

AOC-AOP FESTIVAL CAMBREMER

PARRAIN
Lilian Douchet



NORMANDIE



INVITÉ D'HONNEUR
Italie



2 & 3 MAI 2026

CAMBREMER NORMANDIE

ENTRÉE LIBRE ET
PARKING GRATUIT



Pour plus d'infos !
festivalaocaoop.fr



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION

VILLAGE DES EXPOSANTS

SAMEDI DE 10H À 19H ET DIMANCHE DE 10H À 18H

PLUS DE 50 EXPOSANTS DE PRODUITS AOC/AOP VOUS ATTENDENT !

Samedi 02 mai

Bienvenue

- SUR SCÈNE À 11H -
INAUGURATION

LILIAN DOUCHET, PARRAIN 2026

Candidat top chef en 2022, Lilian DOUCHET parraine cette 31^{ème} édition du Festival des AOC-AOP !

Retrouvez-le pour la remise des trophées cidricoles samedi après-midi dans le village exposant (13h45-15h) puis à 15h sous la tente de démonstrations culinaires pour une recette 100% made by Lilian !

ATELIERS DU GOÛT

GRANGE AUX DÎMES

11h : Champagne Brut, demi-sec ou rosé : du terroir aux fines bulles !

12h : Rencontres normandes : Camembert de Normandie et Cidre Pays d'Auge

14h30 : Les vins de Saumur : blanc, rouge ou... avec des bulles

15h30 : 30 ans du Cidre Pays d'Auge : un cidre et son terroir

16h30 : Rencontres normandes : Livarot et Calvados

17h30 : Les viandes AOP : le goût de nos viandes de terroir



ATELIERS ENFANTS

GRANGE AUX DÎMES

10h : Concours de jus de pomme : mets-toi dans la peau du jury !

15h : Atelier moulage de Camembert de Normandie et de Neufchâtel

16h : Atelier barattage de Beurre d'Isigny

SOUS LA TENTE SHOWS CULINAIRES

11h à 12h : Cours de cuisine en duo parent-enfant avec le chef M. Costard du restaurant Il Frascati à Lisieux. Recette : Arancini authentique

Les cours de cuisine sont ouverts aux enfants d'au moins 7 ans accompagnés d'un adulte responsable. Pour 5 binômes. Inscription sur place.

SHOWS CULINAIRES

SOUS LA TENTE DEVANT LA GRANGE AUX DÎMES

11h à 12h : Cours de cuisine. 5 binômes famille. Restaurant Il Frascati Lisieux, Chef Cyril Costard. Recette : Arancini authentique

15h à 16h : Démonstration culinaire. Bistrot Bichette à Lisieux, Chef Lilian Douchet, parrain du Festival 2026

Recette : Médaillon de boudin noir, condiment pomme marsala et siphon pomme de terre beurre noisette

16h à 17h : Démonstration culinaire. Chef Frédéric Mentec, Formateur. Recette : Asperges vertes rôties, volaille de Bresse snackée, sabayon au cidre AOC, émulsion Parmigiano, pomme Granny acidulée

17h à 18h : Démonstration culinaire. U.F.A. Victorine Magne Lisieux, Chef Richard Lavielle. Recette : Risotto carnaroli au jambon de parme et crumble de pistache/basilic, Pesto de roquette



DÉMONSTRATION SALLE DE TRAITE

TOUTE LA JOURNÉE, ENTRÉE ARCHE SUD

RANDONNÉES

Samedi à 10h - Départ du 15km

Départ Place de l'Eglise, à côté du bar des Sports. Prévoir pique-nique. Prix : 3 euros pour les non-licenciés à la Fédération de Randonnée. Prévoir chèque ou espèce, paiement sur place. 🎵

CONCERT

A partir de 18h30 : Concert du groupe The Western Shadows sur la place de l'Eglise. Venez vous déhancher sur des airs de country-blues !



