

Dossier de presse 2017

L'ORNE NE S'ENDORT PAS SUR SES POMMIERS

© J.E. Rubio - Orne Tourisme



Contacts Presse :

Belgique et Luxembourg : Balmoral Info Service - Claudine de Partz T : (+32) 0475 74 68 68 - balmoral@skynet.be

Tourisme 61 : Carole Rauber T : 02 33 28 83 66 - rauber.carole@orne.fr

www.ornetourisme.com

LE PRÉCIEUX LAIT DE JUMENT



© Chevalait

Le rêve d'un couple partageant la passion des chevaux de trait se réalisa lorsqu'il tomba sous le charme d'un joli corps de ferme, dans l'Orne.

Vingt ans plus tard, ce sont plus de 200 chevaux, juments, poulains et étalons qui profitent des herbages labellisés bio de la propriété, permettant à Chevalait de produire et commercialiser un lait de jument frais et pasteurisé, unique au monde !

Un bain d'énergie et de jouvence que l'on peut également s'offrir en choisissant parmi la gamme de produits cosmétiques comme le lait pour le corps, les savons, les gélules aux actions anti-stress, anti-oxydantes, sommeil, articulations...

Un peu de poudre de lait vous permet de reconstituer un bain de lait de jument tel que Cléopâtre les aimait !

Les produits Chevalait de haute tolérance et de grande qualité sont disponibles dans plus de 300 magasins parmi les grandes enseignes bio mais aussi en ligne.

Chevalait

La Moisière - 61500 Neuville-Près-Sées

T : 02 33 36 68 30 - www.chevalait.com

Savon : 4,40 € - Lait pour le corps : 15,90 €

L'HEUREUX BENJAMIN BOHIN

Avec plus de 180 ans d'histoire et un savoir-faire unique, la manufacture Bohin, inscrite au titre des Monuments Historiques, est aujourd'hui le dernier fabricant français d'aiguilles et d'épingles pour la couture.

Produisant plus d'un demi-milliard d'objets chaque mois, l'entreprise s'ouvre à la visite pour une plongée fascinante dans ce patrimoine industriel et la rencontre avec une saga quelque peu décoiffante ! Outre les ateliers de production que l'on découvre en live et un musée à la scénographie contemporaine, c'est une expo qui en 2017 nous mènera sur les pas de son original et charismatique fondateur.

Benjamin Bohin entame en 1893 un tour du monde qui durera un an. Après l'Exposition universelle de Chicago, il poursuit son voyage au Japon, en Chine, aux Indes...

Dans son carnet de voyages, il consigne ses dépenses mais aussi ses observations sur les peuples, les coutumes, les paysages. Curieux, il rapporte tissus et fabuleuses histoires de ces expéditions pour mieux apprendre de chacun et respecter toutes les cultures du monde.

À découvrir du 1^{er} avril au 4 juin 2017, « Le Tour du Monde de Benjamin Bohin en 80 textiles ».

