

## CALVADOS TIME, C'EST REPARTI

Venez vivre des moments privilégiés au plus près de nos producteurs  
De mai à décembre 2019, plus de 60 rendez-vous

Cette année, Calvados Time propose une série d'expériences inédites au plus près des producteurs de calvados. Les professionnels ont débordé d'imagination pour faire vivre des moments uniques à leurs visiteurs et leur offrir une immersion dans le monde secret des chais et des alambics. Un goûter sous les pommiers en fleurs, un atelier cocktail, un brunch dans les vergers ou près de l'alambic, la création de son propre calvados ou encore une visite nocturne ou en musique ..., le spiritourisme autour du calvados prend de multiples formes à l'occasion des découvertes « Calvados Time ».

Plus de 60 rendez-vous sont proposés de mai à décembre, chez dix producteurs de calvados\* et à Calvados Experience. C'est l'occasion de suivre le cycle de la pomme depuis le printemps, quand les pommiers rosissent dans la campagne normande jusqu'à l'automne quand les tas de pommes colorent les vergers de rouge et d'or.



La plupart des visites se font sur réservation. Le programme détaillé est disponible dans les offices du tourisme du Calvados. L'intégralité des moments « Calvados Time » est téléchargeable sur la page dédiée : [www.calvadostime.fr](http://www.calvadostime.fr).

Calvados Time est coordonné par l'agence départementale Calvados Attractivité dans le but de promouvoir le spiritourisme dans le Calvados, le département qui a donné son nom au fameux élixir normand.

L'édition 2019 est réalisée en partenariat avec les offices de tourisme *Pont l'Evêque Terre d'Auge* et *Normandie Cabourg Pays d'Auge*, et les onze sites participants.

*\*Domaine de la Flaguerie, Calvados Christian Drouin, Manoir d'Apréval, Le Lieu Chéri, Les Caves du Manoir de Grandouet, Domaine Dupont, Château du Breuil, Calvados Groult, Calvados Pierre Huet, Ferme de la vallée au Tanneur*

### SOMMAIRE

- 1 / Rencontrez nos producteurs ----- 2/6
- 2 / La carte des distilleries ----- 8
- 3 / Où et quand ----- 9
- 4 / Le saviez-vous ?----- 10

**Contact presse**  
Armelle LE GOFF  
Calvados Attractivité  
T02 31 27 90 37 - 06 89 93 87 07  
[armelle.legoff@calvados.fr](mailto:armelle.legoff@calvados.fr) -  
@ArmelleLGoff

# 1. RENCONTREZ NOS PRODUCTEURS

## **Domaine de la Flagerie**

Cela fait plusieurs années que René Petrich a repris la ferme familiale, vieille de plus d'un siècle. Il s'est orienté vers une production biologique et met tout son savoir dans l'assemblage de ses calvados.

[www.lesvergersdeducy.fr](http://www.lesvergersdeducy.fr)

### ○ **PREPAREZ VOTRE CALVADOS**

Au cours de cette visite, René Pétrich vous contera l'histoire familiale de la propriété et vous entrainera dans les vergers. Vous découvrirez les différentes AOC calvados, et les différents cocktails maison ... à consommer avec modération !

Quand : Jeudi 23 mai, vendredi 7 juin, de 15h à 17h – 10 € / adulte, 4 € pour les enfants. sur réservation / Nombre de places limitées

### ○ **REALISEZ VOTRE MEILLEUR COCKTAIL**

Accompagné de l'équipe du domaine, vous apprendrez à réaliser votre propre cocktail avec les jus et sirops mis à votre disposition. Soyez créatifs !

