MILLÉNIUM NORMAND - PANNEAU 8
LABELS NORMANDS





Le Bocage et les Vaches Normandes

La Normandie est une région connue dans le monde entier pour ses paysages verdoyants, ses vaches rousses et blanches et surtout... pour sa table. En Normandie, bien manger est synonyme de partage et de fête. Découvrez les 5 stars absolues de notre terroir.



2. La Douce Teurgoule

Ce dessert traditionnel cuit pendant des heures à feu très doux. C'est un mélange onctueux de riz, de lait entier de Normandie, de sucre et de cannelle.

Le Goût : Hyper crémeux avec une croûte caramélisée et épicée sur le dessus. Une vraie gourmandise réconfortante !

L'anecdote historique :En vieux normand, "teurgoule" signifie "tordre la goule" (se tordre la bouche). Au XVIIIe siècle, quand le riz et la cannelle arrivèrent par bateau dans les ports normands, les habitants étaient tellement pressés de savourer cette nouveauté qu'ils se brûlaient la bouche en la mangeant directement à la sortie du four !

4. Le Caramel d'Isigny



Ces bonbons carrés et fondants font la fierté de la région.
Ils concentrent toute la richesse des pâturages normands : la crème, le lait et le beurre d'Isigny.

Le Goût : Une douceur de sucre cuit et de crème, un fondant inimitable qui fait voyager en enfance..

L'anecdote historique : C'est un confiseur nommé Dupont qui popularisa ce bonbon dans les années 1930. En associant astucieusement ses caramels à la réputation d'excellence mondiale du beurre d'Isigny-sur-Mer, il connut un succès fulgurant. Aujourd'hui, ils sont dégustés jusqu'au Japon et aux États-Unis !

Le saviez-vous ? "Avoir le beurre et l'argent du beurre" est une célèbre expression française directement héritée de la richesse des fermes normandes. La crème et le beurre produits dans la région étaient d'une qualité si exceptionnelle qu'ils se négociaient à prix d'or sur tous les marchés !



1. Les 5 Fromages Emblématiques

La Normandie est la reine incontestée des fromages de caractère. Notre terroir d'exception donne naissance à cinq joyaux fromagers uniques :

1. Le Camembert de Normandie (AOP) : Moelleux et fleuri, né en 1791.
2. Le Livarot (AOP) : Surnommé "Le Colonel" avec ses lanières de laîche.
3. Le Pont-l'Évêque (AOP) : Un coeur tendre et fruité dans un format carré.
4. Le Neufchâtel (AOP) : Le plus ancien, moulé en forme de coeur.
5. Le Pavé d'Auge : L'ancêtre rustique et fondant du Pays d'Auge.

L'anecdote historique : Pendant la Révolution, la fermière Marie Harel cacha un prêtre réfractaire originaire de la Brie. En remerciement, il lui confia son secret de fabrication. Marie l'adapta dans son village de Camembert, créant ainsi la légende !
Pour le Neufchâtel, la forme de coeur vient de la guerre de Cent Ans : les jeunes Normandes offraient ces fromages aux soldats anglais pour leur déclarer leur flamme en secret.



3. Pommes, Jus et Cidre

En Normandie, il y a plus de pommiers que d'habitants !
On presse ces fruits d'exception pour élaborer de délicieux jus de pomme ainsi que du cidre et du Pommeau.

Le Goût : Fruité, pétillant et équilibré, parfait compagnon des crêpes et des fromages de caractère.

L'anecdote historique :Ce sont les Basques qui ont inventé le cidre, mais les Normands ont planté des millions d'arbres au Moyen Âge grâce à leur climat idéal. C'est aussi ici qu'est née la tradition du "Trou Normand" : boire un petit verre de Calvados au milieu du repas pour relancer la digestion ! La bénédictine créée en en 1510 est un elixir normand réputé dans son abbaye près de Fécamp.



La Coquille Brute

5. La Coquille Saint-Jacques

Avec ses centaines de kilomètres de côtes, la Normandie est la première région de pêche de ce coquillage prestigieux, cueilli chaque hiver dans la Manche.



La Noix de St-Jacques

Le Goût : Une noix blanche extrêmement tendre, fine, délicate et délicieusement iodée.

L'anecdote historique : Son nom vient des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle au Moyen Âge. Ils attachaient ces coquilles vides à leurs habits. Elles servaient de preuve de leur voyage, de porte-bonheur protecteur et de cuillère de fortune pour recevoir de l'eau ou de la soupe en route !

CONCEPTEUR DU PANNEAU : GILLES ALAIN