



LE PROGRAMME DES 20 ANS DE SAVEURS DE NORMANDIE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRCUTURE

SAMEDI 25 FÉVRIER

Dégustations animées par la BRULERIE DU HAVRE DE GRÂCE (café, Le Havre, 76), et
CAMEMBERT 5 FRÈRES (Camembert, Terres-de-Caux, 76) + dégustations de produits Saveurs
de Normandie.

*Animations culinaires par les Chefs formateurs Dimitri Amouroux & Clément Bargoin (École
Fauchon, Rouen, 76) de 14h à 18h.*

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **La Ferme du Mesnil** sur le marché de l'Orne
- **Brasserie de la Chapelle & Camembert 5 Frères** sur le marché de la Seine-Maritime

DIMANCHE 26 FÉVRIER

Dégustations animées par la MAISON LEMÉTAIS (café, Le Havre, 76) + dégustations de
produits Saveurs de Normandie.

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **Le Gaec de la Galotière** sur le marché de l'Orne
- **Brasserie de la Chapelle** sur le marché de la Seine-Maritime

LUNDI 27 FÉVRIER – INAUGURATION DU PAVILLON NORMANDIE

Dégustations animées par la BISCUITERIE DE L'ABBAYE (biscuits, Lonlay-L'Abbaye, 61) et LA
MAISON BUSNEL (produits cidricoles, Cormeilles, 27) + dégustations de produits Saveurs de
Normandie.

Animations culinaires par le Chef Pierre Lefebvre (L'Accolade, Caen, 14) de 16h à 17h.

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **La Ferme du Mesnil & Bière La Trotteuse** sur le marché de l'Orne
- **Brasserie de la Chapelle** sur le marché de la Seine-Maritime
- **Les Vergers de Ducy** sur le marché du Calvados



MARDI 28 FÉVRIER

Dégustations animées par la FERME DES GLYCINES (yaourts, Saint-Jean d'Elle, 50) et LES VERGERS DE DUCY (produits cidricoles, Ducy Ste-Marguerite, 14) + dégustations de produits Saveurs de Normandie.

Animations culinaires par le Chef Anthony Vallette (L'As de Trèfle, Bernières-sur-Mer, 14) de 13h à 14h.

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **Le Manoir de Durcet** sur le marché de l'Orne
- **Brasserie de la Chapelle** sur le marché de la Seine-Maritime
- **Les Vergers de Ducy** sur le marché du Calvados

MERCREDI 1^{er} MARS

Dégustations animées par la FROMAGERIE DE LA HOUSSAYE (fromages AOP de Normandie & fromages, Boissey, 14) et LA CIDRERIE DE LA BRIQUE (produits cidricoles, Saint-Joseph, 50) + dégustations de produits Saveurs de Normandie.

Animations culinaires par le Chef Paulo Ferreira (Ambassadeur Saveurs de Normandie) de 13h à 14h.

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **Sepoa-Delgove** sur le marché de la Seine-Maritime
- **La Teurgoûle de Janville & Les Vergers de Ducy** sur le marché du Calvados

JEUDI 02 MARS

Dégustations animées par le PRESOIR D'OR (produits cidricoles, Boiesmont, 27), la FROMAGERIE E. GRAINDORGE (fromages AOP de Normandie, Livarot, 14) et la TEURGOULE DE JANVILLE + dégustations de produits Saveurs de Normandie.

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **La Teurgoûle de Janville** sur le marché du Calvados

VENDREDI 03 MARS

Dégustations animées par AMAND BIANIC (andouille de Vire, Vire, 14) et la FERME DE L'ODON (pommes de terre, Tourville-sur-Odon, 14) + dégustations de produits Saveurs de Normandie.

Animations culinaires par le Chef Benjamin Revel (La Musardière, Giverny, 27) de 13h à 14h.

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **Le Pressoir d'Or** sur le marché de l'Eure
- **Fabrique-moi un bonbon** sur le marché du Calvados

SAMEDI 04 MARS

Dégustations animées par les CAMELS D'ISIGNY (caramels, Isigny-sur-Mer, 14) et LA FROMAGERIE JORT (Camembert de Normandie AOP, Bernières d'Ailly, 14) + dégustations de produits Saveurs de Normandie.

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **Belle de Beauval** sur le marché de la Seine-Maritime
- **Fabrique-moi un bonbon** sur le marché du Calvados

DIMANCHE 05 MARS

Dégustations de produits Saveurs de Normandie.

ADHÉRENTS PRÉSENTS :

- **Belle de Beauval** sur le marché de la Seine-Maritime
- **Fabrique-moi un bonbon** sur le marché du Calvados