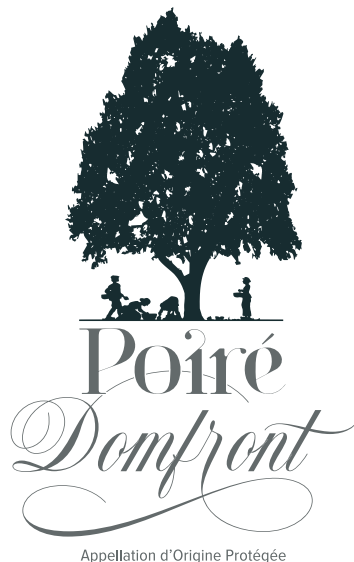


IDÉES WEEK-END



Échappées Belles

au pays du **Poiré Domfront**
et ses 100.000 poiriers en fleurs



C'est généralement à la mi-avril que les « géants » se couvrent d'une exubérante floraison blanche. C'est la saison idéale pour découvrir ce coin de Normandie et sa boisson emblématique : le « Poiré Domfront AOP ».

Situé au cœur du parc naturel régional Normandie-Maine, à la frange méridionale de la Normandie, le Domfrontais est un territoire de vallons et de bocage, riche d'un patrimoine végétal unique en Europe : des dizaines de milliers de poiriers, dont certains, âgés de 200 à 300 ans, dressent leurs vénérables branches à plus de 15 mètres de haut. Comme le dit l'adage : « *Cent ans pour grandir, cent ans pour produire, cent ans pour mourir...* ». Ce verger compte aujourd'hui près de 100 000 individus, dont certains peuvent produire jusqu'à une tonne de poires chaque année !

... Un paysage, des arbres et des fruits qui s'expriment pleinement dans une boisson effervescente et délicate, conviviale et festive : le Poiré Domfront.

... Un plaisir qui s'entend en toute naturalité : ces arbres gigantesques ne subissent aucun traitement phytosanitaire ! ... et avec un faible niveau d'alcool (4%). Le Poiré Domfront bénéficie depuis 2002 d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), et, depuis 2006, d'une reconnaissance à l'échelle européenne, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Superbe invitation au voyage et à la gourmandise, c'est généralement à la mi-avril que les poiriers haute-tige du Domfrontais explosent de beauté dans une profusion de fleurs blanches. N'est-ce pas là la période rêvée pour venir découvrir le Domfrontais, le temps d'un week-end... ou plus !

Dans les lignes qui suivent, notre proposition de carnet de route, qui associe la rencontre avec les producteurs ... qui prendront plaisir à vous expliquer leur territoire, leurs grands arbres et ... à vous faire déguster leur Poiré Domfront ... des pistes de découverte de ce territoire authentique et préservé, émaillé de cités de caractère : Domfront la médiévale, Bagnoles-de-l'Orne, la romantique ... mais aussi sportive ... et justement ce territoire très nature se prête parfaitement à la randonnée à pieds ou à vélo, avec le GR 22 et la Véloscénie, nouvel « itinéraire grand spectacle » entre Paris et le Mont-Saint-Michel.

CONTACT PRESSE

Michèle Fréné / Elsa Burnel
5, rue des Mazurettes
14000 Caen
T. 02 31 75 31 00
mfc@michele-fréne-conseil.fr
www.michele-fréne-conseil.fr

ODG DU PAYS DU DOMFRONTAIS

Filières AOP Poiré Domfront
et AOC Calvados Domfrontais
15, rue Montgomery
61700 Domfront
T. 02 33 64 56 08
contact@poire-domfront.fr



Le poiré Domfront, très nature !

A L'ŒIL De couleur or blanc argenté, le poiré Domfront peut étendre sa palette jusqu'au doré intense. Dans le verre, la délicatesse des bulles annonce une sensation tactile caressante.