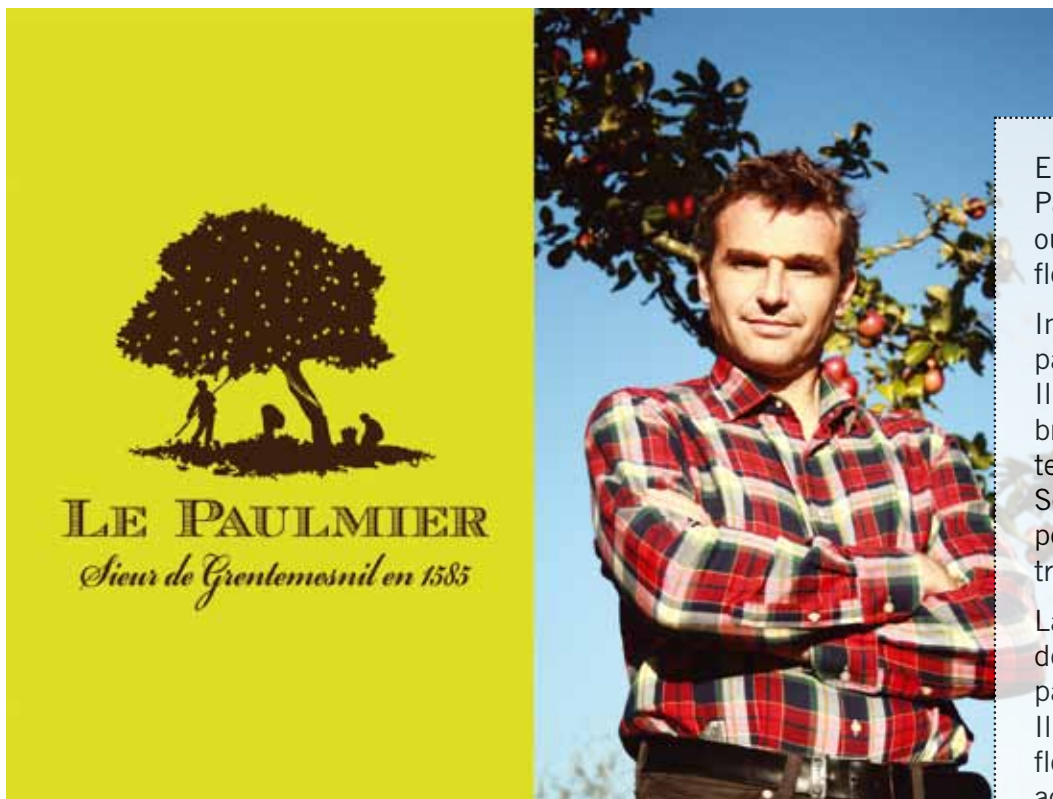
Manufacture Bohin

1, Le Bourg - 61360 Saint-Sulpice-sur-Risle

T : 02 33 24 89 38 - www.lamanufacturebohin.fr



L'AUDACIEUSE MAISON LE PAULMIER



© Le Paulmier

Entreprise artisanale installée dans le Pays d'Auge, la Maison Le Paulmier renoue grâce à son audacieux fondateur, avec la tradition oubliée de mêler les saveurs de la pomme avec celles des baies, fleurs sauvages, pissenlit, sureau, coquelicot...

Ingénieur agronome passé par l'Essec et depuis toujours attiré par la terre, Benoit Simottel se passionne alors pour les pommes. Il s'inspire ainsi du Premier Traité du Sidre écrit en 1588 par un brillant médecin normand, Julien Le Paulmier, qui possédait les terres qu'il exploite aujourd'hui !

Ses cidres et poirés haut de gamme bénéficient de cet assemblage pour le plaisir des gastronomes tout en respectant le bocage traditionnel particulièrement fragile !

La maison Le Paulmier est encore plus originale lorsqu'elle élabore des condiments qui s'utilisent comme des vinaigres. Ronds et parfumés, d'une finesse exquise, ils ont bâti sa réputation.

Il faut découvrir les Acidulées, à base de pomme, de poire, de fleurs de sureaux élaborés et vieillis en fûts, marqués par leur acidité et leur aromatique remarquable. Les Pommées, eux à base de pomme et de poire ont de délicates saveurs aigre-douce !

A partir de 6,50 € dans les meilleures épiceries et en ligne.

Le Paulmier
Château Beauvais - 61160 Montreuil-la-Cambe
T : 02 33 36 64 19 - www.lepaulmier.com

LE FABULEUX MANOIR DE BÉNÉDICTE

C'est une maison de famille qui sous la baguette de Bénédicte devient ouverte sur l'époque, la vie, les rêves aussi... Changement de vie et changement de décor !

Elle réinvente la maison, sélectionne meubles et objets en mariant son classicisme d'origine à une vraie modernité griffée d'élégance. Une inspiration fraîche que l'on retrouve dans les trois chambres où sont reçus les hôtes.

La rouge, la bleue, la beige, toutes ont l'esprit raffiné de la maîtresse des lieux qui joue avec brio l'harmonie des couleurs, des matières et des objets...

Ecrin patiné par le temps, le vestibule n'a rien de passéiste, juste l'âme chaleureuse des grandes maisons que Bénédicte sait si bien transmettre.

Parfaitement situé au cœur de la Suisse Normande, ce manoir anglo-normand datant de la fin du XIX^{ème}, surplombe un vaste parc de 3 hectares où se nichent une piscine dans l'ancien potager, mais aussi une rivière, une cascade, une pièce d'eau pour des après-midi de farniente.

Un refuge idéal pour vivre à un autre rythme et oublier que le reste du monde existe !

Le Manoir de Bénédicte

Les Planches - 61430 Cahan

T : 06 74 13 17 49 - www.lemanoirdebenedicte.fr

Chambre et petit-déjeuner : de 125 € à 155 € la nuit



LE SUBTIL POIRÉ DOMFRONT AOP



© Gérard Houdou

Élégant et tendrement pétillant avec mes bulles délicates, de couleur argenté ou doré, faiblement alcoolisé, on me déguste très frais, voire frappé...

