

Foire de Caen 2020

du 18 au 27 septembre 2020

Avec le
Département
du
Calvados

ICI À LA
FOIRE DE
Caen

et tout au
long de
l'année

Cultivez le bien manger



Pavillon du Département

Mon quotidien, ma vie demain

calvados.fr
f t i n v

Calvados



LE DÉPARTEMENT

Foire internationale de Caen 2020

- Du vendredi 18 au dimanche 27 septembre
- 125m² dédié au **Département du Calvados**
- **Message** : Ici, dans le Calvados, on cultive le bien manger
- Mise à l'honneur des producteurs locaux, des pêcheurs et ostréiculteurs, des chefs-restaurateurs
- Valoriser l'approvisionnement local via les circuits courts
- Créer du lien à travers un **programme d'animations** ludiques



Le pavillon

Marché local
Terre & Mer

Ateliers
Cuisine

Animations
pour tous

Ici dans le Calvados
ON CULTIVE
le bien manger



Ici, dans le Calvados, on cultive le bien manger !

Un chapiteau de 125m² comprenant :

- Un **point d'accueil et d'information**
- Un **marché des producteurs locaux côté Terre & Mer ouvert de 10h/19h**
composé de 7 comptoirs de vente/dégustation
 - **Côté Terre** : Produits cidricoles (cidres et jus de pomme - filière en difficulté à soutenir), bières artisanales bios, liqueurs et apéritifs et céréales ; viande et produits transformés ; fruits et légumes ; produits frais et produits laitiers ; épices, miel, huile de colza, tisanes et sirops de plantes, biscuiterie, confiserie, spiruline, safran, farine, pâtes ...
 - **Côté Mer** :
 - Vendredi 18 : **Etal de poissons** pour découvrir les espèces emblématiques via un quizz animé par Noëlia Maluenda (poissonnière et femme de pêcheur) **à 18h La criée** (quizz pour faire gagner les poissons de l'étal) ; **dégustations de bulots à la mayonnaise offertes** par Normandie Fraîcheur Mer
 - Les 24 et 25 : **Marché aux poissons** proposé par la Maison Daubert et Normandie Fraîcheur Mer
 - Les 19, 20, 22, 23, et 26 : **Ventes d'huîtres**



- **Ici, on cuisine** avec les chefs – restaurateurs du Calvados qui mettent en scène leurs recettes inédites animées à 4 mains avec les producteurs et leurs produits locaux
 - Des **ateliers/ cours de cuisine** tous les jours à 11h, 15h et 17h (inscription sur calvados.fr) - sauf à 11h le vendredi 18/09
 - Des **show/démonstrations culinaires** tous les jours à 12h, 14h, 16h et 18h (participation du public sans inscription dans la limite des places disponibles)

- **Ici, on apprend** dans le cadre des **animations pédagogiques/ludiques pour tous proposées autour des thèmes :**
 - Du **maraîchage** avec Sophie d'Hoine et Maud & Bruno Marie (« Du jardin à l'assiette » : maraîchage : légumes de saison, biodiversité et mode de production : permaculture..),
 - De **l'apiculture** avec « La Petite abeille de Normandie » (ruches, miel et peut-être nougat!)
 - De la **biodiversité et de la préservation des ressources marines** avec Normandie Fraîcheur Mer et les patrons – pêcheurs pour valoriser les espèces emblématiques pêchées en Calvados et focus sur les Bons plans des Poissons normands



