

# Dossier de presse

**L'Orne au Salon International de l'Agriculture  
Du 23 février au 2 mars 2008  
Hall 7.1, village de la Normandie**

**Les Ornaïens ont du talent  
*Une divine comédie affinée à cœur***

## Sommaire

- Communiqué de synthèse (p.2)
- A vos agendas (p.4)
  - Le camembert né dans l'Orne à...Camembert
  - Nos ateliers dégustations
  - Nos secrets antistress
  - Nos défilés rien que pour vos yeux
  - Notre terrasse ombragée, notre fontaine et notre pommier en fleurs : l'Orne, tout en douceurs
- Balade gourmande dans l'Orne : une partition inoubliable (p.5)
  - Le Bistrot de l'Orne : 100% Ornaïens (p. 5)
  - Nos produits stars : le camembert, les produits cidricoles, les tripes en brochettes fertaises, le boudin noir mortagnais (p. 6 à 12)
  - La Place du Marché : lieu de toutes les tentations (p. 13 et 14)
- Annexe (p.15 à 22)

## Contacts : Conseil général de l'Orne

France-Laure SULON - Directrice de la Communication

Stéphanie LIENART- Chargée de Communication

Tel. 02.33.81.60.00 – 06.26.21.43.48 - e-mail : [dircom@cg61.fr](mailto:dircom@cg61.fr) [www.orne.fr](http://www.orne.fr)

## COMMUNIQUE DE SYNTHÈSE

### Sur la scène du Salon International de l'Agriculture, à Paris du 23 février au 2 mars 2008

#### *Les Ornaïens ont du talent*

#### **Une divine comédie affinée à cœur**

Laissez-vous séduire par cet opéra gourmand : des personnages de caractère, un script des plus vivifiants pour un plateau de choix.

Neuf jours de représentations bien frappées au fil de l'Orne, destination incontournable pour la détente et le plaisir. Papilles en éveil, corps apaisé, régalez-vous, ressourcez-vous.

#### **A l'affiche, des stars AOC**

(Appellation d'origine contrôlée)

##### **Camembert au lait cru**

Puissant, généreux, mystérieux, né dans l'Orne il est roi des fromages depuis 1791.

##### **Poiré Domfront**

Léger, pétillant et fruité, un petit air de champagne pour ce jeune espoir.

##### **Calvados domfrontais**

Un nez subtil de poire, mêlé d'arôme de tabac et de pain grillé : c'est le doyen de la troupe.

##### **Cidre**

Il est bon, il est brut, il s'invite à toutes les tables et s'accorde à tous les mets.

#### **Acte I : Toc, toc, toc et le rideau se lève**

##### **Bistrot de l'Orne : nos stars à table**

Véritable alchimiste, Laurent Le Goff vous réglera de ses tripes et autres tripounettes. Calvados, beurre, tripailles de bœuf, une formule magique qui a su traverser les couloirs du temps. Voyagez au gré de vapeurs sucrées et un peu fauves. Une partition alléchante.

**Scène 1 :** un verre de Poiré à l'apéritif, à déguster très lentement, en baissant légèrement les paupières. Vous sentez se soulever sous les milliers de bulles, une vague d'agrumes et de fleurs.

**Scène 2 :** brochettes de tripes fertaises, tripounettes, boudin noir mortagnais, jambon fermier, sauce au cidre. A vous de marier ces pièces aux cidres et poirés suggérés par notre carte.

**Scène 3 :** camembert et beurre fermier. Les sablés de l'Abbaye et autres chocolats se joignent au café pour le rappel. Et le final : un dé de Calvados domfrontais !

**Ce menu à 16€ est élaboré à partir de produits vendus sur l'espace réservé aux producteurs ornaïens.**

## Acte II : la place de marché, lieu de toutes les tentations

**Savourez** tous les bijoux de la gastronomie ornaise auprès des producteurs et des confréries. Des spécialistes du goût vous présenteront des duos inattendus : cidre et camembert, y avait-vous pensé ? Dégustez et réalisez vos accords.

Remplissez votre panier de délices grâce aux bons de réduction remis au Bistrot de l'Orne et aux ventes flash.

**Osez** la détente au cœur de notre théâtre de verdure. La terrasse des Thermes de Bagnoles-de-L'Orne n'attend que vous pour un massage. Laissez-vous aller à la tranquillité sous les pommiers en fleurs, dans le murmure de la fontaine.

**Prolongez** votre séjour dans l'Orne en participant aux quiz organisés chaque jour. De nombreux lots mis en jeu : week-ends en gîte, livres, camemberts au lait cru....

## Acte III : l'espace des producteurs ornais, des acteurs de talent

Ils sont plus d'une trentaine à faire le déplacement à Paris pour défendre leurs produits, leur savoir-faire et faire savoir que les Ornais ont du talent ! Le Bistrot de l'Orne et la Place du marché viennent en contre-fort de cette véritable vitrine des produits ornais. Cet espace de vente et de promotion orchestré par le Conseil général et le comité agroalimentaire de l'Orne (Synagro) accueille donc les producteurs eux-mêmes. A l'honneur : les produits cidricoles, le camembert, les tripes, le boudin noir. Et chaque jour, à tour de rôle, des représentants de confréries et autres ambassadeurs ornais du goût assureront la mise en avant de leur spécialité.

