



40 km - 25 miles

La route du cidre

The cider route



www.calvados-tourisme.com



A l'est de Caen, la Route du Cidre est un itinéraire touristique fléché qui sillonne un paysage typiquement augeron et qui relie, par des petites routes pittoresques, les villages de Beuvron en Auge (village classé), Bonnebosq, Beaufour Druval dans le canton de Cambremer. Dans ce superbe décor tout en rondeur, véritable carte postale de la Normandie, châteaux, manoirs, maisons à colombages et champs de pommiers donnent à la région quelques unes de ses plus belles images. Terre d'élection du cheval où se cachent les haras les plus prestigieux, le Pays d'Auge est marqué par l'opulence et l'authenticité. Inscrite au cœur de l'aire géographique de l'Appellation d'Origine Contrôlée des Cidres du Pays d'Auge, la Route du Cidre rassemble une vingtaine de producteurs signalés par le panneau « Cru de Cambremer ».



To the East of Caen, the Cider Route is a signed tourist route which weaves its way through countryside typical of the area, linking the villages of Beuvron en Auge (classified village), Bonnebosq and Beaufour Druval via picturesque little roads. The rounded landscape, with its chateaux, manors, half-timbered houses and apple orchards, makes up the picture postcard scene. A richly authentic land where the horse is king, the Pays d'Auge is dotted with famous stud farms. The Cider Route is at the heart of the geographical zone known as the 'Appellation d'Origine Contrôlée des Cidres du Pays d'Auge' and links about eighteen local producers, easily recognisable by the signpost 'Cru de Cambremer'.



Laissez-vous guider

par les pancartes de la route du cidre.
Let yourself be guided by the Cider Route signs.

Repérez les panneaux portant la mention « Cru de Cambremer » et entrez sans hésiter. Ce circuit est accessible par les grands axes routiers, nationales 13 et 175.
LOOK OUT FOR signposts marked 'Cru de Cambremer' and do not hesitate to GO IN. This circuit is accessible from main N13 and N175 roads.

voir carte et liste des producteurs pages 5 et 6





Le cru de Cambremer

LE CIDRE

De ces fruits au nom chantant et descriptif, la bouteille, le domaine, le tranquille, le bedan, le rouge-mulot ou la petite sorte, mélangés dans des proportions qui sont le secret des producteurs, on extrait le pur jus. C'est le pur jus qui constitue le premier âge du cidre. Car le cidre est un produit vivant qui mûrit, se trouble, s'éclaircit : le pur jus se transforme alors de jus de fruit sucré en cidre gouleyant et droit en goût selon les critères du pays. Le cidre peut évoluer au cours de l'année entre 3,5 et 5 degrés d'alcool par la fermentation des sucres. C'est sa qualité de produit naturel qui vous permettra de trouver en lui une personnalité forte et non un produit banalisé, aseptisé, stabilisé. Ce n'est plus un jus de fruit. Les cidres des producteurs du cru de Cambremer ont une saveur légèrement amertumée qui les rend désaltérants. Ils sont parfumés et riches en couleurs.

Cider

Pure apple juice is pressed from a mixture of apple varieties, all with descriptive, sing-song names: for example, 'peaceful', 'estate', 'fieldmouse red', 'potbelly' and so on. The exact proportions used in blending are kept secret by each cider-maker. The resulting pure apple juice is the first stage in the process, but as cider is a living thing it continues to mature, becomes cloudy and then clears again. As the sugar turns to alcohol (5%), the pure juice changes and its sweetness become sharper. Each brew of cider is judged by local tastes and standards. It is no longer a fruit juice. Its strongly individual flavour is due entirely to its natural qualities and its slightly bitter taste makes all the 'Cru de Cambremer' ciders particularly thirst-quenching. They are rich in flavour and colour.





LE CALVADOS

Le calvados au contraire s'améliore en vieillissant. Cette merveilleuse eau-de-vie encore fabriquée par quelques producteurs traditionnels est la plus grande expression de la pomme. Traité différemment du cidre bouché, boisson de table, le cidre destiné à la bouillierie est laissé en fût sur sa lie. Au bout d'une année ou deux, la majeure partie est distillée selon le procédé normand employé pour la fabrication de toute grande eau-de-vie. Cette distillation peut se faire en deux opérations. On tire d'abord la petite eau qui sera ensuite repassée, c'est à dire re-distillée, pour donner le calvados. Seuls les cœurs sont conservés dans cette distillation pour vieillir doucement dans des fûts de chêne. On en élimine en effet les têtes chargées d'esters et les queues au goût de petite eau. Le calvados s'améliore en vieillissant. Son âge a naturellement beaucoup d'importance : vous en trouverez encore qui sont quinquagénaires dans les exploitations familiales, mais vous pourrez boire de grands calvados moins âgés. Jeune, son caractère fruité est très bien valorisé en cocktail.