Quand : vendredi 19 juillet, jeudi 08 août et vendredi 23 août – 8€ / adulte - sur réservation / Nombre de places limitées

## **Calvados Christian Drouin**

Pommiers, manoirs, dépendances à pans de bois ... c'est ici que Guillaume Drouin, troisième génération perpétue les traditions tout en innovant. Pomme prisonnière, quelques 30 calvados millésimés (vous y trouverez sans nul doute votre année de naissance), des calvados vieillis en fûts de Xérès, de Porto ou de Rivesaltes et même un gin, sont le fruit d'une passion récompensée en trois générations par 154 médailles d'Or ! [www.calvados-drouin.com](http://www.calvados-drouin.com)

### ○ **DECOUVRIR LE DOMAINE EN JOUANT – QUIZZ' CALVADOS**

Venez découvrir le domaine en famille ; répondez à un quizz tout en parcourant le domaine : dans les vergers, dans les chais ... et devenez un champion de la distillerie. Une récompense attend les joueurs à la fin du jeu.

Quand : Jeudi 02 Mai et Jeudi 24 octobre – Arrivée libre en journée – gratuit

### ○ **ATELIER PAIN : BOULER, FAÇONNER ET ENFOURNER**

Un ancien four à pain a été remis en service sur la propriété ; venez fabriquer vous-même votre pain au cidre ... levage de la pâte, temps de cuisson ... vous laissez le temps de découvrir les vergers et la distillerie avant de déguster votre production.

Quand : Les mercredis 10, 17, 24, et 31 juillet et 07, 14, 21 et 28 août de 14h à 17h30 – 14.90€/adulte / 7.90€ enfant moins de 12 ans – Sur réservation

### ○ **ATELIER COCKTAILS**

Venez-vous initier à l'art de la mixologie. Et découvrez qu'il est possible de créer de délicieux cocktails à base de calvados. En compagnie d'un barman professionnel, vous apprendrez à blender, shaker, mélanger calvados et autres ingrédients. Et vous dégusterez votre production !

Cocktails sans alcool pour les - de 18 ans.

Quand : Jeudi 11 juillet, jeudi 1er août et jeudi 22 août à 15h et à 17h

14.90 / adulte / 7.90€ enfant de moins de 12 ans – sur réservation / Nombre de places limitées

### ○ **VISITE CONTEE ET DINER BUFFET**

En fin de journée, quand la lumière diminue, les vergers ne sont plus les mêmes et la distillerie devient un endroit plus mystérieux : il est l'heure d'écouter l'histoire de la pomme ; un diner buffet clôturera la visite.

Quand : Jeudi 18 et 25 juillet – Jeudi 08 et jeudi 15 août de 18h30 à 21h

22€/adulte – 17€ /enfant de moins de 12 ans - gratuit pour les moins de 5 ans / sur réservation / Nombre de places limitées

## Manoir d'Apreval

Ce domaine, situé sur les hauteurs d'Honfleur, a été acheté par le grand-père d'Agathe Letellier au début du 20<sup>ème</sup> siècle. 17 variétés de pommes cultivées en agriculture biologique permettent l'élaboration de délicieux jus de pomme, cidres et calvados. [www.apreval.com](http://www.apreval.com)

### ○ CALVADOS, SECRET DES ANGES

La visite terminée, une fois que la distillation n'aura plus de secret pour vous, vous participerez à un atelier olfactif et gustatif qui vous permettra de titiller vos sens. Selon la météo, sur la terrasse ou en intérieur, vous pourrez prolonger cette halte gourmande en dégustant les autres produits du domaine : cidre, pommeau

Quand : Jeudi 23 mai, Jeudi 11 juillet et lundi 05 août, Mardi 10 septembre et vendredi 25 octobre à 11h  
12€ / adulte - sur réservation / Nombre de places limitées.

### ○ LE CALVADOS FAIT SON SHOW

Après avoir visité les chais à colombages du 18ème siècle et découvert le processus de fabrication du calvados, vous mettrez en pratique vos talets de barman en créant un cocktail selon votre inspiration (mais toujours à base de calvados !), en suivant les conseils de votre guide.