### Ils œuvrent en coulisses

#### Notre costumière

Louise Tertereau, styliste ornaise a réalisé d'incroyables tenues. Un bouquet de chapeaux primesautiers et mousseux, un ballet de robes insolites. Vous ne rêvez pas. L'Orne dévoile ses charmes et s'offre à vos yeux. Sous le tulle, les pommes et les poires s'impatientent. Derrière la toile de lin, ce sont les chevaux, le camembert et les paysages ornais qui vous invitent à franchir le seuil de ce petit paradis.

Louise Tertereau a reçu pour la seconde année le 2<sup>e</sup> prix de l'Arc de Triomphe, Madame Figaro. Elle habille entre autre le gotha et les finalistes du concours Miss France. L'Orne gourmande et intemporelle a pris vie sous ses doigts.

#### Notre décorateur

Alain Simonnet a recréé l'atmosphère bucolique de l'Orne. Sur ces fresques éclatent la diversité des paysages ornais. La halle de la Carneille, petit village du Bocage, l'a inspiré pour la réalisation du bistrot. La finesse et la précision de son pinceau font de lui un magicien.

# A vos agendas

## Les temps forts sur l'espace Orne

► **Bistrot de l'Orne : un menu 100% ornais**

Ouvert tous les midis et en nocturne

► **Le sacre du roi camembert : animation spéciale avec les derniers producteurs de camembert au lait cru AOC**

Le jeudi 28 février, toute la matinée

► **Nos ateliers du goût : trouver l'accord parfait entre les produits cidricoles et le camembert**

Du samedi 23 février au samedi 1<sup>er</sup> mars

► **L'Orne une palette de saveurs. Chaque jour, une spécialité ornaise fait l'objet d'une présentation et d'une dégustation avec les confréries et d'autres ambassadeurs du goût**

Du samedi 23 février au dimanche 2 mars 2008

► **Atelier bien-être : des massages pour lâcher prise, rêveries et détente à l'ombre d'un pommier en fleur**

Tous les jours de 14h à 17h

► **Nos défilés de robes et chapeaux aux couleurs de l'Orne**

### **Jeudi 28 février - visite officielle des Ornais**

► **Alain LAMBERT, Président du Conseil général de l'Orne, accompagné d'une délégation d'élus ornais**

# ***Votre balade gourmande dans l'Orne***

## **Le Bistrot de l'Orne : nos stars à table**

Un bistrot pour découvrir les produits labellisés **Orne Terroirs\***, cuisinés dans le respect de la tradition.

### Menu adulte : 16 euros

En apéritif Poiré Domfront

Boudin noir Mortagnais  
Ou Brochettes de tripes fertaises  
Ou Tripounettes  
Ou Jambon fermier sauce au cidre

Camembert de Normandie et beurre Fermier  
Ou yaourt

Sablés (Biscuits de L'Abbaye)\*  
Sieurs d'Alençon et Etriers Normands\*  
Café  
Calvados domfrontais

En boisson  
Cidre du Pays du Perche et cidre du Pays d'Auge

### Menu enfant (- de 10 ans) : 10 euros

Jambon fermier sauce au cidre  
Camembert de Normandie et beurre Fermier ou yaourt  
Sablés, Etriers Normands et jus de pomme

**L'eau est offerte par la société d'exploitation des Sources Roxane.**

**Toutes ces spécialités proposées à la table du Bistrot de l'Orne sont vendues par les producteurs ornais sur l'espace qui leur est dédié.**

\* lire en annexe

# Nos produits stars

## Le camembert né dans l'Orne... à Camembert !

► Le jeudi 28 février 2008 : à la rencontre de trois spécialistes du camembert

### Roi des fromages depuis 1791

Normand, forcément mais Ornaïs, cela peut surprendre et pourtant, le camembert compte bien parmi les célébrités gastronomiques de notre département. Nous avons choisi de le mettre à l'honneur, Laissez-vous tenter. Mystérieux et secret, il a accepté de se dévoiler. Curieux, gourmets, approchez, le camembert va vous être conté !

### Un peu d'histoire et un soupçon de légende

C'est à Marie Harel que l'on doit le camembert. Elle exploitait à la fin du XVIIIe siècle, une ferme dans la commune éponyme, au cœur du Pays d'Auge. Selon la légende, elle cachait en ces temps troublés par la Révolution, un prêtre réfractaire rompu aux techniques de fabrication locale et traditionnelle du Neufchâtel. De cette rencontre serait né l'illustre fromage en 1791.

Les descendants de Marie ont poursuivi la fabrication et ont étendu la diffusion du camembert. Il gagne bientôt toute la Normandie et connaît très rapidement un grand succès. Compagnon des Poilus dans les tranchées, croqué à la volée sur une tranche de pain de campagne, habillé de chocolat, le roi des fromages s'est taillé la part du lion dans notre patrimoine culinaire national, franchissant même largement les frontières de l'hexagone.

Le camembert de Normandie obtient le Label Rouge en 1968 et l'**Appellation d'Origine Contrôlée en 1983**, pour le camembert au lait cru moulé manuellement à la louche, fabriqué en Normandie avec du lait produit en Normandie.

### Techniquement, le camembert, c'est....

Un fromage à pâte molle égouttée, ni pressée, ni malaxée, légèrement salée, à moisissures superficielles, de format rond, du poids maximum de 350g, d'un diamètre de 10 à 11 cm dont la matière sèche renferme un minimum de 38% de matière grasse provenant du lait pur de vache et fabriqué en Normandie. Cette définition était donnée par le syndicat des fabricants du véritable camembert de Normandie créé en 1909.

