

Contacts Presse

Agence C3M
Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle AMIARD
michelle@agence-C3M.com

Laurence DELVAL
laurence@agence-C3M.com

Paris, jeudi 17 octobre 2013

Mots-clés : NORMANDIE / ROUEN / A.O.P. / FROMAGES / EVENEMENT

Les AOP laitières de Normandie sur 2 évènements gourmands du week-end

Rouen : *Fête du Ventre et de la Gastronomie*

Carrouges : *Week-end du Goût*

Samedi 19 & dimanche 20 octobre

- Le Camembert de Normandie, le Livarot et le Pont-l'Évêque, le Neufchâtel, le Beurre et la Crème d'Isigny seront à l'honneur durant ce week-end. ▪ Dégustations, découvertes des produits du terroir, démonstrations culinaires sont proposées pour grands et petits.



La Fête du Ventre et de la Gastronomie

Les AOP Laitières de Normandie vous donnent rendez-vous pour la **Fête du Ventre et de la Gastronomie** au centre de Rouen. Au programme, des démonstrations culinaires avec Bernard LAMY et l'équipe de *Flyin' Chef* autour d'étonnantes recettes mettant à l'honneur le Pont-l'Évêque, le Livarot, le Camembert de Normandie, le Neufchâtel, le Beurre d'Isigny et la Crème d'Isigny.

Le Weekend du Goût à Carrouges

Dégustations et démonstrations de moulage du Camembert de Normandie, sur le stand des AOP, pendant tout le **Weekend du Goût à Carrouges**, au sein du Parc Naturel Régional Normandie-Maine... La ferme de Claude Coupry ouvrira ses portes au public pour faire découvrir ses **vaches normandes**.

- Pour des dizaines de recettes originales, visitez la page facebook des AOP Laitières de Normandie ! <http://aop-normandie.com> et www.facebook.com/aopnormandie
- Le dossier de presse : <http://www.agence-c3m.com/documents/DP-AOP2012.pdf>

A propos des A.O.P. laitières de Normandie

La Normandie est aujourd'hui l'un des plus importantes régions fromagères de France. Des milliers de Normands vivent depuis des générations, de leur fabrication : les producteurs de lait, les entreprises de transformation laitière, les commerçants sur les marchés et dans le cœur des villes et villages... L'AOP désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. La Normandie, fière de ses 6 AOP laitières : le Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny..., s'engage à les faire connaître sous un jour nouveau en participant à des Foires et Salons mettant en valeur la Gastronomie...

Pour en savoir plus : <http://aop-normandie.com> et www.facebook.com/aopnormandie