Quand : Jeudis 6 juin, 4 juillet, Lundi 22 juillet, lundi 26 août, lundi 28 octobre à 11h – 12€ / adulte - sur réservation / Nombre de places limitées

## Le Lieu Chéri

Pauline et Alexandre Desfrièches ont repris le domaine familial il y a une dizaine d'années. Ici, la production de calvados est une conséquence des tirs alliés en 1944 ! Le grand-père Alfred ne pouvant plus écouler son cidre en tonneaux, il le stocka et le transforma en calvados !

[www.lielieucheri.fr](http://www.lielieucheri.fr)

### ○ BRUNCH DECOUVERTE SOUS LES POMMIERS EN FLEURS

Au Lieu Chéri, la transformation de la pomme en savoureux produits est la passion partagée de la famille. Pauline et Alexandre vont éveiller votre goût et votre odorat. Au cours de dégustations bucoliques inventives, sous les pommiers en fleurs, vous comprendrez toutes les étapes de production et l'évolution du cidre et du pommeau. Pour terminer cette aventure, une sélection de produits locaux viendra harmoniser cette dégustation.

Quand : Jeudi 09 Mai à 10h30 – 15€ / personne – sur réservation / Nombre de places limitées.

### ○ BRUNCH DECOUVERTE, LE CALVADOS SOUS TOUTES SES FORMES

Au Lieu Chéri, la transformation de la pomme en savoureux produits est la passion partagée de la famille. Pauline et Alexandre vous invitent à un voyage olfactif et gustatif. Des dégustations inédites avec au moment de la distillation vous permettront de comprendre toutes les étapes de la production et l'évolution du calvados AOC Pays d'Auge. Une sélection de produits locaux en harmonie avec le calvados viendra compléter cette dégustation.

Quand : Samedi 14 septembre à 10h30 – 15€ / personne – sur réservation / Nombre de places limitées.

### ○ BRUNCH ET BRASSAGE

Durant la période de brassage, vous découvrirez les différentes variétés de pommes, de jus fraîchement pressés et de cidres en pleine évolution. Des produits locaux vous permettront de satisfaire votre gourmandise.

Quand : Mardi 29 octobre à 10h30 - 15€ / personne – sur réservation / Nombre de places limitées.

## Les caves du Manoir de Grandouet

A 2km de Cambremer, au cœur du Pays d'Auge, se niche un petit village. Le manoir du 17<sup>ème</sup> siècle et ses dépendances abritent l'exploitation dirigée aujourd'hui par Stéphane et Lucile Grandval, passionnés par les pommes, le cidre et le calvados. 28 hectares de vergers dans lesquels paissent les vaches normandes ... la carte postale parfaite !

Les caves du Manoir de Grandouet – Grandouet – 14340 Cambremer - 02 31 63 08 73 – [cavesdumanoir@orange.fr](mailto:cavesdumanoir@orange.fr)

### ○ LES ABEILLES DANS LES VERGERS – GOUTER SOUS LES POMMIERS

Partez au cœur des vergers du manoir de Grandouet ; Stéphane et Lucile, en compagnie d'un ami apiculteur, vous montreront les ruches et vous expliqueront l'importance des abeilles dans la conduite des pommiers hautes tiges en agriculture biologique. Dégustez ensuite les produits de la ferme et ceux de la ruche. Cidre, calvados et miel s'accordent très bien ensemble !

Quand : Jeudi 09 mai de 14h30 à 17h – 7€ / personne, 3€ pour les enfants/ gratuit pour les moins de 4 ans. Sur réservation - Maximum 15 personnes

### ○ L'INSTANT CALVADOS

Stéphane et Lucile vous recevront au pied de l'alambic pour vous faire découvrir les différentes étapes de la double distillation utilisée pour le Calvados du Pays d'Auge, ainsi que le vieillissement en fût de chêne. Cette visite sera suivie d'une dégustation de différents âges, vous apprendrez ainsi quand et comment déguster le calvados...

