



Bienvenue sur la  
« **Route des Fromages AOP de Normandie** » !

(Re) Découvrez l'expérience du goût au travers d'un **réseau de fromageries et d'exploitations agricoles** ouvertes au public, ainsi que de crémiers et restaurateurs.

Grâce à cette Route, **les 4 fromages phares de la Normandie se révéleront** à travers des visites, de la vente et de la dégustation !



*On the way to Normandy PDO Cheeses !*

*Discover a tasty experience through cheese factories and dairy farms, as well as dairy shops and restaurants.*

*Thanks to this route, you will find out all about our 4 Normandy cheeses, by visiting, buying and tasting !*

Rendez-vous à l'Office de Tourisme des Vallées d'Auge et du Merlerault, à Vimoutiers

[www.routedesfromagesdenormandie.fr](http://www.routedesfromagesdenormandie.fr)

# VIVEZ L'EXPÉRIENCE DU GOÛT !



*Normandy Cheeses Route : On the road to taste !*

## CAMEMBERT UN VILLAGE À CROQUER !

Bien que le camembert soit le fromage à pâte molle le plus consommé en France, seul le Camembert de Normandie bénéficie de l'AOP.

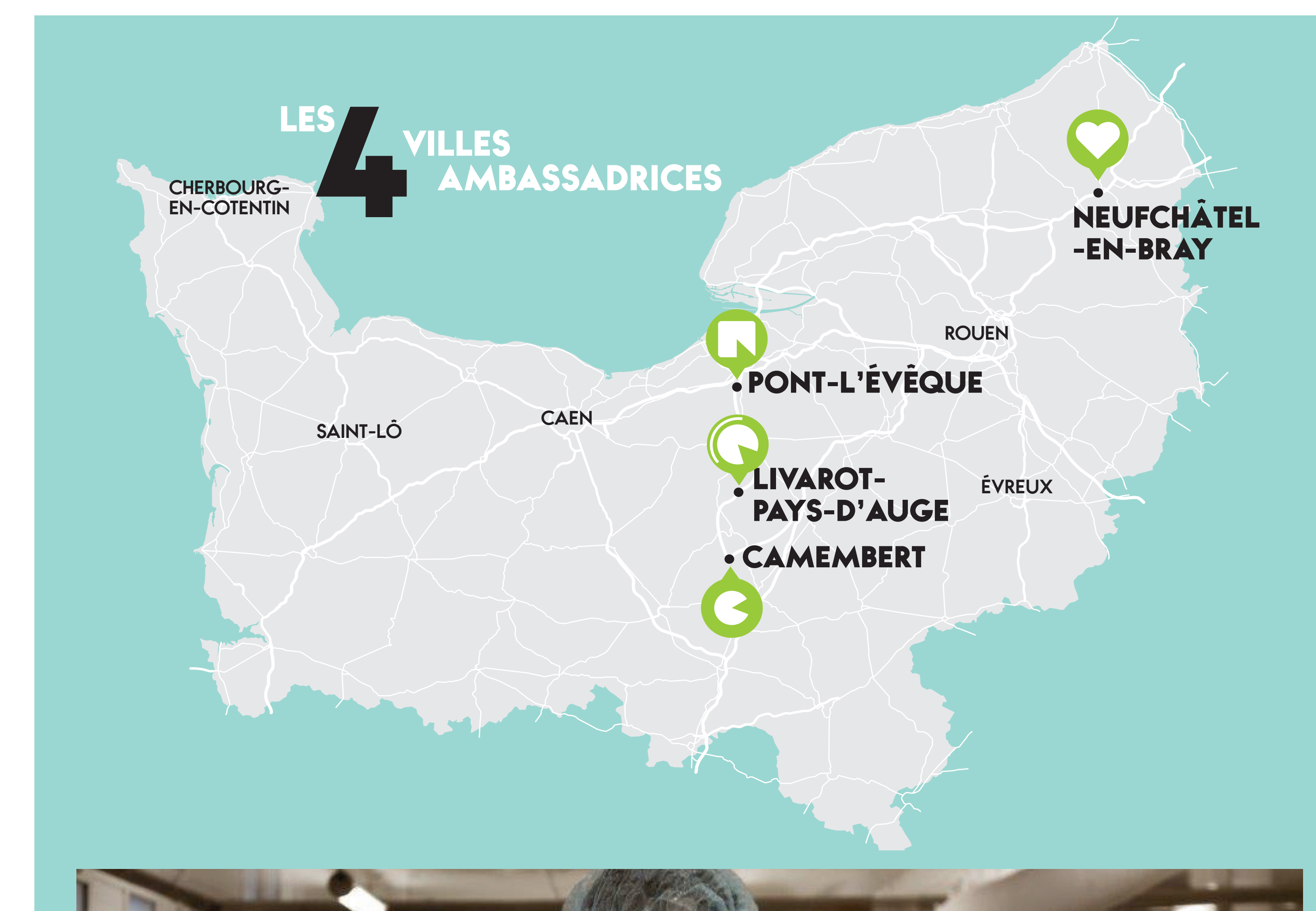
Produit exclusivement à base de lait cru, il est moulé à la louche en 5 passages, espacés de 40 minutes, selon un savoir-faire ancestral.



