

Gambade ! 2026 2027

Carnet de découvertes gourmandes

dans l'estuaire de la Seine



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



© Lou BENOIST - Ville du Havre

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 d'une centaine d'expériences à vivre et déguster vous est proposée par nos partenaires offices de tourisme de l'estuaire de la Seine.

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

À vos papilles et bonne dégustation !



Expériences à vivre et à déguster



P.7 ▶ 26

TOUS À LA FERME !

Les cueillettes Dumesnil	7
La chèvrerie de Bliquetuit	8
Cidrie Pasquier	8
Le Panier de Léonie	9
Les normandises du Pradon	9
Normand'Trutes	10
Le Domaine des Déserts	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
L'atelier d'Eugene	16
La Ferme aux Escargots	16
Les escargots de Saint-Wandrille	17
Cueillette d'Octeville	17
La Chèvre Rit à Marcouville	18
Les Fruits du Haut Caumont	18
Cueillette de Bourgtheroulde	19
Escargots des fourneaux	19
Ferme du Lieu Herpin	20
La Ferme des 5 frères.....	20
La miellerie Thérouldebourgeoise.....	21
Chèvrerie des p'tits loups	21
La Ferme des Rufaux.....	22
Fromagerie de la Ferme du Moulin.....	22
P'tit clos normand	23
O'pressoir des Hautes Falaises.....	23
Boucherie à la ferme.....	24
Des abeilles au miel.....	24
La spiruline naturelle Akal Food.....	25
La Ferme de la Croix Solier.....	25
SymbiOse.....	26



P.27 ▶ 29

DÉCOUVRIR LA PÊCHE DU JOUR

Marché aux poissons - Le Havre	27
Marché aux poissons - Trouville-sur-Mer	28
Marché aux poissons - Fécamp	28
Pêcherie Côte d'Albâtre	29



P.30 ▶ 38

EMPLETTES GOURMANDES

Pêcheurs d'Islande	30
Lulu Market - Ferme de la chapelle Brestot	31
Du Pré au Lait	31
Les Toqués du Terroir	32
Le Bouquet Normand	32
La Boutique du Carmel.....	33
Les Comptoirs de Pierre	33
J'irai revoir ma Normandie	34
Les saveurs du Roumois	34
Les pains d'épices de Bertrand	35
Café Charles Danican	35
Charlotte & Ernesto	36
"La Laiterie" à l'Abbaye du Valasse	36
L'Eure dans l'bocal	37
La confiture d'Albert	37
Les Herbes du Marais	38



P.39 ▶ 43

PATRIMOINE ET GOURMANDES

Le Palais Bénédictine	39
L'Extraordinaire Voyage du Chocolat	40
Cuisson de pains et brioches au four à bois	40
L'écomusée de la Pomme et du Cidre	41
Aux Gourmandises Normandes	41
Expérience Gourmande	42
Les ateliers de Nicolas	42
Glaces Ortiz	43



P.44 ▶ 46

RESPIRER, DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER

Atelier Pissenlit et Compagnie	44
Apiwilly	45
Le Manoir d'Apréval	45
La jumenterie des Néliers à Mentheville	46
Les pépites d'Anne	46



P.48 ▶ 55

FÊTES GOURMANDES

Le réveil du meunier	48
Salon de la bière artisanale normande.....	49
Festival des AOC/AOP	49
Fête de la Mer	50
Les guinguettes gourmandes	50
Au Champ !	51
Fête de la pomme à Touques	51
Fête de la Pomme	52
Gourmandises en Folie.....	52
Fête de la Coquille et de la Pêche	53
Fête de la Coquille Saint-Jacques et de la Gastronomie	53
Fête de la Pomme et du Terroir Normand	54
Salon des Saveurs.....	54
La foire aux Harengs à Fécamp	55
Le marché de la coquille	55



P.56 ▶ 61

DISTILLERIES ET BRASSERIES ARTISANALES

Distillerie Astravent	56
La brasserie Anacrouse	57
La Maison du Père Tranquille	57
Brasserie la Godène	58
Bière Brotonia.....	58
Brasserie de l'Abbaye de Fontenelle.....	59
L'Havrais bière	59
Distillerie de la Seine.....	60
La Microbrasserie TRIP-HOP.....	60
Cave du manoir de Grandouet	61



P.62 ▶ 63

UN DERNIER INCONTOURNABLE SUR LA ROUTE

Bar à Fromages	62
La Verrière	63



P.64 ▶ 71

BALADES GOURMANDES ET PATRIMOINE

Circuit des 5 plaines	65
La Boucle vélo Est	66
Fervagues - Un patrimoine sauvegardé	67
Patrimoine naturel et gourmandise dans le marais Vernier	68
Balade gourmande et patrimoniale à Trouville-sur-Mer	69
La Chapelle du bout du vent	70

Gambade !

BALADE GOURMANDE
DANS L'ESTUAIRE

Samedi
27 Juin 2026

Escapade normande & repas
de chefs en 6 étapes

📍 Au cœur du pays d'Auge
Lisieux Normandie

Plus d'infos **page 47 !**

À la carte !



les 9 intercommunalités
membres du Pôle
métropolitain de l'estuaire
de la Seine

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 ▶ 26



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

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

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

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



INFOS PRATIQUES

Impasse de la cueillette
76110 Goderville
Tél : 02 35 28 11 53
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

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



Produits à base de lait cru La Chèvrerie de Bliquetuit

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

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

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



Un savoir-faire depuis 4 générations Cidrerie Pasquier

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture du magasin de la ferme :

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



Le meilleur de la Normandie dans les produits fermiers Les normandises du Pradon

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

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



INFOS PRATIQUES

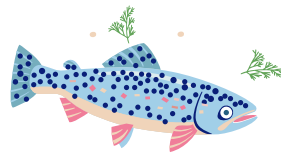
RD 6015 Les Huit Fermes
76700 Gonfreville-l'Orcher
Tél: 02 35 30 42 41
lesnormandisesdupradon.com

Horaires d'ouverture du magasin des Huit Fermes :

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



Pisciculture de renommée centenaire Normand'Trutes



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

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

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- Mardi, jeudi et vendredi de 10h à 18h
- Samedi et dimanche de 14h30 à 18h

- Pêche possible sur demande, aucune réservation nécessaire.

Tarifs :

- Prix au kilo et en fonction des tarifs boutique.



Un vignoble au cœur du Pays d'Auge Le Domaine des Déserts



Découvrez, tout à côté de Lisieux, un vignoble normand qui réinvente la tradition et révèle tout le potentiel d'un terroir encore confidentiel.

Ce domaine est une histoire de passion. Originaire du Val de Loire et de Bourgogne, le duo fondateur a choisi ce nouveau territoire pour y développer un vignoble à leur image : authentique, ambitieux et profondément ancré dans la tradition viticole.

Implanté en 2023 sur un sol argilo-calcaire idéalement exposé plein sud, le Domaine des Déserts bénéficie d'un terroir normand d'exception grâce à une forte pente et un ensoleillement optimal. Ces conditions naturelles permettent aux raisins d'atteindre une maturité parfaite pour élaborer des vins de caractère.

Les fondateurs du domaine sont engagés dans une démarche durable et déploient une culture respectueuse de l'environnement : haies préservées, plus de 500 mètres replantés, travail du sol et traitements limités.

Leur boutique au cœur des vignes vous accueille pour des dégustations, des visites et des ateliers œnologiques. Le bar à vins et sa terrasse proposent des événements tout au long de l'année.



INFOS PRATIQUES

2221 Route de Courtonne
14100 Marolles
Tél : 02 31 63 89 50
domainedesdeserts.com

Horaires d'ouverture :

- Ventes à la boutique : du mardi au samedi : de 13h à 19h

- Visites et ateliers sur demande.