**200 000 tonnes de camemberts** : c'est la quantité consommée par les Français chaque année.

Sur l'espace Orne, rencontrez deux amoureux de la croûte fleurie, les fromageries Gillot et Durand qui fabriquent selon des méthodes différentes, un camembert au lait cru dans un souci commun de qualité et d'authenticité.

## Fromagerie Durand : le camembert en son royaume

**Le dernier producteur de camembert fermier en AOC camembert de Normandie, se trouve à Camembert, parmi les 185 habitants de la commune où le fameux fromage est né.**

**François DURAND** transforme tous les jours la production de ses 50 vaches pour obtenir quelques 1000 litres de lait cru normand qui après cinq semaines d'un méticuleux travail donnera 400 fromages moulés à la louche, dans le respect des normes européennes en matières d'hygiène.

Et c'est ainsi que Nicolas, le frère de François, s'occupe de son troupeau pour apporter quotidiennement le merveilleux nectar blanc, produit sur ce terroir du Pays d'auge ornaïs.

## Fromagerie Gillot : des fromages et des Hommes

**La fromagerie Gillot existe depuis près d'un siècle dans l'Orne. Elle fut fondée en 1912. Laurent Flécharde est maintenant à la tête de cette entreprise basée à Saint Hilaire de Briouze.**

**Un serment** : volonté, partage et goût.

**Une exigence** : une tradition préservée, une industrialisation maîtrisée et raisonnée. Une qualité assurée.

**Un résultat** : plus de 25 médailles obtenues au concours général agricole.

**Des ambitions** : le camembert au lait cru Gillot AOC, moulé manuellement à la louche est le fruit d'un effort constant d'amélioration.

**2,4 litres** : c'est la quantité de lait nécessaire à la fabrication d'un camembert « Gillot ».

## Le saviez-vous ?

Les industries laitières ornaïses sont diversifiées. Elles fabriquent des fromages à pâtes molles (53 000 tonnes, dont plus de 40 000 en camemberts), des beurres (24 000 tonnes), des laits en poudre et des crèmes glacées (41 millions de litres). Elles sont constituées d'entreprises multi produits de dimension européenne (Lactalis, Frigécrème, Riches Monts et Flécharde), nationale (Gillot) et de nombreuses petites entreprises fermières, dont le Gaec de l'Etoile, situé à Courgeon, qui fournira ses produits au Bistrot de l'Orne.

## Une animation - dégustation avec Marie de Metz - Noblat

Camembert, vin rouge, baguette, vous connaissez ! Il est temps que vos certitudes explosent ... en milliers de bulles joyeuses, fleuries et fruitées, celles du cidre ou du poiré, par exemple. Sous la houlette de Marie de Metz-Noblat, domptez le camembert et réalisez vos accords gourmands le 28 février 2008 sur le stand de l'Orne.

Marie de Metz-Noblat propose des animations autour du fromage comprenant un exposé « magistral » ainsi que des ateliers de dégustation. Des verres noirs d'œnologues pour mettre vos papilles à l'épreuve, des récits, conseils et recettes livrées par une spécialiste, une expérience unique et un tout nouveau regard sur le camembert !

Fondatrice de la société de conseil Fromagium, Marie de Metz-Noblat est reconnue pour son expertise et sa connaissance pointue du secteur fromager. Spécialiste en marketing, elle est également diplômée en analyse sensorielle et dégustation, membre de jury de concours fromagers nationaux et internationaux et membre de nombreuses confréries fromagères ou bachiques.

### **Intermède gourmand**

#### **Pour 4 personnes :**

*¼ de camembert au lait cru  
¼ l de crème fleurette  
sel, poivre, muscade  
poire William, mâche  
chips de camembert*

*La veille, faire chauffer la crème, faire fondre le fromage, assaisonner, puis filtrer et réserver une nuit au réfrigérateur.*

*Tailler la poire en fines lamelles, puis l'assaisonner à l'huile d'olive.  
Assaisonner la mâche avec une vinaigrette au cidre.*

#### **Chips de camembert**

*Couper des quartiers de camembert de 5 mm. Les disposer sur un papier puis une assiette.  
Cuire au micro-ondes 25 secondes. Le fromage doit être complètement desséché.*

#### **Dressage**

*Dans un bol ou un grand verre.*

#### **Finition**

*Remplir un siphon au ¾, ajouter une cartouche de gaz.*

*Ou à défaut monter au fouet*

*Dresser harmonieusement le fromage, la salade et les chips.*

*Servir en fromage unique avec un verre de cidre Pays Auge AOC.*

**Franck QUINTON**

**« Le Manoir du Lys » à Bagnoles de l'Orne**

[www.manoir-du-lys.com](http://www.manoir-du-lys.com)



## LES PRODUITS CIDRICOLES

**Joyeux ballet de bulles, saveurs ambrées au coin du feu...  
Poiré, cidres, pommeau, calvados, le plaisir en toute saison**

L'Orne représente près de 40% de la production du verger haute tige bas-normand et plus de 30% du verger spécialisé. **Cidre, poiré, calvados et pommeau** sont les principaux produits fabriqués dans l'Orne au travers des 6 Appellations d'Origine Contrôlée cidricoles qui couvrent son territoire : Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, Cidre Pays d'Auge et Poiré Domfront.

### Le Cidre du Pays d'Auge :

**Seul cidre AOC de Normandie** (AOC obtenue en 1996), le Cidre Pays d'Auge « *est plutôt moelleux, avec très peu d'acidité, légèrement amertumé, idéal pour accompagner les plats crévés, le camembert et les desserts* », explique Jean-Luc Olivier, Président du syndicat des producteurs du Cidre du Pays d'Auge, qui regroupe 40 producteurs, dont 5 sur les cantons de Vimoutiers et Gacé. 700 000 bouteilles ont été produites en 2005, dont plus de la moitié dans l'Orne.

