

M A G A Z I N E D E D E S T I N A T I O N

Valès dunes

GASTRONOMIE

HÉBERGEMENTS

ACTIVITÉS

PATRIMOINE



office de
tourisme

VAL
ÈS
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
DÛNES

Édito



“

Des mots pour apprendre, pour comprendre ;
des photos pour illustrer, pour poser le regard et
temporiser la lecture.

*Un magazine de destination pour s'évader sans bouger ou pour
préparer l'action...*

*Puis marquer la page et partir ici ou là pour découvrir ou
redécouvrir sous un ciel différent ce que l'on aime et qui n'use pas
le regard...*

*À mille ans de nos jours, le nom de Val ès dunes est sorti d'une
bataille. Celle qui fit de Guillaume le bâtard un Duc de Normandie,
celui-là même qui plus tard devint Guillaume le Conquérant, roi
d'Angleterre.*

*Entre plaine et Pays d'Auge, aux portes de Caen et à quelques
encablures de la mer, Val ès dunes redevenu paisible se donne
facilement à ceux qui aiment la marche à pied ou le vélo sous
toutes ses formes.*

*Paysages d'histoires petites ou grandes, de bataille en semailles,
de contes en légendes, de tours en moulins et d'églises en
chemins, sous les quatre saisons, en famille ou en solitaire,
regardez, goûtez, sentez et touchez.*

Servez-vous, ce territoire s'offre à vous!

”

Philippe PESQUEREL,

Président de la Communauté de communes Val ès dunes

Régine ENÉE,

Vice-Présidente « Tourisme, culture,
patrimoine et animation communautaire »

sommaire

7. Un territoire ancré dans l'Histoire

23. Une bulle de nature à explorer

35. La fabrique à souvenirs

47. Savoir-faire & saveurs du terroir

55. À taaaaaable !

63. Pipi, les dents et au lit !

70. Les infos pratiques

71. Portrait de l'équipe

Magazine édité par : Office de Tourisme, CDC Valès dunes

Conception graphique, mise en page et illustrations : Studio 911, Marjorie Ponsard, Stéphanie Machefert, Maxime Belloche.

Rédaction et conception : Clémence Maupas, Élodie Hubert.

Couverture : Photo911

Crédits Photos © : Photo911, Jérôme Hamon, CEN Normandie, Marc Chazelle, Hugo de Mézérac, Thierry Houyel, IWM B7756, CDC Valès dunes, Adobe Stock, Shutterstock, Blanche Ganot et Florian Hardy.

Impression : Corlet Imprimeur S.A, 1000 exemplaires. Les renseignements mentionnés sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés. Malgré le soin apporté à l'édition de ce support, des erreurs ou omissions ont pu s'y glisser. La responsabilité de l'Office de Tourisme Valès dunes ne peut être engagée. Ne pas jeter sur la voie publique.



CAEN

FALAISE



**VAL
À DUNES** COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

VERS LA MER ↗



LISIEUX





UN TERRITOIRE
ANCRÉ DANS
L'HISTOIRE



REMONTER le TEMPS



1027-1028

Naissance de Guillaume à Falaise.

1035

Mort de Robert 1^{er}.
Guillaume prend la place de son père et devient duc de Normandie.

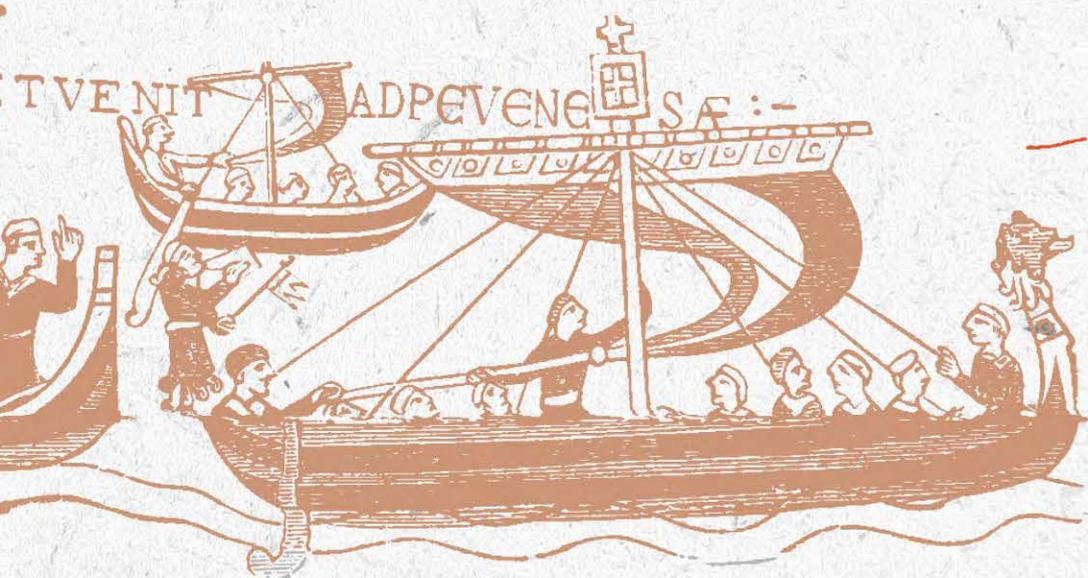
1047

Bataille de Val ès dunes.



Pour appréhender l'histoire de Val ès dunes, il faut remonter près de 1000 ans en arrière, en 1047 précisément. Guillaume, fils de Robert le Magnifique et d'Arlette de Falaise, succède à son père décédé au retour des croisades en 1035 et prend la tête du duché de Normandie. Considéré comme un bâtard par les différents barons rebelles, Guillaume vit sous la menace pendant des années et échappe à la mort à de nombreuses reprises. En 1047, il requiert l'aide de son suzerain, le roi de France Henri 1^{er}.

Accompagné de son armée, un matin d'août, c'est dans la plaine de Val ès dunes, à Valambray, que vont s'affronter plusieurs milliers de gens d'armes et cavaliers. Cette journée d'août 1047 est sanglante mais la victoire de Guillaume est sans appel. Son autorité ne fait plus aucun doute sur le duché de Normandie. Cette page de l'Histoire marque le début de l'épopée de Guillaume de Normandie, qui deviendra plus tard roi d'Angleterre, et fera de lui un des personnages les plus influents de l'histoire de l'Europe.



1053

Mariage de Guillaume et Mathilde de Flandre.

1066

Guillaume bat Harold à la bataille d'Hastings et se fait couronner roi d'Angleterre.

1087

Guillaume meurt à l'âge de 59 ans.