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
lechampionnondorbec.fr

Horaires d'ouverture :

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

Tarifs :

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

Réservation :

- En ligne



Des fromages fermiers et des souvenirs Les chèvres de Noémie

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- De mars au 15 décembre de 17h à 19h30. Fermé le dimanche.

- Contacter par téléphone avant de venir.

Gratuit



Élevage de turbots et de bars Aquacaux

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

Au fil de la visite, vous découvrirez également des espèces de planctons animales et végétales, impliquées dans la chaîne alimentaire et observerez différents animaux marins de la Manche (homards, crustacés divers, mollusques, congres, hippocampes...). L'impact sur l'environnement de l'élevage est minimisé grâce à la mise en place d'un circuit fermé auquel sont raccordés la plupart des bassins.



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

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

► Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (dernière visite à 16h).

Tarifs :

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

► Sans réservation



Vente directe de produits bio au château La Ferme du Château

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



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

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

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

Aujourd'hui, on y trouve un producteur de spiruline bio française cultivée en permaculture, des cabanes dans les arbres en location, un producteur de lombricompost et un producteur de thé.



INFOS PRATIQUES

Chemin des Broches
14950 Saint-Pierre Azif

Horaires d'ouverture :

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



Un domaine cidricole familial La Ferme du Lieu Bill

La Ferme du Lieu Bill, nichée au cœur du Pays d'Auge, est un domaine empreint d'histoire et de traditions. Son existence est attestée depuis plusieurs siècles.

Toute la Ferme du Lieu Bill est en agriculture biologique depuis 1998. Les amateurs de saveurs normandes seront séduits par la production artisanale de la maison : Calvados, Pommeau, cet apéritif très aromatique, Cidre, Poiré, ce fameux "cidre de poires", et jus de pomme sont transformés à la ferme à partir des fruits récoltés. De nouvelles créations, comme le sablé aux pommes, mettent également en valeur les richesses du terroir normand.



INFOS PRATIQUES

Le Lieu Bill – Route D118
14910 Blonville-sur-Mer
Tél : 06 11 30 92 36
fermedulieuillbill.fr

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

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

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine





Une large gamme de produits cidricoles Le Clos des Citots

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



INFOS PRATIQUES

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

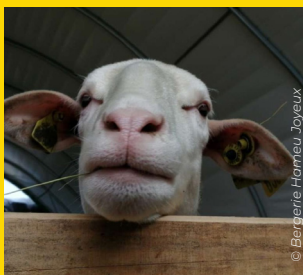
Vente directe de produits fermiers, magasin ouvert :

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



De savoureux produits laitiers "maison" La Bergerie du Hameau Joyeux

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



NOUVEAUTÉ: la crème dessert vanille ou chocolat !



INFOS PRATIQUES

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

Commande en click&collect sous 24h depuis le site internet :
www.labergerieduhameaujoyeux.fr



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 souhaitent alors élaborer des produits sains et naturels, ayant obtenu l'agrément CE et les labels Bleu-Blanc-Coeur et Collège Culinaire de France.

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



LE DISTRIBUTEUR

Un distributeur de produits locaux (7j/7 et 24h/24) afin de mieux répondre à une clientèle pas toujours disponible pour être en phase avec les horaires d'ouverture ou pour des touristes et randonneurs de passage. Les 150 casiers réfrigérés ont permis de réaliser des partenariats avec d'autres producteurs ou artisans, tous soucieux d'une qualité irréprochable et favorables aux circuits courts.



INFOS PRATIQUES

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

Vente à la ferme :

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

Distributeur 24h/24 et 7j/7



Des produits cidricoles depuis 3 générations Domaine des Hauts Vents

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

- Sur rendez-vous uniquement du lundi au vendredi

Portes ouvertes :

- En septembre pour les Journées Européennes du Patrimoine

Réservation :

- Par téléphone



Boulangerie Paysanne L'atelier d'Eugène

L'Atelier d'Eugène est une boulangerie paysanne située au cœur d'une exploitation agricole où le blé est transformé grâce à leur moulin. Chaque pain au levain naturel et chaque pâte fraîche sont fabriqués sur place, dans le respect des traditions et de la qualité.

Vous y trouverez, selon les jours, différents pains parmi lesquels : pain de campagne, aux graines, fruits, noix... ou encore ciabatta, météil, petit épeautre, riz sarrasin- mais aussi des brioches fermières, des babkas, des cookies...



INFOS PRATIQUES

66 Route d'Auberville la Renault
76400 Epreville
Tél: 06 43 02 47 24
latelierdeugene76@gmail.com

Horaires d'ouverture :

- En boutique, ouverture les mercredis et vendredis de 15h00 à 19h00.
- L'atelier d'Eugène est présent sur le marché de Gonneville la Mallet le mercredi, le vendredi au Havre (Sanvic et Thiers) et le samedi matin à Fécamp et Yvetot.



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

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

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



INFOS PRATIQUES

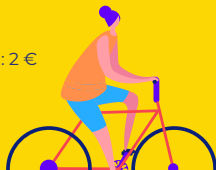
18 Hameau de Guernesey
76400 Epreville
contact@fermeauxescargots.com
fermeauxescargots.com
Tél: 07 69 84 56 25

Horaires d'ouverture :

- Ouverture aux visites pendant les vacances d'été uniquement.
- Jours et horaires sur fermeauxescargots.com
- Magasin ouvert le jeudi en novembre et décembre entre 9h et 18h ou sur réservation par téléphone.
- Billetterie sur place.

Tarifs:

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



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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- Ouverture de la boutique de octobre à mars :
- Vendredi de 9h à 19h
- Samedi de 15h à 19h



Son panier au fil des saisons Cueillette d'Octeville

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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- Hiver :
- Lundi de 14h à 18h30
- Du mardi au samedi de 9h30 à 18h30
- Dimanche de 9h30 à 13h

Été:

- Lundi de 14h à 19h
- Du mardi au dimanche de 9h30 à 19h

Accès gratuit

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairdelaseine





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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Réservation :

- Par téléphone



Fruits de la ferme Les Fruits du Haut Caumont

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

D'avril à juin :

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

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

- samedi et dimanche de 14h à 18h



Des fruits dans son panier Cueillette de Bourgtheroulde

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

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

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant @estuairedelaseine



Élevage bio de gros-gris Escargots des fourneaux

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Réservation :

- Par téléphone





Le bon goût du lait de ferme Ferme du Lieu Herpin

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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Produits également disponibles dans les commerces de la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie.

Horaires d'ouverture :

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



L'apiculture au naturel La miellerie Thérouldebourgeoise

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



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

Le "5 frères" est l'un des seuls camemberts produits à ce jour en Seine-Maritime. Ils sont 5 frères, les cinq frères de la famille Bréant. Les 5 travaillent sur l'exploitation familiale de Bermonville. Ensemble, ils produisent un camembert au lait cru, moulu 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. Depuis le début de l'année un magasin a ouvert ses portes à l'entrée de la ferme. Boucherie, volaille, camembert... Tout est produit et transformé sur place.

Vous pouvez également en profiter pour faire une visite de la ferme à bord d'un petit train, l'activité idéale à faire en famille lors de votre passage à la ferme !



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

► Distributeur libre-service : ouvert toute l'année, à l'entrée de la ferme.
► Magasin : ouverture vendredi et samedi de 09h à 12h et de 14h à 18h30

Tarifs :

► 4,50€ le camembert



La passion d'une vie Chèvrerie des p'tits loups

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Réservation :

► Par téléphone



Du maraîchage biologique La Ferme des Rufaux

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Réservation:

- Par téléphone

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairdelaseine



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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

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

Réservation:

- Par téléphone



Un cidre d'autrefois, à l'origine du bœuf cidré P'tit clos normand

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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

- Accueil tous les jours sur rdv. Appeler au 06 62 32 90 02
- Visite sur demande.



