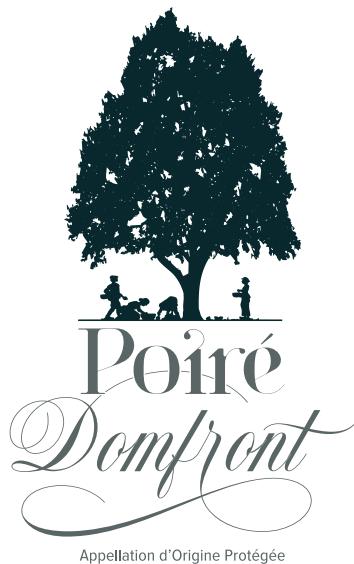


## IDÉES WEEK-END



# 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-frene-conseil.fr  
www.michele-frene-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 !

## 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 »

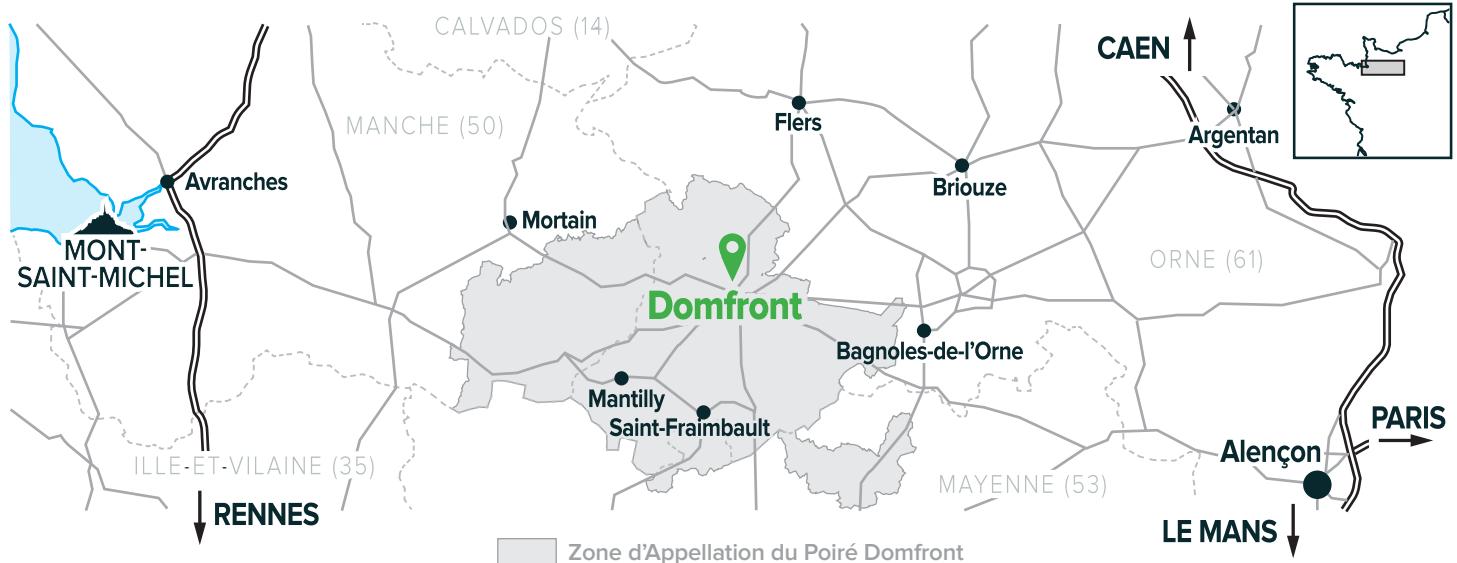
- 
- **4** % vol,
  - **1** plaisir faiblement alcoolisé, d'une belle naturalité :
  - **0** traitements phytosanitaires des arbres et des fruits

**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 :

- **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

## ITINÉRAIRES

### LA ROUTE DU POIRÉ

De Domfront, dans l'Orne, à Barenton, dans la Manche, un itinéraire balisé qui invite à silloner 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](http://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](http://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](http://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](http://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](mailto: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](http://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**  
61320 CARROUGES  
Tel : 02 33 81 75 75  
[info@parc-normandie-maine.fr](mailto: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](http://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](http://auboutdelarue.com)

### « Le Cerf »

Si Domfront a été distinguée "Site Remarquable du Goût", Patrice Malgrey 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**  
Tél : 02 33 38 51 44  
[www.hoteldefrance-fr.com](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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...

Tél : 02 33 37 05 71  
[belle-vallee.net](http://belle-vallee.net)

#### Les Couturie

(Gîte de France)  
**61350 Saint Mars d'Egrenne**  
Tel : 02 33 30 12 33  
ou 02 33 37 69 57  
[les-couturie.com](http://les-couturie.com)

## À Bagnoles-de-l'Orne

A 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 familiale : 158 appartements tout confort, un centre aquatique doté de trois bassins, un espace fitness, un hammam, un restaurant...

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

[bo-cottage.com](http://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](http://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 Louisette 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 GÉRAUDAISS

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 Poulaudière  
61350 SAINT FRAIMBAULT  
T. 02 33 38 31 96  
gaecdelapoulaudiere@wanadoo.fr  
www.lapoulaudiere.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'OEUFFRIE

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 Duretière  
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**