*CAMEMBERT a village looking good enough to eat !*

*The Camembert de Normandie is the most famous cheese of France ! The Protected Designation of Origin guarantees his origin (Normandy) and his authentic recipe.*

*Do you know it ? Molding is achieved through 5 successive actions of the ladle, with a minimum of 40 minutes between each action.*



RÉGION  
NORMANDIE



UNION EUROPÉENNE  
Fonds européen agricole pour  
le développement rural :  
l'Europe investit dans les  
zones rurales





Bienvenue sur la  
« **Route des Fromages AOP de Normandie** » !

(Re) Découvrez l'expérience du goût au travers d'un **réseau de fromageries et d'exploitations agricoles** ouvertes au public, ainsi que de crémiers et restaurateurs.

Grâce à cette Route, **les 4 fromages phares de la Normandie se révéleront** à travers des visites, de la vente et de la dégustation !



*On the way to Normandy PDO Cheeses !*

*Discover a tasty experience through cheese factories and dairy farms, as well as dairy shops and restaurants.*

*Thanks to this route, you will find out all about our 4 Normandy cheeses, by visiting, buying and tasting !*

Rendez-vous à l'Office de Tourisme  
du Pays de Livarot

[www.routedesfromagesdenormandie.fr](http://www.routedesfromagesdenormandie.fr)

# VIVEZ L'EXPÉRIENCE DU GOÛT !



*Normandy Cheeses Route : On the road to taste !*

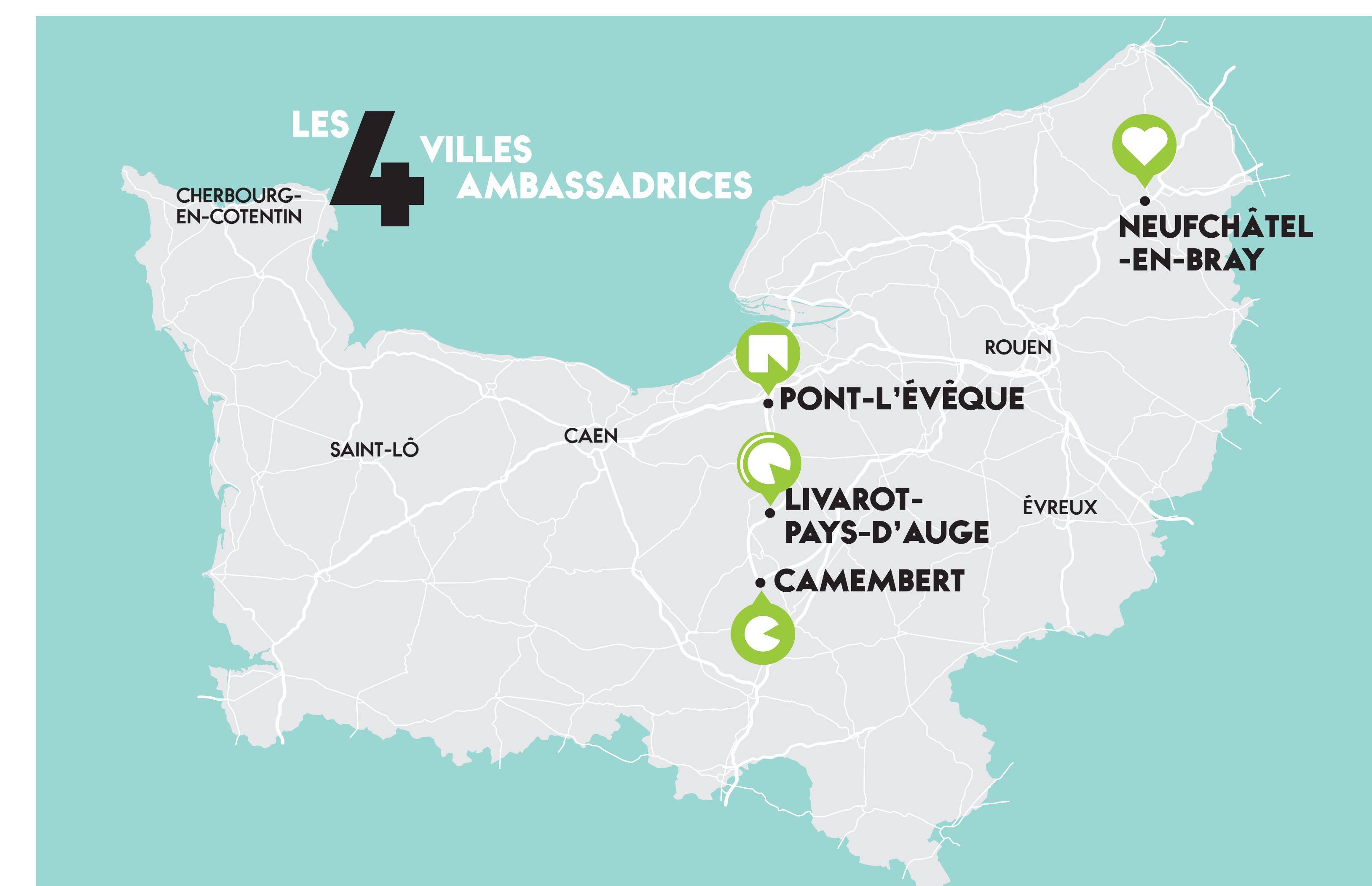
## LIVAROT-PAYS D'AUGE MON COLONEL !