Visite d'une cidrerie traditionnelle O'Pressoir des Hautes Falaises

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



Les Saveurs d'Antan Boucherie à la ferme

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



Une microalgue aux valeurs nutritives exceptionnelles La spiruline naturelle Akal Food

Akal Food est le spécialiste de la spiruline écologique en France.

La spiruline est une microalgue de forme spiralée reconnue par l'OMS pour ses bienfaits sur la santé. Riche en protéines, en fer, en bêta-carotène, elle renforce les défenses naturelles et apporte de nombreux bienfaits pour la santé.

Akal Food récolte la spiruline biologique et la propose sous différentes formes (poudre, comprimés, gélules), et s'en inspire aussi pour élaborer des produits revitalisants (boissons énergisantes et antioxydantes, encas sains savoureux).



INFOS PRATIQUES

Eco-domaine de Bouquetot
Chemin des Broches
14950 Saint-Pierre-Azif
Tél: 06 83 52 18 24
akal-spiruline.com

Horaires d'ouverture :

► Tous les samedis à 11h d'avril à octobre : visite guidée gratuite de la ferme de spiruline suivie d'une dégustation-vente.



La passion de l'apiculture Des abeilles au miel

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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

► Vente directe sur rendez-vous.



L'excellence du Vieux Calvados La Ferme de la Croix Solier

La Ferme de la Croix Solier produit un seul et unique produit normand mais pas n'importe lequel : un Vieux Calvados Fermier de plus de 35 ans de fût. Il est le fruit d'un savoir-faire transmis de père en fils depuis quatre générations. Ce Calvados, issu d'une fabrication artisanale - du ramassage des pommes à l'élaboration du cidre et enfin jusqu'au vieillissement en fûts de chêne - est un produit AOC d'excellence.



INFOS PRATIQUES

Ferme de la Croix Solier
260 Chemin du Solier
14800 Tourgéville
Tél.: 06 83 44 46 42
fermedelacroixsolier.net

Horaires d'ouverture :

► Vente à la ferme (pas de dégustation) tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30.





Une ferme au cœur de la ville SymbiOse

Au cœur du tiers-lieu le Hangar Zéro, découvrez l'aquaponie, combinaison de l'aquaculture (élevage de truites) et de l'hydroponie (méthode de culture hors-sol). Arnaud propose des produits sains, locaux et respectueux de l'environnement : truite fumée, rillettes, légumes ainsi que des micro-pousses et des champignons.

Venez acheter des produits de la ferme ou suivre une visite guidée lors de laquelle vous apprendrez son histoire, son fonctionnement au quotidien ainsi que son rôle au sein de la communauté avant de finir par une dégustation.



INFOS PRATIQUES

SymbiOse
Hangar Zéro - 37 Quai de la Saône
76600 Le Havre
06 66 52 04 37
arnaud.symbiose@gmail.com
symbiose.fr

Horaires d'ouverture :

► Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h.

Tarifs :

► 15€ la visite



Découvrez l'estuaire de la Seine autrement avec ce guide en format Docu-BD !

Cet ouvrage présente de manière ludique et captivante l'histoire, le patrimoine culturel et architectural, la gastronomie... de 20 villes et leurs environs dans l'estuaire de la Seine. Une anecdote racontée en bande dessinée vous passionnera, et les pages documentaires vous permettront d'approfondir l'histoire de ces lieux et d'obtenir de nombreux conseils de visite. Alors n'attendez plus et venez dénicher les trésors de l'estuaire !

(Disponible en librairie, Prix : 19,90 €, 128 pages)



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, 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 samedi : 8h30-13h

Pendant la saison des coquilles :

► Du mardi au samedi de 7h à 13h30

Selon les pêcheurs, les arrivages et les produits.



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



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

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



© BobX

INFOS PRATIQUES

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

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

Réservation :
► Par téléphone auprès des différents poissonniers.



Sublimer la pêche locale et la faire rayonner Pêcherie Côte d'Albâtre

Audrey et Valentin - jeune couple de mareyeurs sur le port de Fécamp - transforment la pêche brute en délices prêts à cuire et ouvrent leur atelier aux particuliers. La Pêcherie est spécialisée dans les produits de la mer Normands, et plus particulièrement dans la Saint Jacques, une experte en la matière ! Ce sont eux qui transforment la coquille en noix bien dodues qu'on retrouve dans nos assiettes. La Pêcherie valorise la pêche locale, le savoir-faire Normand et soutien durablement les pêcheurs.



INFOS PRATIQUES

Quai Sadi Carnot
76400 Fécamp
Tél : 07 61 30 11 63
contact@pechealbatre76.fr

Horaires d'ouverture :
► Vente aux particuliers
► Du mardi au samedi : 9h30-12h
► Du vendredi au samedi : 9h30-12h et 15h-17h30



Vente et dégustation d'huîtres Marché aux poissons – Fécamp

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



INFOS PRATIQUES

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

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

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





Emplettes gourmandes

P.30 ► 38



Authentique goût de la mer Pêcheurs d'Islande

Le magasin Pêcheurs d'Islande, situé sur le port de Fécamp, propose une large sélection de poissons fumés traditionnels : saumons, truites, maquereaux, harengs, thons blancs, marlins, etc. Vous y trouverez également du saumon fumé à la ficelle et braisé aux épices douces. En plus des poissons, le magasin offre des produits de la mer frais, surgelés ou en conserve de qualité, ainsi que des spécialités comme des soupes, rillettes, tartares d'algues, tarama, et de la brandade de morue. Il propose aussi un grand choix de coffrets gourmands à offrir ou pour se faire plaisir. Un lieu où l'authentique goût de la mer est à l'honneur.



INFOS PRATIQUES

41 quai Berigny
76400 Fécamp
Tél : 02 35 28 00 55
pecheurs-islande.eu

Horaires d'ouverture :

- du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h (été : 15h à 19h30)
- le dimanche de 10h à 13h



Une exploitation familiale qui coche toutes les bonnes cases !

Lulu Market- Ferme de la chapelle Brestot

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



INFOS PRATIQUES

35 route de Pont-Audemer
27350 Rougemontiers
Tél: 06 43 67 66 00
ferme.delavoipiere@gmail.com
earl-la-chapelle-brestot.jimdo.free.com

Horaires d'ouverture :

Épicerie fine "Lulu Market" :

- Mercredi et jeudi de 15h à 19h
- Vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h
- Dimanche de 9h30 à 12h30

Distributeur automatisé
24h/24 - 7j/7



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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- Mercredi et jeudi de 15h à 18h30
- Vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h
- Samedi de 9h à 12h45 et de 14h à 17h





La Normandie sous toutes ses formes Les Toqués du Terroir

Toqués et irrésistibles !

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



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 confiterie : confitures et gelées sont fabriquées dans le respect de la tradition, simplement avec des fruits, du sucre et sans additif.

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

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

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



INFOS PRATIQUES

151 Rue Félix Faure
76620 Le Havre
Tél: 02 35 46 50 75
boutique@carmelduhavre.fr
carmelduhavre.fr

Horaires d'ouverture de la boutique Kerith du monastère :

- De 9h15 à 12h et 14h à 17h (fermé le lundi)
- Entrée gratuite et accès gratuit au jardin du silence.



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
lebouquetnormand.fr
Tél: 02 27 30 28 95

Horaires d'ouverture :

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



Des produits du terroir pour tous les goûts Les Comptoirs de Pierre

Les Comptoirs de Pierre vous proposent de nombreux produits du terroir, des 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

5228 Route de Lisieux
14290 Orbec
Tél: 02 31 63 08 21
contact@lescomptoirsdepierre.fr
lescomptoirsdepierre.fr
f lescomptoirsdepierre

Horaires d'ouverture :

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



Produits régionaux et artisanaux J'irai revoir ma Normandie

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



Rhubarbe et Calvados Les saveurs du Roumois

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Réservation:

► Par téléphone

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



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

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

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

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



INFOS PRATIQUES

3 impasse des Thuyas
76930 Octeville-sur-Mer
Tél: 09 72 64 27 37
lespainsdepicesdebertrand.com
infolespainsdepicesdebertrand@gmail.com

Horaires d'ouverture :

► Du lundi au vendredi de 10h à 18h et le samedi de 14h à 18h
► 7j/7 en décembre de 10h à 18h30.