EN BOUCHE Typé par une dominante aromatique « fruits et fleurs » très expressive, à laquelle répond une trame acide, synonyme de fraîcheur, le poiré Domfront est ponctué par une virgule finement astringente. Cette touche de complexité lui permet d'affirmer son caractère désaltérant. Certaines cuvées, plus tendres, peuvent proposer une forme de séduction plus « ronde », mais sans jamais rien abandonner à la dynamique qui anime et équilibre ces jus bien nés. Son profil délicatement alcoolisé (environ 4% vol.) confirme un caractère de boisson effervescente élancée et élégante, dans laquelle on peut distinguer deux profils distincts, qui emporteront l'adhésion de chacun, en fonction des goûts, ou des circonstances :

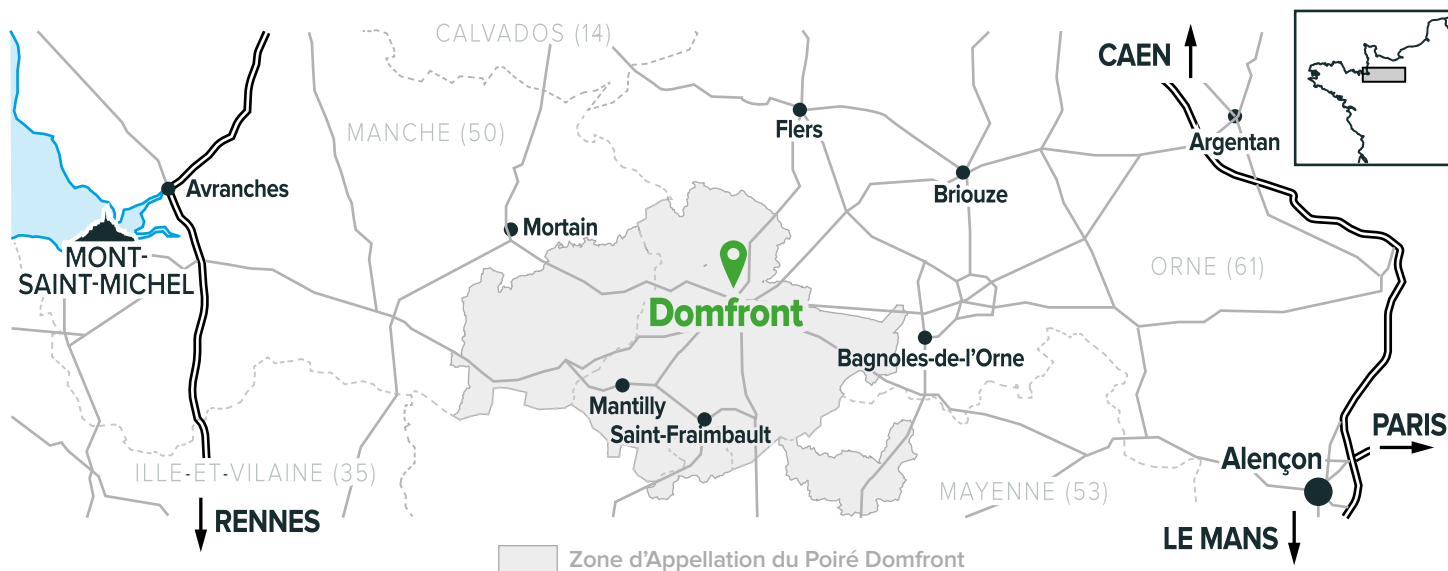
CE QU'IL FAUT SAVOIR...

Le poiré Domfront c'est...

- **19** producteurs, dont un noyau dur de 15
 - **150 000** bouteilles par an
 - **25 000** tonnes de poires à poiré en moyenne / an
 - **30** variétés de poires, dont la fameuse « Plant de blanc »
-
- **4** % vol,
 - **1** plaisir faiblement alcoolisé, d'une belle naturalité :
0 traitements phytosanitaires des arbres et des fruits

- **LES LONGS ET TENDRES**
Ils sont frais, doux, légers et gourmands.
ALLIANCES : Cuisine asiatique ou indienne, Camembert de Normandie, tartes aux fruits.
OCCASIONS : À toute heure de la journée, pour les fêtes ou moments de convivialité plus simples.
- **LES VIFS ET DROITS**
Ils sont nerveux, minéraux, racés et complexes.
ALLIANCES : Poissons à chair fine (bar, sandre), des sushis, des fruits de mer de Normandie, Poulet à l'estragon, Meringues.
OCCASIONS : Apéritif et cocktails, Trou Normand surprise, avec des desserts très sucrés.





