

CALVADOS TIME

Cet été, venez découvrir l'univers des distilleries du Calvados

Rendez-vous gratuits du 2 juillet au 27 août 2018

Du 2 juillet au 27 août, les producteurs de calvados organisent un moment privilégié, gratuit et ouvert à tous, c'est l'événement CALVADOS TIME proposé chaque lundi à 11h dans dix distilleries du Pays d'Auge. Les amateurs sont invités à découvrir les domaines et les secrets de fabrication de la fameuse eau-de-vie de cidre. En fin de visite, un cocktail leur sera offert.

C'est l'occasion d'aller à la rencontre d'un savoir-faire et d'une culture ancrée dans le patrimoine départemental.

Ce moment estival CALVADOS TIME est coordonné par l'agence départementale *Calvados Attractivité* dans le but de positionner la destination Calvados dans le réseau national des destinations de spiritourisme.

→ Le secret des alambics



Chais du Château du Breuil © Calvados Attractivité



Alambics en cuivre dans la salle de distillation : ©JM.GATEY

Cet été, à l'occasion de *Calvados Time*, dix producteurs de calvados vous invitent à pousser la porte de leur domaine chaque lundi à partir de 11h pour une immersion dans l'univers passionnant des pressoirs et précieux alambics. Les distilleries, qu'il s'agisse d'exploitations fermières ou de domaines plus importants, ont toutes leurs spécificités et leur histoire, que vous conteront les nouvelles générations de producteurs.

À l'abri des charmantes demeures et fermes à colombages typiques du Pays d'Auge, les visiteurs découvriront les secrets des alambics, le principe de la distillation et celui de la double repasse, les caves de calvados où reposent de précieux fûts de chêne et peut-être aussi le mystère de la part des anges... Ils apprendront les différentes facettes du métier de maître de chai, véritable chef d'orchestre des assemblages de calvados.

À l'issue de la visite guidée, les participants se verront offrir un long drink très tendance, le *Calvados Tonic*. Les plus jeunes, quant à eux, auront droit à un verre de jus de pomme.

Ce rendez-vous s'adresse à tous, touristes et habitants du Calvados, curieux de connaître l'environnement de la production et de comprendre toute les étapes de l'élaboration du calvados, élément majeur du patrimoine gustatif du département.

→ Dix distilleries du Pays d'Auge participent à Calvados Time

1 Calvados Pierre Huet. Dans un cadre typique du Pays d'Auge avec son manoir et ses pommiers, la distillerie Huet est une entreprise familiale depuis 1865. Sur les 30 hectares de vergers du domaine, composés de pommiers hautes et basses tiges, on compte plus de 25 variétés de pommes à cidre. *Manoir La Brière des Fontaines - 5 avenue des Tilleuls - 14340 Cambremer. T 02 31 63 01 09 - www.calvados-huet.com*

2 Cave du Manoir de Grandouet - La nouvelle génération Grandval a repris le flambeau et fait découvrir avec enthousiasme la production familiale avec sa cave et son pressoir du XVIème siècle accueillant des tonneaux datant de 1792. *Grandouet - 14340 Cambremer - T 02 31 63 08 73 - www.manoir-de-grandouet.fr*

3 Calvados Christian Drouin. Depuis trois générations, la famille Drouin se passionne pour l'élaboration du calvados. Une passion qui lui a valu d'être récompensée de nombreuses médailles d'or dans les concours de spiritueux. Le domaine présente un très joli parc arboré et un superbe ensemble de bâtiments en colombages du XVIIème siècle. *Route de Trouville - RD 677 - 14130 Coudray-Rabut - T 02 31 64 30 05 - www.calvados-drouin.com*

4 Calvados Château du Breuil. Au coeur du Pays d'Auge, tout près de Lisieux, une distillerie prestigieuse avec son château en colombages et tuiles roses...Un parcours de découverte vous emmènera des pommes aux alambics. Une belle projection dans les chais clôturera votre circuit. Vous pourrez déguster les différents millésimes de calvados dans l'ancien pressoir. *14130 Le Breuil en Auge T 02 31 65 60 00 - www.chateau-breuil.fr*

5 Ferme de la Vallée au Tanneur. Il s'agit d'une production en agriculture biologique située dans le secteur de Cambremer. Les propriétaires sont revenus en Normandie en 1994 pour relancer l'activité dans la ferme familiale avec en plus de l'atelier cidricole, la production laitière. *Chemin de la vallée au tanneur - 14340 Repentigny. T 02 31 64 38 69*