Tarifs :

► de 3,80€ à 8€



La brûlerie du Havre de Grâce Café Charles Danican

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



Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairdelaseine



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



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



Sablés gourmands Charlotte & Ernesto

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



INFOS PRATIQUES

7 rue du Baillage
76490 Rives-en-Seine
Caudebec-en-Caux
Tél: 06 98 54 37 78
charlotteernesto.fr
@charlotteernesto
charlotteernesto@gmail.com

Horaires d'ouverture :

► La biscuiterie vous accueille le samedi de 15h à 18h30 pour le retrait des commandes en click & collect ainsi que de la vente sur place.



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

À la Laiterie, on vous reçoit sous de gracieuses voûtes cisterciennes... ou les pieds dans l'herbe, sur la terrasse, selon l'humeur du jour... et un peu en fonction de la météo. Ici, on cultive la convivialité comme un art : le plaisir d'accueillir, de partager, de faire découvrir. Dans la jolie boutique, artisans et producteurs du coin dévoilent leurs savoir-faire avec fierté. Les quatre bières proposées sont brassées tout près d'ici, et peuvent même se déguster sur place... toujours avec modération. Côté assiette, même philosophie : du local avant tout ! Pâtisseries et glaces viennent des environs de l'Abbaye du Valasse, et les déjeuners célèbrent sans détour les saveurs normandes. Une pause gourmande simple, de qualité, accessible - et de plus en plus appréciée.



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

Horaires d'ouverture variables selon les saisons, se référer aux informations sur le site internet de La Laiterie

Sans réservation



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

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

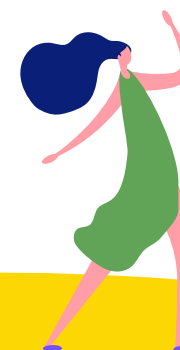


INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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



Dégustez des confitures authentiques chez Albert La confiture d'Albert

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

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

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



INFOS PRATIQUES

279 rue du Quesney
27500 Corneville-sur-Risle

contact@laconfituredalbert.com
laconfituredalbert.com

Les confitures d'Albert sont disponibles en ligne sur le site www.laconfituredalbert.com et à la boutique de l'office de tourisme Pont-Audemer Val de Risle (11 rue Thiers à Pont-Audemer).





Associer les saveurs de la Nature Les Herbes du Marais

Installée au cœur du marais Vernier, Carole Mascarel cultive et récolte toutes sortes de plantes : romarin, thym, sauge, menthe, ortie, fenouil, sarriette, origan, laurier... Une fois séchées sur place, ces herbes se consomment en tisane ou agrément le sel de Guérande ou, mélangées au sucre, elles se transforment en délicieux sirops. La ferme des Herbes du Marais propose des visites de juin à fin septembre pour pouvoir présenter toutes les facettes d'une culture visant la confection de produits sans conservateurs et naturels et souhaite prochainement ouvrir une boutique.



INFOS PRATIQUES

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

► Présente sur le marché de Berville-sur-Mer le vendredi soir. Une sélection de produits est disponible dans la boutique de l'office de tourisme Pont-Audemer Val de Risle.



Patrimoine et gourmandises

P.39 ► 43



Découvrez les incontournables de l'estuaire de la Seine avec la carte touristique...

La carte « Découvrez l'estuaire de la Seine » présente les multiples richesses touristiques des deux rives de l'estuaire autour de trois thématiques : « le patrimoine » pour les amoureux de la pierre, « la nature et les loisirs » pour les petits et grands, « entre mer et Seine » pour les passionnés de l'eau. Elle propose aussi des promenades cyclables et pédestres : véloroutes, boucles locales, chemins et sentiers de Grande Randonnée®.

La carte est disponible gratuitement dans votre office de tourisme et téléchargeable sur le site : estuairdelaseine.fr



Visite de la distillerie et dégustation Le Palais Benedictine

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 Benedictine.

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

Découvrez l'incroyable histoire de la Benedictine. 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 Benedictine 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
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 chocolatée 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
chocolatshautot.com
Tél: 02 35 10 30 40

Horaires d'ouverture :

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

Dernière visite 45min avant la fermeture.

Gratuit



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 Codefroy
1315 Route de Goderville
76110 Bretteville du Grand Caux
Tél: 02 35 27 41 09
ecomuseeducidre.fr

Visite :

- Du 1^{er} avril au 30 juin et du 1^{er} septembre au 31 octobre : à 14h30 tous les jours sauf le mercredi et le dimanche
- De juillet à août : à 14h30 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 €



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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- De mars à avril et de septembre à novembre :
- Tous les dimanches de 14h à 18h

De mai à août :

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

Réservation :

- Par téléphone



Atelier-dégustation Tout un Fromage ! Aux Gourmandises Normandes



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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- Boutique ouverte tous les jours de 10h30 à 18h30. Fermée le jeudi.
- Ateliers proposés d'avril à octobre, sur réservation uniquement.

Réservation :

- Tarif atelier : 9€ par personne

Réservation :

- Billetterie en ligne sur ot-honfleur.fr ou en contactant l'Office de Tourisme au 02 31 89 23 30



Visite insolite et sensorielle. Devenez acteur de la visite ! 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
ot-honfleur.fr
Tél: 02 31 89 23 30

► Programmation disponible
auprès de l'office de tourisme.

Tarifs :

- 8€ tarif plein – 6€ tarif réduit (4-14 ans)
- Gratuit (0-3 ans).

Réservation :

- Billetterie en ligne sur ot-honfleur.fr ou en contactant l'office de tourisme au 02 31 89 23 30



La tradition givrée du Havre Glaces Ortiz

Depuis des décennies, les Glaces Ortiz régaler Havrais et touristes. Monsieur Ortiz, casquette et veste blanche, venait jusqu'au pied des immeubles d'où les enfants jaillissaient pour venir acheter un cornet deux boules !

Aujourd'hui, Hocine Agoumimelcha perpétue cette tradition depuis 1987, après avoir été formé par le maître lui-même. Dans son laboratoire de la place Saint-Vincent, il prépare chaque jour glaces et sorbets selon les recettes d'origine. Les classiques séduisent toujours les plus nostalgiques, tandis que de nouveaux goûts sont régulièrement proposés et que la glace italienne gagne du terrain. De mars à la Toussaint, les mythiques estafettes et stands prennent place, de la plage au square Saint-Roch, accueillies par les gourmands de tous âges.



INFOS PRATIQUES

76600 Le Havre

► À la plage et à la Catène (de mars à octobre), ainsi qu'au square Saint-Roch et au parc forestier de Montgeon (d'avril à septembre).

Tarifs :

► À partir de 2,50€



Récréation sucrée Les ateliers de Nicolas

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

► D'octobre à juin, les mercredis et samedis selon un planning défini.

Tarifs :

► Entre 35€ et 70€ selon la prestation.

Réservation et paiement :

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





Respirer, découvrir et déguster

P.44 ▶ 46



Rendez-vous avec la nature Atelier Pissenlit et Compagnie

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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Tarifs :

► En fonction de la demande et du nombre de personnes

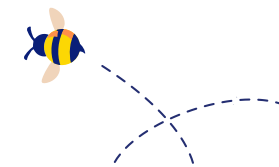
Tarifs et horaires à titre indicatif - Veuillez vous référer au site internet



Les abeilles de A à Zzzzz Apiwilly

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

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



INFOS PRATIQUES

10 ter Le bout d'aval
27680 Marais Vernier
Tél: 06 46 32 91 38
emilie@apiwilly.com
apiwilly.com

- Vente à emporter
- Visite des ruchers
- Vendredi matin au marché de Pont-Audemer ou à la ferme
- Une sélection de miels est disponible dans la boutique de l'office de tourisme Pont-Audemer Val de Risle.

