



PRODUITS MANCHOIS, PRODUITS DE CHOIX

# Couleur Manche à l'eau



image : A. francé

La Manche au salon international de l'agriculture 2026

**Au fil des jours, au fil des pages, retrouvez les producteurs qui proposeront,  
à la dégustation et à la vente, des produits manchois, des produits de choix !**

Samedi 21 Février	Dimanche 22 Février	Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février	Samedi 28 Février	Dimanche 1 <sup>er</sup> Mars
La cidrerie Claids (p. 3) 	Cidrerie le Père Mahieu (p. 9) 	GAEC des Alpines (p. 18) 	La Ferme des Miroirs (p. 23) 					
	Le Château de Chanteloup (p. 4) 		Brasserie Bifrost (p. 21) 	Brasserie artisanale de Sainte-Mère- Église (p. 24) 	Brasserie Captain James et ses mousses (p. 28) 			
Fromagerie RÉO (p. 5) 	Le Rucher du Chefresne (p. 12) 		Drakaïna (p. 19) 			Distillerie Montjoie (p. 29) 		
		Brasserie de l'Ouve (p. 17) 				GAEC de l'Oifferie (p. 25) 		
La Cave Normande (p. 6) 	Gaec Troismonts (p. 13) 		Chanvre d'Ame lin (p. 20) 			La Distillerie du Cotentin (p. 30) 		
Pivette et Palorette (p. 7) 		La Distillerie du Voyageur (p. 14) 				SNC La Ferme du Bourg Groux (p. 27) 		
Hungry sauces & Co (p. 8) 				La Loupbar Brasserie (p. 22) 				
Les Bouilles de Cauquigny (p. 10) 		Anthémis Cosmétique (p. 15) 				Domaine de l'Orogale (p. 26) 		Au Petit Versailles Gourmand (p. 32) 
Le Vignoble de Muûs (p. 11) 	L'Écume des Falaises (p. 16) 					GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux (p. 31) 		

Alain DAUGET  
**La cidrerie Claids**

**LE 21 FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX**

Créée en 1992, **la cidrerie Claids** est un lieu de convivialité et de partage, dans la simplicité. Du ramassage à la commercialisation en passant par la fabrication : aujourd'hui, tout se passe sur place ! La cidrerie développe une gamme variée de cidres et de jus de pomme, sans oublier les spiritueux et apéritifs ! Tous les produits sont fabriqués à partir de pommes issues de vergers hautes tiges, garantis sans traitements.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,  
BIENVENUE À LA FERME ET AOP**



**CONTACT**

Cidrerie Claids

38 chemin Perrey - 50190 Saint-Patrice-de-Claids

ciderieclaids@gmail.com

ciderieclaids.fr

ciderieclaids

06 30 04 42 25

Louis de THEZY

## Le Château de Chanteloup

DU 21 AU 25 FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX

Louis et le **Château de Chanteloup**, c'est toute une histoire. Il faut dire que c'est un site encore empreint de son ambiance médiévale. Ici, sur les 12 ha de vergers du château, de nombreuses variétés de pommiers typiques de notre terroir sont cultivées dans le respect de l'environnement. Découvrez sans plus attendre tous les produits cidricoles fabriqués à partir de ces pommes d'exception.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,  
BIENVENUE À LA FERME



### CONTACT

La ferme du Château

50510 Chanteloup

chateau@dechanteloup.fr

chateau-dechanteloup.com

ChateaudeChanteloup50

06 52 58 04 52



PRODUITS CIDRICOLES

# Davie AUBRÉE

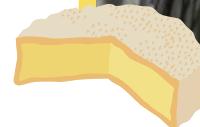
## Fromagerie RÉO

LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - FROMAGE DE CHOIX

### Réo, un terroir et un savoir-faire uniques

Située à Lessay dans le Cotentin, la Fromagerie Réo perpétue depuis plus de 90 ans un savoir-faire unique dans le respect de la tradition. Son lait est collecté auprès d'une quarantaine de producteurs situés à moins de 30 km du site de production. Les vaches, principalement de race normande, bénéficient d'une longue période de pâturage entre mer et bocage. Ce lait, riche des saveurs de ce terroir est ensuite transformé en Camembert de Normandie AOP au lait cru et moulé à la main. La Fromagerie fabrique également des produits traditionnels comme le beurre de baratte, la crème fraîche épaisse et le fromage frais égoutté lentement dans des toiles.

