

**OPTION A :**  
46 euros/pers.  
**OPTION B :** 42 euros/  
pers

- Le prix comprend les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- Le prix ne comprend pas le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

# La route du Camembert

Retrouvez au cœur de ce périple le roi des fromages ainsi que d'autres fleurons normands : cidre, pommeau et calvados !



## 10 h 00 • Visite guidée de la Fromagerie Durand à Camembert

**Option A**  
Vous visiterez la dernière fabrication artisanale de camembert fermier A.O.P. au lait cru moulé à la louche. C'est ici, sur cette exploitation agricole familiale, que se produisent les camemberts comme au temps de Marie HAREL. Vous comprendrez le mode de fabrication de ce « Roi des fromages » et visiterez un atelier de travail moderne. Dégustation en fin de visite.

## 10 h 00 • Visite audio-guidée de la Fromagerie Graindorge à Livarot (sauf le vendredi, le samedi après-midi et le dimanche)

**Option B**  
Dans un cadre authentique et typique du pays d'Auge, sur environ 2000 m<sup>2</sup>, vous découvrirez le travail de nos maîtres fromagers : fabrication, affinage, liage. La visite alterne entre des passages à travers des galeries vitrées dans les ateliers de fabrication du Livarot et du Pont L'Evêque (fromages d'Appellation d'Origine) et des salles d'exposition sur le pays d'Auge, les vieux métiers et la vie rurale d'antan. Dégustation en fin de visite.

## 12 h 30 • Déjeuner dans un restaurant

## 15 h 00 • Visite de la Maison du Camembert à Camembert (visites de mars à novembre)

C'est ici, dans ce village, au cœur du pays d'Auge et de ses champs vallonnés qu'est né le camembert. Vous découvrirez tous les secrets de ce fromage et son évolution au fil des siècles. Vous remonterez le temps jusqu'aux premiers gestes et aux pratiques ancestrales de fabrication du camembert. Dégustation en fin de visite.

## 16 h 45 • Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crouettes (tous les jours sauf le dimanche)

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme augeonne du XVI<sup>e</sup> siècle à pans de bois. C'est dans ce superbe cadre que Jean-Luc Olivier vous présentera l'atelier de production de cidre, pommeau, calvados. Dégustation en fin de visite.

Départ vers 18 h 15

## > À la carte <

(Autres visites possibles, attention le tarif de la journée en sera modifié.)

- Écomusée de la Pomme au Calvados au Sap en Auge
- Le Haras national du Pin
- Musée du Camembert à Vimoutiers

## Suggestion de menu

Kir normand

•••

Croquant de camembert et sa confiture d'oignons

•••

Rôti de porc à la Normande

•••

Fromages Normands

•••

Flan nature

•••

Vin blanc et rouge, cidre, café