Contactez Apiwilly pour réserver votre visite guidée des ruchers. Les visites se font entre mai et septembre.



Pique-Nique sous les pommiers Le Manoir d'Apreval

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

Des visites guidées sont également proposées. Pensez à réserver !



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

► Pique-nique proposé tous les mdis du 1^{er} juillet au 31 août

Réservation :

► Par téléphone la veille au 02 31 14 88 24.
► Informations sur apreval.com

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





Les Expériences Distillées La jumenterie des Néfliers à Mentheville

Offrez-vous une expérience insolite en soirée : laissez-vous transporter à travers la campagne à bord d'une calèche tirée par un majestueux cheval de trait normand. Au rythme tranquille de la balade, découvrez les paysages autrement, dans une ambiance chaleureuse et authentique. Après ce moment hors du temps, prolongez le plaisir avec une dégustation d'apéritif à la distillerie Astravent, où saveurs locales et convivialité se rencontrent. Une parenthèse unique, entre nature, tradition et gourmandise.



© Fécomp Tourisme



© Fécomp Tourisme

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture:

► Tous les jours sur réservation, de 17h à 20h.

Tarifs:

► 40€ par adulte – 20 € par enfant

Prendre contact par téléphone ou par mail.



Balade gustative à pied ou à vélo en pays Terre-Neuvas Les pépites d'Anne

Anne, guide touristique et amoureuse de son territoire, vous emmène à vélo (la balade peut se faire également à pied sur demande) à travers un parcours gustatif à la découverte des pépites de la cité des Terre-Neuvas telles que le chocolat, la liqueur Bénédictine ou encore les produits de la mer.



© Lespépitesdanne



© Lespépitesdanne

INFOS PRATIQUES

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

Réservation:

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

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

Tarifs:

► 35€/adulte et 25€/enfant de 12 à 16 ans.

Le tarif inclut la location de vélo, les dégustations ainsi que le guidage.

Gambade !

BALADE GOURMANDE
DANS L'ESTUAIRE

#5

Samedi 27 Juin 2026

Escapade normande
& repas de chefs
en 6 étapes



📍 Au cœur du pays d'Auge
Lisieux Normandie

Infos et inscriptions sur
www.gambade-estuaire.fr



Fêtes gourmandes

P.48 ▶ 55



Moulin de Hauville Le réveil du meunier

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

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



Avril

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Tarifs :

- ▶ Paiement sur place.

Réservation :

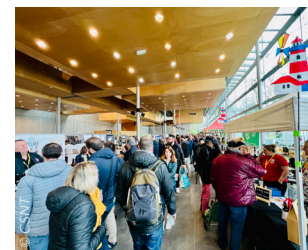
- ▶ Sur place ou par téléphone



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

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

Restauration type Food truck sur place, parking gratuit !



Avril

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- ▶ Date 2026 : Dimanche 29 mars
- ▶ Date 2027 : voir sur la page Facebook « Fête de la Bière Artisanale Normande »

Tarifs :

- ▶ 3€ par personne

Sans réservation

Partagez vos expériences sur les réseaux en taggant
@estuairdelaseine



Le rendez-vous des producteurs normands Festival des AOC/AOP

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

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

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

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

Amateurs de gourmandises, ce festival est fait pour vous !

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

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

INFOS PRATIQUES

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

Tarifs :

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





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

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



Un week-end entre
mi-juillet et début août

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Gratuit



Festival à la ferme **Au Champ !**

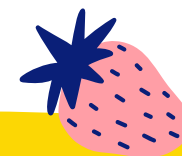
Jouer, se salir, grimper, rencontrer, échanger, rire, goûter, toucher, écouter, observer, découvrir, manger, sauter, courir puis se souvenir et raconter cette folle journée à la ferme maraîchère. Voilà le programme de cette fête pour les enfants où les dégustations se mêlent aux ateliers et stands de partenaires engagés et sensibles au respect du vivant.

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

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



Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



Un samedi
début septembre

INFOS PRATIQUES

La Petite Surface
56 Rue Paul Doumer
76700 Harfleur
lapetitesurface.com
Tél: 06 40 53 52 98

Entrée libre

Spectacle en supplément



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

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

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

Mangez, trinquez et dansez !



Deux jeudis
en juillet
Deux jeudis
en août

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Gratuit



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

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

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



Début octobre

INFOS PRATIQUES

Place Lemerrier
14800 Touques
mairiedetouques.fr

Horaires d'ouverture :

► De 10h à 17h

Gratuit





Le retour des marchés aux pommes **Fête de la Pomme**



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

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



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

INFOS PRATIQUES

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

Entrée libre



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

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

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

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



**Un week-end
mi-octobre**

INFOS PRATIQUES

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

► L'événement est proposé chaque année à la mi-octobre durant un week-end complet.

Gratuit



Moulin en fête **Gourmandises en Folie**

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

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

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



**Un dimanche
d'octobre**

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Tarifs:

► Gratuit



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

Le temps d'un week-end Villers-sur-Mer s'agit avec gourmandise pour fêter un produit d'exception : la coquille Saint-Jacques. La fête est placée sous le signe de la gastronomie et de la convivialité. Les coquilles, reines de l'événement, côtoient un marché de fruits de mer, de délices culinaires et de spécialités locales, où la qualité des produits et le talent de leurs artisans sont mis à l'honneur.

Pour éveiller les papilles, des animations culinaires, artistiques et musicales ponctuent les dégustations, offrant une expérience aussi savoureuse que festive.



**Dernier week-end
d'octobre**

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

► Toute la journée

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 !

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

2000 à 3000 visiteurs sont attendus à cette occasion.



2^{ème} dimanche de novembre

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
► 2^{ème} dimanche de novembre
de 10h à 18h

Gratuit

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine

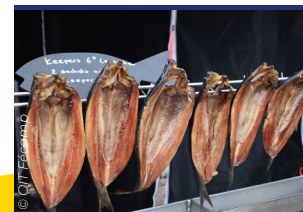


Le poisson d'argent célébré

La foire aux Harengs à Fécamp

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

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



Dernier weekend de novembre

INFOS PRATIQUES

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

Accès libre

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



Le grand rendez-vous des saveurs à Pont-Audemer !

Salon des Saveurs

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

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



3^{ème} week-end de novembre

INFOS PRATIQUES

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

SalondesSaveurs en Risle
rcpontaudemer



Coquilles en fête !

Le marché de la coquille

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

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



1^{er} week-end de décembre

INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :
► 1^{er} week-end de décembre de 9h à 18h

Gratuit





Distilleries et brasseries artisanales

P.56 ▶ 61



Des spiritueux doux et innovants Distillerie Astravent

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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

📍 distillerie_astravent

Horaires d'ouverture de la boutique :

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

Vacances scolaires :

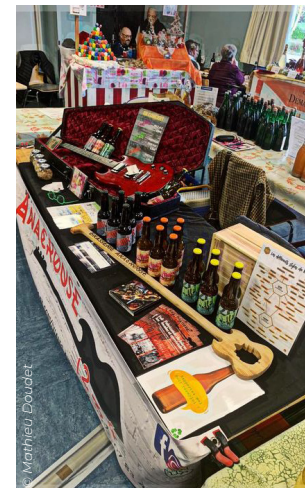
▶ Du mardi au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 18h

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



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
📍 BrasserieAnacrouse

Horaires d'ouverture :

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



Expert en saveurs depuis 1946 La Maison du Père Tranquille

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

- ▶ La Maison du Père Tranquille vous accueille du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30.
- ▶ Également sur rendez-vous pour les particuliers et les groupes au 02 32 57 36 80.