### Le Cidre du Perche, à la conquête d'une AOC :

**La cuvée 2006 Cidre du Perche est la base de travail pour décrocher l'AOC. Une démarche lancée en 2005.**

#### Un peu d'histoire

La renommée du cidre du Perche fut acquise grâce au cidre du Perrier des Frères Rotrou, diplômé en 1887. Il fut exporté dans le monde entier. D'autres cidres de divers crus ont été également reconnus, à l'instar de celui de Mauves-sur-Huisne, régulièrement médaillé au concours général agricole de Paris.

A la fin du XIXe siècle, le Perche était couvert de vergers. On y trouvait des pommiers dans les champs de culture ou dans les pâtures appelés aussi près complantés.

Après la première guerre mondiale, la consommation et la production de cidre ont diminué. Dès cette époque, les anciennes cidreries artisanales du Perche disparaissent exceptée celle du Theil sur Huisne- devenue depuis cidrerie industrielle.

A l'aube des années 1980, le verger basse-tige a été développé afin de pallier la disparition du verger traditionnel haute tige et de couvrir les besoins des transformateurs. En effet, le verger basse-tige entre beaucoup plus rapidement en production que le verger haute-tige.

#### Les objectifs du syndicat cidricole du Perche :

- La valorisation de la filière cidricole, élément essentiel de l'identité percheronne, vecteur de développement économique et d'aménagement du territoire.
- La replantation et le maintien des vergers dans le Perche.
- La protection de la biodiversité liée aux vergers.

## Les étapes de la démarche AOC :

Pour espérer obtenir une appellation d'origine contrôlée « Cidre du Perche », le syndicat devra démontrer la typicité du produit, liée généralement au terroir (climat, sol, variété de fruit...) ainsi qu'au savoir-faire es hommes. En **2005** une étude de faisabilité pour une AOC cidre du Perche a été engagée, financée par l'IRQUA Normandie (Institut Régional de Qualité Agroalimentaire). Au terme de ce programme, **fin 2008**, le syndicat pourra formuler officiellement une demande de reconnaissance auprès de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité avec la mise en lace d'une commission d'enquête.

## Le Pommeau de Normandie :

**Reconnu AOC en 1991**, le Pommeau de Normandie est obtenu par mutage de jus extrait de la pomme avec du calvados, suivi d'un vieillissement d'au moins 14 mois en fût de chêne.

## Le Poiré Domfront :

Le poiré est élaboré comme le cidre mais uniquement avec des poires à poiré. La particularité de ces poires est de contenir de l'amertume et de l'acidité mais aussi de l'astringence. **Reconnu AOC en 2002**, le Poiré Domfront réunit une vingtaine de producteurs dans l'Orne et couvre les cantons de Juvigny-Sous-Andaine, Passais-la-Conception et Domfront. Environ 300 000 bouteilles ont été produites en 2005 dans le Domfrontais, dont environ les deux tiers dans l'Orne.

## Le Calvados domfrontais :

**Reconnu A.O.C. en décembre 1997**, le calvados domfrontais « *est une distillation de cidre, mélangée avec au moins 30% de poiré* », explique Gérard Le Royer, Président du syndicat des producteurs du calvados domfrontais, qui existe depuis 1982.

Un « bon » calvados domfrontais doit avoir au moins dix ans d'âge. Dans l'Orne, le calvados domfrontais est produit par une quarantaine de producteurs, répartis dans un rayon de 25 kms autour de Domfront.

## Le calvados AOC Pays d'Auge :

Le calvados Pays d'Auge est produit à partir de cidre provenant de pommes de variétés locales, essentiellement douces et douces/amères et produites dans des vergers situés dans l'aire d'appellation calvados Pays d'Auge. Ce qui le différencie le plus des autres calvados c'est qu'il est issu d'une double distillation réalisée avec un alambic à repasse.

## *L'intermède gourmand :*

### *2 cocktails ornais*

*Le Domfront : 1cl, de crème de pomme verte, 2cl de calvados, 1 glaçon, 4cl Tonic  
Le soleil Domfrontais : 1cl de sirop de canne, 2cl de calvados Domfrontais, 5cl de Poiré Domfront.*

*L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

## LES TRIPES EN BROCHETTES FERTOISES

Plat canaille, délice un brin sauvage mêlé de tendresse, la tripe en brochette fertoise saura vous captiver.

### La tripe en brochette fertoise, techniquement, c'est :

« *La tripe est roulée et piquée avec une billette de noisetier et préparée à base de panses de bœuf, de feuillettes, de caillettes, de bonnets et de pieds de bœuf, mijotée au calvados avec du cidre et du beurre* », explique Laurent Le Goff, boucher charcutier tripier, responsable de la Maison Chatel à La Ferté-Macé. Ne contenant pas de partie gélatineuse, elle est entièrement dégraissée. Accompagnée d'un verre de cidre ou de blanc sec, la tripe se déguste avec quelques pommes vapeur. A souligner, Laurent et son épouse assurent la restauration du Bistrot de l'Orne.

### Un peu d'histoire, un soupçon de légende

La légende raconte qu'un ménage de bûcherons reçut d'un boucher fertois les tripailles d'un bœuf. Ils trouvèrent cela très bon après les avoir cuites dans une marmite avec du beurre et du calvados. Au restaurant qu'ils avaient créé, ils en offrirent à leurs clients mais les gros mangeurs ne laissaient pas grand chose aux autres. Ils décidèrent alors de faire des parts sous la forme de paquets.

