POMME

Croquez la pomme, goûtez le cidre
Pays de Mortagne au Perche

LE PERCHE Accueillant par nature
OFFICE de TOURISME
PAYS DE **MORTAGNE-AU-PERCHE**

Pratique / Gastronomie / Terroir

POMME

Plutôt cidre ou jus de pomme ?

En Pays de Mortagne-au-Perche, véritable jardin d'Eden, il n'est pas rare de croiser le long des routes et des chemins, des vergers de pommiers. Témoignages d'une tradition toujours bien ancrée : la fabrication du cidre. Mais pas n'importe quel cidre ! Sa typicité a été reconnue par l'INAO et le Cidre du Perche s'est vu récompensé d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) en 2020.

De nombreux produits cidricoles et recettes autour de la pomme sont à découvrir : jus de pommes, gelée de cidre, vinaigre de cidre, pommeau (AOC pommeau de Normandie) et bien sûr Calvados (AOC calvados de Normandie) ...

Parcourez les vergers et fermes cidricoles du Pays de Mortagne-au-Perche et découvrez la pomme sous tous ses états !

La Maison Ferré à Comblot

Située au cœur du Parc Régional du Perche, la ferme familiale réalise des produits cidricoles dans la tradition et le savoir-faire normand tout en préservant l'environnement des vergers par des interventions raisonnées. La boutique installée aux « Mares », est ouverte toute l'année sur rendez-vous ou d'avril à septembre les mercredi, vendredi, samedi (après-midi). Du 14 juillet au 15 août, la boutique est ouverte tous les après-midi sauf le dimanche. Et chaque année au mois de novembre, participez à la Fête du cidre : visite de la cidrerie, pressage, distillation, etc ...

LES MARES 61400 COMBLOT - 02 33 25 29 50
06 64 50 96 88
https://www.lamaisonferre.fr/

Le verger de la Haie Roger à Villiers-sous-Mortagne

Vente de pommes et jus de pomme. Cueillettes et visites ouvertes à tous de novembre à décembre. Un moment agréable à partager en famille pour croquer la pomme sous le pommier ! Ouvert les mercredi, samedi et dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h pour les cueillettes. La vente directe à la ferme, en période hivernale, se fait les mercredi et samedi après-midi de 14h à 18h.

LA HAIE ROGER 61400 VILLIERS-SOUS-MORTAGNE - 02 33 25 37 77 - 06 58 80 17 42
http://vergerdelahaieroger.blogspot.com/

La cave de vieillissement à Saint-Langis-lès-Mortagne

Créée en 1951, la cave a compté jusqu'à 180 producteurs en 1970. Aujourd'hui 12 producteurs livrent leur Calvados à la Cave Coopérative, où il est ensuite assemblé par millésime et vieilli en fût de chêne. C'est donc au cœur du Perche qu'est fabriqué le Calvados, production fermière du Perche, médaillé d'or au concours général agricole en 2006. La cave de vieillissement est ouverte à la visite tous les jours, sur rendez-vous uniquement de 10h à 12h et de 14h à 18h.

LA GARE 61400 SAINT-LANGIS-LÈS-MORTAGNE
02 33 73 73 34 - 06 41 09 39 92

Vente directe à la ferme

La Ferme du Chemin Perray

Exploitation biologique depuis 20 ans
Jus de pomme : bouteille de 1L ou cubis de 5L
Uniquement sur demande

CHEMIN PERRAY 61360 COULIMER
02 33 25 94 38 - 06 12 81 67 46
CHEMINPERRAY@GMAIL.COM
WWW.FERMEDUCHEMINPERRAY.JIMDO.COM

La Ferme d'Anne-Cécile Suzanne

Jus de pomme sans pesticides
Sur rendez-vous, téléphoner avant
Vente sur le marché de Mortagne-au-Perche le samedi matin

LA GAULARDIÈRE 61400 MAUVES-SUR-HUISNE
06 48 68 03 75

La Ferme du Bignon

Jus de pomme
Vente uniquement sur rendez-vous (laisser un message avec ses coordonnées) ou commande en ligne depuis le site internet
A retrouver aussi Chez Emilie et Yann (Epicerie fine à Mortagne-au-Perche)

LE BIGNON 61400 SAINT-DENIS-SUR-HUISNE
02 33 73 13 02 - 06 52 09 86 94
CONTACT@LEPARIFOU.COM
WWW.LEPARIFOU.COM

La Ferme du Chailloué

Jus de pomme bio
Livraison à domicile, retrait à la ferme
Commande depuis le site internet ou par téléphone

LE CHAILLOUÉ 61400 SAINT-MARD-DE-RÉNO
02 33 25 11 89 - 06 03 59 33 68 - 07 88 49 04 30
WWW.LAFERMEDUCHAILLOUÉ.FR

Découvrir le Pays de Mortagne-au-Perche

www.ot-mortagneauperche.fr

LE PERCHE Accueillant par nature
OFFICE de TOURISME
PAYS DE **MORTAGNE-AU-PERCHE**

36 place du Général de Gaulle
61400 Mortagne-au-Perche
02 33 83 34 37
contact@ot-mortagneauperche.fr
Document non contractuel

@otpaysdemortagneauperche