Quand : Jeudi 27 juin - 7€/personne, gratuit pour les enfants - Sur réservation - Maximum 15 personnes

### ○ DE LA RECOLTE AU PRESSAGE

Au cœur des vergers, venez participer à la récolte; vous découvrirez les différentes variétés de pommes à cidre, les différentes méthodes de récolte et la conduite des vergers en Agriculture Biologique. Puis direction le pressoir pour le brassage des pommes. Vous pourrez alors passer à la dégustation bien méritée des produits du manoir.

Quand : Jeudi 24 octobre. 7€ / personne, 3€ pour les enfants/ gratuit pour les moins de 4 ans - Sur réservation - Maximum 15 personnes

## La Ferme de la Vallée aux tanneurs

Jean-Luc et Ginette Cenier ont repris la ferme familiale depuis plus de 20 ans. Situés sur la route du Cidre, ils produisent calvados et produits laitiers. Ils ont à cœur de mettre en valeur les produits de leur terroir, mais aussi ceux des autres sites remarquables du goût.

<http://ferme-vallee-tanneur.pagesperso-orange.fr/>

### ○ CALVADOS TIME

Ginette vous propose la découverte des vergers au chai de vieillissement de la Ferme de la Vallée aux Tanneurs située sur la route du Cidre, labellisée Site Remarquable du Goût. Cette visite sera suivie de la dégustation d'une sélection de produits labellisés en association avec calvados, cidre AOP Pays d'Auge ou pommeau.

Quand : Jeudi 16 Mai de 15h à 17h30 - Mardi 18 juin de 15h à 17h30 - Mardi 10 septembre et jeudi 24 octobre de 15h à 17h30 – 5€ / adulte – gratuit pour les enfants de moins de 12 ans

## Domaine Dupont

Le domaine de la famille Dupont s'étend sur 30 hectares. En 1887 déjà, Jules Dupont produisait sur ces terres cidre et calvados. Au fil des générations, le domaine a innové : cidres millésimés, cuvée Colette, calvados non réduits, pommes captives ... des produits que vous ne trouverez pas ailleurs.

[www.calvados-dupont.com](http://www.calvados-dupont.com)

### ○ MARCHE DES SAVEURS

Tout au long de la journée, vous pourrez visiter le domaine Dupont et rencontrer des producteurs locaux de produits du terroir. Le chef Olivier Briand, du restaurant Le Gibus, de Caen, sera là pour vous proposer de savoureuses recettes.

Possibilité de restauration sur place.

Quand : Samedi 25 Mai de 10h à 18h – Entrée libre

### ○ BALADE GOURMANDE

Venez visiter les vergers, la distillerie et les chais d'élevage. Vous pourrez ensuite déguster une assiette gourmande (charcuterie, fromages, pâtisseries) et découvrir les accords parfaits entre calvados et autres produits.

Quand : En mai, juin, juillet et août, du lundi au vendredi – de 11h à 13h30 – 25€/ personne – sur réservation

### ○ CONCERT DE MUSIQUE BRESILIENNE

Le groupe *Jazz et Brésil* animera le domaine Dupont. Ou comment découvrir une distillerie en musique ! Vous pourrez faire la visite guidée des lieux mais également vous restaurer sur place avec le barbecue préparé par la ferme d'Argental.

Quand : Samedi 20 juillet de 18h30 à 22h – 15€ / personne – gratuit pour les moins de 18 ans – Restauration payante sur place – sur réservation

### ○ CONCERT DE JAZZ MANOUCHE

Après la musique brésilienne, place au jazz manouche ! Le groupe *Spad Trio* se chargera d'animer le domaine. Vous pourrez visiter et vous restaurer sur place.

Quand : Samedi 17 août de 18h30 à 22h – 15€ / personne – gratuit pour les moins de 18 ans – Restauration payante sur place – sur réservation

### ○ ACTIVITE RECOLTE

Venez découvrir la récolte des pommes à cidre, assister au pressage du moût de pomme et à la réalisation de cidres et de calvados. Vous pourrez ainsi reconnaître les différentes variétés de pommes, observez les couleurs des jus et humer les parfums plus ou moins acidulés.