LE POMMEAU

Apéritif normand composé de moût de cidre et de calvados choisis selon des recettes ancestrales. Il vieillit dans le chêne et il y prend une belle couleur ambrée. Il faut le boire frais et vous lui trouverez du « corps » et du « gouleyant ».

Calvados

Calvados on the other hand improves with age. A fine spirit distilled traditionally in these parts, it is the finest destiny of the apple. Cider for distilling, instead of being corked and drunk at meals, is left in casks. A year or two later it is distilled in the same way as Cognac. This is done in two stages: first the juice is drawn off and distilled a second time and then the distilled liquid containing only apple-cores is kept to mature in oak casks. In this way, the remaining taste of the lees disappears and a fine spirit is born. Calvados improves with age. And its age is indeed very important, some 50-year old bottles still being found on certain family farms. However, it is also quite possible to find a perfectly respectable younger calvados well worth drinking. The fruity personality of younger calvados is a perfect ingredient for cocktails. Check for the quality seal to guarantee a good bottle.



Pommeau

Pommeau is Normandy's own 'aperitif' and is made from a mix of cider and calvados using time-honoured recipes. As it matures in oak casks, pommeau takes on a fine amber colour. When drunk slightly chilled one can appreciate its 'body' and taste with the peculiar tang identified with 'Cru de Cambremer'.



Les producteurs «Cru de Cambremer» 'Cru de Cambremer' cider-makers

Ces producteurs, sélectionnés par un concours annuel, ont reçu le panneau « Cru de Cambremer » qu'ils placent le long de la route, devant l'entrée de leur ferme. N'hésitez pas à entrer et à vous renseigner sur la fabrication du cidre et du calvados.

> ATTENTION

Certaines fermes (n° 3, 5, 6, 7, 12, 13) sont situées un peu à l'écart de la Route du Cidre, de part et d'autre du circuit. N'hésitez pas à demander où elles se trouvent.

L'étiquette Cidre de Cambremer A.O.C. Pays d'Auge, nouvellement reconnue, constitue pour vous une garantie de provenance et de qualité. Les crus étant différents d'une cave à l'autre, demandez à déguster.

En outre, certains producteurs signalés par un ● vous feront visiter leurs installations (cave, chais, pressoir ou distillerie). Closed at lunchtime, from noon to 2pm. Booking is required for groups.

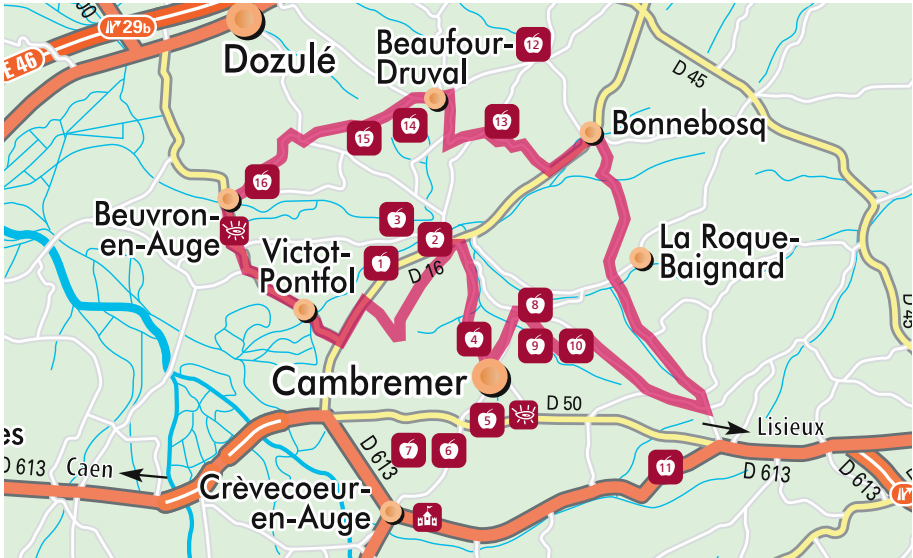
Cider-makers compete annually and those selected display the sign 'Cru de Cambremer' on the roadside at the entrance to their farm. You are welcome to visit the farms to find out how cider and calvados are made.