À l'origine, les cinq laîches en feuille de roseau qui cernent le Livarot devaient l'empêcher de s'affaisser. Aujourd'hui, c'est un signe de reconnaissance immédiat. Son parfum vient du lavage de sa croûte, qui se colore en rouge-orangé au cours de sa lente maturation : au moins un mois.



*LIVAROT my sir !*

*Originally, the five bulrush reeds encircling the Livarot were intended to stop it from sagging. Today, this feature enables us to instantly recognise this iconic cheese. Its smell comes from the washed rind, which turns red-orange during its long maturing period of at least a month.*



© Crédit photo : MZ EVENT



RÉGION  
NORMANDIE



UNION EUROPÉENNE  
Fonds européen agricole pour  
le développement rural :  
l'Europe investit dans les  
zones rurales





Bienvenue sur la  
« **Route des Fromages AOP de Normandie** » !

(Re) Découvrez l'expérience du goût au travers d'un **réseau de fromageries et d'exploitations agricoles** ouvertes au public, ainsi que de crémiers et restaurateurs.

Grâce à cette Route, **les 4 fromages phares de la Normandie se révéleront** à travers des visites, de la vente et de la dégustation !



*On the way to Normandy PDO Cheeses !  
Discover a tasty experience through cheese  
factories and dairy farms, as well as dairy shops  
and restaurants.*

*Thanks to this route, you will find out all about our 4  
Normandy cheeses, by visiting, buying and tasting !*

Rendez-vous à l'Office de Tourisme  
de Pont l'Evêque Intercom

[www.routedesfromagesdenormandie.fr](http://www.routedesfromagesdenormandie.fr)

# VIVEZ L'EXPÉRIENCE DU GOÛT !



Normandy Cheeses Route : On the road to taste !