Un programme local, gourmand et de saison

Une quarantaine de producteurs locaux terre et mer pendant 10 jours

	Viande & produits transformés	Produits frais & laitiers	Coquillages & poissons bons plans	Cidres, jus de pomme & bières artisanales	Autres produits	Autres produits	Fruits & légumes
Vendredi 18	Ferme de Caillouet Christophe Macé <i>Pâté, saucisson</i>	Chèvres de La Saffrie Tony & Anicée Leblanc <i>Fromages de chèvres</i>	Normandie Fraîcheur Mer & Noëlia Maluenda <i>Poissons & Coquillages</i> 18h La Criée	Domaine de la Flaguerie René Pétrich <i>Produits cidricoles</i>	Spiruline du Pays d'Auge Stéphanie Herbinière <i>Spiruline</i>	Fabrique-moi un bonbon Aurélie Léger & Ghislain Greaume <i>Confiserie.</i>	Les bons légumes de Sophie Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>
Samedi 19	Ferme de Caillouet Christophe Macé <i>Pâté, saucisson</i>	Chèvres de La Saffrie Tony & Anicée Leblanc <i>Fromages de chèvres</i>	La Perle de l'Utah Flavien Letouzé <i>Huitres</i>	Domaine de la Flaguerie René Pétrich <i>Produits cidricoles</i>	Spiruline du Pays d'Auge Stéphanie Herbinière <i>Spiruline</i>	Moulin de Thibo & Caro Caroline & Thibaud Vauvrecy <i>Farines et pâtes</i>	Les légumes sur l'Aure Maud & Bruno Marie <i>Légumes</i>
Dimanche 20	Ferme de Caillouet Christophe Macé <i>Pâté, saucisson</i>	L'Herbe Autrement Sandrine & David Sénéchal <i>Produits laitiers, fromages</i>	Les huîtres de Fanny & Charles Fanny Barthélémy <i>Huîtres</i>	Ferme du Lavoir Guillaume Capelle <i>Produits cidricoles, bières</i>	Moulin de Thibo & Caro Caroline & Thibaud Vauvrecy <i>Farines et pâtes</i>	Les jardins d'Archibald Karine Artman <i>Sirop, plantes, sel, épices, tisanes</i>	Les bons légumes de Sophie Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>
Lundi 21	Boucherie Lemarinier François Lemarinier <i>Saucissons</i>	Ferme de l'Oraille Sabine & Gilbert Houlet <i>Produits laitiers, fromages</i>		Brasserie Sagesse Nicolas Vieillard <i>Bières Bio</i>	Escargots de l'Odon Christine Wissler & Jean-François Zygmaniak <i>Escargots</i>	Les jardins d'Archibald Karine Artman <i>Sirop, plantes, sel, épices, tisanes</i>	Les bons légumes de Sophie Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>

	Viande & produits transformés	Produits frais & laitiers	Coquillages & poissons bons plans	Cidres, jus de pomme & bières artisanales	Autres produits	Autres produits	Fruits & légumes
Mardi 22	Boucherie Lemarinier François Lemarinier <i>Saucissons</i>	Teurgoule de Janville Franck Urban <i>Teurgoule</i>	André Gilles Taillepied <i>Huîtres</i>	Brasserie Sagesse Nicolas Vieillard <i>Bières Bio</i>	Fabrique-moi un bonbon Aurélie Léger & Ghislain Greaume <i>Confiserie</i>	Ferme de la Moissonnière Clémentine Mouchel <i>Farine, huile colza</i>	Les bons légumes de Sophie Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>
Mercredi 23	Boucherie Lemarinier François Lemarinier <i>Saucissons</i>	Teurgoule de Janville Franck Urban <i>Teurgoule</i>	André Gilles Taillepied <i>Huîtres</i>	Brasserie Sagesse Nicolas Vieillard <i>Bières Bio</i>	Safranière Venelle du Moulin Isabelle Speck <i>Safran</i>	Ferme de la Moissonnière Clémentine Mouchel <i>Farine, huile colza</i>	Les bons légumes de Sophie Sophie d'Hoine <i>Légumes</i>
Jeudi 24	Au fil de l'Ante Aurélien Castel <i>Bovins Aubrac</i>	Cocotte&Co Clémence Gardeau & Mathieu Cannevière <i>Œufs</i>	Normandie Fraîcheur Mer & la Maison Daubert <i>Poissons & Coquillages</i>	Ferme d'Escures Hubert Caron <i>Cidre et jus de pommes</i>	Fabrique-moi un bonbon Aurélie Léger & Ghislain Greaume <i>Confiserie..</i>	Ferme de la Moissonnière Clémentine Mouchel <i>Farine, huile colza</i>	L'Ormeline Honorine Lefrançois <i>Rhubarbe</i>
Vendredi 25	Boucherie Lemarinier François Lemarinier <i>Saucissons</i>	Teurgoule de Janville Franck Urban <i>Teurgoule</i>	Normandie Fraîcheur Mer & la Maison Daubert <i>Poissons & Coquillages</i>	Ferme d'Escures Hubert Caron <i>Cidre et jus de pommes</i>	Sablés d'Asnelles Jean-François Otter <i>Biscuits</i>	La petite abeille de Normandie Christelle Hie <i>Miel</i>	L'Ormeline Honorine Lefrançois <i>Rhubarbe</i>
Samedi 26	Maison Asselot Gilles Asselot <i>Andouille de Vire</i>	Teurgoule de Janville Franck Urban <i>Teurgoule</i>	La Perle de l'Utah Flavien Letouzé <i>Huitres</i>	Ferme du Loterot George Lévêque <i>Produits cidricoles liqueurs et apéritifs</i>	Spiruline des Vikings Mathieu Boutet <i>Spiruline</i>	La petite abeille de Normandie Christelle Hie <i>Miel</i>	Les Vergers de la Frestellée Jacky Bauruelle <i>Fruits</i>
Dimanche 27	Maison Asselot Gilles Asselot <i>Andouille de Vire</i>	Ferme de Montfort Damien Marie <i>Fromages de vache</i>		Ferme du Loterot George Lévêque <i>Produits cidricoles liqueurs et apéritifs</i>	La Dromesardière Arnaud Paiola <i>Farines, pâtes</i>	La petite abeille de Normandie Christelle Hie <i>Miel</i>	Les Vergers de la Frestellée Jacky Bauruelle <i>Fruits</i>