Quand : Samedi 19 octobre de 15h à 17h – 18€ / personne – Sur réservation

### ○ ACTIVITE DISTILLATION

Le maître de chai vous propose de découvrir les secrets de la distillation du calvados Dupont : la méthode mais aussi le processus d'évaporation en cave. La part des anges n'aura plus de secret pour vous !

Quand : Samedi 14 décembre de 15h à 17h – 18€ / personne – Sur réservation

## Château du Breuil

Tuiles roses, briques vernissées, colombages ... ce château fut au fil des siècles la propriété de nobles familles. La société Château du Breuil a été fondée en 1954 par Philippe Bizouard, dont la famille a distillé du Calvados depuis toujours. Elle est aujourd'hui dirigée par Didier Bédu qui voit 37 millions de pommes passer dans la distillerie tous les ans. De quoi produire de prestigieux calvados, exportés dans le monde entier. [www.chateau-breuil.info/visites](http://www.chateau-breuil.info/visites)

### ○ CHATEAU DU BREUIL FETE L'ETE

C'est l'été ! Venez découvrir le Château du Breuil et sa visite « 5 sens » autrement. Déambulez dans le parc après sa fermeture, humez les douces odeurs de l'été et découvrez les secrets de fabrication de l'élixir normand : le calvados AOC Pays d'Auge. A l'issue de la visite, une dégustation de cocktails accompagnés de tapas aura lieu dans le salon privé de l'Orangerie. Quand : Vendredi 21 juin à 19h – 15€ / personnes – Sur réservation / limité à 20 personnes

### ○ ACCORDS TERRE ET MER

Partez à la découverte des secrets de fabrication des calvados Château du Breuil AOC Pays d'Auge en visitant le domaine ; et découvrez les accords calvados / fruits de mer en dégustant dans le parc aux arbres centenaires, un bon plateau de fruits de mer en provenance directe de la côte Fleurie

Quand : Jeudi 18 juillet à 11h – 49€ / personne - Sur réservation / limité à 20 personnes

### ○ PIQUE-NIQUE SOUS LES POMMIERS

Après votre visite guidée de la distillerie, vous serez conduits dans les magnifiques vergers où votre pique-nique vous sera livré directement. Un instant de partage dans un cadre enchanteur et champêtre

Quand : Jeudi 1er août à 11h – 39€ / personne - Sur réservation / limité à 20 personnes

### ○ BRUN'CHAIS

Le Château du Breuil vous propose de prolonger votre visite du domaine par un brunch dans le salon de l'Orangerie, au cœur des chais de vieillissement et en présence des experts de la maison. En guise d'apéritif, dégustation des calvados les plus insolites du château !

Quand : Dimanche 25 août à 11h – 45€/personne - Sur réservation / limité à 20 personnes

## Calvados Groult

Jean-Roger Groult est la cinquième génération sur l'exploitation. Autant dire que l'élaboration de grands calvados est véritablement une affaire de famille. A chaque génération, un nouveau chai de vieillissement ; il y a là de très, très vieux fûts de calvados ! [www.calvados-groult.com](http://www.calvados-groult.com)

### ○ DISTILL'&BRUNCH

Venez visiter les calvados de Jean-Roger Groult, et profitez ensuite d'un brunch devant les alambics en fonctionnement. Les produits du terroir normand seront mis en valeur et vous allez vous régaler, l'odeur envoûtante des arômes de pommes invitant à la dégustation.

Quand : Vendredis 06, 13, 20 et 27 septembre à 10h30 – 12 à 15€ / personne - Sur réservation – minimum 6 personnes et maximum 12 personnes

### ○ LES GOUTERS DU RAMASSEUR

Voilà une activité à faire en famille ! Equipés de paniers à pommes, direction les vergers où vous pourrez récolter puis trier les fruits. Un goûter vous sera servi sous les pommiers (cidre, jus de pomme et tarte aux pommes). La récolte sera ensuite pesée. A l'issue du pressage, vous pourrez visiter l'ensemble du domaine.