Elle a reçu le Prix d'Excellence 2025 du Concours Général Agricole. Cette distinction prestigieuse vient récompenser la régularité et la qualité de ses produits, régulièrement primés au Concours Général Agricole.



### CONTACT

Fromagerie RÉO

1 rue des Planquettes - 50430 Lessay  
[david.aubree@fromagerie-reo.fr](mailto:david.aubree@fromagerie-reo.fr)  
02 33 46 41 33

Sébastien GUESDON  
**La Cave Normande**



## LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - POIRÉ DE CHOIX

Le domaine est situé dans le Domfrontais, réputé pour son Poiré AOP Domfront. En exploitant ses prés-vergers traditionnels, **la famille Guesdon** valorise à la fois son patrimoine, la biodiversité et met en valeur l'excellence de ses produits.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,  
BIENVENUE À LA FERME ET AOP**



## CONTACT

### La Cave Normande

La Guerrelière - 50720 Saint-Cyr-du-Bailleul

la.cave.normande@hotmail.fr

famille-guesdon.com

 Famille-Guesdon-La-Cave-Normande

06 60 64 36 61

Amélie TRUBLET  
**Pivette et Palorette**

**LES 21 ET 22 FÉVRIER 2026 - PRODUITS LAITIERS DE CHOIX**

Ferme familiale depuis 1968, nous transformons sur notre ferme le lait de nos fidèles coéquipières, en yaourt, crème dessert, fromage blanc, riz au lait, crème crue et beurre, et ce en Agriculture Biologique et en circuit court.

**PRODUITS AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



**CONTACT**

**Pivette et Palorette**  
209 rue Jeanne Painsel  
50300 Saint-Senier-sous-Avranches  
pivotteetpalorette@gmail.com  
pivotteetpalorette.fr  
 fermepivotteetpalorette  
06 84 66 05 12



## Sébastien GODEFROY **Hungry sauces & Co**

**DU 21 AU 23 FÉVRIER 2026 - SAUCES DE CHOIX**

**Sébastien Godefroy** est chef à domicile depuis 2022. En parallèle de cette activité, il a créé une gamme de sauces artisanales : **Hungry sauces & Co**. La gamme de 7 sauces est élaborée dans la Baie du Mont-Saint-Michel.



## CONTACT

### **Hungry sauces & Co**

5 la Grande Mazurie - 50300 Ponts

sebastien-godefroy@orange.fr

chef-sebastiengodefroy.fr

godefroysebastien50

06 86 06 50 16

Aurore PISMONT et Laurent ROBIN  
**Cidrerie le Père Mahieu**

**DU 22 AU 24 FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX**

Depuis 2006, la **Cidrerie Le Père Mahieu** propose des produits cidriques issus de pommes cueillies au cœur du Cotentin. Aujourd'hui, Aurore et Laurent développent une gamme de produits innovants, qui font redécouvrir à tous l'univers de la pomme. Parmi les insolites : la fabrication de farine de pommes, pour des recettes toujours plus gourmandes.

**PRODUITS LABELLISÉS BIENVENUE À LA FERME,  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
ET AOC COTENTIN**



**CONTACT**

Cidrerie le Père Mahieu  
Hameau les Mesles - 50340 Bricquebosq  
[contact@leperemahieu.com](mailto:contact@leperemahieu.com)  
[leperemahieu.com](http://leperemahieu.com)  
 [peremahieu](#)  
02 33 93 03 79



## CONTACT

### Les Bouilles de Cauquigny

2 le Hameau Flaux - 50480 Picauville

gaecduhameauflaux@gmail.com

lesbouillesdecauquigny.fr

Gaec-du-Hameau-Flaux-Les-Bouilles-de-Cauquigny

06 64 65 10 74



## LE 22 FÉVRIER 2026 - FROMAGE DE CHOIX

Située au coeur du Cotentin, cette ferme produit du lait depuis des décennies. **Christelle et Valéry** ont repris l'exploitation familiale, afin de poursuivre cette activité. Leur objectif ? Proposer un lait de qualité, dans le respect de l'environnement. Ici, les vaches pâturent 9 mois de l'année, et l'hiver la ration distribuée est composée à 70 % d'herbe !

