



## L'Orne au Salon International de l'Agriculture 2012 25 février au 4 mars

Hall 7.2 – Régions de France Métropolitaine  
Espace Normandie – Allée L – Stand 24

Synagro – Comité agroalimentaire de l'Orne - poursuit l'action menée depuis cinq ans au SIA : la réservation d'un **espace dédié aux producteurs de l'Orne**.

L'espace ornaï (stand L24) sera composé de **8 espaces** de producteurs fermiers et artisans de bouche :

**5 espaces pour les produits AOC** (toute la durée du salon) :

- Le « [Cidre Pays d'Auge](#) » \*
- Le « [Poiré Domfront](#) » \*
- Le « [Calvados Domfrontais](#) » \*
- Le « [Cidre du Perche](#) » (AOC en cours) \*
- Le [Camembert de Normandie](#) (Laiterie Gillot)

\* voir liste des producteurs présents en page 2

**2 espaces de spécialités ornaïses** (toute la durée du salon) :

- La [Maison de la Tripe](#) (tripes fertoises) (Laurent Le Goff)
- Le [Boudin de Mortagne](#) (Confrérie des goûte-boudin de Mortagne au Perche, avec MM. [HABERT](#), [DEFROCOURT](#) et GIROUX)

et un espace Orne Terroirs, avec la participation de :

- [L'EARL de la Percherie](#) (volailles) : samedi 25 et dimanche 26 février
- [L'EARL CHEVALAIT](#) – Julie et Etienne Decayeux (lait de jument) : du 27 au 29 février
- [Ferme des Champs Romet](#) – Famille CHAUSSEE (charcuterie) : jeudi 1<sup>er</sup> et vendredi 2 mars
- [Les Confitures de Stéphanie](#) – Stéphanie ARMAND (confitures artisanales) : samedi 3 et



dimanche 4 mars

[La Cave de la Fosse](#) – Emmanuel GOUELLO (produits cidricoles) : samedi 3 et dimanche 4 mars

Sur l'espace Normandie dans le cadre des **démonstrations culinaires\*\*** (allée K/stand 31), organisées par [Irqua Normandie](#), retrouvez également - parmi les 40 Chefs normands - des **restaurateurs Orne Terroirs** :

- Olivier VALETTE, « [Le Montligeon](#) » (La Chapelle Montligeon) – Lundi 27 février
- Freddy POMMIER, « [Le Tribunal](#) » (Mortagne au Perche) – Mardi 28 février
- Isabelle CHAMPAGNE, « [Le Clos Joli](#) » (Bagnoles de l'Orne) – Vendredi 2 mars
- Loïc MALFILATRE, « [Bois Joli](#) » (Bagnoles de l'Orne) – Vendredi 2 mars



\*\* Hall 7.2 – Stand K31

[En savoir plus sur le salon...](#)

## Détail des permanences sur les stands des syndicats cidricoles de l'espace Orne

### Cidre AOC Pays d'Auge

#### Calvados Pays d'Auge AOC

Samedi 25-dimanche 26-lundi 27 : les [Vergers du Pays d'Auge](#) (Vimoutiers) \*

Mardi 28-mercredi 29-jeudi 1<sup>er</sup> mars: [Gaec de la Galotière](#) (Crouttes) \*

Vendredi 2-samedi 3-dimanche 4 : [Gaec des Vergers du Chouquet](#) (Camembert) \*

### Cidre du Perche

Samedi 25 :

Dimanche 26 : Grégoire Ferré – [Maison Ferré](#) (Comblot) \*

Lundi 27-Mardi 28 : Gilles Michaudel (Préaux du Perche)

Mercredi 29 : Dominique Plessis – [Cidrerie traditionnelle du Perche](#) (Le Theil) \*

Jeudi 1<sup>er</sup> mars : Jean-François Leroux (Boissy Maugis)

Vendredi 2-Samedi 3: Nicolas Bacle – [Verger de la Reinette](#) (Préaux du Perche) \*

Dimanche 4 :

### Poiré Domfront AOC

Samedi 25-dimanche 26 : Marie Brunet – [Earl de la Prémoudière](#) (St Denis de Villenette) \*

Lundi 27 : Evelyne Liot - [Earl Liot](#) (La Haute Chapelle) \*

Mardi 28 : Louissette Fourmond – [Earl Fourmond-Lemorton](#) (Mantilly) \*

Mercredi 29 : Jérôme Lecrosnier (St Cyr du Bailleul)

Jeudi 1<sup>er</sup> mars : Jérôme Forget – [Gaec de la Butte de Jonc](#) (Torchamp) \*

Vendredi 2 mars : Daniel Gérard (Barenton)

Samedi 3 mars : Charles Pérouin (St Fraimbault)

