

Festival des AOC produits de Normandie

Communiqué de presse,
Caen, le 14 février 2007

La douce
Méditerranée et les
eaux tumultueuses
de la Manche,
Le Sud et l'Ouest,
Les huiles d'olive,
le beurre et la
crème !



Les 5 et 6 mai prochains,
les Rencontres de Cambremer
annoncent un mariage des cultures fort
intéressant ... et fort gourmand !
Les AOC huile d'olive (6), Olive de table (4)
et pâte d'Olive de France sont en
effet les invitées d'honneur du festival 2007 !
...Entendra-t-on chanter les cigales sous les pom-
miers en fleurs ?



Les Rencontres de Cambremer, le Festival des produits d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en Normandie, poursuivent leur « croisade » en faveur de ces produits à nul autre pareils.

AOC, une philosophie particulière de production... Une démarche qui affiche l'origine des produits, affirme leurs liens avec le terroir qui les a vus naître et réclame une harmonieuse rémunération à tous les stades de la filière, et dès le stade de la matière première... Autant d'éléments à expliquer, autant de messages à faire passer... Autant de produits à faire découvrir, à faire déguster !

Venez à Cambremer et devenez experts !

Jamais l'ambition de ce rendez-vous printanier n'aura été aussi manifeste !

Si la Normandie a douze AOC dans sa musette*, Cambremer ouvre ses jolies ruelles à de nombreux exposants venus d'ailleurs. Ce fut brillamment le cas l'an passé avec les fromages AOC de Suisse** (Ils reviennent en 2007 !).

* Les 12 AOC normandes : Camembert de Normandie au lait cru, Livarot, Neufchâtel, Pont l'Evêque, Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny, Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Cidre Pays d'Auge, Poiré Domfront, Pommeau de Normandie.

** Les 7 fromages AOC de Suisse : Emmentaler AOC, l'Etivaz AOC, le gruyère AOC, le Sbrinz AOC, la Tête de Moine AOC, le Vacherin Fribourgeois AOC, le Vacherin Mont d'Or AOC

Ce le sera à nouveau en mai prochain avec la **participation exceptionnelle des huiles d'olives, olives et pâte d'olive AOC de France.**

... Huile d'olive d'Aix-en-Provence, de Nyons, des Beaux de Provence, de Corse, de Nîmes, de Nice ... Préparez vos morceaux de pain et à vous les dégustations croisées... À vous de découvrir, sur le bout des papilles, des goûts, des sensations aromatiques, des personnalités différentes.

Le Goût envers et contre tout !

Dégustations commentées, ateliers du goût, démonstrations et cours de cuisine des produits AOC, ateliers de fabrication de beurre, de fromages, randonnées dans les vergers en fleurs, rencontres avec les producteurs etc.... Et, bien sûr, marché des produits AOC, les Rencontres de Cambremer ont mitonné leur programme pour intéresser, et faire saliver, **petits et grands !**

*Renseignements et réservations :
office de tourisme de
Cambremer - Tél : 02.31.63.08.87
ou cambremer.si@wanadoo.fr*