Quand : Mercredis 23 et 30 octobre- 8€ adultes, 4€ enfants de 3 à 12 ans, gratuit moins de 3 ans – Sur Réservation – Minimum 8 personnes – Maximum 20 personnes - SE MUNIR DE BOTTES

### ○ DISTILL BY NIGHT

La nuit, tout prend une autre dimension ! Vous allez participer à une visite nocturne du domaine, à la lueur des lampes frontales ! Nul doute que les chais vous révéleront leurs mystères et leurs arômes ! A l'issue de cette expérience, un cocktail apéritif vous sera servi à la lueur des bougies.

Quand : Vendredis 20 et 27 décembre à 19h- 8€ / personne - Sur réservation – minimum 6 personnes et maximum 12 personnes

## Calvados Pierre Huet

C'est au cœur du bourg de Cambremer, au manoir de la Brière des Fontaines, que François-Xavier Huet perpétue la tradition familiale débutée en 1865. Il est la cinquième génération à veiller sur les 30 hectares de vergers du domaine et à mêler les 25 variétés de pommes à cidre dans de très bons assemblages pour des calvados uniques.

[www.calvados-huet.com](http://www.calvados-huet.com)

### ○ REVELEZ LE MAITRE DE CHAI QUI EST EN VOUS

Après la visite guidée, vous pourrez élaborer votre propre calvados, à partir de différents échantillons. Ce sera votre calvados, celui qui vous ressemble et correspond à votre palais. Le maître de chai du domaine sera là pour vous guider et vous accompagner de façon personnalisée.

Quand : Jeudi 20 juin à 14h et Jeudi 26 septembre à 14h – 90€ / personnes - Sur réservation

### ○ BRUNCH AU PIED DES ALAMBICS

Mettez vos sens en éveil et dégustez les merveilles de la région ! Au cours de cette visite, vous allez pouvoir observer la mise en route de la distillation et son déroulement, vous allez humer le parfum de l'eau de vie fraîchement distillée. Et au pied des alambics, vous pourrez profiter d'un brunch composé d'un assortiment de produits locaux qui accompagneront avec gourmandise les cidres, pommeau et calvados Huet

Quand : Mercredis 23 et 30 octobre à 11h – 19€ / adulte – 9€ moins de 12 ans. – Sur réservation – Minimum 8 personnes – Maximum 25 personnes

### ○ ATELIER RECOLTE ET PRESSAGE DES POMMES

Venez récolter les pommes dans les vergers, observer le pressoir en fonctionnement et tester le jus fraîchement pressé ; Un quizz pour les enfants leur permettra de participer pleinement à la visite. Un atelier de dégustation de pommes à cidre et de confection de différents jus vous permettra de découvrir les différents goûts : pommes acidulées, amères ou douces, elles n'auront plus aucun secret pour vous.

Quand : Jeudi 24 octobre à 14h – 7€ / adulte – 3€ moins de 12 ans – Sur réservation – Minimum 4 personnes, maximum 25 personnes – (Prévoir des bottes).

## Calvados Experience

Situé à l'entrée de Pont-L'Évêque, sur les anciens chais du Calvados « Père Magloire », Calvados Experience est la visite incontournable qui s'adresse à tous, aux grands comme aux plus jeunes. Un parcours unique, ludique, et étonnant qui permet de découvrir et comprendre la fabrication du calvados, en 8 langues différentes.

[www.calvados-experience.com](http://www.calvados-experience.com)

### ○ COCKTAIL TIME

Après avoir visité Calvados Expérience et découvert tous les secrets du calvados, vous pourrez découvrir les subtilités de la mixologie, ou l'art de réaliser des cocktails, à base de calvados, bien sûr. Vous repartirez avec une Cocktail Box (d'une valeur de 34.90€).