CARNET DE ROUTE

DANS LE DOMFRONTAIS

ITINERAIRES

LA ROUTE DU POIRÉ

De Domfront, dans l'Orne, à Barenton, dans la Manche, un itinéraire balisé qui invite à sillonner un pays de bocage, de haies vives et de poiriers haute-tige et à partir à la rencontre des producteurs locaux, toujours prompts à partager leur passion du poiré et autres productions locales.

Plus de renseignements en page 5 et à l'office de tourisme du Domfrontais.

LA VÉLOSCÉNIE

Ce nouvel itinéraire en continu permet de rallier l'Île-de-France au Mont-Saint-Michel, via la vallée de Chevreuse, Chartres et sa cathédrale, le Perche, le Maine et le bocage normand. Un parcours vélo exceptionnel ouvert à différents niveaux de difficulté avec de longues portions de voies vertes reliées par des routes tranquilles. À partager entre amis ou en famille.

Plus de renseignements sur veloscenie.com

LE GR 22

De l'Île-de-France au Mont-Saint-Michel, le sentier de grande randonnée 22 (GR 22) prend son départ en forêt de Rambouillet, traverse le sud de la Normandie par le Perche et le Bocage, avant d'arriver

en baie du Mont-Saint-Michel, qu'on peut apercevoir depuis plusieurs dizaines de kilomètres depuis les points culminants du parcours, les fameux « Montjoie ».

Renseignements sur gr-infos.com

CIRCUIT LANCELOT DU LAC

Inauguré il y a une trentaine d'années, ce circuit permet de partir à la découverte des légendes arthuriennes et des chevaliers de la Table ronde, entre bocage et forêt.

Plus de renseignements dans les offices de tourisme locaux.

RENDEZ-VOUS

Dimanche 19 avril 2015

COURSE DES POIRIERS EN FLEURS

Boucle de 8,6 km au départ de Mantilly, près de Domfront... Des randonnées sont également au programme.

Plus de renseignements sur coursedupoire.over-blog.com

Situés dans un rayon de 30 km autour de Domfront, les 15 producteurs de Poiré Domfront vous accueillent pour vous faire découvrir leurs produits et leur lieu de production. Sur rendez-vous.

EN SAVOIR PLUS...

Les offices de tourisme

Office de Tourisme du Bocage domfrontais, du Passais et du Pays d'Andaine
12, place de la Roirie
61700 DOMFRONT
Tél. 02 33 38 53 97
Plus de renseignements sur www.ot-domfront.com

Office de Tourisme du Mortainais
Rue du Bourglopin
50140 MORTAIN
Tél. : 02 33 59 19 74
Plus de renseignements sur tourisme@cdcmortenais.fr

Office de Tourisme de Bagnoles-de-l'Orne
Place du Marché
61140 BAGNOLES-DE-L'ORNE
Tél. 02 33 37 85 66
Plus de renseignements sur www.bagnolesdelorne.com

La maison du Parc Régional Normandie-Maine

L'équipe de la Maison du Parc vous conseille pour organiser votre séjour et vous proposer une découverte des sites incontournables : parcs et jardins, lieux de visites, idées de balades à pied, à cheval, à VTT, expositions...

BP 05
61 320 CARROUGES
Tél : 02 33 81 75 75
info@parc-normandie-maine.fr

La maison de la Pomme et la Poire
Réouverture au printemps 2016 !



À TABLE !

« Auberge de la Mine »

À sa table étoilée, le chef Hubert Nobis aime par exemple marier les poissons à des Poirés Domfront vifs et minéraux.