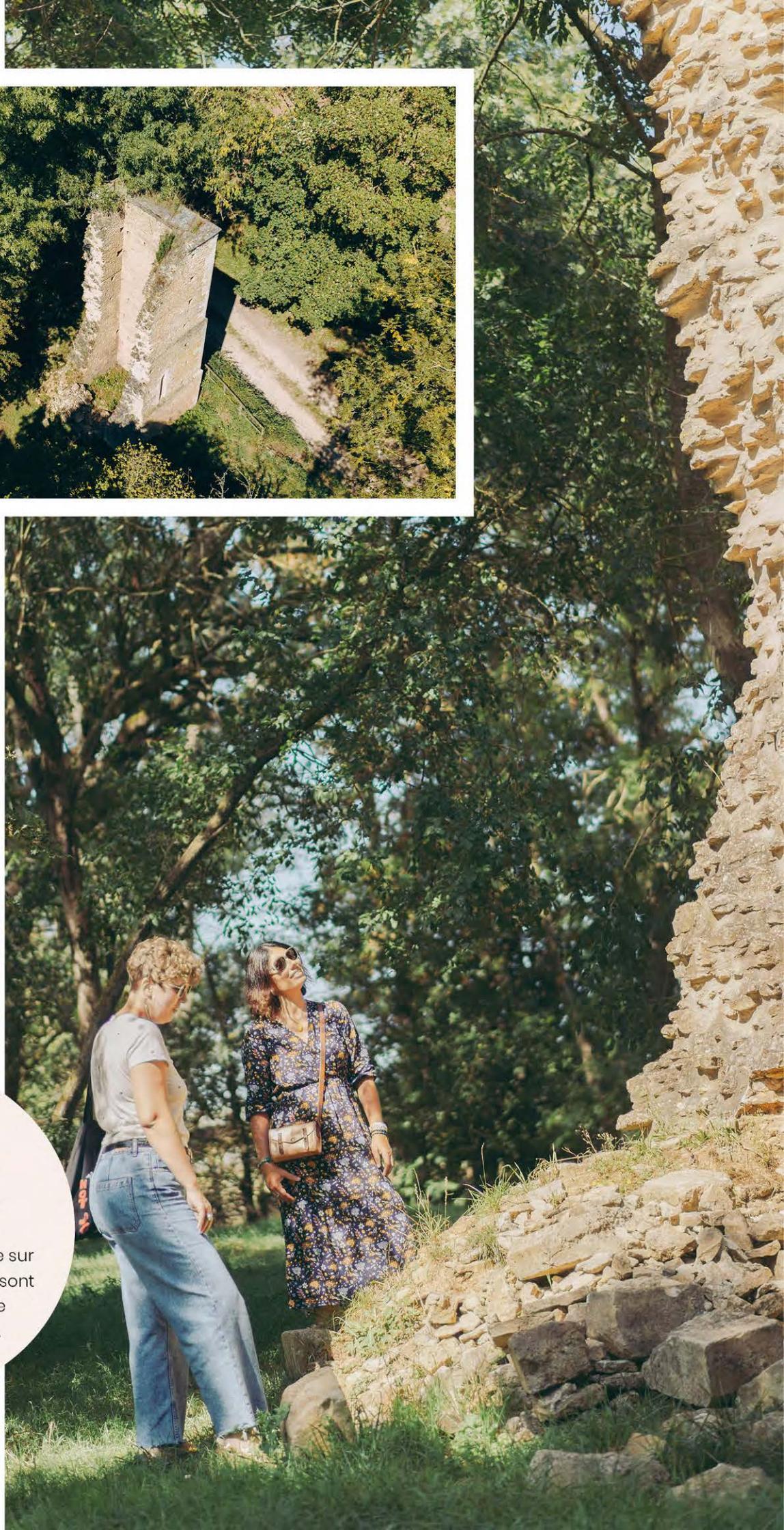


La tour de Valmeray en ruine marque l'emplacement initial de l'église Saint-Brice où fût célébrée la messe avant la bataille de Val ès dunes par Henri 1er, Roi de France. Les vestiges appartiennent au clocher de l'église qui y fut édifée au 17^e siècle. À l'abandon depuis les batailles de l'été 1944, où elle servit de poste d'observation à l'armée allemande, elle est aujourd'hui située sur un site classé.

Comment la trouver ?

Lieu-dit, Le Valmeray,
14370 VALAMBRAY

Un dépliant ainsi qu'un livre sur la Bataille de Val ès dunes sont disponibles à l'Office de Tourisme Val ès dunes.



Fête médiévale

“ 1047,
Guillaume
en
Val ès dunes



Forte de son histoire, la Communauté de communes Val ès dunes célèbre le passage de Guillaume le Conquérant sur son territoire à l'occasion d'un grand évènement organisé tous les deux ans.

Appelée «1047, Guillaume en Val ès dunes», cette fête médiévale qui a lieu à Argences est l'occasion pour les visiteurs de vivre à l'époque médiévale le temps d'un week-end.

Au programme :

des reconstitutions de campements médiévaux, combats à cheval, combats de béhourd, musique traditionnelle du moyen-âge, démonstration d'arts et métiers anciens, grand marché médiéval, animations pour enfants, reproduction de la célèbre tapisserie de Bayeux...

La prochaine fête médiévale aura lieu à l'été 2025 et pour être sûrs de ne rien manquer du programme, rendez-vous sur le site internet de l'Office de Tourisme Val ès dunes !



Découvrir
un **Savoir-faire**
MILLÉNAIRE



“

Ce moulin à eau millénaire
témoigne de l'ingéniosité
humaine et de sa capacité
à vivre en harmonie
avec la nature.

”





Situé au cœur du bourg d'Argences, les origines du Moulin de la Porte remontent au 11^e siècle. Il fut le plus important parmi les quatre construits par l'Abbaye de Fécamp. C'est d'ailleurs à cet endroit que Guillaume le Conquérant se ravitailla avant la bataille de Val ès dunes en 1047.

Cet édifice fut privatisé après la Révolution. Appartenant à la commune depuis 2000, le Moulin de la Porte d'Argences est aujourd'hui géré par une association qui se charge de l'animer et de le faire visiter.

Il est ouvert au public lors des Journées des Moulins chaque dernier week-end de juin, ainsi qu'aux Journées européennes du Patrimoine. À cette occasion, il est mis en fonction pour produire de la farine de blé grâce aux bénévoles de l'association qui le gèrent.

Vous souhaitez visiter le Moulin?

Contact :

info@moulinde la porte-argences.fr

1 rue du Moulin

14370 ARGENCES

Astuce :

Des chemins de randonnées qui empruntent les sentiers aux alentours du Moulin de la Porte sont disponibles à l'Office de Tourisme Val ès dunes.

MARCHER sur les
TRACES du **PEINTRE**
Jules-Louis Rame

“
Bénis soient
ceux qui sont
capables de voir
la beauté dans
les lieux les plus
modestes là où
d'autres ne
voient rien ”

Camille Pissarro



Que vous soyez amateurs d'art ou simple curieux, le parcours Jules-Louis Rame est la promesse d'une parenthèse bucolique dans le petit village de charme de Ouézy.

Peintre impressionniste né en 1855 à Ouézy, Jules-Louis Rame a passé sa vie dans ce village qu'il aimait tant. Il en a peint chaque recoin sur ses toiles. À sa mort en 1927, il est enterré dans le cimetière de la petite bourgade, où une stèle est érigée à son effigie.

« J'ai toujours travaillé dans mon village et les environs. Avant l'été dernier où je suis allé peindre à Clécy, à 10 lieues d'ici, je n'avais jamais senti le besoin d'aller chercher d'autres sujets. Ici j'ai bientôt peint toutes les maisons et tous les arbres je les connais de tous les côtés mais je reste persuadé qu'il reste beaucoup à faire. »

Jules-Louis Rame, février 1898.

Ce parcours pédestre au départ de la mairie de Ouézy permet de découvrir en autonomie les vingt-six pupitres représentant ses œuvres. Ces derniers sont situés à l'endroit même où Jules-Louis Rame a peint ses toiles.

Pour les groupes, des visites commentées et la visite du prieuré (propriété privée) sont possibles.