*En partenariat avec Antoine Garrel, fondateur de la Cocktail Box.*

Quand : Les Samedis 04 et 18 mai, 1<sup>er</sup> et 15 juin, 6 et 20 juillet, 10, 24 et 31 août de 16h à 18h - 30€/personne Durée : 2h avec la visite - Sur réservation - Maximum 15 pers

### ○ COCKTAIL ET CONCERT

Après la visite privée de Calvados Expérience, vous pourrez assister à un concert pour clavecin et percussion, lien entre le passé et le présent, et déguster cocktails et calvados. A consommer avec modération !

*En partenariat avec les concerts du Hameau Fleuri*

Quand : Samedi 03 Août à 20h – 30€ / personne - Nombre de places limitées. Sur réservation





## 2. LA CARTE DES PRODUCTEURS



- |                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Domaine de la Flaguerie          | 1  |
| Calvados Christian Drouin        | 2  |
| Manoir d'Apreval                 | 3  |
| Le Lieu Chéri                    | 4  |
| Les Caves du Manoir de Grandouet | 5  |
| La Ferme de la Vallée au Tanneur | 6  |
| Domaine Dupont                   | 7  |
| Château du Breuil                | 8  |
| Calvados Groult                  | 9  |
| Calvados Pierre Huet             | 10 |
| Calvados Experience              | 11 |