## LE BOUDIN NOIR MORTAGNAIS

Veloutée et corsée, la première bouchée de boudin noir mortagnais surprend. Grillé, froid à l'apéritif, il se plie à toutes vos volontés.

### Techniquement, le boudin noir mortagnais c'est :

- Une belle source de fer.
- Un tiers de sang de porc
- Un tiers d'oignons
- Un tiers de gras de porc.

Il se déguste traditionnellement accompagné de pommes et d'un verre de cidre mais il est l'objet de recettes audacieuses : celles des chefs et des gourmands.

### Un peu d'histoire, un soupçon de légende.

Il est possible que les conquérants Maures aient introduit le boudin, alors qu'ils traversaient le Perche (établissant un campement sur une colline appelée ensuite Mauritania puis Mortagne). Les cochons sauvages qui pullulaient dans les vastes forêts permirent aux habitants de se spécialiser dans la préparation des sang-cuit. Le boudin garnissait les tables des rois de France ; on sait qu'il régala le Tsar Pierre Le Grand, en visite à Versailles

## Un peu d'histoire, un soupçon de légende.

Il est possible que les conquérants Maures aient introduit le boudin, alors qu'ils traversaient le Perche (établissant un campement sur une colline appelée ensuite Mauritania puis Mortagne). Les cochons sauvages qui pullulaient dans les vastes forêts permirent aux habitants de se spécialiser dans la préparation des sang-cuit. Le boudin garnissait les tables des rois de France ; on sait qu'il régala le Tsar Pierre Le Grand, en visite à Versailles.

## La confrérie des chevaliers du Goûte Boudin

Nos confrères chevaliers du goût Boudin seront présents sur le stand de l'Orne tout au long du Salon. Après avoir initié nos cousins québécois aux joies du boudin noir, ils préparent le prochain concours international du meilleur boudin noir qui se tiendra lors de l'édition 2008 de la manifestation Perche Gastronomie (ex Foire au Boudin) les 14 et 15 mars 2008 à Mortagne-au-Perche.

La Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin a été créée à Mortagne-au-Perche le 17 février 1963 par 21 membres fondateurs. Pour en savoir plus sur la confrérie : lire en annexe ( p.19).

### **L'INTERMEDE GOURMAND :**

#### ***Gourmandise de boudin noir à la compote de betterave et de pommes.***

*Pour 4 personnes*

*300g de boudin noir  
100g de betterave en petits dés  
2 pommes en dés  
20 chips de betterave*

#### *Sirop*

*200g de cidre  
200g d'eau  
40g de sucre  
1 bâton de cannelle  
1 anis étoilé*

*Cuire les betteraves en dés dans le sirop, les égoutter et les laisser réduire le jus jusqu'à la nappe.  
Y cuire les dés de pommes jusqu'à l'obtention d'une compote.*

*Recuire le boudin noir au four à 180° pendant 5 mn environ et le peler.*

*Monter par couches : compote de pommes, quenelle de boudin noir et chips de betterave.  
Terminer par la brunoise de betterave.*

***Recette proposée par l'Hôtel du Tribunal à Mortagne-au-Perche***

*Contact : 02 33 25 04 77*

# La Place du Marché : lieu de toutes les tentations

## Pleins feux sur les animations

### *Faites votre marché dans l'Orne !*

**Savourez** tous les bijoux de la gastronomie ornaise auprès des producteurs et des confréries. Des spécialistes du goût vous présenteront des duos inattendus : cidre et camembert, y avait-vous pensé ? Dégustez et réalisez vos accords.

Remplissez votre panier de délices grâce aux bons de réduction remis au Bistrot de l'Orne et aux ventes flash.

**Osez** la détente au cœur de notre théâtre de verdure. La terrasse des Thermes de Bagnoles-de-L'Orne n'attend que vous pour un massage. Laissez-vous aller à la tranquillité sous les pommiers en fleurs, dans le murmure de la fontaine.

**Massage de la tête et des mains réalisé par des spécialistes du bien-être. Tous les jours de 14h à 17h (durée : 10-15 Mn). Rendez-vous sur la terrasse des Thermes.**

**Prolongez** votre séjour dans l'Orne en participant aux quiz organisés chaque jour. De nombreux lots mis en jeu : week-ends en gîte, livres, camemberts au lait cru...

### *Des ateliers du goût camembert/cidres et compagnie... Tous les jours du 23 février au 1<sup>er</sup> mars*

Ces animations combinent des dégustations commentées des producteurs et autres ambassadeurs du savoir-faire ornaï. Les séances, d'une durée d'environ 20 minutes ont pour objectif de sensibiliser le public à la dégustation du camembert de Normandie en accord avec les produits de l'Orne tels que le cidre.

#### **Contenu d'une séance type :**

- \* Définition du goût, méthode et vocabulaire de la dégustation.
- \* Possibilité de tests olfactifs à partir des caractères des Camemberts...
- \* Caractérisation sensorielle des Camemberts en accord avec d'autres produits.

#### **► Le planning des dégustations**

**Samedi 23 février, de 14h à 18h**

**Dimanche 24 février, de 14h à 18h**

**Lundi 25 février, de 9h30 à 10h30 et de 14h à 17h**

**Mardi 26 février, de 11h à 12h**

**Mercredi 27 février, de 9h30 à 11h30 et de 14h à 17h**

**Jeudi 28 février, de 9h à 12h**

**Vendredi 29 février, de 14h à 18h**

**Samedi 1<sup>er</sup> mars, de 14h à 18h**

## ***L'Orne, une palette de saveurs Chaque jour, à la découverte d'un produit***

L'Orne regorge de joyaux gourmands défendus avec passion par nos confréries et autres ambassadeurs ornais du goût !