André Lemaître

Val ès dunes a également vu passer sur son territoire le talent d'un autre peintre, André Lemaître. Né à Falaise en 1909, instituteur dans le village de Billy (Valambray), il vivra une grande partie de sa vie à Cesny-aux-Vignes, à seulement quelques kilomètres de Ouézy. Influencé principalement par Cézanne, il se forgera son propre style, qualifié de « réalisme abstrait ». Ces œuvres qui se comptent par centaines sont aujourd'hui visibles dans plusieurs musées de Normandie, notamment à Falaise.

+ d'infos

contact@asso-ouezy-ole.fr

06 81 75 30 98

www.asso-ouezy-ole.fr

Honorer la **MÉMOIRE**

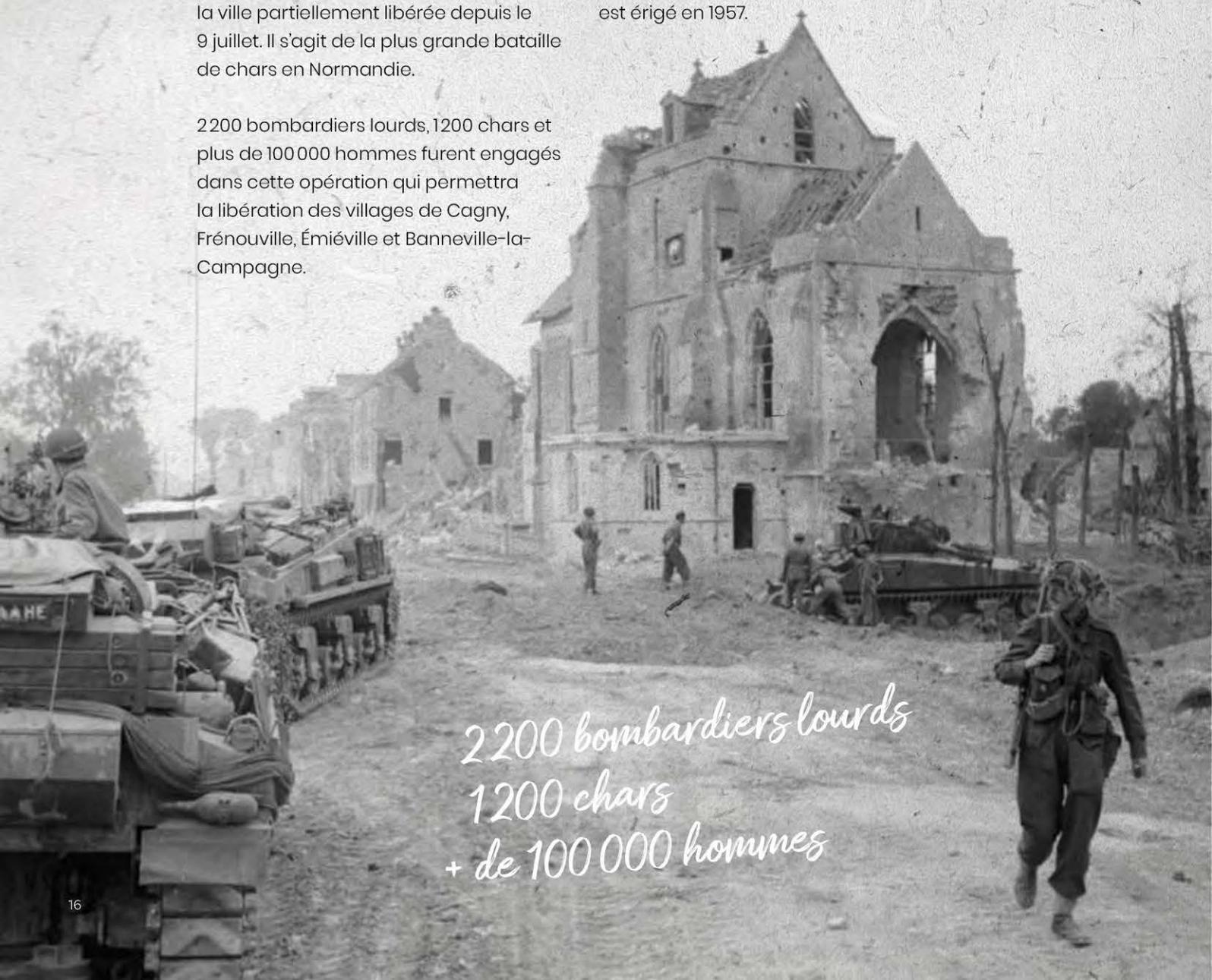


Quelques semaines après le débarquement sur les plages de Normandie, le 18 juillet 1944, le général Montgomery lance une nouvelle offensive. L'opération Goodwood, au sud-est de Caen achève la prise de la ville partiellement libérée depuis le 9 juillet. Il s'agit de la plus grande bataille de chars en Normandie.

2200 bombardiers lourds, 1200 chars et plus de 100 000 hommes furent engagés dans cette opération qui permettra la libération des villages de Cagny, Frénouville, Émiéville et Banneville-la-Campagne.

D'un point de vue stratégique, c'est un succès : les Allemands déplacent de nombreuses unités de l'ouest vers l'est, facilitant ainsi la progression des Américains qui permettra la libération de Caen.

Des stèles commémoratives sont visibles à Cagny et Émiéville. À Saint-Pierre-du-Jonquet, commune témoin d'un massacre de résistants (28 hommes fusillés), un monument commémoratif est érigé en 1957.



