

Le rendez-vous

Pour sa seconde édition, dimanche, la Fête de la gastronomie et du terroir du Duché de Normandie rassemblera 11 confréries et cinq producteurs locaux, sous les halles. « **Une façon d'allier tradition et gastronomie**, expliquent les organisateurs. **Cette manifestation a pour vocation de valoriser les produits gastronomiques qui font la renommée de la Normandie.** »

À 10h, les confréries défilèrent dans les rues du centre-ville entre la roseraie et les halles. Puis, réunies sous les grandes halles, elles offriront aux visiteurs des dégustations de leurs produits.

Tout au long de la journée, l'association Cach Les Vias montrera tous ses talents à travers des danses folkloriques normandes. Enfin, à 16h, se tiendront les cérémonies d'intronisation.

Seront présentes : la confrérie du cervelas aiglon, la tripière fertoise, les compagnons du boudin blanc d'Essay, la véritable andouille de Vire, les fins goustiers du Pré-Bocage, les chevaliers du pont-l'évêque, les chevaliers du camembert, les compagnons du Neufchâtel, les chevaliers du livarot, la confrérie de la gastronomie de Flers et la confrérie des gastronomes de la teurgoule et de la fallue d'Houlgate.

Dimanche 25 juin, de 10h à 18h, sous les halles.



Yves Bégassat, grand-maître de la confrérie des gastronomes de la teurgoule et de la fallue, entouré de Tristan Duval, vice-président de Normandie Cabourg Pays d'Auge en charge du tourisme, et de Pierre Mouraret, maire.