TOUT LE WEEK-END, RESTAURATION SUR PLACE

Un petit creux ? Retrouvez nos food-trucks à proximité de la Place de l'Eglise et du Bar des Sports ! Burgers, galettes sucrées/salées, plats fait-maison, frites et toujours avec des produits AOC/AOP !

Dimanche 03 mai

ATELIERS DU GOÛT

GRANGE AUX DÎMES

11h : Comté : découvrez les secrets de fabrication et de son affinage

12h : Idées de tartes gourmandes aux AOC-AOP : rapide, facile et économique !

14h30 : Rencontres normandes : Pont-l'Evêque et Cidre du Perche

15h30 : 30 ans du Cidre Pays d'Auge : un cidre et son terroir

16h30 : Rencontres Normandes : Neufchâtel et Poiré Domfront



ATELIERS ENFANTS

GRANGE AUX DÎMES

11h : Atelier moulage de Camembert de Normandie et de Neufchâtel

14h : Atelier tartes salées et sucrées aux AOC-AOP

15h : Atelier autour des charcuteries corses

16h : Découverte des fromages AOP de Normandie sous la tente shows culinaires

11h à 12h : Cours de cuisine en duo parent / enfant avec le chef Joseph Wess du restaurant collectif de la Cité scolaire Marcel Gambier à Lisieux. Recette : Saltimbocca à la normande

Les cours de cuisine sont ouverts aux enfants d'au moins 7 ans accompagnés d'un adulte responsable. Pour 5 binômes. Inscription sur place.

TOUT LE WEEK-END

ANIMATIONS 30 ANS DE L'AOC CIDRE PAYS D'AUGE

(Re)découverte du cidre AOC Pays d'Auge : quiz avec de nombreux lots à gagner, roue des arômes et exposition de bouteilles Place de l'Eglise, dégustations sur stands producteurs.

Exposition de photos historiques autour de la création de l'AOC Cidre Pays d'Auge à retrouver dans la Grange aux Dîmes.



SHOWS CULINAIRES

SOUS LA TENTE DEVANT LA GRANGE AUX DÎMES

11h à 12h : Cours de cuisine. 5 binômes famille. Cité scolaire Marcel Gambier à Lisieux
Chef Joseph Wess, chef de restaurant collectif
Recette : Saltimbocca à la normande

15h à 16h : Démonstration culinaire.
Bistrot Parnell à Cambremer
Chefs Romain Cauvin et Jeanne Nadaud
Recette : Marinière de coques avec sa sauce thaï
Tom Yum, coriandre et pickles

16h à 17h : Démonstration culinaire.
Le Dauphin à Breuil-en-Auge
Chefs Amy Terbrack et Samuel Weiss
Recette : Fraîcheur du Jardin, dessert autour de la fraise, du basilic, du citron vert et du chocolat blanc

17h à 18h : Démonstration culinaire.
La Croisée des Saveurs à Beaufour-Druval
Chef Olivier Thery. Recette : Gnocchis au Lardo di Colonnata dans la tomme de Cambremer, flambée de Calvados, crème d'Isigny AOP

DÉMONSTRATION SALLE DE TRAITE

TOUTE LA JOURNÉE, ENTRÉE ARCHE SUD

RANDONNÉES

Dimanche à 9h30 - Départ du 7km
Départ Place de l'Eglise, à côté du bar des Sports. Prix : 3 euros pour les non-licenciés à la Fédération de Randonnée. Prévoir chèque ou espèce, paiement sur place.



ANIMATIONS LISIEUX NORMANDIE

Des animations biodiversité, compostage, actions de préservation pour la qualité de l'eau.

Offre touristique : prenez un instant pour découvrir le patrimoine local à visiter, récupérer le guide des bonnes adresses où manger et dormir.

L'offre des mobilités : plus d'info sur le réseau desservi, le transport à la demande, la location de vélo électrique,...