Le Gué Plat

61450 LA FERRIERE AUX ÉTANGS

Tel : 02 33 66 91 10

aubergedelamine.free.fr

« Au bout d'la rue »

À cette fine table tenue par Yohan Lelaizant, le Poiré Domfront se déguste à la bouteille... Mais aussi au verre, accompagnant avec bonheur éclair au chèvre frais ou lotte rôtie au poivre Timut, asperges vertes et pamplemousse etc.

60, rue de la Gare - 61100 FLERS

Tel : 02 33 65 31 53

auboutdelarue.com

« Le Cerf »

Si Domfront a été distinguée "Site Remarquable du Goût", Patrice Malgry en est pour beaucoup ! Ce passionné du goût aime proposer les Poirés Domfront en accompagnement d'une pintade fermière, d'un cabillaud poché, voire même d'une brioche en dessert...!

Hôtel de France

7, Rue du Mt-St-Michel 61700 DOMFRONT

Tel : 02 33 38 51 44

www.hoteldefrance-fr.com

« Au Petit Mantilly »

Gaylord Pottier et Zara Barker proposent un menu ouvrier le midi, du lundi au samedi et un menu gastronomique le soir, ainsi que le week-end, sur réservation.

8 Place de L'église - 61350 MANTILLY

Tél. 02 33 38 40 80

« Ferme du Champ Secret »

Chez Francine et Patrick Mercier, pour

déguster un authentique Camembert de Normandie 100% bio issu d'un troupeau 100% vaches normandes - qui fait merveille avec un Poiré Domfront !

La Novère

61700 CHAMPSECRET

Tél. : 02 33 37 60 19 / 06 80 03 29 64

fermeduchampsecret.com

HÉBERGEMENTS

Dans le pays de Domfront et dans ses environs, chacun peut trouver un hébergement selon ses goûts, de la chambre d'hôte, simple et authentique, à la résidence de tourisme de grand standing...

Chez les producteurs de Poiré Domfront, 3 adresses à l'ombre des poiriers centenaires...

Ferme de la Gortière

Ferme traditionnelle avec son troupeau de vaches normandes, ses vergers et sa maison paysanne du 16e siècle. Cinq chambres d'hôte, dont une roulotte avec jacuzzi extérieur.

28, Rte de St-Hilaire 50640 LE TEILLEUL

Tél : 02 33 59 43 29

chambres-hotes-gortiere.com

Ferme de la Motte

Gîte spacieux situé dans une très belle demeure du 18e siècle. Ateliers culinaires : cuisine des fleurs, des céréales, cuisine de viandes produites sur la ferme...

50720 SAINT-CYR-DU-BAILLEUL

Tél : 02 33 49 64 62

gitepaysanmortainais.fr

Ferme de la Nocherie

Une ferme cidricole située dans un manoir du 15e siècle restauré, au cœur de la vallée de la Varenne.

61700 ST BOMER LES FORGES

Tél : 02 33 37 60 36

aubergelanocherie.fr

À Domfront

La Belle vallée

Une chambre d'hôtes au charme britannique... Pas d'erreur, effectivement, les propriétaires, des Britanniques amoureux de la Normandie...

Tel : 02 33 37 05 71

belle-vallee.net

Les Couturies

(Gîte de France)

61350 Saint Mars d'Egrenne

Tel : 02 33 30 12 33

ou 02 33 37 69 57

les-couturies.com

À Bagnoles-de-l'Orne

À quelques kilomètres de Domfront, cette dynamique station thermale, la seule du Grand Ouest, offre de nombreuses possibilités d'hébergement, parmi lesquelles :

B'o Cottage****

Une résidence de tourisme 4 étoiles idéale pour une approche famille : 158 appartements tout confort, un centre aqualudique doté de trois bassins, un espace fitness, un hammam, un restaurant...