Du samedi 23 février au dimanche 2 mars 2008, chaque jour : une spécialité ornaise fait ainsi l'objet d'une présentation et d'une dégustation spéciale.

### **► Voici le calendrier découvertes :**

**Samedi 23 février** : le lait de Jument avec la ferme Chevalait

**Dimanche 24 février** : le boudin blanc d'Essay\* promu par la confrérie des compagnons du Boudin blanc d'Essay.

**Lundi 25 février** : le Croquelou du Perche promu par Monsieur Vignais

**Mardi 26 février** : la terrine forestière et le pâté de lapin promus par la confrérie des fins gourmets de Longny-au-Perche\*

**Mercredi 27 février** : le boudin blanc d'Alençon promu par la confrérie des fins goustiers du Duché d'Alençon\*

**Jeudi 28 février** :

Le camembert avec François Durand, Laurent Flécharde (fromagerie Gillot) et une spécialiste ès camembert

Le fromage de tête de porc, la terrine de canard et le Bec de Flers promus par la confrérie de la gastronomie de Flers\*

**Vendredi 29 février** :

La tripe en brochette promue par la confrérie de la Tripière fertoise et notre restaurateur Laurent Le Goff

Les rillettes de porc de la ferme de Joël Chevalier à Longuenoë

**Samedi 1<sup>er</sup> mars** : La brioche de Moulins-la-Marche promue par la confrérie de la Brioche de Moulins la Marche\*

**Dimanche 2 mars** : Les produits cidricoles promus par la confrérie du Trou normand.

\* Fiche produit à lire en annexe.

## ANNEXES

### ***En coulisse : d'autres acteurs talentueux***

#### **Louise Tertereau : le style, de fil en aiguille**

Louise Tertereau a créé son atelier et sa boutique de prêt-à-porter de luxe : « Rêves de Capucine » à Bagnoles-de-l'Orne.

Sa spécialité : le façonnage de chapeaux, robes et accessoires. Sous ses doigts, c'est l'Orne intemporelle et authentique qui reprend vie.

Un bouquet de chapeaux primesautiers et mousseux, un ballet de robes insolites. Vous ne rêvez pas. L'Orne dévoile ses charmes et s'offre à vos yeux. Sous le tulle, les pommes et les poires s'impatientent. Derrière la toile de lin, ce sont les chevaux, le camembert et les paysages ornaux qui vous invitent à franchir le seuil de ce petit paradis.

Lorsque Louise Tertereau se lance dans la création d'une nouvelle pièce, elle ne sait jamais où son inspiration la conduira.

Pour les chapeaux, elle choisit le crin, les plumes de toutes sortes, les velours, les soieries, les pailles d'Italie, le sisal, le raphia, le chanvre et les fleurs.

Ses chapeaux et ses robes sont des pièces uniques adaptés pour la plupart à la personnalité de celles et ceux qui les porteront.

Ses créations ont pu être appréciées lors de défilés à Paris, Deauville, Bagnoles de l'Orne et en Belgique. Elle habille le gotha et les candidates au concours de miss France.

#### **Repères biographiques :**

- 2006-2007 : Deuxième Prix concours Arc de Triomphe Madame Figaro
- 2007 : défilé Rond Point des Champs Elysées – Grand'audition et créations pour le département de l'Orne au Salon internationale de l'agriculture.
- Participations dans diverses manifestations en tant que bénévole, comme en 2007 où elle participe au Téléthon sur invitation du Folgoët en Bretagne
- 2006 : exposition de créations à Deauville et défilés au casino de Trouville
- 2006 : ouverture d'un magasin face au lac de Bagnoles-de-l'Orne
- Participation à l'élection de Miss France – Cannes 2005
- Défilés pour Madame de Fontenay – Elections de Miss Orne 2005
- Premières créations de vêtements en 2005
- Défilés dans l'Orne entre 2003 (date de son installation à Bagnoles-de-l'Orne) et 2005
- Premiers défilés à Paris entre 1999 et 2001
- Début de créations de chapeaux en 1999
- Se voit confier 5 créations pour les Miss et pour Mme de Fontenay
- Défilé pour Mme.de Fontenay pour Miss Paris Hôtel Lafayette à Paris
- Prêts de robes pour les élections de Miss Monde, Europe

Contact : 06 19 07 90 27

## Alain Simonnet : le pinceau magicien

Alain Simonnet, artiste plasticien met l'Orne en scène, recréant son atmosphère bucolique. Sur ces fresques éclatent la diversité des paysages ornais. La halle de la Carneille, petit village du Bocage, l'a inspiré pour la réalisation du bistrot. La finesse et la précision de son pinceau font de lui un magicien.

L'audace, la différence, l'énergie, l'échange sont autant de mots qui caractérisent l'approche d'Alain Simonnet.