Ateliers & Cours de cuisine

Jour	11 h - 11 h 45	15 h - 15 h 45	17 h - 17 h 45
Ven. 18/09	Benjamin Lehericey Les Chèvres de la Saffrie/ Ferme de Caillouet Omelette à la Normande chèvre/saucisson et légumes	Benjamin Lehericey Spiruline du Pays d'Auge Energy balls	Benjamin Lehericey Les bons légumes de Sophie Wok de dinde et légumes sauce aigre douce au cidre
Sam. 19/09	Benjamin Lehericey Ferme de Caillouet Pâtes façon risotto, dés de saucisson	Anthony Caillot «A contre sens» Les chèvres de la Saffrie Comme une cervelle de Canut au fromage de chèvre, confiture de tomate et pain frit	Benjamin Lehericey La perle d'Utah Huîtres gratinées au cidre
Dim. 20/09	Benjamin Lehericey Herbe autrement Aiguillettes de poulet sauce crème/poivrons et riz parfumé	Benjamin Lehericey Les jardins d'Archibald Poisson de nos côtes sur son lit aromatisé	Mathieu Leguillois «Le dauphin» Les bons légumes de Sophie Bonbon arlequin de carotte et betterave chiogga au vinaigre de framboise
Lun. 21/09	Benjamin Lehericey La ferme de l'Oraille Crème aux œufs, caramel au beurre salé et sirop	Clarie Féral Les bons légumes de Sophie	Benjamin Lehericey Escargots de l'Odon Cromesquis d'Escargots
Mar. 22/09	Clémentine Yonnet «Cuisine Créative» Boucherie Lemarinier Velouté de courge & pomme rôtie, petits croûtons de pain et saucisson	Benjamin Lehericey Fabrique moi un bonbon Nougat au miel	Benjamin Lehericey Ferme de la Moissonnière Ravioles de chèvre et ses petits légumes
Mer. 23/09	Fabien Clément Chef à domicile Safranerie Huître chaude safranée	Benjamin Lehericey Ferme de la Moissonnière Tarte fine avec poitrine fumée	Benjamin Lehericey Les bons légumes de Sophie Chips de légumes RECETTE EN FAMILLE
Jeu. 24/09	Benjamin Lehericey L'Ormeline Tartelette rhubarbe à la normande, crème fraîche et fèves tonka	Benjamin Lehericey Maison Daubert Beignets de poisson sauce au fromage frais	Benjamin Lehericey Ferme de la Moissonnière Céviche de daurade aux agrumes, légumes de saison au poivre de Timut
Ven. 25/09	Benjamin Lehericey Sablés d'Asnelles Mini tartelette sablée, fruits rôtis	Benjamin Lehericey Teurgoule de Janville	Benjamin Lehericey Maison Daubert Poisson, carotte glacée au cidre et miel
Sam. 26/09	Benjamin Lehericey Maison Asselot Salade d'andouille de Vire chaude, pomme de terre, pommes et crème au cidre	Benjamin Lehericey Spiruline des Vikings Pâtes au pesto normand et légumes croquants	Benjamin Lehericey Les Vergers de la Frestellée Pavlova de fruits et douceur au miel
Dim. 27/09	Benjamin Lehericey Maison Asselot Samoussa d'andouille de Vire, pomme sauce aigre douce cidricole	Benjamin Lehericey La Dromesardière Ravioles de chèvre et noix	Benjamin Lehericey La petite abeille de Normandie Mini tartelette aux fruits rôtis au miel

