



Festival du Savoir Faire



46€ par personne

Base 20 personnes payantes
(sauf le lundi)

Qui n'a pas rêvé de percer le secret du Roi des Fromages ? C'est ce que nous vous proposons avec le Musée du Camembert.

Puis, le nez collé à la vitrine « d'Automates Avenue », offrez-vous un voyage dans les terres et l'espace.

10h00 > Visite guidée et dégustation au Musée du Camembert à Vimoutiers

Le musée du camembert valorise les traditions fromagères et s'attache à la valeur du patrimoine ancien. Il défend également le camembert AOP (appellation d'origine protégée). De la collecte du lait à la commercialisation, en passant par l'emprésurage, le moulage et l'affinage, cette présentation fait revivre toutes les étapes de la fabrication du fromage au travers une riche collection de matériels anciens. Le musée du camembert propose également une collection unique d'étiquettes de camembert à travers les pays, l'histoire ou la culture. Une dégustation est proposée ainsi qu'une projection permettant de découvrir la fabrication traditionnelle et artisanale du fameux fromage.

12h30 > Déjeuner au restaurant à Le Sap en Auge

15h00 > Visite d'Automates Avenue à Falaise

Ce musée vous offre un voyage dans le temps et l'espace pour rêver avec ses fabuleux acteurs de vitrine et revivre la féerie d'une autre époque. Au travers de rues reconstituées retrouvez les gestes et mimiques des automates au cours d'une mise en scène extraordinaire. Le nez collé à la vitrine laissons la magie opérer...

Départ vers 17 h 00

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages, le goûter.



© Jacques Basile



Kir Normand

Craquant de camembert et sa confiture d'oignons

Bœuf braisé au cidre

Fromages normands

Mousse de pommes caramélisée au calvados

Vins - café

