

04 & 05
Mai 2024

INVITÉ D'HONNEUR
LA CORSE



AOC AOP

FESTIVAL CAMBREMER



NORMANDIE



Parrainé par

Loïc Ballet

Chroniqueur gastronomique

Télématin / France 2

festivalaocaop.fr

Parking gratuit (dons libres aux associations locales)



MARCHÉ DES AOC AOP

SAMEDI DE 10H À 19H ET DIMANCHE DE 10H À 18H

PLUS DE 50 EXPOSANTS DE PRODUITS AOC/AOP VOUS ATTENDENT !

SAMEDI 4 MAI

- SUR SCÈNE À 11H -
INAUGURATION

DÉGUSTATION - DÉBAT

Grange aux Dîmes

ANIMÉE PAR DOMINIQUE HUTIN

14h30 Accès à la terre : quelle place
pour les AOP du territoire ?

ATELIERS DU GOÛT

Grange aux Dîmes

10h30 Corse : Découverte de l'Huile
d'Olive AOP de Corse

11h30 Normandie : Rencontre croisée
Camembert de Normandie AOP
et Cidre Pays d'Auge AOP

16h Normandie : Rencontre croisée
Neufchâtel AOP et Poiré Domfront
AOP

17h Corse : Découverte de l'AOP
Farine de châtaigne corse

18h Masterclass Corse : Rencontre croisée
Vins de Corse AOP et Charcuterie
de Corse AO

SHOWS CULINAIRES

Devant la Grange aux Dîmes

14h Cuisinons corse avec la Farine
de Châtaigne AOP et la Charcuterie
AOP

15h Neufchâtel AOP & chocolat noir
pour un dessert bluffant

16h Revisite improvisée du plateau
de fromages AOP de Normandie
avec Loïc Ballet

17h Omelette sucrée et soufflée au
beurre d'Isigny façon Mère Poulard,
pommes d'ici et Calvados AOP de
Normandie

ATELIERS COCKTAILS

Scène

13h30 Découvrir le Calvados AOC
autrement par Guillaume Six, Barman

ATELIER ENFANTS

Foyer Familial

10h Dégustation de jus de pomme

11h30 Faire son fromage frais soi-même

14h Moulage de Camembert de
Normandie et de Neufchâtel

15h Pancakes gourmands et autres
produits AOP de Corse

16h Faire son beurre minute

17h Faire son fromage frais soi-même

Toute la journée

Démonstration d'une salle de traite



ATELIERS PAPIER MÂCHÉ

Atelier Véronique Chambeau

10h, 11h30, 13h, 14h30, 16h, 17h30

Séance découverte sur le thème des
AOC-AOP

10€ - Sur inscription

RANDONNÉES

Stand randonnées (57)

14h Départ du 6 km / 3€

MUSIQUE

Déambulation

12h30 et 16h Fanfare Nonc on the Bayou

Scène

17h30 Concert de Graziella Santucci

19h Concert de Schnauzers in the box

Bar à cidre à partir de 18h



TOUT LE WEEK-END, RESTAURATION POSSIBLE
ET BAR À CIDRE, LE SAMEDI 18H À 21H

DIMANCHE 5 MAI

DÉGUSTATIONS - DÉBATS

Grange aux Dîmes

ANIMÉE PAR DOMINIQUE HUTIN

11h30 Agriculture : quels métiers
demain ?

14h La Normandie sous les tropiques ?

ATELIERS DU GOÛT

Grange aux Dîmes

10h30 Normandie : Découverte du
Pont-l'Évêque AOP

13h Corse : Découverte des
Charcuteries de Corse AOP

15h30 Normandie : Découverte du
Livarot AOP

16h30 Masterclass Corse : Découverte
des Vins de Corse AOP

SHOWS CULINAIRES

Devant la Grange aux Dîmes

10h Battle de chefs - par Thomas
CARDOEN et Joseph WESS,
chefs en restauration scolaire,
lauréat du concours «Bien manger
en Normandie»

12h Matelote minute de poissons de
nos côtes au cidre AOP, Lonzo de
Corse AOP

14h Quand légumineuses et légumes
de saison s'associent au
Camembert de Normandie

15h Inspirations de saison par le chef
Pablo JACOB, du restaurant
Aux Saints Jus

16h Instant sucré : quand les fruits et
légumes de saison rencontrent nos
produits normands

ATELIERS ENFANTS

Foyer Familial

11h Cuisinons autour des fromages
de Normandie

12h Faire son fromage frais soi-même

14h Moulage de Camembert de
Normandie et Neufchâtel

15h Pancakes gourmands et autres
produits AOP de Corse

16h Faire son beurre minute

17h Faire son fromage frais soi-même

Toute la journée

Démonstration d'une salle de traite

ATELIERS PAPIER MÂCHÉ

Atelier Véronique Chambeau

10h, 11h30, 13h, 14h30, 16h, 17h30

Séance découverte sur le thème des
AOC-AOP

10€ - Sur inscription

RANDONNÉES

Stand randonnées (57)

10h Départ du 14 km
(Prévoir pique-nique) / 3€

14h Départ du 6 km / 3€

MUSIQUE

Déambulation

13h et 16h Fanfare Celest on the Bayou



ANIMATIONS «DÉCOUVERTE DE LA BIODIVERSITÉ»

Tout au long du week-end
Stand Agglomération Lisieux Normandie