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,  
BIENVENUE À LA FERME



François LECOURT  
**Le Vignoble de Muûs**

**LE 22 FÉVRIER 2026 - VIN DE CHOIX**

**Le vignoble Muûs** est une exploitation viticole de 6 400 pieds, avec une dizaine de cépages, plantés depuis 2021 sur un coteau exposé Sud, face à la mer, à Barneville-Carteret. Cette exploitation est née de la passion de François Lecourt pour le vin, pour notre terroir et pour les bons moments partagés entre amis. Après une première production de jus de raisin en 2022, la vendange de 2023 a permis de produire un vin type ratafia, baptisé Metti (en patois « khâlé »), vin gorgé de soleil issu d'un mélange de moût de raisins frais et d'eau de vie de vin, similaire au pommeau normand. Ce nectar est idéal à déguster frais, en apéritif ou en dessert. Ses différentes déclinaisons, blanc ou rosé, satisferont tous les palais, du sucré à l'acidulé, en passant par le fruité ou le torréfié.



**CONTACT**

**Le Vignoble de Muûs**  
38 route de la corniche - 50270 Barneville-Carteret  
vignoble.muus@gmail.com  
 **VignobleMuus**  
07 86 48 62 78



## CONTACT

**Le Rucher du Chefresne**  
8, la huberdière - Le Chefresne  
50410 Percy-en-Normandie  
[rucherduchefresne@gmail.com](mailto:rucherduchefresne@gmail.com)  
[rucherduchefresne.fr](http://rucherduchefresne.fr)  
 [rucherduchefresne](#)  
06 47 27 33 52

Samuel BILLARD  
**Le Rucher du Chefresne**

## LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - MIEL DE CHOIX

Apiculteur, **Samuel** est installé dans le sud Manche depuis 2019. Il fait évoluer ses colonies au gré des floraisons de la région. Ses abeilles de race Buckfast y trouvent leur nourriture facilement, et c'est lui qui récolte le fruit de leur travail. Toutes les étapes sont réalisées ici, aux ruchers ou à la miellerie, de la création de l'essaim jusqu'à la récolte et mise en pot.

## PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Morgane et Cédric BARBIER  
**Gaec Troismonts**

**LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - VIANDE DE CHOIX**

Le **GAEC Troismonts** est né du regroupement des exploitations familiales de Cédric et de Morgane. Ils décident en 2010 de se lancer dans la vente directe à la ferme, avec des produits de qualité, proposés à un prix abordable et permettant de valoriser leur travail. Aujourd'hui, il est possible d'acheter de la viande de boeuf, en colis ou au détail, ainsi que des produits d'épicerie comme des bocaux et terrines de viande.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS**



**CONTACT**  
**Gaec Troismonts**

La Henrière - Troisgots - 50420 Condé-sur-Vire  
[contact@gaectroismonts.fr](mailto:contact@gaectroismonts.fr)  
[gaectroismonts.fr](http://gaectroismonts.fr)  
 [troismonts](#)  
06 78 51 66 18



## CONTACT

La Distillerie du Voyageur

2 Hameau Boisnel - 50630 Le Vast

la.distillerie.du.voyageur@gmail.com

ladistillerieduvoyageur.com

La-distillerie-du-voyageur

06 47 87 83 01

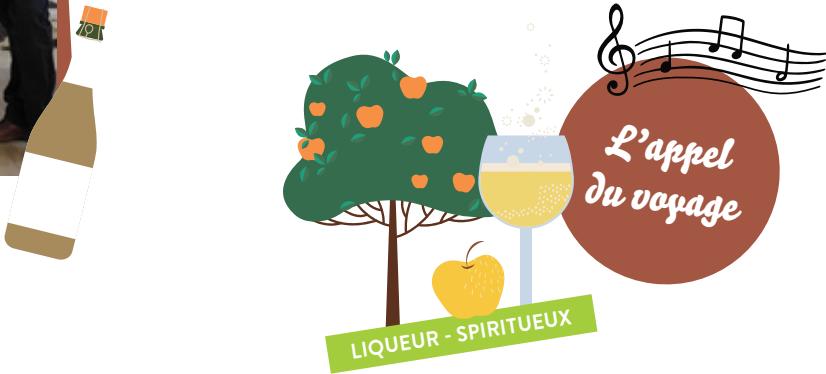
Audrey PIBOULE et Grégoire HAREL  
**La Distillerie du Voyageur**

## DU 23 AU 26 FÉVRIER 2026 - SPIRITUÉUX DE CHOIX

**La Distillerie du Voyageur** est une micro-distillerie artisanale située au Vast. Elle propose des spiritueux inspirés des voyages d'Audrey, avec chaque année un focus sur un pays différent et ses saveurs typiques. Les liqueurs sont produites de façon artisanale dans un alambic, sans arôme artificiel ni colorant, alliant savoir-faire local et découvertes internationales.

