



100% NORMANDIE

➤ Gastronomie



La Normandie recèle bien des saveurs ... et des secrets de fabrication. Une expérience exquise. Camembert, Livarot, Pont-L'Évêque, Neufchâtel, Beurre et Crème d'Isigny, pour les produits laitiers, Cidre, Poiré, Pommeau, Calvados, pour les produits cidricoles, tous en Appellation d'Origine. Les trésors de la mer : Coquilles Saint-Jacques, huîtres, moules, poissons et fruits de mer. Race normande, agneau de pré-salé, andouille de Vire, légumes et desserts normands. A visiter le Village Fromager, le Palais de la Bénédicte, les nombreuses distilleries...

Les produits laitiers : une réputation mondiale

Le climat de la Normandie assure de verts et tendres pâturages qui donnent au lait toute sa richesse. La région a ainsi pu développer son activité traditionnelle, mais aussi innovante, autour de produits reconnus, par leur A.O.P., comme authentiques, sains et savoureux.

Une gamme exceptionnelle de produits laitiers sous AOP : Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny. D'autres produits traditionnels ou innovants sont issus de la production laitière normande : yaourts, desserts lactés, laits fermentés...

Les produits cidricoles : un leadership français

La Normandie est fière de ses pommiers, à l'origine de boissons délicieuses. Elle assure plus de la moitié de la production française de pommes à cidre.

Les vergers normands sont à l'origine de produits cidricoles prestigieux AOP / AOC : Cidre Pays d'Auge, Cidre Cotentin, Pommeau de Normandie, Calvados (Calvados, Pays d'Auge et Domfrontais), Poiré Domfront.

Sans oublier les jus de pomme et de poire.

Des produits innovants viennent compléter la gamme et dynamiser le marché avec une croissance remarquable à l'international : cidres rosés, cidres aromatisés, cidre de glace, jus de pomme aux herbes.

Les produits de la mer : diversité et naturalité

Les produits de la mer tiennent une place prépondérante dans l'agroalimentaire et la gastronomie normande avec la pêche de poissons côtière et hauturière, les coquillages et crustacés, ainsi que la conchyliculture et l'élevage.

La coquille St-Jacques de Normandie est le premier produit de la mer frais et non transformé à avoir obtenu un Label Rouge.

Les poissons : soles, bars et turbots (en valeur), maquereaux, roussettes, dorades grises, merlans et tacauds (en volume).

L'aquaculture : huîtres et moules.

Les fruits de mer et les coquillages : bulots, homards, amandes, coquilles Saint-Jacques, seiches, calamars...

Les viandes et la charcuterie : identification et qualité

De nombreux élevages bénéficient des atouts naturels de notre région, qui ont permis aux éleveurs normands de valoriser leurs productions et de proposer aux consommateurs une large gamme de produits de qualité.

Des viandes savoureuses : bovines, porcines, ovines, volailles...

Ainsi que des charcuteries : andouille de Vire, boudin, jambon cru de la Manche, saucisson du marin...

Les fruits et légumes : fraîcheur et innovations

La filière légumière normande s'appuie sur des produits phare tels que la carotte, le poireau, et plus récemment le navet et le céleri-rave. La carotte de Créances est

une variété de carottes de la Manche cultivée dans un sol sablonneux, qui lui donne un goût particulier, très apprécié des gastronomes. Elle bénéficie d'une AOC et d'un label rouge.

La Normandie est également une grande région productrice de pommes à croquer et de poires de table.

Les produits sucrés

La Normandie excelle dans la production de sablés, galettes, madeleines et caramels.

La marque « Saveurs de Normandie »

Repère de confiance et d'authenticité pour les consommateurs depuis 2003,

Saveurs de Normandie s'engage autour de valeurs essentielles :

- L'Origine : des produits traditionnels ou innovants, fabriqués en Normandie privilégiant des matières premières normandes.

- La Qualité : des produits élaborés selon un savoir-faire et de bonnes pratiques de fabrication, vérifiés par la visite sur site d'un ingénieur qualité.

- Le Goût : des produits dégustés et approuvés par un panel de consommateurs (tests de dégustation : aspect, odeur, texture, saveur).

- L'Emploi : des entreprises agricoles et agroalimentaires contribuant au développement de l'économie et de l'emploi en Normandie.

100 entreprises y adhèrent et 400 produits sont agréés.

Le savoir-faire des restaurateurs

Chacun à sa manière, les restaurateurs normands exploitent la richesse de nos produits régionaux.

Pour savourer leurs recettes, la Normandie offre un large choix, selon les goûts et le budget :

- De grandes tables reconnues par les célèbres guides gastronomiques.

- Des restaurants traditionnels au bon rapport qualité/prix.

- Des brasseries ou crêperies.

Quelques spécialités normandes

Coquille Saint-Jacques à la Normande, Moules à la Normande, Marmite Dieppoise, Barbue au Cidre, Demoiselles de Cherbourg, Plateaux de Fruits de Mer...

Omelette de la mère Poulard, Feuilleté d'andouille de Vire au camembert au lait cru, Tripes à la mode de Caen, Poulet Vallée d'Auge, Agneau de pré-salé...

Tarte fine aux pommes à la crème fraîche, Mirlitons de Rouen, Teurgoule, Caramels d'Isigny, Sablés d'Asnelles...