La bière cauchoise née dans une fabrique laitière Brasserie la Godène

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

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



INFOS PRATIQUES

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

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

Horaires d'ouverture :

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

Réservation :

► Visite sur rendez-vous.

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
@estuairedelaseine



Un produit local bio et authentique Bière Brotonia

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

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

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

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



INFOS PRATIQUES

277 rue Pasteur
La Mailleraye-sur-Seine
76940 Arelaune-en-Seine
brotonia.com

brotonia
Tél: 06 43 81 02 48
bierebrotonia@gmail.com

Horaires d'ouverture :

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

Tarifs :

► Selon le nombre de personnes

Visites avec dégustation :

► Réservation en ligne sur brotonia.com



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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

► Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30
► Le samedi de 09h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30
► Le dimanche et jours fériés de 11h30 à 12h30 et de 14h45 à 18h30
► Fermeture le 25 décembre



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

Que vous soyez brasseur amateur ou simplement curieux de nature, l'équipe de L'Havrais bière vous reçoit dans son atelier de formation (installé directement dans le bar) pour une séance d'apprentissage très houblonnée ! Vous passerez une demi-journée avec un brasseur plus que passionné qui vous expliquera les différentes étapes de fabrication d'une bière. Au programme, concassage de malt et fermentation dans une ambiance conviviale. 15 jours plus tard, retour à l'atelier pour l'embouteillage de votre bière et la livraison d'une trentaine de bouteilles de votre création !

Des visites de la brasserie sont également proposées, elles vous permettront de découvrir les étapes de fabrication et la biérologie.



INFOS PRATIQUES

L'Havrais bière
1 rue de Paris
76600 Le Havre
Tél: 09 54 65 02 20

Ateliers et visites sur réservation :

► lhavraisbiere.fr

Tarifs :

► Visite : 29€ par personne
► Atelier brassage : 160€ pour 2 personnes





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, rhum et whisky pur malt. La majorité des herbes, fleurs et fruits utilisés dans ses concoctions provient des terres qui bordent la Seine.

Des ateliers d'assemblage de Whisky proposent d'affiner ses connaissances, de créer son propre spiritueux et de repartir avec sa propre bouteille de 20 cl personnalisée.



INFOS PRATIQUES

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

Tarifs :

- Visite : 15€ par personne
- Atelier assemblage : 75€ par personne

Sur réservation :
distillerie-seine.fr ou
lehavre-etretat-tourisme.com

Partagez vos expériences
sur les réseaux en taggant
#estuairedelaseine



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

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

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

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

Gratuit

Réservation pour individuels conseillée.

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.



Le voyage houblonné made in Lisieux La Microbrasserie TRIP-HOP

Trip-Hop est une microbrasserie et brewpub située à Lisieux, au bord de la Touques, où l'on peut déguster des bières artisanales brassées sur place. Fondée par trois cousins passionnés de voyages et de houblon, la brasserie s'inspire de leurs découvertes à travers le monde pour proposer des bières blondes, brunes, rousses ou IPA au goût unique. Depuis 2021, Trip-Hop allie convivialité, créativité et terroir normand, offrant aux amateurs un véritable « voyage houblonné » dans chaque verre.



INFOS PRATIQUES

13 Quai des Remparts
14100 Lisieux
Tél : 09 51 82 62 34
info@trip-hop.fr
trip-hop.fr

Horaires d'ouverture :

- Mardi : 16h-22h
- Mercredi : 16h-22h
- Jeudi : 16h-22h
- Vendredi : 16h-00h
- Samedi : 11h-13h et 16h-22h





Un dernier incontournable sur la route

P.62 ▶ 63



AOP normands Bar à fromages

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

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



INFOS PRATIQUES

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

Horaires d'ouverture :

En juillet et août:
► de 9h30 à 16h30

Visite libre :

► Dernière visite ½ heure avant la fermeture.

Tarifs :

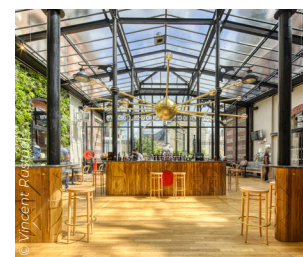
► De 5€ à 9,90€



Prolonger l'expérience de la Bénédicte La Verrière

Prolongez votre expérience du Palais Bénédicte en découvrant « La Verrière », son bar à cocktails feutré et chaleureux.

Vous pourrez y déguster cette liqueur produite uniquement à Fécamp, la Bénédicte, composée de 27 plantes et épices, notamment sous forme de cocktail, mais aussi quelques gourmandises locales, salées ou sucrées, telles que la crêpe Bénédicte 100% seinomarine.



INFOS PRATIQUES

Bar du Palais Bénédicte
1416 rue du Domaine
76400 Fécamp

Horaires d'ouverture :

► Ouvert toute l'année
► Horaires sur
palaisbenedicte.com



Partez en balade dans l'estuaire de la Seine !

Le guide « 30 balades autour de l'estuaire de la Seine » emmène le lecteur en balade, du pays de Caux au pays d'Auge, de la côte d'Albâtre à la côte Fleurie. Les paysages emblématiques se découvrent au fil des itinéraires, de 5 à 15 km : d'églises en châteaux, de clos-masures en maisons à colombages, de panoramas spectaculaires en sentiers secrets, le patrimoine architectural et naturel de l'estuaire de la Seine offre, aux petits comme aux grands, une multitude d'occasions de s'émerveiller.

(Disponible en librairie, Prix : 12€, 128 pages)





Balades gourmandises et patrimoine

P.64 ▶ 71



Circuit des 5 plaines

Une balade à travers les champs

9,9 km



Lien Cirkwi

Ce circuit offre la possibilité d'une balade à travers les champs, un itinéraire qui vous permet également de contempler la diversité du patrimoine agricole de la région, entre champs de lin, de blé, ou encore d'orge et de découvrir une fromagerie artisanale.



INFOS PRATIQUES

www.lehavre-etretat-tourisme.com/a-voir-a-faire/activites-terre/randonnees-le-havre-etretat/



1 Le belvédère de Saint-Vigor-d'Ymonville

Le belvédère de Saint-Vigor-d'Ymonville, situé à 100 mètres d'altitude, offre un point de vue exceptionnel à 180° sur l'estuaire de la Seine. D'ici, vous pourrez profiter d'une vue imprenable sur le pont de Normandie, le pont de Tancarville, mais aussi sur la réserve naturelle de l'estuaire de la Seine. Une table d'orientation et des panneaux d'information sur l'histoire, la faune et la flore, sont à votre disposition pour un moment de détente et de découverte à partager en famille.

2 L'église Saint-Jean-d'Abbetot

Cette église romane, classée "monument historique", date de la fin du XI^e siècle. D'une qualité architecturale exceptionnelle, elle abrite dans sa crypte des peintures murales datant des XII^e, XIII^e, XIV^e, XVII^e et XVIII^e siècles, représentant notamment le Christ et ses évangélistes. Vous pourrez contempler la nef, datant du XVI^e siècle et arborant une voûte lambrissée, ainsi qu'une corniche romane. À l'extérieur, vous remarquerez sur le talus un calvaire ainsi qu'un hêtre centenaire. Si vous trouvez les portes de l'église fermées, les clefs sont à la mairie !