*2200 bombardiers lourds
1200 chars
+ de 100 000 hommes*



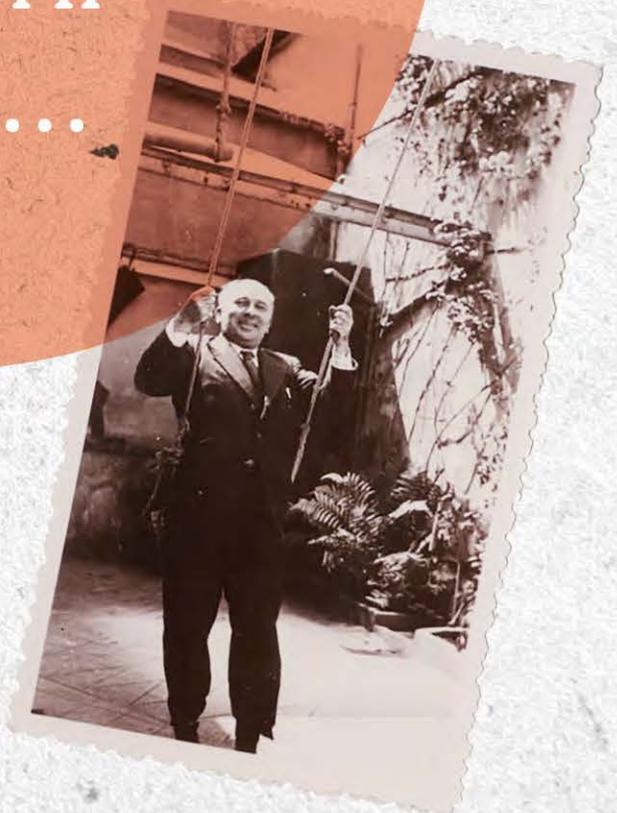
Paul Quellec,

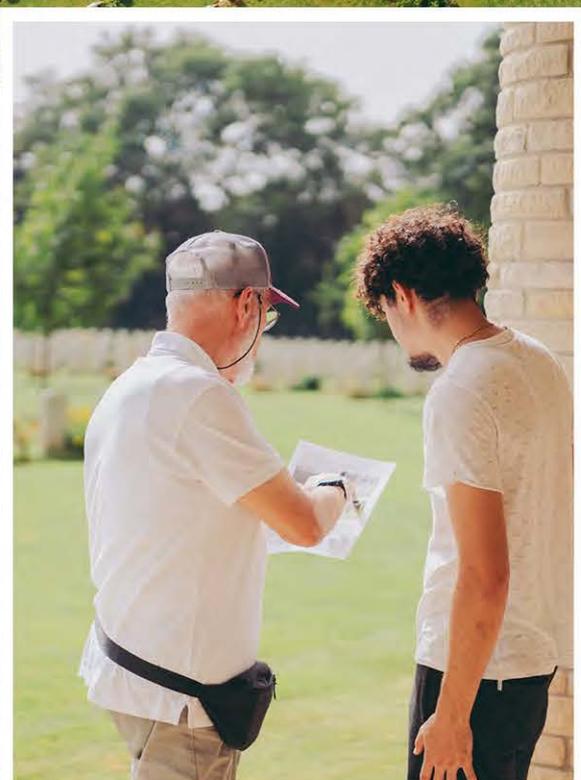
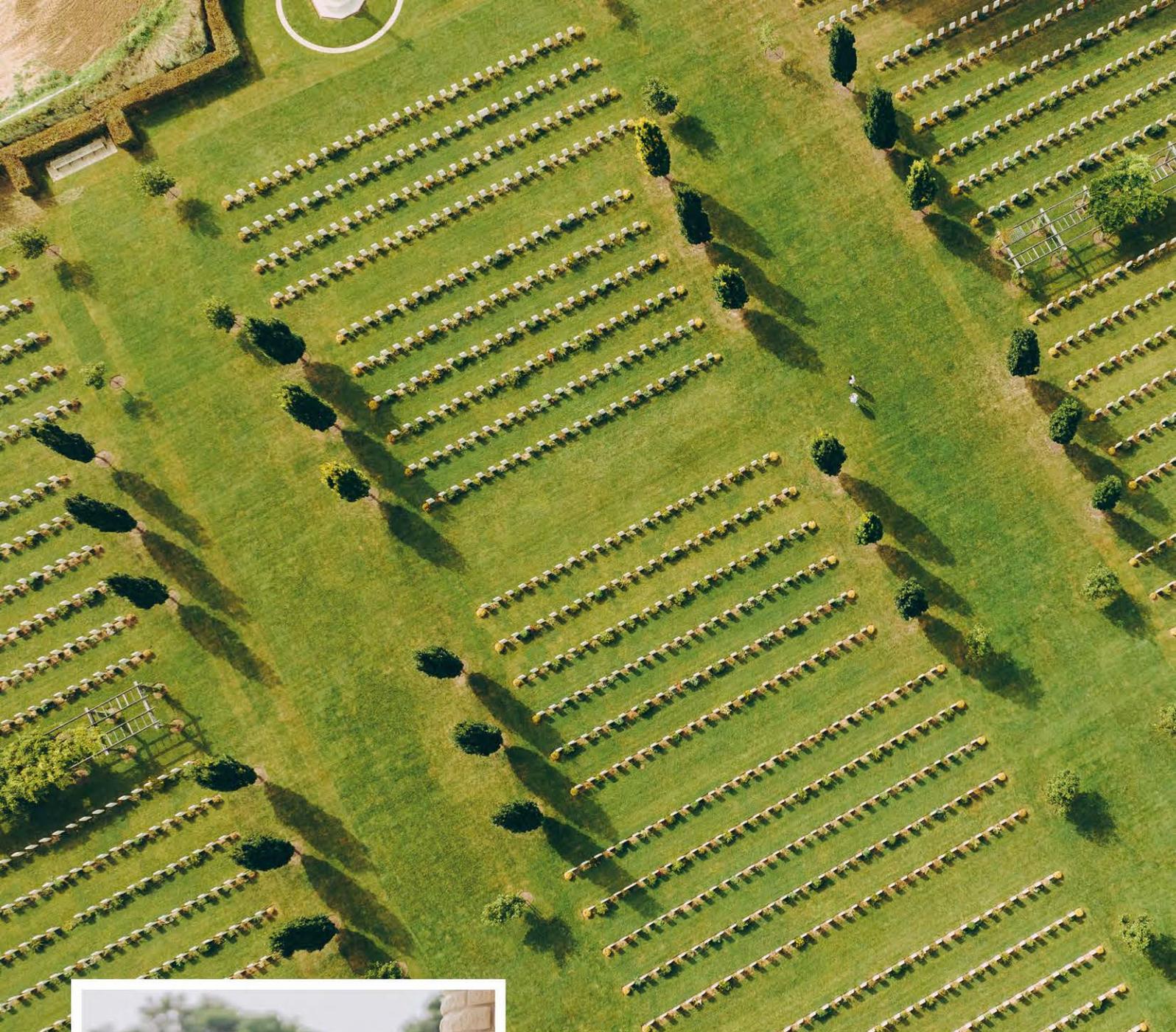
gendarme et résistant, est violemment exécuté le 28 juillet 1944 à Saint-Pair. Son corps sera retrouvé plusieurs mois après la bataille de Normandie. Une stèle y est érigée en sa mémoire.

Deux héros parmi tant...

Paul Derrien,

médecin, fait aussi partie de la résistance. Il vit et exerce dans la « villa Platane » à Argences. Arrêté par la Gestapo le 2 juin 1944, il est torturé puis incarcéré à la maison d'arrêt de Caen où il sera exécuté au petit matin du 6 juin 1944. Sa villa, occupée puis bombardée, est aujourd'hui un square à son nom, dans lequel se trouve un buste à son effigie.





Cimetière de Banneville-la-Campagne

Comptant parmi les nombreux cimetières militaires en Normandie, le cimetière britannique de Banneville-la-Campagne dépend de la Commonwealth War Graves Commission. Dans ce cimetière reposent 2175 soldats dont 2013 Britanniques, 11 canadiens, 5 australiens, 5 polonais, 2 néo-zélandais ainsi que 139 soldats non identifiés. La plupart sont morts lors de l'opération Goodwood et la libération de Caen en juillet 1944.



Accessible tous les jours.

13 route de Rouen,

14940 Banneville-la-Campagne



Rex Whistler

Peintre et scénographe britannique, il est connu pour avoir réalisé de nombreuses illustrations de livres et de nombreux travaux de décoration pour la scène, notamment le ballet et l'opéra. Il est tué au combat le 18 juillet 1944, lors de l'opération Goodwood puis enterré au cimetière de Banneville-la-Campagne.

Idée reçue

Les tombes accolées l'une à l'autre ne signifient pas qu'il existe un lien de parenté entre les défunts. Les corps des soldats morts en même temps ont parfois subi de sévères mutilations. S'ils n'ont pas pu être identifiés et différenciés, ils sont enterrés dans un caveau commun.

Le saviez-vous ?

Les rosiers plantés au sein du cimetière toutes les unes ou deux tombes sont positionnés d'une façon bien précise. La rose étant l'emblème de l'Angleterre, ceux-ci sont plantés de façon à ce que l'ombre d'une rose apparaisse sur chaque tombe, peu importe l'heure de la journée.