Qui suis-je ? Le Poiré du Bocage Domfrontais.

Depuis plus de vingt ans, une poignée de producteurs, entièrement tournés vers l'excellence, a rendu ses lettres de noblesse au poiré qui arbore fièrement une AOP, dans cette région où l'on trouve des poiriers depuis le Moyen-Âge !

Issus d'un verger de plus de 100.000 poiriers unique en Europe, ces arbres ne ressemblent en rien à ceux que l'on connaît, qui donnent des fruits si savoureux. Dominants à plus de quinze mètres les prés vallonnés de ce petit coin du bocage, ces grands arbres centenaires, jamais traités, donnent de toutes petites poires à l'origine de ce joyeux breuvage. La variété Plant de Blanc est la plus prisée.

Chaque producteur sélectionne ses fruits avec grand soin, puis élabore avec passion selon le savoir-faire des anciens, des produits exceptionnels.

Il ne manque à cet élixir que la reconnaissance des jus bien nés !

OT de Domfront
12, place de la Roirie - 61700 Domfront
T : 02 33 38 53 97 - www.ot-domfront.com/produits_du_terroir
www.poire-domfront.fr

LA DIVINE CIRE TRUDON

Née en 1643, au seuil du règne de Louis XIV, Cire Trudon est la plus ancienne manufacture de bougies au monde. Au cours du XVII^{ème}, la manufacture devient Manufacture Royale de Cire.

Cette célèbre cire végétale unique par sa haute qualité de brûlage et au formidable rendu olfactif est soigneusement récoltée sur la ruche avant d'être filtrée, lavée, exposée au soleil. Elle atteint ainsi cette blancheur absolue.

La cour de Louis XIV et les plus grandes paroisses sont séduites par les bougies de la manufacture qui fournira Versailles jusqu'aux dernières heures de la monarchie. En 1811, elle entre à la cour impériale.

Depuis 2007, Cire Trudon se spécialise dans la fabrication de bougies parfumées, faisant appel à des nez reconnus pour créer des parfums qui racontent des histoires. On retrouve ainsi pour l'hiver la fameuse Ernesto aux senteurs de cuir et tabac, mais aussi Abd El Kader, Joséphine, ou encore Bethléem, tout aussi fondantes de plaisir...

Coulées et façonnées à la main dans les ateliers de Mortagne-au-Perche la manufacture perpétue le savoir-faire de son fondateur Claude Trudon.

Bougies, cierges, chandelles sont vendus dans le monde entier mais aussi au show-room à deux pas de leur site de fabrication.

Cire Trudon

11, rue des Ravenelles - 61400 St Langis lès Mortagne

T : 02 33 85 27 70 - www.ciretrudon.com - www.cirier.com



LA CHIC DEMEURE D'ACTÉON



© Ome Tourisme

Patinée de douceur, cette maison bourgeoise nichée dans un parc de trois hectares, ouvrira ses portes au printemps à des hôtes exigeants, épris de quiétude bucolique.

Fidèle au style de cette demeure XVIII^{ème}, les propriétaires, collectionneurs avertis, ont réinventé ce domaine, bien décidés à le faire rayonner !

De belles pièces de mobilier dialoguent avec des pièces plus singulières pour créer un mariage harmonieux entre le classicisme ancestral des lieux et l'art de vivre contemporain. Univers chaleureux que l'on retrouve dans les vastes suites aux tons sourds ou solaires, les jolies matières, le raffinement poétique qui règnent comme un véritable luxe d'une évasion exclusive.

Situé à Neuvy-au-Houlme, à deux pas d'un haras de trotteurs qui pour certains deviendront des cracks, cette nouvelle adresse sera le point de départ pour sillonner les petites routes verdoyantes de la Suisse Normande qui traversent des paysages époustouffants.

Un joli coin de campagne à découvrir sans tarder pour se retrouver, tout simplement !

La Demeure d'Actéon

Le Ribardon - 61210 Neuvy-au-Houlme

T : 06 76 21 64 93 - www.lademeuredacteon.com (site en construction)

Chambre et petit-déjeuner : de 100 € à 180 € la nuit

Table d'hôtes sur réservation

LE GIGANTESQUE RASSEMBLEMENT DE VÉLOS

12.000 cyclos attendus à Mortagne-au-Perche et ses alentours lors de la **79^{ème} Semaine Fédérale Internationale de Cyclotourisme**, du 30 juillet au 6 août 2017. Un gigantesque événement à organiser pour les 2.000 bénévoles mobilisés depuis des mois pour recevoir au mieux ce millier de participants. Durant une semaine, des Cyclos découvertes d'environ 30 km, des circuits plus longs allant jusqu'à 150 km, des randonnées pédestres seront proposés chaque jour au départ du Carré du Perche qui accueillera le village espace fédéral. Au programme, patrimoine, architecture, art de vivre et bonne humeur !