3 L'Église Saint-Vigor-d'Ymonville

Cette jolie église romane date du début du XVI^e siècle, mais présente également des éléments plus anciens, issus du XII^e siècle. L'édifice, récemment rénové, demeure néanmoins très authentique. Les visiteurs peuvent notamment y admirer un double graffiti représentant un cerf et un bateau, faisant écho aux activités de chasse et de pêche qui animaient le village au Moyen-Âge. Le cimetière de l'église abrite par ailleurs les tombes de quatre aviateurs anglais décédés lors d'un crash sur la falaise de Saint-Vigor pendant la Seconde Guerre mondiale. Une cérémonie en leur hommage a lieu tous les ans à la fin du mois d'août. À l'intérieur de l'église, les visiteurs peuvent contempler une nef à piliers ronds ainsi qu'une piéta du XVI^e siècle.

3 La Ferme Dumesnil

Venez découvrir une exploitation agricole et son environnement humain, animal et naturel. Visite de la ferme et découverte de la fabrication du fromage mais aussi dégustation, sous toutes ses formes, en toute convivialité, des produits fabriqués. Un distributeur de produits locaux (7j/7 et 24h/24) est à disposition pour savourer les produits.

À retrouver en page 15 du carnet Gambade !

f FermeDumesnil76



La Boucle vélo Est

Escapade au cœur du patrimoine cachois

33 km



Lien Cirkwi

Au départ de Bréauté, cette balade à vélo vous emmène au cœur du patrimoine cachois : château, manoirs et églises typiques aux clochers en pierre de Pétreval, clos-masures, ... Vous y découvrirez également les saveurs locales, entre produits du terroir et haltes gourmandes, tout en parcourant des petites routes encadrées de hauts-arbres des talus et de charmants villages. Une escapade idéale pour allier découverte, nature et plaisirs gustatifs.



INFOS PRATIQUES

www.campagne-de-caux.fr/tourisme-culture/boucle-velo

1 Les cueillettes Dumesnil

Vivez le plaisir simple de cueillir vos propres fruits et légumes, cultivés en plein air et de façon raisonnée. Fraises, pommes, framboises, petits pois, tomates... une farandole de saveurs à récolter selon la saison, avec les conseils gourmands d'Angéline pour sublimer vos trouvailles. Et pour prolonger le plaisir, laissez-vous tenter par les délicieux jus de pomme maison ou par les produits frais disponibles en magasin.

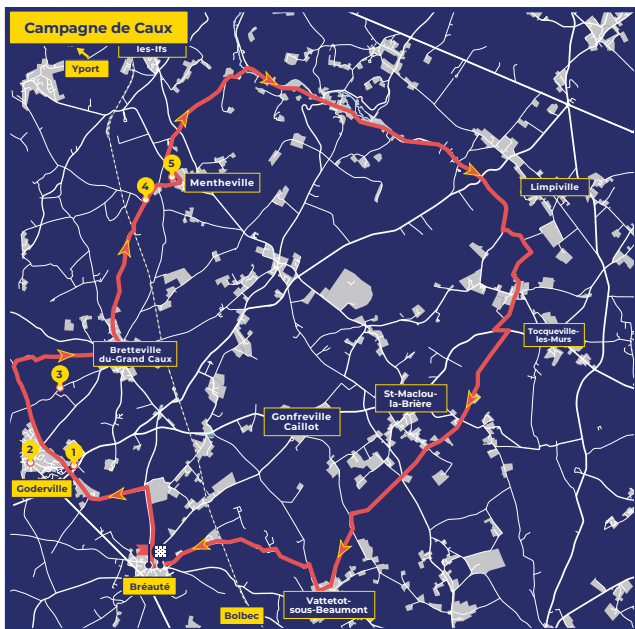
À retrouver en page 7 du carnet Gambade!
www.cueillettes-dumesnil.fr

2 La halte vélo de Goderville

- **Le marché hebdomadaire de Goderville** : connu depuis le XI^{ème} siècle, le marché de Goderville a toujours eu lieu le mardi matin. Sur le parking de la Ficelle, retrouvez producteurs locaux, fromageries, bouchers, maraîchers, traiteurs, ...

- **La Belle Epicerie** : Entre produits locaux, confitures maison, miel du coin ou chips à l'huile d'olive parfumée, cette boutique propose une sélection raffinée qui met à l'honneur les saveurs du territoire. Une halte chaleureuse et conviviale pour découvrir le meilleur de la gastronomie locale.

[LaBelleEpicerie](https://www.facebook.com/LaBelleEpicerie)



3 L'écomusée de la Pomme et du Cidre

Faire une halte pour déguster un cidre ... c'est goûter toute la tradition normande. Dans un bâtiment du XVI^e siècle, le musée présente près de 1 000 objets liés à sa fabrication, de la cave au verger. La boutique propose une large gamme de produits à base de pomme : cidre, Pommeau, Calvados, jus et gelées.

À retrouver en page 41 du carnet Gambade!
<https://ecomuseeducidre.fr>

4 La Jumenterie des Nefliers

Posez votre vélo et embarquez dans une calèche pour une balade gourmande au rythme des pas d'un majestueux cheval de trait.

www.jdn-ecogite.fr

5 Les ruchers de Florine

Les Ruchers de Florine produisent des miels récoltés avec soin autour de Mentheville. Entre vergers, clos-masure et littoral, les abeilles offrent des miels variés au fil des saisons. Un savoir-faire local pour déguster la nature normande à l'état pur.

[LesRuchersdeFlorine](https://www.facebook.com/LesRuchersdeFlorine)



Fervagues

Un patrimoine sauvegardé

14 km



Lien Cirkwi

La randonnée de 14 km part du charmant bourg de Fervagues, entre ses ruelles pittoresques, la rivière La Touques et le château historique. Elle s'aventure ensuite dans la campagne passant par le site de la Croupte et sa célèbre source. Un parcours authentique à savourer jusqu'au bout grâce aux produits cidricoles et à la truite locale !



INFOS PRATIQUES

www.cirkwi.com/fr/circuit/482624-fervagues-un-patrimoine-sauvegarde-14km



1 Château de Kinnor

À Fervagues, le Château Le Kinnor construit entre 1597 et 1602, rassemble doutes, poterne, logis Renaissance et parc aux arbres remarquables. Ancien lieu de séjour de Chateaubriand, il offre aujourd'hui un cadre culturel et accueillant au sein d'un domaine chargé d'histoire. Une halte idéale pour enrichir la découverte du territoire.

<https://chateaulekinnor.com>

2 Truites du Pays-d'Auge

Au cœur de Fervagues, cette pisciculture familiale élève des truites de qualité toute l'année dans la vallée de la Touques. Vente et dégustation possible sur place de truites fraîches, fumées ou transformées, dans le respect du rythme naturel.

[sceatpafervagues](https://www.facebook.com/sceatpafervagues)

3 Ferme de Belleau

Production cidricole à Livarot-Pays-d'Auge

Depuis 1856, cette ferme familiale cultive des pommes anciennes pour produire cidre, calvados et poiré bio, et élève vaches et volailles en circuit court. Une halte gourmande idéale pour déguster produits fermiers et boissons locales au cœur d'un terroir vivant.

www.lafermebelleau.fr



Patrimoine naturel et gourmandise dans le marais Vernier

6 km



Lien Cirkwi

Au cœur de cette zone humide exceptionnelle, découvrez le miel d'Apiwilly et les préparations aux plantes sauvages des Herbes du Marais. Le pont de Tancarville accompagne votre marche parmi chaumières et colombages. Plus loin, l'auberge de l'Étampage vous accueille avec ses saveurs locales. Terminez par la visite de l'église Saint-Laurent, offrant une vue dégagée sur le Marais-Vernier.



INFOS PRATIQUES

www.tourisme-pontaudemer-rislenormande.com/bouger/randonnees-pedestres/telecharger-toutes-nos-randonnees

Le marais Vernier

Situé dans un ancien méandre de la Seine, le marais Vernier abrite une des plus importantes tourbières françaises. Halte privilégiée sur le grand axe migratoire de l'ouest de l'Europe, le marais Vernier est un site naturel précieux et unique en France.

www.pnr-seine-normande.com/decouvrir/les-paysages/le-marais-vernier

1 Les Herbes du Marais

Sirops, tisanes, sels aux plantes, pétales de fleurs comestibles ou aromates pour la cuisine à base de plantes (romarin, thym, ortie, sauge...) produites et récoltées dans le Marais Vernier.