Se laisser
CHARMER

*Chapelle de
Béneauville*

+ d'infos

Contactez l'Association
pour la Sauvegarde de la
Chapelle de Béneauville :
chapelledebeneauville@
gmail.com / 06 31 61 80 05

📍 RD80, 14370
Moult-Chicheboville



Cette petite chapelle de la paroisse historique de Béneauville, située sur l'actuelle commune de Moult-Chicheboville, est un trésor du patrimoine bâti. Datant du moyen-âge, cette bâtisse est le vestige d'une ferme construite par l'abbaye de Troarn exploitée entre 1060 et 1080 par une petite communauté. Inscrite au titre des monuments historiques en 1932, cette église romane présente des particularités architecturales qui offrent une excellente excuse pour flâner dans ce village au charme bien normand.



Château du Jonquet

Demeure d'exception d'architecture classique, le château du Jonquet tient son nom de la commune de Saint-Pierre-du-Jonquet sur laquelle il est situé. Érigé au 18^e siècle, sa grande allure repose pour beaucoup sur sa construction en pierre de Caen et sur le raffinement de sa façade. Ses jardins et sa cour d'honneur ont été reconstitués dans l'esprit de l'époque. Classé monument historique, sa visite commentée vous permettra de découvrir ses salons, son escalier d'honneur et son exceptionnelle salle de billard.

📍 1 route de Beuvron,
14670 Saint-Pierre-du-Jonquet



+ d'infos

Visites en juillet et août.

Tél : 02 31 23 27 48

chateaudujonquet@gmail.com





UNE BULLE
DE NATURE
À EXPLORER



un écrin de **NATURE** à protéger

Natura 2000

Ce réseau rassemble des sites naturels ou semi-naturels de l'Union européenne ayant une grande valeur patrimoniale, par la faune et la flore exceptionnelles qu'ils contiennent.



Le marais de Chicheboville–Bellengreville–Vimont est l'écrin d'une faune et d'une flore remarquables. Sur près de 154 hectares, ce site classé Natura 2000 abrite notamment le Vertigo de Desmoulin, ou encore l'Agriion de Mercure, des espèces d'escargots et de libellules menacées.



Idée promenade :
un circuit de randonnée
de 9 km empruntant le marais
est disponible à l'Office de
Tourisme. Pensez à mettre des
bottes par temps humide !



Parole d'expert

THOMAS CHEYREZY
du Conservatoire d'Espaces
Naturels de Normandie.



“

- Thomas, dans le cadre de tes missions, tu es un parfait connaisseur des lieux. En quoi consiste ton métier?

En tant que chargé d'études scientifiques, je suis amené à fréquenter régulièrement le marais pour mes missions d'inventaires de la faune et de la flore et du suivi d'espèces rares et menacées. Chaque année, nous essayons de compléter les connaissances et actuellement le marais compte plus de 1500 espèces de plantes, de mousses, d'algues, d'oiseaux, de mammifères, de libellules, de papillons, d'amphibiens, etc. Le marais fait probablement partie des sites naturels les mieux connus de la région, ce qui n'empêche pas d'y faire encore des découvertes régulières.

- Le Marais Natura 2000 de Chicheboville-Bellengreville-Vimont est reconnu pour sa faune et sa flore remarquables. Quels types d'espèces pouvons-nous observer?

Toutes les espèces ne sont pas facilement observables, certaines sont très petites et très discrètes comme le Vertigo de Des Moulins, un petit escargot de 2 mm menacé à l'échelle européenne. Un très grand nombre d'espèces sont observables depuis les sentiers qui parcourent le marais. Par exemple, la floraison jaune du Populage des marais au début du printemps offre un joli spectacle sur les berges des mares et fossés. Il arrive aussi de croiser des orchidées comme l'Orchis négligé, de croiser nombre de libellules, dont les couleurs vont du vert métallique au rouge, en passant par le bleu. En levant les yeux, vous aurez peut-être la chance de voir le Busard

des roseaux, dont un couple niche chaque année sur le marais. Et dans les boisements humides, vous pourrez entendre le Pic épeichette ou le Lorient d'Europe.

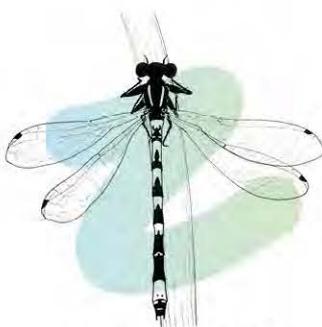
- Il y a aussi la dolomède, qu'est-ce que cette araignée a de si spécial? Est-ce qu'un visiteur arachnophobe peut tout de même s'aventurer sans crainte dans le marais?

La Dolomède des roseaux est une espèce d'araignées menacée au niveau mondial, au même titre que le panda. Elle a la particularité de chasser et de se déplacer à la surface de l'eau, voire sous la surface. C'est l'une des plus grandes espèces en Europe, mais elle nous est complètement inoffensive. Appréciant les zones en eau et calmes, elle est très rarement observable depuis les chemins et les visiteurs arachnophobes peuvent bien sûr continuer à parcourir le marais sans crainte.

- Est-ce qu'il y a une saison à privilégier pour observer cette diversité dans les meilleures conditions?

Il y a des choses à découvrir dans le marais en toutes saisons, mais la saison printanière est probablement celle où il y a le plus de choses à voir. Je conseille aussi la balade au coucher du soleil en été. Vous aurez certainement la chance d'observer le bal des chauves-souris chassant dans les chemins, avec un concert de grenouilles vertes et de rainettes arboricoles.

”



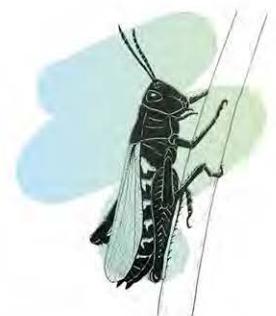
Agrion de mercure



Dolomède



la Consoude



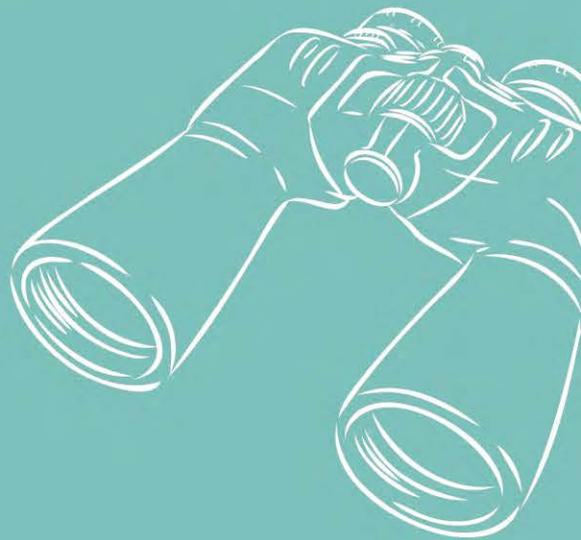
le Criquet



Astuce :

pensez à prévoir des jumelles, les cigognes sont très craintives et ne se laissent pas approcher facilement!