> N.B.:

some farms (n° 3, 5, 6, 7, 12, 13) are located a little way off the Cider Road on either side of the circuit. Do not hesitate to ask for directions.

The newly recognised 'CIDRE DE CAMBREMER - A.O.C. PAYS D'AUGE' label is your guarantee of provenance and quality. As vintages differ from cellar to cellar, ask to taste the cider.

In addition, certain producers marked with a will take you on a visit of their premises (cellar, cider making plant, cider press or distillery). Closed at lunchtime, from noon to 2pm. Booking is required for groups.



Syndicat du «Cru de Cambremer»

Syndicate of 'Cru de Cambremer*' producers (*local Cambremer produce)

1 ● **DOMAINE FAMILIAL Louis DUPONT**, Victot Pontfol, Ci. Cav. - TEL 02 31 63 24 24 / 06 08 83 64 06 info@calvados-dupont.com www.calvados-dupont.com 🍷
GPS : 49° 10' 28"N 0° 00' 27"E

2 ● **M. HELIE François**, Rumesnil, Ci. Ca. P. TEL 02 31 63 03 18
GPS : 49° 10' 46"N 0° 01' 23"E

3 ● **M. MONTAIS Bernard**, Rumesnil, Ci. Ca. TEL 02 31 63 06 94
GPS : 49° 11' 02"N 0° 00' 04"E

4 ● **Mme FOUCHER Marie-Louise**, Cambremer, Ci. Cav. - TEL 02 31 63 01 71
GPS : 49° 09' 33"N 0° 02' 39"E

5 ● **M. HUET François-Xavier**, Cambremer, Ci. Catv. P. P. Po. TEL 02 31 63 01 09
calvados.pierre.huet@wanadoo.fr 🍷
www.calvados-huet.com
GPS : 49° 08' 51"N 0° 02' 51"E

6 ● **M. BIGNON Luc**, St Laurent du Mont, Ci. (Biologique) Ca. P. JP. - TEL 02 31 62 27 24 l.bignon@wanadoo.fr
www.ecologite.over-blog.com
GPS : 49° 07' 59"N 0° 01' 48"E

7 ● **M. VILAIN Bruno**, Crèvecœur en Auge, Ci. Ca. - TEL 02 31 63 03 83 (W.E.)
GPS : 49° 07' 43"N 0° 00' 59"E

8 ● **M. et Mme GIARD Roger et Michèle**, Grandouet, Ci. Catv. P. Po. JP. - TEL 02 31 63 02 40 / 02 31 63 90 51 - giard.m@wanadoo.fr 🍷
GPS : 49° 09' 57"N 0° 03' 44"E

9 ● **M. et Mme GRANDVAL Stéphane et Lucile**, Grandouet, Ci. Ca. P. JP. Po. TEL 02 31 63 08 73 - cavesdumanoir@orange.fr
www.manoir-de-grandouet.fr 🍷
GPS : 49° 09' 31"N 0° 03' 55"E

10 ● **M. SAUVAGE Alain**, Grandouet, Ci. Ca. P. TEL 02 31 63 07 65 / 02 31 63 83 08
GPS : 49° 09' 34"N 0° 04' 20"E

11 ● **M. RUNGETTE Thierry**, La Houblonnière, Ci. Ca. P. Po. - TEL 02 31 32 22 74 rungettethierry@orange.fr 🍷
GPS : 49° 07' 57"N 0° 06' 38"E

12 ● **M. LEPAGE Bernard**, Beaufour Drual, Ci. Ca. JP. - TEL 02 31 65 12 75
GPS : 49° 13' 33"N 0° 03' 50"E

13 ● **M. CENIER Jean-Luc**, Repentigny, Ci. Ca. P. JP. - TEL 02 31 64 38 69 / 06 18 87 34 94 getjl.cenier@orange.fr 🍷
http://pagesperso-orange.fr/ferme-vallee-tanneur/
GPS : 49° 12' 30"N 0° 02' 37"E

14 ● **M. DESVOYE Gérard**, St Aubin Lébizay, Ci. Ca. P. Po. - TEL 02 31 65 11 94 gerard.desvoye@gmail.com
GPS : 49° 12' 30"N 0° 00' 32"E