À retrouver en page 38 du carnet Gambade!

4 Les Herbes du Marais

2 Apiwilly

Découvrez les miels et produits à base du miel du Marais Vernier (pain d'épice, vinaigre, bonbons...) - Boutique et visite des ruchers.

À retrouver en page 45 du carnet Gambade!

www.apiwilly.com

3 L'église Saint-Laurent

L'édifice date du XII^e siècle. Il n'en subsiste aujourd'hui que le chœur. Il est éclairé de quatre baies de composition et de style typique de l'époque romane. À l'intérieur on peut admirer un bas-relief d'une qualité remarquable représentant la nativité.

4 L'auberge de l'Étampage

L'auberge de l'Étampage propose une cuisine semi-gastronomique inspirée du terroir normand. Chaque jour, une ardoise de saison invite à découvrir 4 entrées, 4 plats et 4 desserts, élaborés selon le marché et l'inspiration du moment.

www.auberge-de-l-etampage.fr



Balade gourmande et patrimoniale à Trouville-sur-Mer

3,4 km



Lien Cirkwi

Du marché aux poissons à la rue des Bains, en passant par les villas du front de mer, le Musée Villa Montebello et les emblématiques planches, chaque étape est une invitation à goûter Trouville-sur-Mer autrement.



INFOS PRATIQUES

www.trouillesurmer.org/balade-gourmande-et-patrimoniale-a-trouville-sur-mer/



1 Le marché aux poissons

Plus qu'un simple marché, la Halle aux Poissons est un patrimoine vivant, un lieu où se mêlent tradition, architecture et gourmandise ; le cœur battant de Trouville-sur-Mer.

À retrouver en page 28 du carnet Gambade!

2 Le casino Barrière

Construit en 1912 par l'architecte Alexandre Durville, ce bâtiment classé aux Monuments historiques incarne à lui seul l'esprit balnéaire chic de la Côte Fleurie.

www.casinosbarriere.com/trouville

3 Les Cures Marines

Ancien établissement de thalassothérapie, il a retrouvé toute sa splendeur en 2015 grâce à une rénovation remarquable, abritant aujourd'hui un hôtel-spa-restaurant 5 étoiles.

www.lescuresmarines.com

4 Les Planches - Promenade Savignac

Sur la Promenade Savignac, les effluves de crêpes, gaufres et glaces artisanales se mêlent au parfum iodé de la mer.

5 L'Hôtel des Roches Noires

L'ancien Hôtel des Roches Noires, construit en 1865 incarne à lui seul tout le charme des séjours balnéaires du XIX^e siècle.

6 La Villa Montebello

Construite en 1865, elle abrite aujourd'hui le musée d'Art et d'Histoire de Trouville-sur-Mer.

www.trouville.fr/MuseeVillaMontebello

7 La rue des bains

Trait d'union entre le port authentique et la plage animée, elle est le cœur battant de Trouville-sur-Mer. Cette rue piétonne regorge de produits régionaux.



La Chapelle du bout du vent

Les boucles de la Seine

15,4km



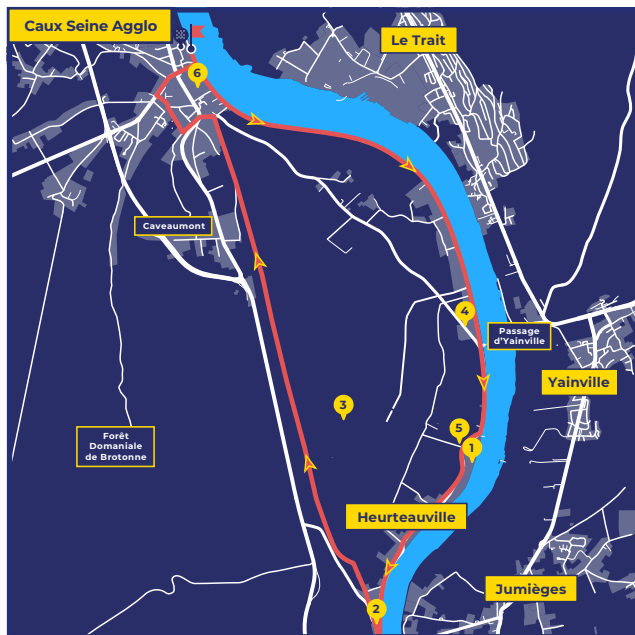
Lien Cirkwi

Entre la chapelle du Bout du Vent et les berges de la Seine, cette randonnée révèle toute la beauté des boucles de la Seine normande. Une pause s'impose à la Grange dimière, où Eric propose, dès la mi-juin, les produits de ses vergers. Le parcours se prolonge par des arrêts dégustation à la cidrerie du Clos des Citots, célébrant la pomme normande, et à la brasserie Brotonia, où Marc, chanteur lyrique, brasse une bière artisanale à partir de son propre houblon. Une escapade gourmande mêlant nature, patrimoine et savoir-faire local.



INFOS PRATIQUES

Application Rando & Trail en Caux-Seine : <https://espacestrail.run/fr/seinedetrail/parcours/151285>



1 La chapelle du bout du vent

La chapelle du Bout-du-Vent a été bâtie entre 1727 et 1730 sur la rive du fleuve pour offrir aux habitants un lieu de culte leur permettant d'éviter la traversée dangereuse de la Seine. Elle doit son nom aux vents changeants de ce méandre de la Seine, qui rendaient la navigation à la voile délicate.

www.heurteauville.fr/chapelle-du-bout-du-vent

2 Four à chaud (construit en 1865) et Cadran Solaire

Un four à chaud est un four dans lequel on transforme le calcaire en chaux par calcination.

www.heurteauville.fr/four-a-chaux-cadran-solaire

3 La tourbière d'Heurteauville

Cet espace naturel sensible (ENS) constitue une zone humide rare dont la biodiversité est exceptionnelle, de nombreux oiseaux survolent l'étang ou nichent sur les petites îles.

www.seine-maritime-tourisme.com/offres/la-tourbiere-dheurteauville-heurteauville-fr-5134928/

4 Le clos des citots

Martine et Gérard Lenormand ont créé la cidrerie « Le Clos des Citots » en 1998. Ils produisent leurs pommes dans leurs vergers certifiés bio et les transforment en cidre, jus de pomme, vinaigre, apéritif, eau de vie et les vendent dans leur boutique à la ferme.

À retrouver en page 41 du carnet Gambade !

www.leclosdescitots.fr

5 La grange dimière

Cette grange, érigée au XIII^e siècle, est une ancienne dépendance de l'abbaye de Jumièges. Eric, exploitant agricole et arboricole, y propose la vente des produits de ses vergers, à partir de la mi-juin : cerises, groseilles, prunes, pommes, poires... De vraies saveurs du terroir !

www.entreseineetmer.com/offres/la-grange-dimiere-heurteauville-fr-4663397

5 La Brotonia

À la Mailleraye-sur-Seine, Marc Haffner brasse la bière artisanale biologique Brotonia. Produite en petites quantités, elle se décline en 12 recettes au fil des saisons. Elaborée à partir d'orge maltée locale et de houblons cultivés sur place, Brotonia révèle des arômes subtils et authentiques, fidèles à l'expression du terroir.

À retrouver en page 58 du carnet Gambade !

www.brotonia.com



www.estuairedelaseine.fr

Suivez-nous sur   

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

CRÉDITS PHOTOS : ADOBESTOCK.
LES PHOTOS DES EXPÉRIENCES SONT FOURNIES PAR LES OFFICES DE TOURISME.

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

