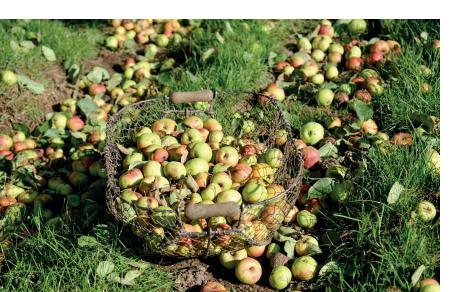


Combinons ensemble votre séjour gourmand

Dans le Pays de Vire, la gourmandise est de mise! Véritable Andouille de Vire, Cidre et Calvados, camembert AOP, mais aussi foie gras, liqueurs, bières, légumes, viandes et miel... Le paradis des Gourmands!

Les savoirs-faire et la qualité sont au coeur du territoire, partez à la rencontre des artisans et producteurs dans un circuit que nous construirons spécialement pour vous!



Votre contact : Sonja Jambin 02 3 | 66 28 52 06 | 4 38 26 37



s.jambin@paysdevire-tourisme.fr



Andouille Asselot

Découverte de la Maison Asselot et de la fabrication artisanale issue d'un savoir-faire ancestral du 18e siècle. Il s'agit d'une maison familiale aux méthodes de fabrication rigoureuses lui permettant de proposer un produit de très haute qualité, que vous pourrez déguster à la fin de la visite..



La Cidrerie Mette

Nicolas mette exploite un verger de 5 ha de pommiers à cidre de différentes variétés pour fabriquer cidre, calvados, jus de pomme et apéritif à base de cidre que vous pourrez déguster. Il attache beaucoup d'importance à la qualité de ses produits et au respect de l'environnement, la cidrerie est actuellement en transition biologique.



La Brasserie Valdal

Une large gamme de bières artisanales aux recettes originales, privilégiant autant que possible les ingrédients locaux (malts de Bayeux, houblons normands, herbes et miel du bocage...). Découverte des grandes étapes du brassage d'une bière artisanale, puis dégustation de nos bières.



Mobsbys

Cette micro-brasserie familiale, installée depuis 2008, s'est spécialisée dans la fabrication de bière ALE artisanale de style anglais de haute fermentation. La famille Mobsby vous accueille pour visiter la brasserie uniquement sur rendez-vous. Vente de bière en bouteille sur place.



Le Domaine de Romilly

Stéphane Lequertier a fait du savoir-faire familial et traditionnel de producteur de cidre normand une activité complémentaire à celle de la ferme. Passionné par son travail, il vous invite à l'accompagner sur la ferme, et à venir visiter l'atelier cidricole, suivi d'une dégustation de ses produits.



La Ferme du Lotérot

La famille Lévêque imagine des liqueurs à base de l'alcool emblématique du département : Le Calvados, notamment pour leur spécialité : la Crème de Calvados®. Pendant la visite, vous découvrirez l'histoire de la Ferme du Loterot : de l'agriculture vers une activité touristique puis de la pomme à l'atelier de liqueurs.



Naturellement Normande

Cette ferme 100% biologique élève des vaches 100% de race Normande, 100% nourries à l'herbe fraîche ou foin, 100% nées et élevées à la ferme. Découvrez ses produits au lait cru dont le Camembert de Normandie AOP, ainsi que ses desserts et friandises, et bien sûr sa viande de bœuf!



Les Escargots de l'Odon

Dans leur ferme hélicicole située dans un vallon, Christine et Jean-François vous feront partager leur passion pour l'escargot et son élevage. De l'œuf à l'assiette, visitez l'atelier de reproduction et la nurserie. Après quelques pas sur le sentier de découverte, vous découvrirez les parcs extérieurs puis la préparation culinaire des escargots.



La Ferme de Linoudel

Venez visiter la ferme bio en compagnie de Myriam et découvrir son histoire et les techniques de la préparation du foie gras et de ses produits dérivés. Vous visiterez l'élevage de cochons, canards, poulets... et dégusterez bien sûr les produits de la ferme.



Les Chèvres de la Saffrie

Tony et ses chèvres sont les spécialistes pour vous accueillir et vous faire découvrir leur rythme de vie. Vous commencerez par découvrir la ferme, puis partirez à la rencontre des différentes races de chèvres présentes qui ne demandent qu'à être chouchoutées! Enfin vous profiterez d'une dégustation du fromage produit sur place et des produits dérivés.







Détour par les savoirs-faire...

Guy Degrenne

Découvrez les différentes étapes de fabrication des couverts : emboutissage profond, polissage, découpes laser, laminage... La visite se poursuit dans des espaces rarement dévoilés au grand public : de l'histoire architecturale de l'usine à la salle du conseil et au bureau de Guy Degrenne, et prend fin dans l'espace boutique de la Marque.



Centrale Hydroéléctrique

Serge Poisson vous emmène à la découverte du site de la Filature des Vaux, et de son activité de production d'énergie renouvelable à partir de la force motrice de l'eau. Il vous présentera également l'historique de l'écluse, les fameux Moulins du Roi du 10e siècle et l'évolution industrielle du site.



BS Production

Entrez au coeur de cette manufacture textile spécialisée dans le tissage de pulls et gilets de grande qualité. Vous découvrirez les techniques de production, les machines à tricoter, et le savoir-faire des fées du tricotage. Le magasin d'usine vous premettra de découvrir les produits de la marque.



Eden Carnivore

Collectionneurs depuis plus de 20 ans, Mylène Julien et Damien Rocher ont décidé de partager leur passion et de produire des plantes carnivores. Visitez leur serre unique en Normandie, et apprenez-en davantage sur la vie de plus de 450 espèces qu'ils produisent.