Pour découvrir le circuit, rendez-vous à l'Office de Tourisme Valès dunes ou sur otvalesdunes.net



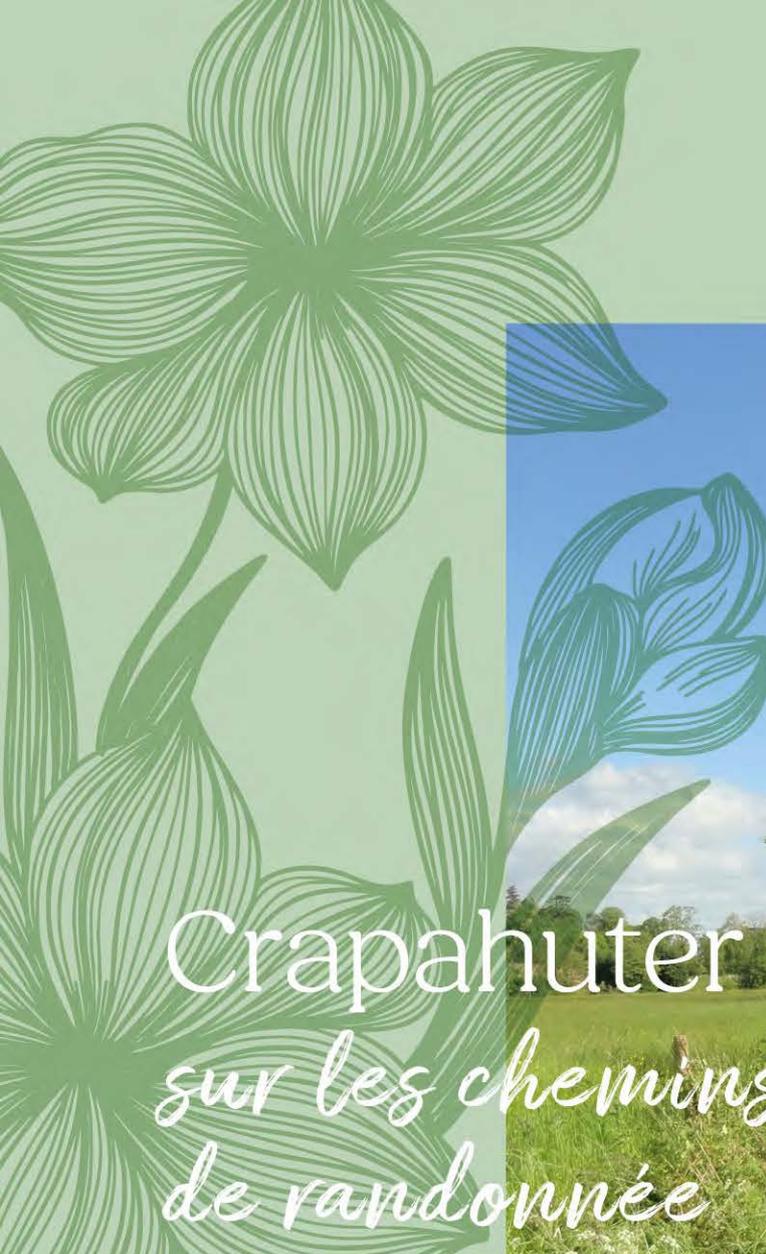
Admirer la cigogne blanche

Une balade dans les marais, à votre rythme, au calme, seul au monde (ou presque).

C'est la promesse faite par les marais de Janville et de Saint-Pierre-du-Jonquet. À la frontière du Pays d'Auge, cette zone humide est habitée par un oiseau hors du commun : la cigogne blanche, espèce protégée et symbole de fertilité.

L'Office de Tourisme Val ès dunes propose à ses visiteurs un circuit pédestre empruntant ces marais. Il est conseillé d'emprunter ces sentiers à la belle saison, pour être sûr de ne pas manquer le magnifique spectacle offert par les cigognes.

Élisant domicile dans ces zones humides du mois de mars à la fin du mois d'août, cet oiseau migrateur majestueux niche souvent dans des lieux hauts et découverts, faciles d'accès, sur des arbres où plusieurs nids peuvent se côtoyer. En constante évolution depuis le début des années 2000, la cigogne blanche pond environ 4 œufs par an, qu'elle couve pendant plus d'un mois.



Crapahuter sur les chemins de randonnée

Amateurs de marche ou simplement envieux de découvrir le territoire ? L'Office de Tourisme Valès dunes propose plus d'une vingtaine de circuits de randonnée.

+ d'infos

Rendez-vous directement dans nos locaux ou sur otvalesdunes.net, rubrique publications!

ZOOM SUR LE CIRCUIT

« De Canteloup à Héritot », circuit de 6.5 kilomètres sans difficulté particulière. On enfile de bonnes chaussures et c'est parti pour deux heures de balade!



!
 Le Haras de la Cour est
 fermé au public. Merci
 de ne pas toucher ni
 nourrir les animaux
 que vous croiserez sur
 votre chemin. En effet,
 certains chevaux de
 concours sont soumis
 à des régimes stricts.

Ce circuit vous fera traverser les villages de Canteloup et Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger, vous offrant un condensé des paysages typiques de la campagne normande. Sur les herbages, vous observerez des yearlings, juments et poulains alors que les sous-bois vous offriront calme et sérénité.

Sur votre chemin, vous apercevrez le Haras de la Cour, comptant parmi les plus prestigieuses écuries de trotteurs de France et distinguée à plusieurs reprises lors du Prix d'Amérique. D'importantes installations sont visibles : boxes, manèges couverts, paddocks, grande piste d'entraînement...

Le saviez-vous ?

L'origine du nom du village « Canteloup » viendrait des mots « chante » et de « loup ». Ainsi, il désignerait le lieu où chante le loup. Rassurez-vous, nous n'en avons jamais aperçu sur le circuit !



Flâner **dans des petits** **VILLAGES** *de charme*

Valès dunes compte une richesse de paysages qui marquent son appartenance à une ruralité de charme. Au nord-ouest s'étend la plaine de Caen et ses grands espaces, où le regard est libre d'atteindre l'horizon. Au nord, la côte et ses longues plages de sable blanc offrent aux amoureux de la mer un immense espace de jeu. Ne passez pas non plus à côté des célèbres planches de Cabourg, des courses hippiques de Deauville ou encore des maisons de pêcheurs typiques de Trouville.

Plus au sud, c'est le pays d'Auge et son charme rustique qui vous tend les bras. Les petits villages de Beuvron-en-Auge, Crèvecœur-en-Auge ou Hotot-en-Auge sauront vous émerveiller le temps d'une balade parmi les maisons à colombages et les petits commerces.

Entre Caen et Lisieux, sont cachés les trésors des villages de Cesny-aux-Vignes, Ouézy et Condé-sur-Iffs. Cesny-aux-Vignes, qui tient son nom du vignoble planté sur le versant sud des hauteurs d'Argences, conserve ses rues pavées et son école datant du début du 20^e siècle. Son château du 17^e siècle présente une toiture et une façade classées au titre des monuments historiques.

À Ouézy, un parcours sur le peintre paysagiste Jules Louis Rame, né et enterré au village, permet de découvrir ses petites rues bucoliques, son lavoir, ses murs de pierre et ses plates-bandes fleuries à la belle saison.

