

VERY
FRANCE

info@very-france.com

+33 (0)6 50 34 98 66

very-france.com

Agence & Atelier Pour Croisiéristes

VERY FRANCE

Rufey-sur-Seille, Jura, France



Saveurs de Normandie

Description

les trésors gourmands de la Normandie

Plongez au cœur du terroir normand à travers une animation dégustation conviviale et gourmande autour de ses produits phares : le cidre, le pommeau, le calvados et la célèbre tarte Tatin.

– Au programme

Cidre de Normandie

Un incontournable de la région. Doux ou brut, ce cidre légèrement pétillant accompagne à merveille les crêpes, les fromages ou simplement un moment de partage. Nous vous proposons une dégustation commentée pour découvrir ses subtilités.

Pommeau

L'apéritif normand par excellence. Élaboré à partir de jus de pomme et de Calvados, vieilli en fût de chêne, le pommeau séduit par sa douceur fruitée et son équilibre. À savourer seul ou en accord avec un fromage affiné.

Calvados

Eau-de-vie emblématique de Normandie, le Calvados est distillé à partir de cidre et vieilli plusieurs années en fûts. Fort et élégant, il se déguste avec respect et modération – souvent accompagné d'un carré de chocolat noir ou d'un fruit sec.

Tarte Tatin

La fameuse tarte aux pommes caramélisées servie à l'envers. Bien que née dans la Loire, elle est aujourd'hui indissociable de la cuisine normande. Servie tiède, elle se marie parfaitement avec une touche de crème fraîche ou une boule de glace à la vanille.

– Une histoire autour du Calvados

Le Calvados, c'est bien plus qu'un simple alcool : c'est un pan vivant de l'histoire normande. Son nom vient du département du même nom, mais ses origines remontent à plusieurs siècles.

La première trace écrite de cette eau-de-vie de pomme date de **1553**, dans le journal d'un seigneur normand, **Gilles de Gouberville**, qui raconte comment il distillait son cidre pour en faire une « eau-de-vie de cidre ».

À l'époque, cette pratique était réservée aux nobles et aux monastères. Mais peu à peu, les paysans normands ont adopté cette technique pour conserver les fruits en surplus et réchauffer les longues soirées d'hiver. On disait que le Calvados « réchauffait le cœur et fortifiait l'âme ».

Une tradition est même née : celle du « **trou normand** », une petite rasade de Calvados prise entre deux plats lors d'un repas copieux, pour raviver l'appétit. Encore aujourd'hui, cette coutume est vivante dans de nombreuses familles.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, les stocks de Calvados ont parfois été cachés dans des caves ou des tonneaux enterrés, pour échapper aux pillages. Certains fûts oubliés ont été redécouverts des années plus tard, offrant un breuvage d'une rare finesse, vieilli naturellement pendant des décennies.

Le Calvados n'est donc pas qu'un digestif : c'est une mémoire liquide de la Normandie, qui allie savoir-faire, patience et respect du fruit.

Category

1. Animation

Categorie

1. Animation

Date

14/03/2026

Circuit: Seine **Type:** Atelier culinaire

Lieu: À bord **Durée:** 1h30 - 2h00

Nombre De Passagers: 160