Et la possibilité de soins au b'o Spa Thermal.

bo-cottage.com

Le Manoir de la Prise Tarot

Un chambre d'hôtes délicieuse en tous points : la décoration, le jardin, le cadre et les généreux petits déjeuners...!

manoir-prise-tarot.fr



Manoir de la Prise Tarot à Bagnoles de l'Orne

LE DOMFRONTAIS, C'EST AUSSI UNE TERRE DE BROCANTE...

Brocante du Domjon

61700 Domfront - 06 07 31 63 23

Au passé simple

61140 Bagnoles de l'Orne - 02 33 37 44 06

La Malle aux Trésors

61350 St Mars d'Egrenne - 02 33 37 20 47

Tina's brocante

61350 Mantilly - 06 70 40 02 47

15 PRODUCTEURS ULTRA-MOTIVÉS !

EARL DE L'YONNIÈRE

Jérôme FORGET
L'Yonnière
61330 TORCHAMP
T. 02 33 30 84 76
earldelyonniere@orange.fr

FERME DES GRIMAUX

Frédéric, Catherine & Simon PACORY
Les Grimaux
61350 MANTILLY
T. 02 33 30 12 06
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com
www.pacory.eu

EARL DU BOIS

Philippe et Marie-Claire DEROUAULT
Le Bois
61330 LORE
T. 02 33 30 16 89
de.phi@hotmail.fr

DOMAINE FOURMOND LEMORTON

Jean-Claude et Louissette FOURMOND
Le Douët Gasnier
61350 MANTILLY
T. 02 33 38 71 63
fourmond.lemorton@hotmail.fr

LES VERGERS DE LA FESLAIE

Régis & Florence TREHET
La Feslaie de Bas
50640 HUSSON
T. 02 33 59 49 44
trehetregis@idyle-telecom.com

NADINE & CHARLES PEROUIN

La Basse Orrière
61350 SAINT FRAIMBAULT
T. 02 33 38 33 62
nadine.perouin@hotmail.fr

FERME DE LA GORTIÈRE

Sébastien & Christelle ROUSSEAU
La Gortière
50640 LE TEILLEUL
T. 02 33 59 43 29
christelle.rousseau4@wanadoo.fr
www.chambres-hotes-gortiere.com

FERME DE LA NOCHERIE

Patrice & Maryline MOTTIER
La Nocherie
61700 ST BOMER LES FORGES
T. 02 33 37 60 36
patrice.mottier@laposte.net
www.aubergelanocherie.fr

GAEC DE LA CAVE NORMANDE

Sébastien & Nadège GUESDON
La Guerrelière
50720 SAINT CYR DU BAILLEUL
T. 02 33 59 43 94
la.cave.normande@hotmail.fr
www.lacavenormande.fr

GAEC DE LA GÉRAUDAIS

Sylvie & Régis ANGOT
La Géraudais
53300 SOUCE
T. 02 43 04 91 05
angot.regis@wanadoo.fr

GAEC DE LA POULARDIÈRE

Stéphane, Dominique & Michel LEROYER
La Poulardière
61350 SAINT FRAIMBAULT
T. 02 33 38 31 96
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr
www.lapoulardiere.com

FERME DE LA MOTTE

Jérôme, Chrystelle & Ludovic LECROSNIER ROCHARD
La Motte
50720 SAINT CYR DU BAILLEUL
T. 02 33 69 37 17
rochard.lecrosnier@orange.fr
www.gitepaysanmortainais.fr

GAEC DE L'OUEFFRIE

Ludovic, Daniel & Thérèse GERARD
Boudet
50720 BARENTON
T. 02 33 59 47 31
gaecdeloueffrie@wanadoo.fr

GAEC DES CENTAURÉES

Thierry & Laurent HAMARD
La Sébaudière
61330 CEAUCE
T. 02 33 30 88 41
laurence.geindreau@wanadoo.fr

DOMAINE DE LA DURETIÈRE

Josselin & Aurore LE ROYER
La Duretère
Melleray-La-Vallée
53110 LASSAY LES CHATEAUX
T. 02 43 04 03 26
calvados-le-royer@orange.fr

Prolongez la découverte de ce produit rare sur :

www.poire-domfront.fr