

Normandie / Culture / Histoire / Tradition / Terroir / Tourisme

PATRIMOINE
N°86
NORMAND

PATRIMOINE NORMAND



Le MAGAZINE de la culture et de l'art de vivre en NORMANDIE



Jean Gabin, *paysan normand*



BAYEUX
Carnet de voyage



CHÂTEAU D'EU
Résidence royale



HARFLEUR
Cité médiévale

**JEU-CONCOURS
à GAGNER**

PLUS DE 150 ENTREES

Cité de La Mer - Cherbourg ;
Festival du Film Américain - Deauville
page 73



Le Cadran, ancien relais de poste situé à un kilomètre au sud du bourg, en direction de Lisieux.

Cambremer, terroir d'excellence

Texte & photos (sauf mention contraire) : Stéphane William Gondoin

Nichée dans un vallon semé de vergers et de haies bocagères, la commune de Cambremer coule des jours tranquilles à l'ombre de son clocher presque millénaire. Derrière cette apparente douceur de vivre, se cache cependant une volonté farouche de préserver un terroir d'exception et des savoir-faire ancestraux. *Patrimoine Normand* vous convie à une balade au cœur du pays d'uge, entre tradition et modernité.

" Il se passe toujours quelque-chose dans notre commune ! ", clament avec fierté les habitants de Cambremer. " Chaque premier week-end de mai, nous organisons un festival des AOC afin de mettre en lumière des produits de qualité venant du monde entier. Les expositions temporaires se succèdent dans notre *Grange aux Dimes* et nous proposons

diverses manifestations tout au long de l'année. " Ce dynamisme s'appuie sur un bel héritage architectural, à commencer par le clocher roman de l'église Saint-Denis et les multiples maisons à colombages ou aux façades en ardoise. Mais le patrimoine de Cambremer n'est pas seulement immobilier : il est aussi gustatif et olfactif. Suivez le guide !



© G. Guillotin

Sang de la terre normande

Explorer une cave est toujours un privilège, un moment rare, une sorte de parcours initiatique dans l'univers feutré des saveurs et des odeurs. La visite du *Domaine Pierre Huet*, spécialiste de la métamorphose de la pomme en breuvages savoureux, met ainsi les sens en alerte. L'exploitation est réputée pour son pommeau et bien sûr le cidre et le calvados. C'est que dans la famille Huet, on connaît bien son affaire. Voici cinq générations que l'on presse le fruit et que l'on distille son jus. L'aventure débute à la fin du XIXe siècle, quand François Huet lance une modeste production d'eau de vie destinée à une consommation familiale et locale. Au fil des décennies, les méthodes s'affinent, se professionnalisent, et la clientèle s'élargit considérablement. On retrouve aujourd'hui les bouteilles Huet sur toutes les bonnes tables de la planète. L'essentiel cependant demeure : l'exigence de qualité ! Les fruits proviennent presque exclusivement des 30 ha de vergers du domaine et on laisse le temps au temps. Le cidre par exemple, fermente naturellement, par deux fois et pendant plusieurs mois. Ce respect de la tradition a valu à l'entreprise Huet une AOP.

Quant au calvados, ce sang de la terre normande, il est distillé deux fois avant d'aller paisiblement vieillir dans des fûts de chêne de longues années durant. Les millésimes commercialisés les plus anciens remontent à 1935. La qualité du produit est telle, qu'il jouit d'une AOC (*Calvados du pays d'Auge*) depuis... 1942 !

Pour chauffer son alambic, l'exploitation utilise des chutes de bois et réemploie la chaleur générée pour chauffer certains bâtiments. Un objectif de développement durable s'ajoute au respect de la tradition.



© Calvados Pierre Huet



L'un des vergers appartenant aux Calvados Pierre Huet

Les Caves Huet

Ouvertes toute l'année (sauf dimanches et jours fériés entre le 1er octobre et le 31 mars).
Visites guidées : du 1er avril au 30 septembre à 10h, 11h, 14h30, 15h30, 17h (pas de visite à 14h30 dimanches et jours fériés) - Du 1er octobre au 31 mars : du lundi au vendredi à 11h et 15h
Tous renseignements au 02 31 63 01 09. www.calvados-huet.com