



Normandie

Située au Nord de la France, la Normandie comprend deux régions : la Haute-Normandie et la Basse-Normandie. Départements : Manche (50), Calvados (14), l'Orne (61), l'Eure (27), Seine-Maritime (76)



La Normandie est connue pour être le pays de la crème, du beurre et du cidre mais c'est aussi une région très riche en élevage. Ses viandes étaient déjà réputées au 16ème siècle et exportées à travers toute la France. La Manche offre également de nombreux crustacés comme les Saint Jacques, les crevettes ou les homards.

AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p>Label Rouge : Poulet, dinde, chapon, & pintade fermiers Porc fermier Carottes de Créances, Carottes des sables, Poireaux des sables de Créances Veau fermier de Normandie nourri au lait entier</p> <p>IGP : Poireaux de Créances Porc de Normandie Volailles de Normandie</p> <p>AOP : Beurre et crème d'Isigny Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel Agneau Prés-salés du Mont-Saint-Michel</p>	<p>Animaux : Agneau du près salé du Mont-Saint-Michel, canard rouennais, dindes, oies, moutons, bœufs.</p> <p>Pêche : Crevettes grises et bouquet, coquilles Saint Jacques, huîtres de Normandie (Saint Vaaste-la-Houge), lisette de Dieppe (Maquereau), carrelet, limande, sole, hareng, Demoiselles de Cherbourg, Moules</p> <p>Végétaux : Carottes de Créances, Pommes, Poires Louise-Bonne, Cerises de Duclair, artichauts</p>	<p>Entrées : Coquilles Saint Jacques à la Honfleuraise Gratin d'huîtres à la Chandivert Harengs marinés</p> <p>Plats : Tripes à la mode de Caen Côte de veau vallée d'Auge Agneau des prés-salés Canard Rouennais Marmite Dieppoise</p> <p>Desserts : Douillons (feuilletés à la poire) Tarte aux cerises de Duclair Teurgoule (Flan) Beurré Normand Mirlitons de Rouen Bourdelots (Chausson aux pommes)</p>

Fromages :	Boissons locales :	Accords mets et vins :
<p>Camembert AOP Livarot (colonel) AOP <i>Neufchâtel</i> AOP Pont l'Évêque AOP Petit suisse</p> 	<p>Cidre de Normandie (IGP Normandie) Cidre du pays d'Auge Calvados Pommeau (VDL) <i>Le poiré domfrontais</i> (AOC) Bénédictine Eau de source des oiseaux</p> 	<p>Coquilles Saint Jacques à la Honfleuraise : Jasnières, Sancerre, Pouilly-fumé Gratin d'huîtres à la Chandivert : Saumur blanc, Muscadet Agneau des Prés salés : vins rouge vif et parfumés : Anjou-villages, Médoc, Pomerol Canard rouennais : Chinon, Clos de Vougeot, Pomerol, Côte-Rôtie Douillon : Cidre, Quart de Chaumes, Bonnezeaux. Tarte aux cerises de Duclair : vouvray mousseux Digestif : Calvados âgé d'au moins 20 ans</p>

Tourisme :



Terre d'histoire, de culture et de traditions, la Normandie offre aux visiteurs en quête d'authenticité et de beautés naturelles ses plus beaux atours. Paisibles et préservées, ses merveilleuses contrées recèlent une incroyable diversité de paysages, allant des forêts, bocages et prairies champêtres de la campagne verdoyante aux majestueuses falaises blanches de la côte d'Albâtre, en passant par la fameuse baie du Mont-Saint-Michel, les méandres de la vallée de la Seine, la Suisse normande ou encore

les marais du Cotentin et du Bessin.

Fief de Guillaume le Conquérant et haut lieu du Débarquement de 1944, la Normandie abrite de nos jours un nombre impressionnant de sites majeurs qui attirent les visiteurs tout au long de l'année, à commencer par le très célèbre Mont-Saint-Michel et sa prestigieuse abbaye bénédictine, l'emblématique Château-Gaillard, la cathédrale gothique de Coutances, la cité médiévale de Bayeux, les villes d'Art et d'Histoire de Caen et de Rouen, les stations chics de Deauville et de Bagnoles-de-l'Orne, les magnifiques jardins de Monet, le charmant village de Saint-Céneri-le-Gérei ou encore l'élégant château de Carrouges.