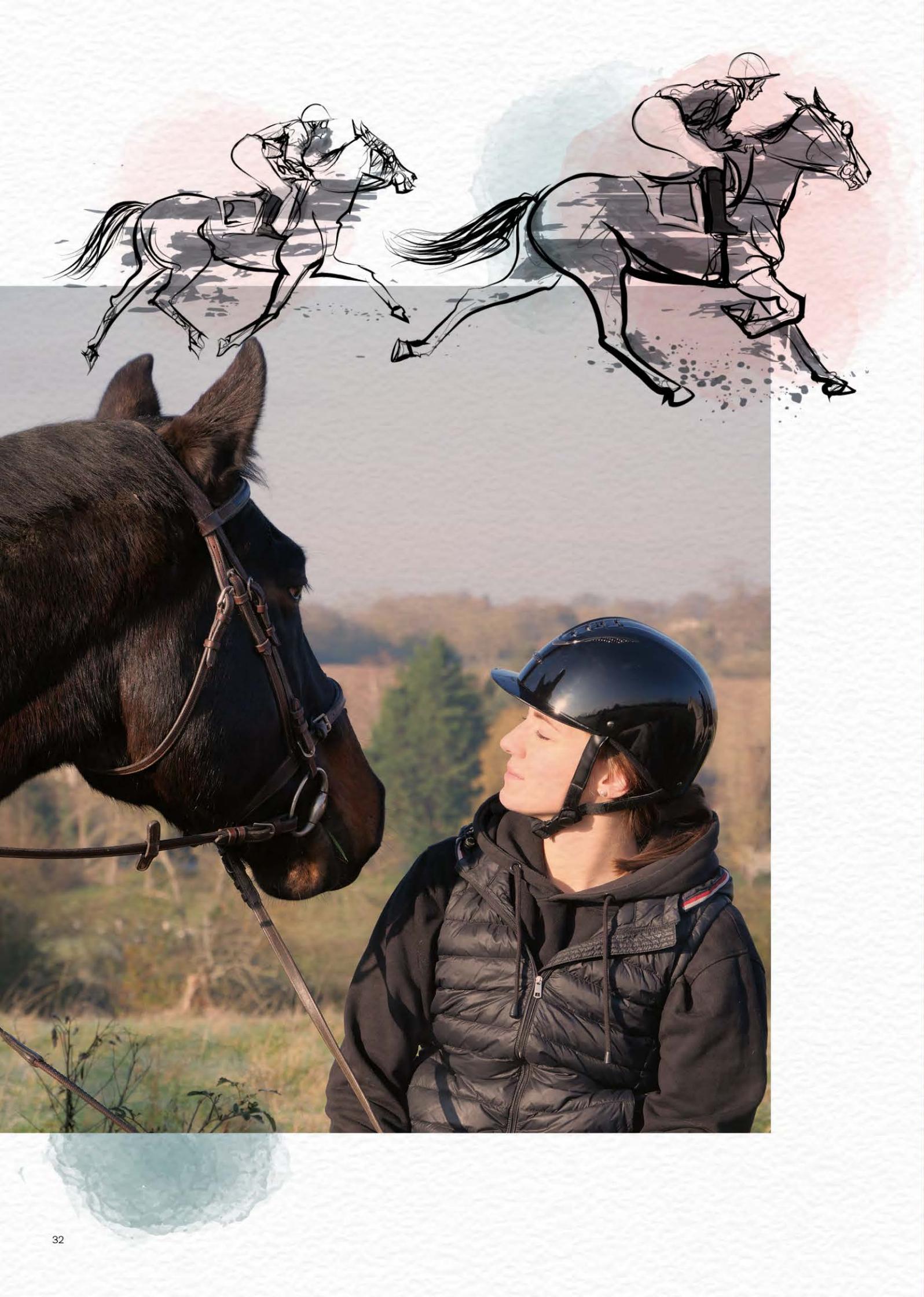
Si le vent vous porte jusqu'à Condé-sur-Iffs et ses hauteurs, ne manquez pas de vous attarder à l'orée de ses chemins boisés. Vous serez surpris de découvrir des édifices attestant d'une occupation très ancienne de la région. En effet un menhir appelé la Pierre Cornue et un tumulus dite la Butte du Hu sont classés au titre des monuments historiques.





La maison à **COLOMBAGES**

Le colombage est l'ensemble des poutres de bois formant la charpente d'un mur. La maison à colombages est utilisée en Europe dès le haut Moyen Âge, notamment en Allemagne, en Angleterre et dans le nord de la France. Traditionnellement, cette maison est dépourvue d'étage et présente un toit recouvert de chaume. La Normandie est la région qui compte le plus de constructions à colombages avec l'Alsace. Cette fabrication figure même au patrimoine culturel immatériel français depuis 2008.



S'initier aux sports équestres

L'homme et le cheval, c'est une grande histoire d'amour, preuve en sont les emblématiques Haras de Normandie. On compte en effet plus de 115 000 équidés dans la région, ce qui en fait la première région française pour l'élevage des chevaux.

En outre, cette forte implantation des haras dans le Calvados, la Manche et l'Orne n'est pas un simple hasard. La terre et le climat normands offrent en effet des conditions idéales pour la production d'herbages particulièrement adaptés à l'élevage des chevaux. Cette opportunité climatique est devenue un vrai atout pour la région Normandie. Celle-ci valorise son savoir-faire équin à travers 3 pôles hippiques d'envergure : le Haras national du Pin, joyau ancestral surnommé le Versailles du cheval, le Pôle hippique de Saint-Lô et le Pôle international du cheval Longines Deauville.

Le territoire est également pionnier dans la formation, l'emploi, la recherche et le développement de la filière équine, et compte également une Bibliothèque Mondiale du Cheval.

Envie de jouer les cavaliers ?

Plusieurs centres équestres proposent randonnées équestres, stages, poney club et activités ludiques à tous les passionnés de cheval.

- ▶ L'Étrier d'Argences : 29, rue du Marais
14370 Argences / 06 16 86 48 93
letrier-dargences@orange.fr
- ▶ Centre équestre du Mesnil d'Argences
519 chemin de Blamont - 14370 Argences
02 31 23 97 56



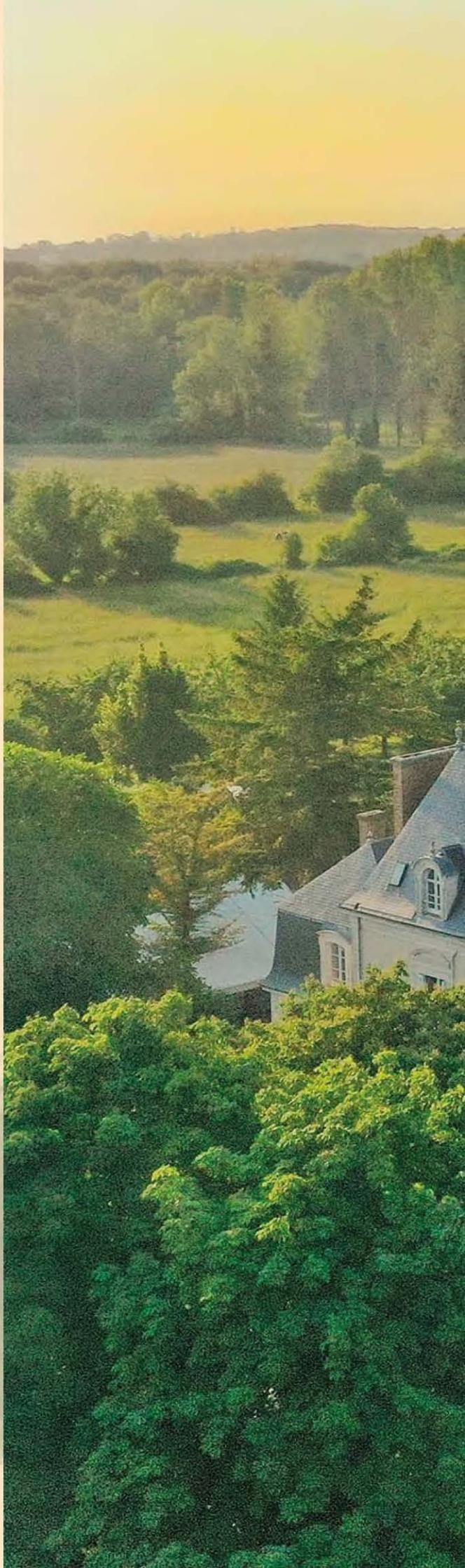


LA
FABRIQUE
À SOUVENIRS !