Démonstrations / Shows culinaires

Jour	12 h - 12 h 45	14 h - 14 h 45	16 h - 16 h 45	18 h - 18 h 45
Ven. 18/09	Inauguration Stéphane Carbone - l'Espérance	Benjamin Lehericey Domaine de la Flaguerie Sauté de Poulet aux champignons flambé au calvados	Benjamin Lehericey Fabrique moi un bonbon Cookies au nougat	Pierre Lefebvre «L'Accolade»
Sam. 19/09	Benjamin Lehericey Moulin de Thibo et Caro Petits choux apéro salés	Benjamin Lehericey Domaine de la Flaguerie	Benjamin Lehericey Spiruline du Pays d'Auge Pâtes au pesto normand	Benjamin Lehericey Les Légumes sur l'Aure Beignets de légumes de saison
Dim. 20/09	Franck Été Chef à domicile Les Huîtres de Fanny et Charles Huîtres pochées entre Terre et Mer	Franck Été Chef à domicile Ferme du Lavoir Beignets aux pommes au cidre, sauce caramel	Benjamin Lehericey Ferme de Caillouet Verrines de quinoa et saucisson sec	Benjamin Lehericey Moulin de Thibo & Caro Cookies aux trois chocolats, beurre salé
Lun. 21/09	Benjamin Lehericey Boucherie Lemarinier Risotto crémeux de camembert, saucisson et noix	Benjamin Lehericey Brasserie Sagesse Gaufres comme en Normandie	Benjamin Lehericey Les Jardins d'Archibald Pavlova de fruits normands et épices	Benjamin Lehericey Brochette de tacaud, tian de légumes
Mar. 22/09	Benjamin Lehericey André Gilles Taillepiéd Huîtres aux champignons et pommes	Benjamin Lehericey Brasserie Sagesse Beignets de poisson, sauce fromage frais	J-François Roussel «La table de JF» Teurgoule de Janville Teurgoule revisitée façon riz à l'Impératrice	Marc André «Oh my Chef» Les Bons légumes de Sophie Carottes multicolores, balsamique blanc & poivre de Madagascar
Mer. 23/09	Thierry Descelliers «Good'Epices» André Gilles Taillepiéd Huître chaude au camembert et Normandy Cherry	Thierry Descelliers «Good'Epices» Teurgoule de Janville Teurgoule de Janville revisitée au Normandy Cherry	Benjamin Lehericey Brasserie Sagesse Queue de poisson de nos côtes farcie ail et fines herbes, bardée de lard à la bière blanche	Benjamin Lehericey Boucherie Lemarinier Soupe d'automne au chorizo de bœuf fumé
Jeu. 24/09	Benjamin Lehericey Au fil de l'Ante Brochette de bœuf, pesto revisitée	Benjamin Lehericey Ferme d'Escures Crèmeux de carotte avec son poulet au cidre	Stéphane Pugat «Le Dauphin» Cocotte & Co Brouillade d'œufs de poule «bio», mouillette de pain perdu aux pétales de légumes croquants	Benjamin Lehericey Fabrique moi un bonbon Fondant au caramel au beurre salé
Ven. 25/09	Benjamin Lehericey L'Ormeline	Benjamin Lehericey Boucherie Lemarinier Risotto crémeux de camembert, saucisson et noix	Benjamin Lehericey Ferme d'Escures Beignets aux pommes, sauce caramel piquante	Anthony Le Rhun La petite abeille de Normandie Choux
Sam. 26/09	Benjamin Lehericey La petite abeille de Normandie Gâteau aux spéculos, pommes, yaourt et miel	Benjamin Lehericey Teurgoule de Janville Teurgoule revisitée façon riz à l'Impératrice	Benjamin Lehericey Ferme du Loterot Sauté de poulet aux champignons flambé au calvados	Benjamin Lehericey La perle d'Utah Huîtres pochées au cidre
Dim. 27/09	Fabien Clément Chef à domicile Ferme du Montfort Œufs parfait, crèmeux de tomme de vache, noix et roquette	Benjamin Lehericey Ferme du Loterot Flan au cidre, pommes caramélisées	Benjamin Lehericey Ferme du Loterot Crêpe suzette	Benjamin Lehericey Les Vergers de la Frestellée Fruits de saison pochés à la fève tonka et crumble d'amandes



ICI À LA
FOIRE DE
Caen

et tout au
long de
l'année

Cultivez le bien manger



Mon quotidien, ma vie demain

