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'tit baigneur à Don
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 Spiriter
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 on
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_nic
,
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 jeuneEn trois ans, sa nouvelle bouteille de 33 cl a conquis une nouvelle clientèle : 70 000 exemplaires ont trouvé preneur dans les
degustation_de_cidre_en_terrasse_eric_biernacki.jpg
Du cidre... à la pressionEntre 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 touj
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 le s
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 maquereauPour distribuer ces cornichons, “petits et croquants, comme les aiment les Français”, le product
Retrouvez La Falaise qui rougit en ligne
les_terrines_de_valentin_dennetiere_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 Ouest (de Port
Que fait la Région pour promouvoir les produits normands ?
Soutien aux filières et aux agriculteursLa Région accorde des aides financières aux agriculteurs qui investissent dans la mise en place d’ateliers de
Je mange normand dans mon lycée
La valorisation des produits normandsElle organise chaque année Fêno, le festival de l’excellence normande, auquel elle convie les meilleurs producteu
Des produits bien référencésEnfin, elle a mis en place et anime "Au rendez-vous des Normands", une plateforme qui référence de plus de 2 400 professio
*Avertissement, L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.