



Des produits locaux pour un apéro 100% normand

Cet été, plus de 170 établissements normands (bars, restaurants, campings, boutiques ou autres lieux de dégustation) proposent à leurs clients de redé Pommeau + citron + tonic = Pocito, Des glaçons, 2 cl de jus de citron, 7 cl de pommeau* de Normandie, un coup de cuillère et 5 cl de tonic. Vous voilà devant le cocktail star de cet été

verre_de_pommeau_idac.jpg

Producteurs, restaurateurs, bars : faites-vous connaître !, Ils étaient 20 en 2020, 125 en 2021 et ils sont plus de 170 à rejoindre L'Apéro normand cette année ! Tous les établissements sont les bienvenus pour

Où siroter un cocktail normand ?, Où boire un Pocito* ? Le Grand Large à Sainte-Adresse (76) Le Ponton G à St-Vaast-la-Hougue (50) Le Quai des mers à Cherbourg (50) Le P'ti

6 boissons inattendues produites en Normandie, Pastis* et vodka* bio à la Distillerie de la Seine, Le Havre (76) Gin* à la Maison de calvados Drouin, Pont l'Évêque (14) Whisky* et rhum* à la Sp

Des sodas made en Normandie, Meuh Cola, Limeuhnade, Pomeuhnade... tous les softs des grands limonadiers américains ont leurs cousins normands. Ils sont fabriqués à Dragey (Manche) p

Pour donner un premier aperçu de ces richesses locales, de nombreux offices de tourisme proposent pour la 2e année consécutive des kits apéro composés

Les Rescapés, des biscuits pas comme les autres

biscuits_les_rescapes_ma_premiere_biere.jpg

Une demi-tonne recyclée chaque mois ! C'est à Belbeuf, tout près de Rouen, que les Rescapés sont nés, juste à côté d'un autre atelier, à l'enseigne

atelier_brassage_1_ma_premiere_biere_a_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

atelier_brassage_2_ma_premiere_biere_a_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

atelier_brassage_3_ma_premiere_biere_a_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

atelier_brassage_4_ma_premiere_biere_a_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

atelier_brassage_5_ma_premiere_biere_a_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

atelier_brassage_6_ma_premiere_biere_a_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

atelier_brassage_7_ma_premiere_biere_a_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

ma_premiere_biere_a_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

thierry_masurier_anime_chaque_samedi_un_atelier_brassage_ma_premiere_biere_belbeuf_nicolas_broquedis.jpg,

thierry_masurier_devant_son_etal_de_bieres_et_biscuits_rescapes_nicolas_broquedis.jpg

, thierry_masurier_createur_de_ma_premiere_biere_nicolas_broquedis.jpg

“On jetait tous les samedis plus de 100 kilos de drèches. Beaucoup de brasseurs en donnent aux agriculteurs, mais ce n'est pas si simple quand on trav

Par ici les Rescapés !

3 escape games pour remporter son apéro, Une grosse glacière avec tout ce qu'il faut pour l'apéro : que des produits normands. Encore faut-il pour l'obtenir résoudre l'escape game en prenant

Le cidre* en plein renouveau

“Mon plus gros marché ? Les maisons de retraite !”, constate François Calendot, qui emploie 9 personnes à la Cidrerie de la Brique, à Saint-Joseph dan

cidrerie_de_la_brique_eric_biernacki.jpg

Une clientèle plus jeune En trois ans, sa nouvelle bouteille de 33 cl a conquis une nouvelle clientèle : 70 000 exemplaires ont trouvé preneur dans

degustation_de_cidre_en_terrasse_eric_biernacki.jpg

Du cidre... à la pression Entre les deux, le bar Nonna sert ce cidre artisanal brut... à la pression. “Si on ne la met pas sur notre carte, il y a

Découvrez la cidrerie de la brique

Bières artisanales : une filière normande en pleine effervescence

Ces bars de plage où le cidre est à l'honneur, Le Goëland 1951, à Réville (Manche)

Le Bistrot de la plage, à Donville-les-Bains (Manche) L'Escale, à Barneville-Carteret (Manche)

Charcuterie insolite et cornichons made in Normandie

Le saucisson du marin, vous connaissez ? C'est l'une des spécialités charcutières des Roches Blanches, une fabrique artisanale familiale située à Cany

saucisson_du_marin_les_roches_blanches.jpg,

la_phase_en_sechoir_tout_un_art_les_roches_blanches.jpg

36 salariés... et des centaines de saucissons ! “À l’époque, les marins quittaient Fécamp pour ne revenir que plusieurs mois plus tard. Le salage et

Achetez en boutique ou directement en ligne

Pour accompagner la charcuterie, du beurre d’Isigny, bien entendu, et des cornichons... de Seine-Maritime ! À Saint-Sauveur d’Émalleville, près d’Étreta

les_cornichons_de_jean-baptiste_ricouard_la_falaise_qui_rougit.jpg

Cornichons, terrine d’agneau ou rillettes de maquereau Pour distribuer ces cornichons, “petits et croquants, comme les aiment les Français”, le pro

Retrouvez La Falaise qui rougit en ligne

les_terrines_de_valentin_denetiere_la_falaise_qui_rougit.jpg

Coquillages et fruits de mer : la mer en apéro, IGP bulot Baie de Granville SIA_Eric

Biernacki, Si vous êtes plutôt produits de la mer, sachez que certains bénéficient

d’un label de qualité : les huîtres avec 5 crus distincts : Côte Ou

Que fait la Région pour promouvoir les produits normands ?

Soutien aux filières et aux agriculteurs La Région accorde des aides financières aux agriculteurs qui investissent dans la mise en place d’ateliers

Je mange normand dans mon lycée

La valorisation des produits normands Elle organise chaque année Fêno, le festival de l’excellence normande, auquel elle convie les meilleurs produ

Le Trophée des Léopards

Des produits bien référencés Enfin, elle a mis en place et anime "Au rendez-vous des Normands", une plateforme qui référence de plus de 1 500 profe

*Avertissement, L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.