Notre produit phare : inspirée du célèbre café normand – ce savoureux mélange de café, calvados, sucre et crème – notre liqueur vous invite à redécouvrir cette tradition locale dans une version liquoreuse, élégante et chaleureuse.

## PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Sandra VIONNET

## Anthémis Cosmétique

### DU 24 AU 27 FÉVRIER 2025 - COSMÉTIQUES DE CHOIX

Depuis 2023, **Anthémis** crée des cosmétiques naturels, efficaces et respectueux de l'environnement. L'objectif est donc double : prendre soin de votre peau et de la nature ! ici, les cosmétiques sont conçus sans produits chimiques et certains des ingrédients sont cultivés - avec amour - sur les parcelles situées au Château de Chanteloup. Anthémis développe ainsi des produits de qualité, en privilégiant les ingrédients cosmétiques cultivés en Normandie, et biologiques. Choisir Anthémis, c'est contribuer à un monde meilleur, tout en prenant soin de votre peau avec des produits naturels et durables.



### CONTACT

#### Anthémis Cosmétique

14 le Mesnil Ours - 50420 Tessy-Bocage

contact@anthemis-cosmetique.fr

anthemis-cosmetique.fr

facebook.com/anthemis.cosmetique

06 09 54 37 92

Martial PECK  
**L'Écume des Falaises**

**LES 23 ET 24 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX**

Notre brasserie **L'Écume des Falaises** est née sur les falaises de Champeaux en 2014. Face à une demande grandissante de nos bières artisanales, nous avons dû nous agrandir. La brasserie L'Écume des Falaises s'est installée au niveau de la mer à Jullouville les Pins, une charmante station balnéaire de la Manche, en avril 2017 dans un ancien garage automobile.

C'est dans une atmosphère « indus » que nous produisons une large gamme de bières entièrement façonnées à la main. On y produit une blonde douce et peu amère, une triple forte et amère, une Indian Pale Ale ainsi que des bières de saison telles que l'ambrée au printemps, une bière blanche l'été, une triple spéciale pour l'automne et une bière brune à Noël.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



**CONTACT**

**L'Écume des Falaises**

16 Avenue du Général EISENHOWER

50610 Jullouville

[contact@lecomedesfalaises.fr](mailto:contact@lecomedesfalaises.fr)

[lecomedes-falaises.fr](http://lecomedes-falaises.fr)

[lecomedesfalaies](https://facebook.com/lecomedesfalaies)

07 61 01 95 15

Nicolas MARCHAND  
**Brasserie de l'Ouve**

**LES 24 ET 25 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX**

Au cœur des Marais du Cotentin notre Brasserie Artisanale met en avant les matières premières du terroir normand pour façonner des bières de caractère !



**CONTACT**

Brasserie de l'Ouve

11 bis Avenue Division Leclerc  
50390 Saint-Sauveur-le-Vicomte  
brassieriedelouve@gmail.com

BrassieriedelOuve  
06 09 54 37 92



## CONTACT

**GAEC des Alpines**

2006 route de l'aubannerie - 50860 Moyon-Villages

[etienne@cheverriedesalpines.com](mailto:etienne@cheverriedesalpines.com)

[cheverriedesalpines.com](http://cheverriedesalpines.com)

02 33 56 32 42

Étienne VANHOOVE  
**GAEC des Alpines**

## LES 25 ET 26 FÉVRIER 2026 FROMAGES DE CHÈVRE DE CHOIX

Ferme de vaches laitières née en 1960, elle accueille ses premières chèvres en 1969. Le **GAEC des Alpines** est quant à lui créé en 1980. Depuis, l'exploitation ne cesse d'évoluer. Aujourd'hui, 11 personnes apportent leur savoir-faire dans cette ferme de 600 chèvres laitières, permettant d'élaborer une gamme complète de produits, à découvrir sur le site internet de la ferme et au Salon International de l'Agriculture 2026 !

## PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



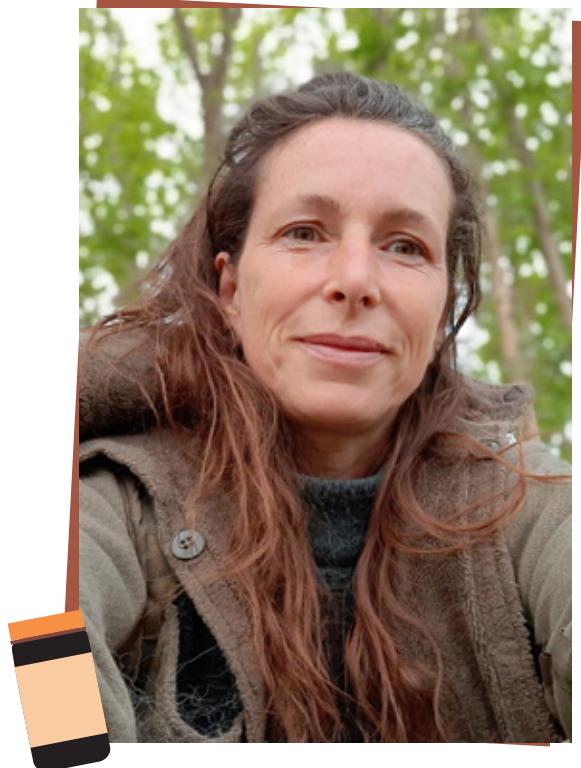
Sylvie EGRET  
**Drakaïna**

**DU 25 AU 27 FÉVRIER 2026 - AIL DE CHOIX**

**DRAKAÏNA**, ferme de Normandie - Producteur d'ail noir & spiritueux, apéritifs du DRAKAÏNA depuis 2023

Tête d'ail noir, crème d'ail noir, suprême d'ail noir, vinaigres à l'ail noir, moutarde et fleur de sel à l'ail noir

Apéritifs du DRAKAÏNA à base de macération de feuilles d'arbre : figuier, cerisier et pêcher mais aussi une nouvelle gamme d'hiver à venir : aiguilles de sapin, laurier palme, algues.



**CONTACT**

**Drakaïna**

220 chemin du rouge pommier - 50610 Jullouville  
[drakaina.infos@gmail.com](mailto:drakaina.infos@gmail.com)

[drakaina.fr](http://drakaina.fr)

[drakaina](#)

07 69 5317 66

Caroline RICHER  
**Chanvre d'Ame lin**



## DU 25 AU 27 FÉVRIER 2026 - HUILES DE CHANVRE DE CHOIX

Productrice d'**huile de chanvre**, je souhaite vous faire découvrir tous les bienfaits de cette huile sur notre corps. Cette huile de haute qualité riche en oméga 3/6 , vitamine E sera votre allié bonne santé.

### PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



## CONTACT

### Chanvre d'Ame lin

Villiers - 50730 Hamelin

caroline.richer@hotmail.fr

chanvredamelin.fr

Chanvre d'Âme lin

06 60 53 01 33

Gildard LAUNAY et Guillaume CHERRIER  
**Brasserie Bifrost**

**LE 26 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX**

Nous sommes une pico/micro brasserie artisanale. Nous produisons des bières de caractère. Nous transformons notre bière en y mettant le meilleur ! Nous complétons notre gamme de bières, avec des bières éphémères comme une « gose » framboises cassis (purée 100 % fruits), NEIPA, bière d'hiver vanille/calvados/chêne américain par exemple.



**CONTACT**

**Brasserie Bifrost**

30 rue Madeleine Desdevives - 50000 Saint-Lô

brasserie.bifrost@gmail.com

**BrasserieBifrost**

07 60 77 63 43



## CONTACT

La Loupbar Brasserie

830 route de l'Aubannerie - Zone Artisanale  
de la Busnouière - 50860 Moyon-Village  
contact@laloupbar.fr

laloupbar.fr

brassierielaloupbar  
06 77 13 65 44

Benoit LEPELLEY

**La Loupbar Brasserie**

## DU 26 AU 28 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

**La LoupBar** a connu ses débuts en 2014 lors d'expérimentation entre amis.

Ces premiers brassins fort appréciés des Loups de Moyon-Villages ont donné des ailes à Benoit et Axel pour concrétiser un projet de brasserie artisanale, basé sur le circuit court, de la fabrication à la vente. Son nom «La LoupBar Brasserie» fait référence à l'histoire locale des Loups de Moyon. Nous vous proposons une gamme de bières artisanales brassées en Normandie et comprenant : La LoupBar Blonde, La LoupBar Triple, La LoupBar Blanche, La LoupBar Ambrée, La LoupBar Brune.

## PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIR



Nicolas DUPEY et Nicolas CAUCHARD  
**La Ferme des Miroirs**

**DU 27 FÉVRIER AU 1<sup>er</sup> MARS 2026 - VOLAILLES DE CHOIX**

Passionnés par leur métier, **Nicolas et Nicolas** élèvent des volailles depuis 2021, en plein air, afin de garantir des produits de qualité. Poulets fermiers, conserverie de volailles, œufs plein air... Tout est là pour vous régaler.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS**



**CONTACT**

**La Ferme des Miroirs**  
15 La Flague - 50470 La Glacerie  
[nicolas@fermedesmiroirs.com](mailto:nicolas@fermedesmiroirs.com)  
 [lafermedesmiroirs](#)  
02 33 22 31 01



## CONTACT

Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église  
7 rue de la Cayenne - 50480 Sainte-Mère-Église  
[smebrasserie@gmail.com](mailto:smebrasserie@gmail.com)  
[biere-saintemere-eglise.com](http://biere-saintemere-eglise.com)  
 [bieresaintemereeglise](#)  
06 88 35 75 60

Laurence et Jérôme ETASSE  
Brasserie artisanale de Sainte-Mère-Église

## LE 27 FÉVRIER 2026 - BIÈRES DE CHOIX

L'aventure de la **Brasserie de Sainte-Mère-Église** a commencé en 2014. 9 recettes différentes sont aujourd'hui élaborées, principalement distribuées en circuit court, dans la Manche et le Calvados. Les bières de Laurence et Jérôme sont vendues auprès de restaurants, bars et épiceries. En 2019, une boutique a même ouvert ses portes dans le bourg de Sainte-Mère-Église.

## PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS



Ludovic GÉRARD  
**GAEC de l'Oifferie**

**DU 27 FÉVRIER AU 1<sup>er</sup> MARS 2026 - CIDRE DE CHOIX**

Depuis 23 ans, **la ferme de l'Oifferie** propose des produits de qualité. Grâce à leurs vergers hautes-tiges, aussi bien en pommes qu'en poires, et leur propre alambic, ces producteurs ont développé une gamme reconnue, certains disposant même de l'AOC Domfrontais. Aujourd'hui, cette production est devenue caractéristique du terroir domfrontais et de ses saveurs à base de poire.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,  
AOC**



**CONTACT**

**GAEC de l'Oifferie**

Boudet - 50720 Barenton  
[sarlergerard.danieletfils@gmail.com](mailto:sarlergerard.danieletfils@gmail.com)  
06 82 19 56 77



## CONTACT

Domaine de l'Orogale

17b, Route de la Duquerie

50570 Montreuil-sur-Lozon

maxime.haupais@orange.fr

Domaine-de-lOrogale

06 70 38 06 62

Maxime HAUPAIS  
Domaine de l'Orogale

## LES 27 ET FÉVRIER 2026 - CIDRE DE CHOIX

Si la **famille Haupais** exploite le domaine depuis 1926, c'est en 2013 que **Maxime** se lance dans la création du verger. Aujourd'hui, le domaine cidricole s'étend sur 6 ha au cœur du bocage. Les cidres ont une prise de mousse naturelle, c'est-à-dire qu'il n'y a aucun ajout de sulfites. Ils ne sont ni pasteurisés, ni gazéifiés : tout repose sur le travail des levures ! Une démarche distinguée par la labellisation « AOP Cidre Cotentin. »

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,  
AOP



Famille VIARD  
**SNC La Ferme du Bourg Groux**

**DU 27 FÉVRIER AU 1<sup>er</sup> MARS 2026**  
**PRODUITS LAITIERS DE CHOIX**

C'est en 1984 que la **Ferme du Bourg Groux** débute la vente de produits laitiers à la ferme. Une ambition qui, 40 ans plus tard, perdure avec l'installation des enfants. Crème fraîche, crème crue, riz au lait, fromage blanc, crème dessert, confiture de lait... La famille Viard remporte de multiples prix et médailles pour ses produits appréciés par tous.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS**



**CONTACT**

**SNC La Ferme du Bourg Groux**  
3021 Route de la Maugerie - 50860 Moyon-Villages  
[charlotteviardfbg@gmail.com](mailto:charlotteviardfbg@gmail.com)  
[fermedubourgroux.fr](http://fermedubourgroux.fr)  
 [La-Ferme-du-Bourg-Groux-Maison-Viard](#)  
02 33 55 73 67