Dimanche 4 mars : Nadège Guesdon (St Cyr du Bailleul)

### Calvados Domfrontais AOC

Samedi 25-dimanche 26 février : Josselin Le Royer (Melleray la Vallée)

Lundi 27 : Frédéric Pacory – [EARL des Grimaux](#) - (Mantilly) \*

Mardi 28 : Jean-Claude Fourmond – [Earl Fourmond-Lemorton](#) (Mantilly) \*

Mercredi 29 : Didier Lemorton (Mantilly)

Jeudi 1<sup>er</sup> mars : Daniel Gérard (Barenton)

Vendredi 2 mars : Victor Gontier

Samedi 3-dimanche 4 mars : Sébastien Guesdon (St Cyr du Bailleul)

\* producteurs adhérents Orne Terroirs

**Le Piano des Chefs (espace Normandie)**  
**Démonstrations de cuisine par les Chefs Normands**  
**Allée K – Stand 31**

**PROGRAMME DE COURS : SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2012**

		Samedi 25 février	Dimanche 26 février	Lundi 27 février	Mardi 28 février	Mercredi 29 février	Jeudi 1er mars	Vendredi 2 mars	Samedi 3 mars	Dimanche 4 mars
		fruits et légumes	produits sucrés/céréaliers	produits cidricoles	coquillages	produits laitiers	produits de la mer	viandes/charcuterie	Divers	Divers
										