### 3. CALVADOS TIME, OU ET QUAND ?

<b>MAI</b>	<p>Du lundi au vendredi Jeudi 2 mai Samedi 4 mai Jeudi 09 mai</p> <p>Jeudi 16 mai Samedi 18 mai Jeudi 23 mai</p> <p>Samedi 25 mai</p>	<p>Balade gourmande   <a href="#">Domaine Dupont</a> Découvrir le domaine en jouant – Quizz’ Calvados   <a href="#">Domaine Dupont</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a> Brunch découverte, sous les pommiers en fleurs   <a href="#">Le Lieu Chéri</a> Goûter sous les pommiers   <a href="#">Les caves du Manoir de Grandouet</a> Calvados Time   <a href="#">La Ferme de la Vallée aux tanneurs</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a> Calvados secret des anges   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Préparez votre calvados   <a href="#">Domaine de la Flaguerie</a> Marché des saveurs   <a href="#">Domaine Dupont</a></p>
<b>JUIN</b>	<p>Du lundi au vendredi Samedi 01 juin Jeudi 06 juin Vendredi 07 juin Samedi 15 juin Mardi 18 juin Jeudi 20 juin Vendredi 21 juin Jeudi 27 juin :</p>	<p>Balade gourmande   <a href="#">Domaine Dupont</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a> Le calvados fait son show   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Préparez votre calvados   <a href="#">Domaine de la Flaguerie</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a> Calvados Time   <a href="#">La Ferme de la Vallée aux tanneurs</a> Révélez le maître de chai qui est en vous   <a href="#">Calvados Pierre Huet</a> Château du Breuil fête l’été   <a href="#">Château du Breuil</a> L’instant calvados   <a href="#">Les caves du Manoir de Grandouet</a></p>
<b>JUILLET</b>	<p>Du lundi au vendredi Les mercredis du 10 au 31 juillet Tous les vendredis Jeudi 04 juillet Samedi 06 juillet Jeudi 11 juillet</p> <p>Jeudi 18 juillet</p> <p>Vendredi 19 juillet Samedi 20 juillet</p> <p>Lundi 22 juillet Jeudi 25 juillet</p>	<p>Balade gourmande   <a href="#">Domaine Dupont</a> Atelier pain   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Atelier Cocktail   <a href="#">Domaine Dupont</a> Le calvados fait son show   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a> Calvados secret des anges   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Atelier Cocktails   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Visite contée et diner buffet   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Accords terre et mer   <a href="#">Château du Breuil</a> Réalisez votre meilleur cocktail   <a href="#">Domaine de la Flaguerie</a> Concert de musique brésilienne   <a href="#">Domaine Dupont</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a> Le calvados fait son show   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Visite contée et diner buffet <a href="#">Calvados Christian Drouin</a></p>
<b>AOÛT</b>	<p>Du lundi au vendredi Les mercredis du 7 au 28 août Tous les vendredis Jeudi 1<sup>er</sup> août</p> <p>Samedi 03 août Lundi 05 août Jeudi 08 août</p> <p>Samedi 10 août Jeudi 15 août Samedi 17 août Jeudi 22 août Vendredi 23 août Samedi 24 août Dimanche 25 août Lundi 26 août Samedi 31 août</p>	<p>Balade gourmande   <a href="#">Domaine Dupont</a> Atelier pain   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Atelier cocktails <a href="#">Domaine Dupont</a> Atelier cocktails   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Pique-nique sous les pommiers v <a href="#">Château du Breuil</a> Cocktail et concert   <a href="#">Calvados Experience</a> Calvados secret des anges   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Visite contée et diner buffet   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Réalisez votre meilleur cocktail <a href="#">Domaine de la Flaguerie</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a> Visite contée et diner buffet   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Concert de jazz manouche   <a href="#">Domaine Dupont</a> Atelier cocktails   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Réalisez votre meilleur cocktail   <a href="#">Domaine de la Flaguerie</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a> Brun’chais   <a href="#">Château du Breuil</a> Le calvados fait son show   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Cocktail Time   <a href="#">Calvados Experience</a></p>
<b>SEPTEMBRE</b>	<p>Les Vendredis du 06 au 27 sept. Mardi 10 sept.</p> <p>Samedi 14 sept.</p>	<p>Distill &amp; Brunch   <a href="#">Calvados Groult</a> Calvados secret des anges   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Calvados Time   <a href="#">La Ferme de la Vallée aux tanneurs</a> Brunch découverte le calvados sous toutes ses formes   <a href="#">Le Lieu Chéri</a></p>
<b>OCTOBRE</b>	<p>Samedi 19 oct. Mercredi 23 oct.</p> <p>Jeudi 24 oct.</p> <p>Vendredi 25 oct. Lundi 28 oct. Mardi 29 oct. Mercredi 30 oct.</p>	<p>Activité récolte   <a href="#">Domaine Dupont</a> Brunch au pied des alambics   <a href="#">Calvados Pierre Huet</a> Les goûters du ramasseur   <a href="#">Calvados Groult</a> De la récolte au pressage   <a href="#">Les caves du Manoir de Grandouet</a> Découvrir le domaine en jouant – Quizz’ Calvados   <a href="#">Calvados Christian Drouin</a> Atelier récolte et pressage   <a href="#">Calvados Pierre Huet</a> Calvados Time   <a href="#">La Ferme de la Vallée aux tanneurs</a> Calvados, secret des anges   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Le calvados fait son show   <a href="#">Manoir d’Apreval</a> Brunch et brassage   <a href="#">Le Lieu Chéri</a> Brunch au pied des alambics   <a href="#">Calvados Pierre Huet</a> Les goûters du ramasseur   <a href="#">Calvados Groult</a></p>
<b>DECEMBRE</b>	<p>Samedi 14 dec. Vendredi 20 dec. Vendredi 27 dec.</p>	<p>Activité distillation   <a href="#">Domaine Dupont</a> Distill by night   <a href="#">Calvados Groult</a> Distille by night   <a href="#">Calvados Groult</a></p>

## 4. LE SAVIEZ-VOUS ?

### → 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

### → DANS UN LITRE DE CALVADOS

18 kg de pommes permettent de produire 13 litres de cidre à 5% vol. qui donneront 1 litre de calvados à 70% vol.

### Calvados Time, marque déposée.

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 ensemble ou indépendamment, des événements Calvados Time.