6 GAEC Boissel Père et Fils. Tenus par Christophe et Mireille, l'exploitation cidricole est transmise de père en fils depuis 5 générations. La ferme transforme seulement des pommes issues de la récolte sur 15 hectares de vergers. *La Forge Patin - 14130 Saint André d'Hébertot. T 02 31 65 40 79.*

7 Calvados du Lieu Chéri. C'est seulement à partir des années 50, que les propriétaires de l'ancienne ferme du Lieu Chéri ont commencé à produire du calvados. Aujourd'hui ce domaine à colombages exploite un verger de 19 hectares *D48 - 20 route de Coquainvilliers - 14100 Oully le Vicomte. T 02 31 61 11 71 - www.lelieucheri.fr*

8 Calvados Le Père Jules - C'est en 1919, au retour de la première guerre mondiale, que Jules Desfrièches (que tous appelaient déjà *le Père Jules*) décide de faire de sa passion son métier. En 1923, il distille son premier calvados; sans le savoir il allait être à l'origine d'une institution. Découvrez cette belle production qui rassemble aujourd'hui trois générations. *GAEC du Clos de la Pommeraye. Route de Dives - D45 - 14100 Saint Désir. T 02 31 61 14 57 - www.calvados-leperejules.com*

9 Calvados Roger Groult. Au Clos de la Hurvanière, les 24 hectares du domaine sont plantés de plus de 6000 pommiers. La propriété est dans les mains de la famille Groult depuis 5 générations. Aujourd'hui le visiteur découvre de chais en chais, les fûts plus que centenaires d'où sera extrait le précieux breuvage ... *Clos de la Hurvanière - Saint Cyr du Ronceray - 14290 Valorbiquet - T 02 31 63 71 53 - www.calvados-groult.com*

10 Domaine familial Louis Dupont. La famille Dupont exploite depuis quatre générations ce magnifique domaine qui s'étend sur 30 hectares de vergers. Depuis plus de 25 ans, l'exploitation s'est résolument engagée dans une démarche de qualité et propose une gamme de produits toujours renouvelée. *RD 16 - 14430 Victot-Pontfol. T 02 31 63 24 24 - www.calvados-dupont.com*



Carte extraite du dépliant Calvados Time ©B. Déal

→ Le site Calvados Expérience s'associe à Calvados Time

Le spiritourisme s'est doté récemment d'un nouvel espace muséographique, CALVADOS EXPERIENCE, vitrine du savoir-faire lié à l'élaboration du calvados. Ouvert en mars dernier à Pont l'Evêque, ce nouveau site, s'est associé à CALVADOS TIME en proposant une visite à tarif réduit: *Les lundis à 11h du 02 juillet au 27 août : 8€ par personne au lieu de 12.50€. Route de Trouville – 14130 Pont l'Evêque. T 02 31 64 30 31 – www.calvados-experience.com*

→ Informations

Toutes les informations utiles sont disponibles sur le site internet : www.calvadostime.fr

Un dépliant sera également disponible dans les offices de tourisme de :

- Pont-l'Evêque Intercom
- Normandie Cabourg Pays d'Auge
- Et de la Communauté d'Agglomération Lisieux Normandie

→ CALVADOS OU CALVADOS, QUI FUT LE PREMIER ?

Contrairement aux apparences, c'est le département du Calvados qui a donné son nom à l'eau de vie de cidre et non pas le contraire. Et c'est au XIXème siècle que celle-ci adopta cette nouvelle appellation. Le nom du département fut créé en 1790 par l'Assemblée Constituante.

→ SPIRITOURISME DANS LE DEPARTEMENT DU CALVADOS

Environ une trentaine de distilleries de calvados sont ouvertes au public.

On estime à environ 150 000 le nombre de visiteurs chaque année.

Calvados Time, une série de rendez-vous au fil des saisons

Calvados Time est une marque déposée partagée entre l'IDAC (L'Interprofession des Appellations Cidricoles) et **Calvados Attractivité** (Agence d'Attractivité du Département du Calvados). Les deux organismes peuvent organiser au fil des saisons, ensemble ou indépendamment, des événements *Calvados Time*.

Contact presse :

Armelle Le Goff – Calvados Attractivité – T 02 31 27 90 37 – armelle.legoff@calvados.fr.