15 ● **Mme DENIS Geneviève**, St Aubin Lébizay, Ci. Ca. Cav. JP. Po. - TEL 02 31 65 13 39 genevieve.dominique.denis@hotmail.fr 🍷
www.cidre-gite-denis.com
GPS : 49° 12' 22"N 0° 00' 31"W

16 ● **RELAIS DE LA ROUTE DU CIDRE**, point de vente des producteurs du Cru de Cambremer / Cru de Cambremer cider producers' sales point, Beuvron en Auge - TEL 02 31 39 59 14 information@office-tourisme-cambremer.fr www.office-tourisme-cambremer.fr
GPS : 49° 11' 15"N 0° 02' 50"W

Autres producteurs

Other producers:

M. AYROLE Jean-François, Cambremer, Ci. Ca. Po. - TEL 02 31 63 79 95 / 01 48 20 63 08 SciDomCam@aol.com - Pas de visite ni de point de vente/No visit, no gift shop on site.

M. CAIGNON Jean-Louis, Vergers d'Auvillers, Ci. Po. JP - TEL 02 31 37 36 91 - Pas de visite, point de vente à / No visit, gift shop at Lion sur Mer au 30 rue de Luc.

Ci. : Cidre/Cider - Ca. : Calvados
Cav. : Calvados Vieux/old calvados
Catv. : Calvados Très Vieux/ very old calvados
P. : Pommeau - JP : jus de pomme/Apple Juice
Po. : Poiré.

🍷 Expédition sur demande/Supplies on demand
● Visite sur place/Visit

**Relais de la Route du Cidre/
Cru de Cambremer
cider producers' sales point**

2 place Woolsey - 14430 Beuvron en Auge
TEL 02 31 39 59 14

À voir, à visiter

What to see ?



Beuvron-en-Auge
• La Chapelle de Clermont

Beaufour-Druval

Bonnebosq
• Le Manoir du Champ versant

La Roque-Baignard

Cambremer
• L'église • Les Jardins du Pays d'Auge
• L'Atelier de Jean Salou

Crèvecœur-en-Auge
• Le Château



Loisirs

What to do?

Randonnées pédestres/Rambling
Topoguides disponibles à/
Documentation available at: Calvados Tourisme
8 rue Renoir - 14054 Caen cedex 4
TEL 02 31 27 90 30 - tourisme@calvados.fr
www.calvados-tourisme.com

☞ Pour tout complément d'information sur les loisirs, vous pouvez vous procurer le guide du visiteur en Calvados dans les offices de tourisme de la région.

☞ For more information about leisure and sporting activities, you can obtain the 'Guide du Visiteur' booklet in all local Tourist Offices (in French only).



Fêtes et manifestations

Main events

Fin avril/Début mai - End of April/Early May

Cambremer, Festival des produits AOC de Normandie

Début mai - Early May

Beuvron-en-Auge, Foire aux Géraniums

Août - August

Château de Crèvecœur en Auge, Les médiévales au château

Octobre - October

Beuvron-en-Auge, Fête du Cidre

Retrouvez les dates précises des événements de l'année auprès de l'office de tourisme de la Communauté de Communes de Cambremer / Consult the dates of all this year's events at the Cambremer Community of Communes Tourist Office

Marchés

Markets

Marchés hebdomadaires/Weekly markets:

BONNEBOSQ : le mercredi / Wednesdays

CAMBREMER : le vendredi / Fridays

Marchés à l'ancienne/Traditional markets:

Cambremer : tous les dimanches en juillet-août, à Pâques et la Pentecôte
Every Sunday during July and August and on Easter and Whit Sunday

Où vous renseigner ?

Where to get information?



Office de Tourisme de la Communauté
de Communes de Cambremer
14340 Cambremer - TEL +33 (0)2 31 63 08 87
information@office-tourisme-cambremer.fr
www.office-tourisme-cambremer.fr


Calvados
Un amour de Normandie

Calvados Tourisme
8 rue Renoir
14054 Caen Cedex 4
TEL. : +33 (0)2 31 27 90 30
FAX : +33 (0)2 31 27 90 35
tourisme@calvados.fr
www.calvados-tourisme.com

Une mission du Conseil général du Calvados
www.calvados.fr



www.facebook.com/calvadostourisme



@CalvadosTourism



[instagram.com/calvados_normandie](https://www.instagram.com/calvados_normandie)

