possibles (les maltes viennent de Normandie).



INFOS PRATIQUES

6 Rue des Grives
14640 Villers sur Mer
Tél : 06 71 61 55 62
www.belorge.fr

Horaires d'ouverture
Le samedi de 10h à 13h, des
vacances de printemps au 30
septembre



La bière cauchoise née dans une fabrique laitière Brasserie la Godène

La petite histoire, «La Godène» porte un nom bien cauchois puisqu'il s'agit de l'ancien nom du broc à lait que les ânes tiraient en Pays de Caux.

« Avant tout producteurs laitiers, nous avons fait le pari fou de nous lancer dans la production de bières, à base de l'orge produit sur nos terres ! Voici comment est née la brasserie La Godène ! » En 2020, Marc et Karine arrêtent la production laitière pour se consacrer entièrement à la fabrication de bières à la ferme, douces, à leur image. Ils vous invitent à visiter leur brasserie et à goûter leurs bières !



INFOS PRATIQUES

872 route des 3 fermes,
Bennetot
76640 TERRES-DE-CAUX
📍 lagodene
06 89 31 33 68
gaec.kmas@gmail.com

Horaires d'ouverture :

Toute l'année les jeudis, vendredis et samedis : de 14h00 à 18h00

► Visite sur demande

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



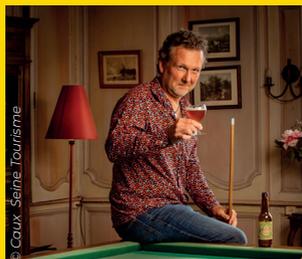
Un produit local bio et authentique Bière Brotonia

C'est à la Mailleraye-sur-Seine sur la commune nouvelle d'Are-laune-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 houblons cultivées 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, à la boutique du Salon de Thé "La Laiterie" de l'Abbaye du Valasse, dans la boutique de la Maison de la Rando et du Trail.



INFOS PRATIQUES

277 rue Pasteur
La Mailleraye-sur-Seine
76940 ARELAUNE-EN-SEINE
www.brotonia.com
06 43 81 02 48
bierebrotonia@gmail.com

Horaires d'ouverture :

Tous les jours de la semaine de 10h à 13h et 16h à 19h, ne pas hésiter à appeler avant au cas où.

Tarif :

Bière de 33cl et 75cl : 2,6 € - 6 €

► Visite sur demande



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, la bière. Le pari est osé ! Deux frères vont se former à Douai et aidés d'un biéologue, 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 d'autres du territoire.



INFOS PRATIQUES

2 rue Saint-Jacques
76490 Rives-en-Seine
Saint-Wandrille-Rançon
02 35 96 23 11
st-wandrille.com

Horaires d'ouverture :
Semaine : 9h30-12h30 / 14h – 18h30
Dimanches et jours fériés : 11h30-12h30 / 14h45-18h30



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 biéologie 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
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.



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
Visites sur RDV toute l'année

Tarifs :
15€ par personne, gratuit – 18 ans

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



À la découverte de bières médaillées

Brasserie Caval – Bière La Lieutenant

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 Lieutenant" : 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 Fosserie
ZA du Plateau
14600 Honfleur
Tel : 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 dès avril

Régis CAVAL vous accueille également chaque samedi matin sur le marché de Honfleur, Place Berthelot.



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

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

Situé au cœur du Pays d'Auge à 2 kms 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.



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
Tel : 02 31 63 08 73
cavesdumanoir@orange.fr
www.manoir-de-grandouet.fr

Horaires d'ouverture :

Toute l'année de 9h à 12h
et de 14h à 17h30
Fermé le dimanche matin

Tarif : gratuit

Réservation :

Réservation pour individuels
conseillée



Visite guidée au Manoir d'Apreval Le Manoir d'Apreval

Le Manoir d'Apreval est un domaine familial situé sur la côte, au Nord du Pays d'Auge en bordure de mer entre Honfleur et Trouville. Dans le respect des traditions et des appellations, l'équipe du Manoir d'Apreval exploite ses vergers hautes tiges de pommes et poires en agriculture biologique. Élaboration de pur-jus, sans sucre ajouté, des cidres millésimés aux effervescences naturelles, du pommeau de Normandie et des calvados AOC Pays d'Auge, qui leur permettent de garder la meilleure expression de leur terroir.



INFOS PRATIQUES

14600 PENNEDEPIE
www.apreval.com
apreval@apreval.com
Tel : 02 31 14 88 24

Horaires d'ouverture :

La boutique est ouverte tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h (19h en juillet et août), et les week-ends de mi-mars à mi-novembre.

Des visites guidées de la distillerie sont proposées du 1^{er} juillet au 31 août tous les jours, sauf le lundi et le jeudi : 11h en français & 15h en anglais.

Se renseigner sur www.apreval.com pour visites à thème et journées portes ouvertes.

Tarifs : 4,50€ par personne pour la visite guidée, gratuit pour les -16 ans



Un dernier incontournable sur la route

P.58 ▶ 59



AOP normands Bar à fromages

Depuis 1910, la Fromagerie E. Graindorge est spécialisée dans la fabrication des 4 fromages AOP 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.

Si les méthodes ont changé, l'esprit lui demeure. Tradition, simplicité, gourmandise... des valeurs qui ont traversé les générations et animent toujours les hommes et les femmes qui confectionnent les fromages préférés.

Après la visite du village, vous pouvez profiter d'une dégustation d'assiettes gourmandes de fromages, d'un camembert rôti au four ou encore de cidre.



©Fromagerie Graindorge



INFOS PRATIQUES

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

En juillet et août de 9h30 à 16h30.
Visite libre

De 4,50€ à 9€





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, 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 mondaine 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
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 au Palais Bénédicte en découvrant La Verrière !

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

Ouvert toute l'année, horaires sur www.palaisbenedictine.com





www.estuairedelaseine.fr

Suivez-nous sur   

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



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