Parmi ses réalisations :

**2006 : Scénographie pour la promotion du film d'animation « peur du Noir » au Festival de la Bande dessinée d'Angoulême.**

**2002 : Réalisation du décor de la Comédie musicale Ali Baba  
Exposition interactive *Apollon et ses Muses* au centre culturel du Ministère des Finances.**

**2001 : Lancement des Premières Rencontres Internationales d'Art Contemporain de Chizé.**

Contact : 02 51 00 53 48 / 06 33 63 52 23 E-mail : [simonnetalan@wanadoo.fr](mailto:simonnetalan@wanadoo.fr)



## La Confrérie des chevaliers du Goute-Boudin

### Pourquoi une confrérie ?

En groupant les amis du Perche, la confrérie se propose d'encourager la recherche, de ce mets économique par des concours qui auront lieu annuellement, en franche gaîté et amitié, à l'occasion des fêtes locales.

Le nombre des chevaliers augmente au cours des chapitres qui se tiennent régulièrement chaque printemps.

A cette occasion, un grand dignitaire rappelle aux nouveaux intronisés les buts de la confrérie. Ils consistent à mettre en valeur les produits du Perche; à dénombrer la grande variété des boudins de France et du Monde; à conserver ou même faire renaître les procédés de fabrication régionale, non seulement percheronne, mais de chaque province française, par des contacts avec les différentes Sociétés gastronomiques; à encourager les recherches de bonnes recettes culinaires, et faire revivre les vieilles traditions locales; exalter, entre les membres de la confrérie, les sentiments d'amitié, d'entraide, d'honneur, de désintéressement.

Aussi, l'une des principales activités de la confrérie est-elle d'organiser chaque année, lors de la foire au boudin, un concours international du meilleur boudin.

Après avoir réuni, à l'origine, des charcutiers locaux (9 concurrents en 1963), ce concours s'est étendu à la France entière, avant de franchir les frontières (jusqu'à 700 concurrents certaines années).

**Le prochain concours international du meilleur Boudin Noir se tiendra les 14 et 15 mars prochain 2008 à l'occasion de la manifestation Perche Gastronomie. Rendez-vous au Carré du Perche à Mortagne au Perche.**

Contact : 02.33.25.04.77 <http://foireauboudin.free.fr>

# Orne Terroirs : c'est quoi ?

## Une signature collective

La signature « Orne Terroirs » a été créée par Synagro (Comité agroalimentaire de l'Orne) en partenariat avec des associations de consommateurs, les Pays, les Parc Régionaux, et les "Aînés ruraux de l'Orne".

Un produit signé "Orne Terroirs" se doit de respecter une charte :

- le produit doit être authentique (origine géographique de la matière première, caractère traditionnel de l'élaboration)
- il doit être fermier ou artisanal et produit localement,
- il doit être remarquable de goût. Ces caractéristiques gustatives sont vérifiées régulièrement par un jury de consommateurs.

L'obtention de la signature "Orne Terroirs" implique en outre le respect de certaines conditions particulières de production : alimentation et bien-être des animaux, respect de l'environnement, transparence sur les ingrédients utilisés, suivi œnologique (pour le cidre et le poiré).

**Parmi les nouveaux produits labellisés en 2007** : les Tripes de Longny-au-Perche, le confit d'escargot, la terrine d'autruche au calvados, le lait de jument...

Contact : Synagro au 02 33 31 48 07

Internet : [www.orne.terroirs.fr](http://www.orne.terroirs.fr)

Boutique en ligne partenaire : [www.terroirsfrancais.fr](http://www.terroirsfrancais.fr)

# Fiches produits

## Le camembert

### La naissance d'un roi à la fromagerie Gillot

- **Le choix d'un lait**, celui des vaches normandes qui prospèrent à l'abri du climat humide et tempéré du département de l'Orne. Le contrat de qualité qui lie les producteurs et la fromagerie porte sur les conditions de vie des animaux. Une batterie de tests est effectuée sur le lait dès la première étape de la collecte. Seul le meilleur est retenu pour devenir fromage. A son arrivée, il est analysé et goûté puis mis en maturation avant sa transformation.
- **Le moulage** : après seize heures de maturation, c'est un caillé parfaitement équilibré en acidité et en matières grasses qui est recueilli pour le moulage. C'est la main de l'homme qui intervient alors pour que le fromage devienne une AOC. Le caillé est placé dans les moules par 5 dépôts successifs de louche. La matière première est ainsi préservée.
- **Une pâte molle égouttée et pressée** : l'humidité s'évacue peu à peu. Les moules sont retournés les uns après les autres afin de faciliter l'égouttage et de permettre un léger pressage. Les rondeurs si sympathiques du camembert se dessinent peu à peu.
- **La silhouette accorte du camembert se précise**. Vient la phase du démoulage du camembert et le taillage à la main de ses bords. Une fois encore, la main humaine est irremplaçable pour façonner les courbes de ce fromage.
- **En cave, l'éclosion de la croûte fleurie**. Après un léger salage de nature à raffermir son goût, le fromage va mûrir en cave pendant une quinzaine de jours. C'est alors que l'élégante croûte fleurie se forme. La technologie permet d'offrir les conditions de vieillissement idéales et constantes en température et hydrométrie.
- **Le moment de vérité avec le Maître fromager**. Le camembert est en suite ressuyé, retourné et goûté par le Maître fromager avant emballage. Le papier et le bois étant les seules matières susceptibles de laisser respirer le fromage.
- **Le chemin de vos papilles**. L'affinage final est préservé. Paré de son hermine, le Roi camembert n'attend plus qu'un ultime rendez-vous avec une belle tartine !