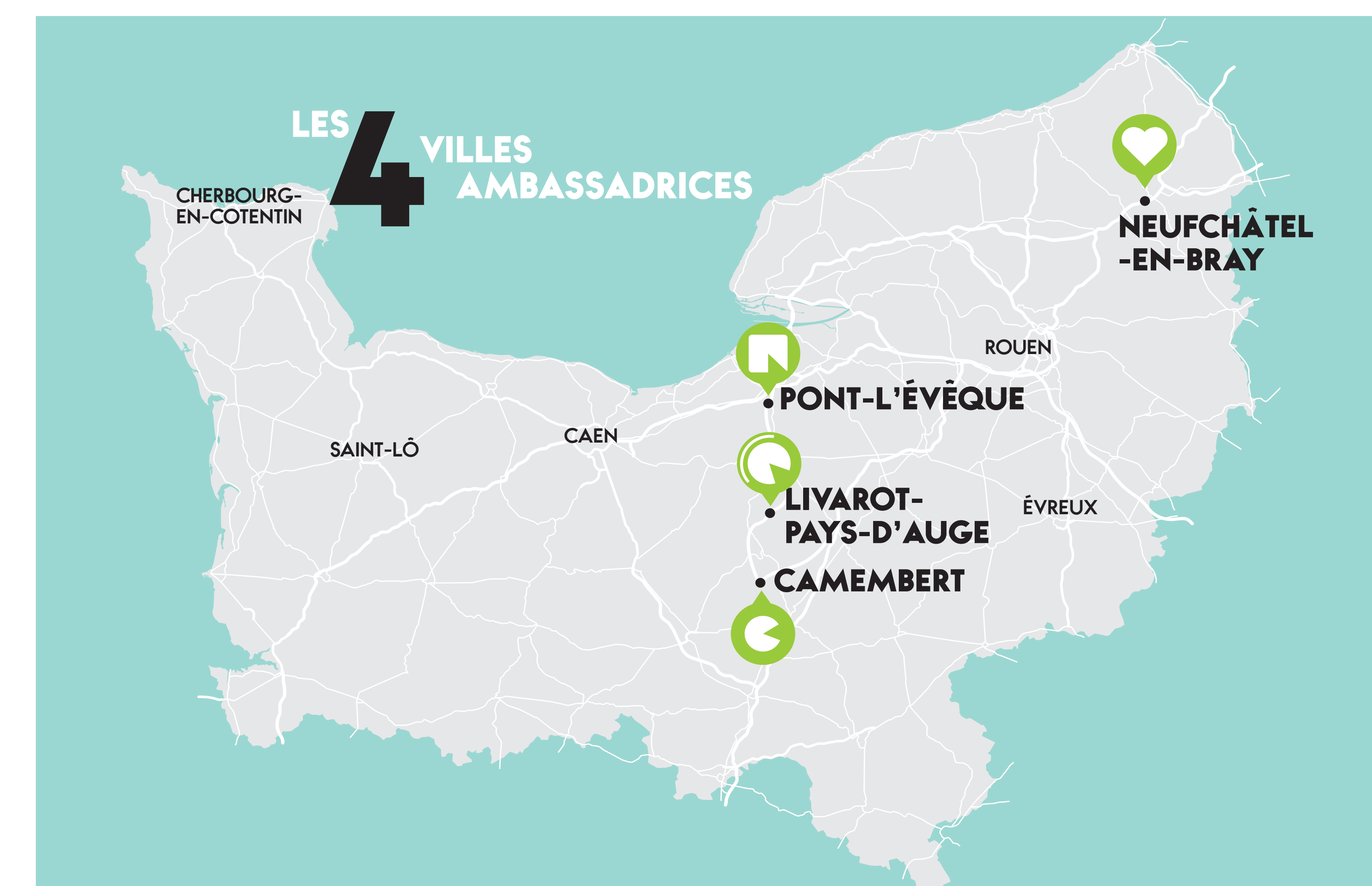
## PONT-L'ÉVÊQUE C'EST CARRÉMENT BIEN !

D'origine monastique, le Pont-l'Evêque acquiert sa forme carrée et son nom au XVII<sup>e</sup> siècle. La pâte revêt une belle couleur jaune et développe un goût de crème, de noisette, de prés et d'étable, grâce aux conditions exceptionnelles de production du lait et de transformation en fromage.



**PONT-L'ÉVÊQUE** Straight ahead !

*Originally made by monasteries, Pont-l'Evêque acquired its square shape and name in the 17th century. This cheese has a beautiful yellow colour. Its flavour combines cream, hazelnut, meadows and barns thanks to its 3.5 litres of milk produced in Normandy's fields.*



RÉGION  
NORMANDIE



UNION EUROPÉENNE  
Fonds européen agricole pour  
le développement rural :  
l'Europe investit dans les  
zones rurales





Bienvenue sur la  
« **Route des Fromages AOP de Normandie** » !

(Re) Découvrez l'expérience du goût au travers d'un **réseau de fromageries et d'exploitations agricoles** ouvertes au public, ainsi que de crémiers et restaurateurs.

Grâce à cette Route, **les 4 fromages phares de la Normandie se révéleront** à travers des visites, de la vente et de la dégustation !



*On the way to Normandy PDO Cheeses !*

*Discover a tasty experience through cheese factories and dairy farms, as well as dairy shops and restaurants.*

*Thanks to this route, you will find out all about our 4 Normandy cheeses, by visiting, buying and tasting !*

Rendez-vous à l'Office de Tourisme de Bray-Eawy  
[www.routedesfromagesdenormandie.fr](http://www.routedesfromagesdenormandie.fr)

# VIVEZ L'EXPÉRIENCE DU GOÛT !



*Normandy Cheeses Route : On the road to taste !*

## NEUFCHÂTEL-EN-BRAY UN AMOUR DE VILLE !

Le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands, datant d'avant 1035 ! Pâte souple et onctueuse, il se savoure crémeux après 10 jours d'affinage, lorsque la totalité de sa fine peau est recouverte d'un léger duvet blanc, ras et dense.



*NEUFCHÂTEL-EN-BRAY one city love !*

*Dating back to before 1035, PDO Neufchâtel is the oldest Norman cheese! With a soft, smooth texture that is neither dry nor sticky, this creamy cheese is best enjoyed 10 days after going into its mould, once its rind is lightly covered in short, dense white furry mould.*