<http://sf2017.ffct.org>

Pour découvrir l'Orne à vélo...

Pédalez en toute sécurité, en cadence ou en solo, sur les deux véloroutes qui traversent l'Orne.

Une virée sur la **Véloscénie** qui relie Paris au Mont-Saint-Michel, c'est musarder entre nature et histoire. Road movie d'une douce France avec la **Vélo Francette** qui va de la Normandie à l'Atlantique, traverse le département du Nord au Sud.

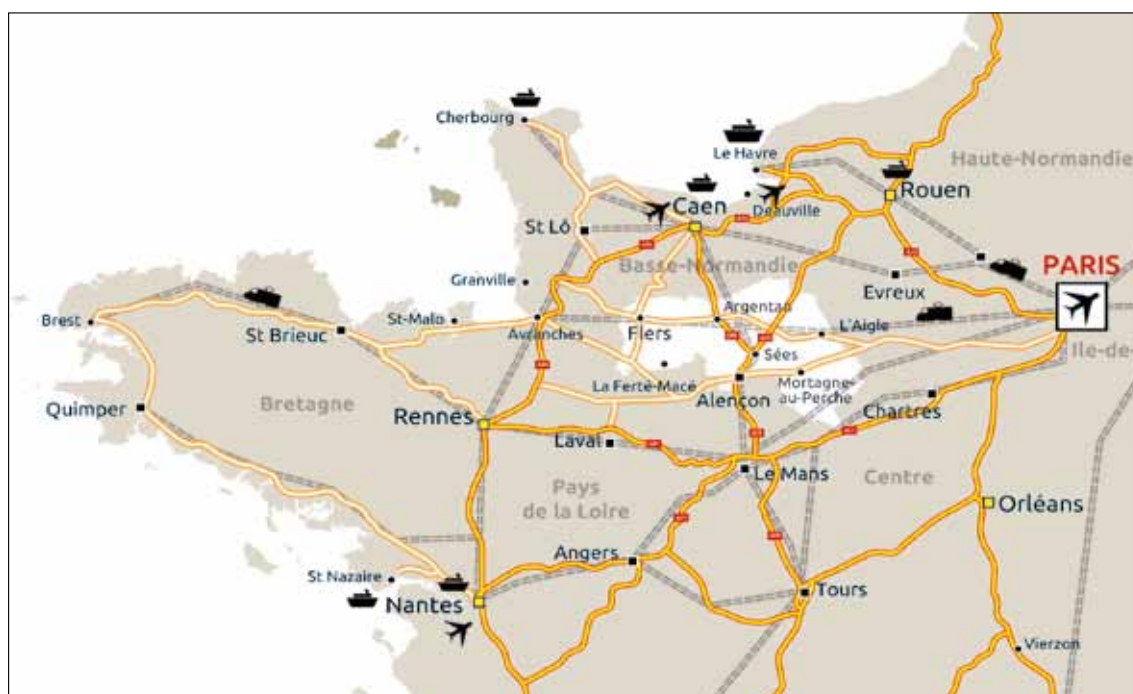
Pour tout savoir sur les 48 circuits de découverte, de 10 à 70 km et voies vertes sur l'ensemble du département, il faut se procurer sur simple demande auprès de Tourisme 61 le nouveau guide gratuit « L'Orne à vélo ».

<http://randonnee-normandie.com>



POUR PARTIR

Accès : Tous les chemins mènent dans l'Orne !



Pour venir par la route :

De Paris, prenez la RN 12 et 2h plus tard, vous êtes au paradis des champs.

L'Orne est traversé par l'A28 et l'A88, ce qui rend le département facile d'accès.

Pour s'y rendre en train :

Descendez en gare d'Alençon, L'Aigle, Argentan, Fiers, Condé-sur-Huisne... à 1h30 / 2h depuis Paris.

TÉLÉCHARGEZ SUR VOTRE MOBILE, «L'ORNE DANS MA POCHE», l'appli multiservice qui permet depuis novembre dernier, en 1 clic d'afficher sur une carte les lieux de visites et découvertes liés au patrimoine et à la culture, hébergements, restauration, santé mais aussi de réserver billets de concerts ou de spectacles...