## Chocolats et biscuits de l'Abbaye

### LE BISCUIT DE LONLAY-L'ABBAYE

Il est rond, doré et ravit bien des papilles. Le biscuit de Lonlay-L'Abbaye est une affaire de famille. Ce sablé a été créé dans les années quarante par Georges Lautour, boulanger à Lonlay-L'Abbaye. Une tradition normande apparue au 19<sup>ème</sup> siècle : Michel Lautour et Michel Lebaudy, fils et gendre du boulanger-créateur ont créé la biscuiterie de Lonlay-L'Abbaye en 1964, qui fabrique aujourd'hui 4 500 tonnes de biscuits par an, selon 150 recettes.

#### En chiffres :

200 salariés

Un chiffre d'affaires de 20 millions d'euros en 2007

150 000 biscuits à l'heure

150 recettes de biscuits différentes

En 2006, l'entreprise a poussé les murs de la société et a étendu son activité de 1 600 m<sup>2</sup> sur trois niveaux.

Montant total de l'aménagement : 2 millions d'euros, financés à hauteur de 10% par le Département de l'Orne et la Région de Basse-Normandie.

### LES CHOCOLATS :

#### Les Etriers Normands

Chocolat emblématique de l'Orne, l'étrier normand a été créé en 1986, à l'initiative de Guy Vacher, Président des pâtisseries de l'Orne. L'idée était de créer une spécialité au niveau départemental. Une association de dix chocolatiers - pâtisseries s'est alors constituée pour promouvoir cette spécialité ornaise. Délicieux praliné recouvert d'une feuille de nougatine, ce chocolat est recouvert d'une tête de cheval, symbole de l'Orne et se déguste chez dix chocolatiers-pâtisseries.

#### Le Sieur d'Alençon

Créé en 1970, le Sieur D'Alençon est une spécialité de la Maison Glatigny. Ce chocolat se compose d'une pâte de noisette parfumée au calvados domfrontais enrobée de chocolat roulé dans le sucre glace.

## Le boudin blanc

### Le boudin blanc, techniquement, c'est :

Le boudin blanc est composé principalement de jambon de porc, de lait et d'œufs. Son assaisonnement doit être à point et naturel. A la dégustation, il doit être agréable au palais et ne doit pas collé. La viande est hachée très finement. Le boudin blanc est un produit de charcuterie fine.

*Source : confrérie des compagnons du Boudin Blanc d'Essay*

### Un peu d'histoire, un soupçon de légende

Depuis le Moyen-âge, on raconte que dans de nombreuses régions, les femmes préparaient dans une marmite placée sur la bûche de Noël, une bouillie faite de lait, de mie de pain, de graisse, de fécule et parfois de morceaux de jambon ou de volaille.

Les aïeux surveillaient la cuisson de cette revigorante préparation qui réchauffait tout le monde au retour de la messe de minuit.

La paternité du Boudin Blanc d'Essay revient à un jeune sarthois, Hyppolyte Brière, né le 31 octobre 1848 à Courgains. Le jeune homme qui se destine au métier de charcutier débute son apprentissage chez un artisan de Bonnetable. Deux ans durant (1867-1869), il travaille comme compagnon chez quatre artisans parisiens. Le 19 octobre 1869, le jeune homme est mobilisé. Lors de sa captivité en 1871, Hyppolite rencontre un autre soldat charcutier qui lui fait part d'une recette permettant d'intégrer la fameuse bouillie d'œufs, de lait et de viande et de pain de mie dans des boyaux de porc à cuire sur le grill. Il est démobilisé en 1874 et entre comme ouvrier - charcutier chez Aury, à Mamers. Il s'attache à affiner la recette qui lui a été transmise avec la « complicité » de Gabriel Prévot, ouvrier-charcutier originaire des Ardennes. Hippolyte arrive à Essay en 1876 comme garçon-charcutier, en 1881, il prend la succession de son patron et devient lui-même charcutier à Essay. Il met en application ses connaissances pour fabriquer au moment des fêtes, un délicieux produit : le Boudin Blanc d'Essay est né.

## Les bonnes adresses

### Camembert

Jacques Flécharde  
Fromagerie Gillot  
Le Moulin  
61 220 St Hilaire-de-Briouze.  
02 33 62 14 00  
www.fromageriegillot.fr

GAEC Durand  
Ferme de la Héronnière  
61 120 Camembert  
nadia.durand@wanadoo.fr

### Produits laitiers

David Simoen  
GAEC de l'Etoile  
L'Hôtel Neveu  
61 400 Courgeon  
02 33 25 10 67

### Produits cidricoles

**Syndicat des producteurs de Cidre du Pays d'Auge** : 02 33 39 05 98.

**Syndicat cidricole du Perche** : 02 33 85 36 36.

**Pommeau de Normandie** :  
Interprofession des Appellations Cidricoles au 02 31 53 17 60.

**Poiré** :  
Maison de la pomme et de la poire au 02 33 59 56 22.

**Syndicat des producteurs de calvados domfrontais** : 02 43 04 71 48.

### Brochettes de tripes fertaises :

LE GOFF Claudine et Laurent  
Maison Chatel 31, rue St Denis 61600 La Ferté-Macé  
02.33.39.75.14 <http://tripes-chatel.ifrance.com>

**Boudin noir mortagnais** : artisans -charcutiers installés à Mortagne-au-Perche

DEFROCOURT Patricia et Xavier - 02 33 25 06 53.  
HABERT Thomas – 02 33 25 16 43.  
GUILLOCHON Claude – 02 33 25 04 98.

**Biscuiterie de l'Abbaye** : 02 33 30 64 64.

**Chocolats Glatigny** au 02 33 26 18 23 – [www.chocolatsglatigny.fr](http://www.chocolatsglatigny.fr)