## CONTACT

Brasserie Captain James et ses mousses

26 avenue du Passous - 50230 Agon-Coutainville

contact@captain-james.fr

captain-james.fr

Captain-James-et-ses-mousses

06 17 24 94 73

## Anaïs HERMANN et Pierre JAMES Brasserie Captain James et ses mousses

DU 28 FÉVRIER AU 1<sup>er</sup> MARS 2026 - BIÈRES DE CHOIX

Anaïs et Pierre ont lancé leur brasserie en 2020. Ils proposent 5 sortes de bières différentes et 1 bière spéciale ! Cette brasserie locale travaille avec des produits biologiques et ne vend ses produits qu'en circuit court, dans la Manche. Découvrez l'univers **Captain James**, des bières artisanales et qui font plaisir !

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Léa KAZMIERCZAK  
**Distillerie Montjoie**

**DU 28 FÉVRIER AU 1<sup>er</sup> MARS 2026 - SPIRITUEUX DE CHOIX**

**Distillerie artisanale** située dans le Coutançais, je produis des spiritueux de caractère élaborés à partir de recettes authentiques. Ma gamme est composée d'un pastis, d'un gin artisanal et de liqueurs fruitées. »

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS**



**CONTACT**

**Distillerie Montjoie**  
33 hôtel Saint Deni - 50450 Gavray  
[lk@montjoie-distillerie.fr](mailto:lk@montjoie-distillerie.fr)  
[montjoie-distillerie.fr](http://montjoie-distillerie.fr)  
[montjoie.distillerie](https://www.facebook.com/montjoie.distillerie)  
07 81 37 82 81

Laurence GIRAUD

## La Distillerie du Cotentin

DU 28 FÉVRIER AU 1<sup>er</sup> MARS 2026 - WHISKY DE CHOIX

**La Distillerie du Cotentin** est une entreprise qui produit du whisky de façon artisanale en utilisant des matières premières de la région Normandie et du département de la Manche. Le Norouët est un single malt à 44,5 % qui dévoile toute la richesse d'un distillat artisanal, à la fois précis et élégant. Issu d'une sélection d'orge et d'un savoir-faire patient, il exprime l'équilibre parfait entre la puissance du malt et la finesse des arômes.

PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS,



## CONTACT

### La Distillerie du Cotentin

127 Hameau es vrac, 50340 Saint-Germain-le-Gaillard  
[distillerie.cotentin@laposte.net](mailto:distillerie.cotentin@laposte.net)

[distillerie.cotentin50](https://www.facebook.com/distillerie.cotentin50)  
06 63 58 63 35



David et Laurent CAHOREL

## GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux

**DU 28 FÉVRIER AU 1<sup>er</sup> MARS 2026 - CAMEMBERT DE CHOIX**

C'est en 1924 que l'histoire du **GAEC Cahorel** débute. Installés depuis de nombreuses années, **David et Laurent Cahorel**, la 4<sup>e</sup> génération, proposent une gamme élaborée de produits laitiers. Réputés pour leur camembert AOP fermier, ils se diversifient avec du beurre, de la crème ... Et du pont l'évêque, depuis 2024.

**PRODUITS LABELLISÉS AOP,  
BIENVENUE À LA FERME**



## CONTACT

**GAEC Cahorel - Ferme du Bienheureux**  
1 La Métairie - 50530 Sartilly-Baie-Bocage  
[gaec.cahorel@wanadoo.fr](mailto:gaec.cahorel@wanadoo.fr)  
 [Fermedubienheureux](#)  
06 60 75 89 86

Stéphane RENET  
**Au Petit Versailles Gourmand**

**LE 1<sup>er</sup> MARS 2026 - BISCUITS DE CHOIX**

Nous sommes une **biscuiterie artisanale**, épicerie fine, cave à vins située à Valognes dans la Manche. Nous souhaitons mettre en avant nos produits labellisés Manche Terroirs ainsi que les produits phares de notre production.

**PRODUITS LABELLISÉS MANCHE TERROIRS**



**CONTACT**

**Au Petit Versailles Gourmand**

50 Boulevard Félix Buhot - 50700 Valognes

aupetitversaillesgourmand.50@orange.fr

aupetitversaillesgourmand50.fr

biscuiterie au petit versailles gourmand

06 82 12 90 31



## NOTES

## NOTES

## NOTES