				Toques Normandes	Escoffier			Bagnoles		
Petit Déjeuner Gourmand	9h30-10h30	Petit déjeuner Gourmandie	Petit déjeuner Gourmandie	Petit déjeuner Gourmandie	Petit déjeuner Gourmandie	Petit déjeuner Gourmandie	Petit déjeuner Gourmandie	Petit déjeuner Gourmandie	Petit déjeuner Gourmandie	Petit déjeuner Gourmandie
 Recette Chef n°1	10h30-11h00	<b>POIREAU</b> Arnaud Genty Le Parc 76-Duclair Mini-hamburger de Saint-Jacques, vinaigrette gingembre et coriandre	<b>CARAMEL</b> Paulo Ferreira Lycée Jean Monnet 61-Mortagne au Perche Croustillant poire / caramel beurre salé	<b>CIDRE</b> Gilles Poudras L'As de Trèfle 14-Bernières Foie gras, acidulé depomme, jus cidre vanille	<b>HUITRE</b> Freddy Pommier Hôtel du Tribunal 61-Mortagne au Perche Huitre normande cuite en coquille, topinambour, pomme verte et haddock	<b>NEUFCHATEL</b> Pierre Potel Le Cappeville 27-Gisors Compressé de rémoulade de pomme au Neufchâtel et son crosnesqui	<b>CALAMAR</b>	<b>VEAU</b> Isabelle Champagne Le Clos Joli 61-Bagnoles de l'Orne Escalope de veau à l'andouille de Vire et à la poire	<b>ANDOUILLE</b> Olivier Briand Le Gibus 14-Caen Cône à l'andouille fumée	<b>FOIE GRAS</b> Géry Boddaert La Camembertière 14-Les Champeaux Pannequets normands au foie gras
A la découverte des produits normands	11h30-12h00	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon
 La cantine gourmande (recette chef n°2)	12h-12h30	<b>HARENG</b> Pascal Gos Lycée Elisa Lemonnier 76-Petit Quevilly Filet de hareng mi-cuit revisité, marmelade de pommes de terre aux noisettes	restauration scolaire	restauration scolaire (jus de pomme)	restauration scolaire	restauration scolaire	restauration scolaire	restauration scolaire	restauration scolaire	restauration scolaire
Trucs et astuces	13h-13h45	Présentation/décoration de légumes	Réalisation d'une pâte sablée	Démonstration de cocktails	Ouverture d'Huitres	Conservation / consommation fromages	Filetage de poissons	Découpe / désossage de la viande	à définir	à définir
 Recette Chef n°3 (Cours enfants)	14h-14h30	<b>POIRE</b> Nathalie Janneau ICEP 14-Caen Poire caramélisée, émulsion de nutella et sa tuile au carambar	<b>SABLE</b> Stéphane Pugat Le Dauphin 14-Caen Mouillette sablée au chocolativoire et à la confiture de lait	<b>Poiré</b> Eric Roy Hostellerie du Lion d'Or 27-Beaumont le Roger Poire pochée au safran et au poiré, crème de carambar et tuile orange	<b>BULOT</b> Frédéric Powezka Le Moulin du Fossard 14-St Martin de Bienfaite Salade PDT/andouille et brochette de bulots	<b>PONT L'EVEQUE</b> Hervé Doual L'Orbecquoise 14-Orbec Salade croquante à l'andouille de Vire, Livarot rôti	<b>GRONDIN ROUGE</b> Philippe Lallier La Chaîne d'Or Craquant de rouget grondin et rémoulade de pomme	<b>BŒUF</b> Philippe Vimond Hôtel Albert 1er 61-Bagnoles de l'Orne Croustillant de bœuf aux légumes	<b>BŒUF</b> Marc Inesta Préfecture de la Manche 50-Saint Lô Yakitori de bœuf normand au sésame, crèmeux de Livarot	<b>PORC</b> Christian Tournier Auberge Vallée des Peintres 50-Carolles Brochette de filet mignon de porc aux pommes, sauce au cidre et jus de pomme
 Recette Chef n°4	15h00-15h30	<b>CAROTTE</b> Eric Cauvin FIM/CFA 50-Agneaux Bonbon de carotte de Créances, crème de Camembert et d'herbes	<b>CONFITURE DE LAIT</b> Yohann Lelaizant Au bout de rue 61-Fiers Crêpe soufflée chocolat/confiture de lait/orange	<b>POMMEAU</b> Olivier Valette Le Montligeon 61-La Chapelle Montligeon Croquette de boudin noir et sa sauce Pommeau	<b>PRAIRE</b> Alain Depoix Le Logis 27-Brionne Ravioles de praires, marinère de légumes, bouillon gingembre	<b>LIVAROT</b> Dimitri Lebel Le Manoir du Soleil d'Or 27-Nassandres Samoussa au Livarot, à la pomme et à l'andouille de Vire	<b>LIEU JAUNE</b> François Dedit Hostellerie du Moulin Fouret 27-St Aubin le Vertueux Pavé de lieu jaune au beurre de Yuzu, purée de PDT à l'andouille	<b>LAPIN</b> Loïc Maffiatre Bois Joli 61-Bagnoles de l'Orne Dos de lapin normand à la confiture d'oignons et à la sauge	<b>BEURRE</b> Joël Rapp Préfecture de Basse-Normandie 14-Caen Enfilade de St Jacques truffées d'andouille, beurre de cidre	<b>CAFE</b>
A la découverte des produits normands	16h00-16h30	Présentation et dégustation des produits normands présent au salon	Présentation et dégustation des produits normands présents au salon	Présentation et dégustation des produits normands présents au salon	Présentation et dégustation des produits normands présents au salon	Présentation et dégustation des produits normands présents au salon	Présentation et dégustation des produits normands présents au salon	Présentation et dégustation des produits normands présents au salon	Présentation et dégustation des produits normands présents au salon	Présentation et dégustation des produits normands présents au salon
 Recette Chef n°5 (recette tendance)	16h30-17h00	<b>POMME DE TERRE</b> Stéphane Lemenant FIM/CFA 50-Agneaux Mille-feuilles de pommes de terre et andouille, crème de Pommeau, chips de pomme fruit	<b>MIEL</b> Stéphane Jacq Auberge de l'Île Enchantée 14-Fleury sur Orne Brochette ananas flambée, émulsion coco miellée au parfum des îles	<b>CALVADOS</b> Jean-Christian Thomas Café Mancel 14-Caen Pomme confite au Calvados, poivre sauvage et véritable andouille de Vire	<b>ST JACQUES</b> François Duperrey Le Moulin de la Marigotière 27-Notre Dame du Hamel Brochette de coquille Saint-Jacques et betterave, endives caramélisée et pomme	<b>CAMEMBERT</b> Giovanni Bouleau Les pieds dans le plat 50-Avranches Aiguillette de porc pané, fondue de camembert et chips de panais	<b>TACAUD</b> Sylvain Blanchard L'Auberge des Pêcheurs 27-Port Mort Tartare de tacaud, mesclun et pistache	<b>AGNEAU</b> Sébastien Boullay Le Casino du Lac 61-Bagnoles de l'Orne Selle d'agneau au basilic et croustillant de pain d'épices	<b>POMME</b>	<b>CARRELET</b>
Dégustation AOC de Normandie	17h30-18h30	<b>AOC Calvados</b>	<b>AOC Neufchâtel et Pont l'Evêque</b>	<b>AOC Cidre Pays d'Auge + 3 cidres en démarche AOC (Perche, Cotentin, Pays de Caux)</b>	<b>AOC Poiré</b>	<b>AOC Beurre et Crème d'Isigny</b>	<b>AOC Pommeau de Normandie</b>	<b>AOC Agneau Prê-Salé Mt St-Michel</b>	<b>AOC Camembert de Normandie et Livarot</b>	
 Recette Chef n°6 (nocturne)	19h-20h				Cocktail exposants			Nocturne Grand Public (19h-23h)		
 Recette Chef n°7 (nocturne)	20h-22h				Nocturne VIP (20h-22h)			Nocturne Grand Public (19h-23h)		