Partager *un tendre moment en famille*

Le Domaine de Ouézy est aujourd'hui un lieu incontournable du territoire de Val ès dunes à découvrir en famille ou entre amis. Sur 20 hectares de parc arboré, vous pourrez profiter d'un panel d'activités si large que vous êtes sûrs d'y trouver votre compte !





Un somptueux château du 19^e siècle surplombant le domaine, peut accueillir jusqu'à 200 personnes pour vos évènements professionnels ou familiaux (séminaires, mariages, etc.)



Domaine de *Ouézy*

Situé aux portes du Pays d'Auge, le Domaine de Ouézy permet aux visiteurs de découvrir les animaux de la ferme. Un parcours fléché vous permettra d'observer et de caresser les animaux, habitués à la présence des humains. En plus des animaux, vous pourrez profiter d'un parcours aventure et d'une tyrolienne.



Petit +

pour les amateurs de bière artisanale, le Domaine de Ouézy propose des stages d'initiation au brassage de bière. Tchîn!

Pour un séjour insolite,

choisissez de dormir dans une cabane perchée dans les arbres ou au bord de la rivière, en compagnie des grands animaux qui apprécient de prendre leur bain sous le nez des locataires.

Pour les petits (et les grands) adeptes des engins agricoles,

des balades en tracteur à travers le domaine sont possibles pour les groupes.

Pour les aventuriers,

le Domaine de Ouézy propose un escape game, notamment au moment d'Halloween et «L'île de Ouézy» (inspiré d'une célèbre émission de survie...).

Une monitrice diplômée accompagne lors de balades à dos d'âne

ou de cheval les petits souhaitant découvrir le monde sous un autre angle.

Un p'tit creux ?

Snack, produits locaux et fabriqués sur le domaine (bière, cidre, confitures, etc.) sont en vente sur place.



📍 22 rue Auguste Lemonnier 14270 Ouézy

Ouvert tous les jours de février à novembre / 02 31 40 68 19 / domainedeouézy.fr

Tarifs d'entrée à la ferme : 7 € / Gratuit - 3 ans

Chiens en laisse acceptés.

Se perdre pour mieux se retrouver!

De juillet à fin septembre, tentez le Pop Corn labyrinthe ! Un parc où s'aventurer en famille pour environ 1h30 de parcours, entre épis de maïs géants, énigmes et jeux en bois.

Pour les plus courageux, il est aussi possible d'éprouver son sens de l'orientation à la nuit tombée. Et pour une terreur en plein champ, des « Nuits de l'horreur » avec attaques de zombies sont également proposées (dès 10 ans).

 Pop Corn Labyrinthe
Route départementale 225A
(entre La Tourelle et La Hogue)
14630 Frénouville

Frissons garantis



+ d'infos

Ouvert uniquement
l'été, dès 10h.

Tarifs de 7 à 20 euros
(gratuit pour les enfants
de moins de 7 ans.)



ENFILER *ses* BOTTES

Quoi de plus agréable en été que de mettre les mains dans la terre au grand air? La Cueillette de Cagny vous ouvre les portes de son grand potager pour récolter vous-même le panier de fruits et légumes que vous aurez composé. Pommes, fraises, courges, aubergines et autres pommes de terre, ce sont plus de 50 variétés qui attendent sagement d'être cueillies.

L'accès se fait sans rendez-vous, aux horaires indiqués sur le site internet (fermeture de fin décembre à début avril). Paiement en chèque, espèces ou CB.

La cueillette de Cagny

📍 Le mesnil de Frémentel - D613 - 14 630 CAGNY
02 31 23 76 62





Retrouvez la liste des
produits disponibles
à la cueillette sur
cueillettedecagny.fr



Piquer une tête à duneo

Spot idéal pour se rafraîchir, duneo propose deux espaces aquatiques intérieurs et extérieurs avec bassin sportif, bassin ludique et pataugeoire, toboggan et pentaglisse sauront ravir les amateurs de sensations fortes.

Besoin de lâcher-prise? duneo dispose d'un espace bien-être avec sauna, hammam et jacuzzi. Cet ensemble intimiste à la déco zen est préservé des tumultes de l'espace aquatique. L'accès à l'espace bien-être offre également la possibilité d'accéder à l'espace forme (espace cardio-training/musculation et cours collectifs).

📍 Allée Val ès dunes 14370 ARGENCES
09 71 00 14 14 / contact@ca-duneo.fr







Mexican sweet potato wrap
Sweet potato, Mexican cheese, corn, beans, and salsa.
\$4.99



SAVOIR-FAIRE
& SAVEURS
DU TERROIR



François

~ LEMARINIER ~

le Poulidor de la Tripe

- Monsieur Lemarinier, vous êtes surnommé le «Poulidor de la tripe», pouvez-vous nous expliquer pourquoi?

(Rires), ce n'est plus le cas aujourd'hui, mais oui c'est comme ça qu'on m'a surnommé pendant de nombreuses années. Comme le célèbre cycliste Raymond Poulidor, j'ai toujours été deuxième ou troisième. J'ai remporté depuis 18 ans ou presque le Grand Prix International qui correspond à la 2^e place. Je n'ai jamais été surpris de remporter des prix puisque je maîtrise le sujet depuis le temps. Mais le fait de remporter une deuxième fois le titre de Champion du Monde des tripes à la mode de Caen, ça confirme mon savoir-faire.

- On vous souhaite le triplé alors? Comme on dit, jamais deux sans trois ...

Ce serait une vraie fierté de le remporter, même si à l'heure actuelle je travaille surtout sur la transmission de mon savoir-faire et de mon entreprise.

- À quel âge avez-vous commencé le métier de boucher charcutier?

J'ai commencé à 14 ans et demi, et depuis je fais environ 60 heures par semaine. À recalculer, je crois que j'aurais pu partir en retraite à 34 ans environ (rires).

- Et pourtant, vous êtes toujours là aujourd'hui, quel est le secret de cette longévité?

On travaille dans la bonne humeur et pour quelque chose qu'on aime, c'est ça le secret!

- Pouvez-vous nous présenter vos produits phares?

Sur la boutique, nous proposons 93 sortes de saucisses avec un tas d'assaisonnements différents (camembert, pomme, chèvre, piment d'Espelette, etc.), du boudin blanc et noir et les tripes bien sûr! Nous avons une clientèle qui vient de loin pour trouver nos produits! Nous avons aussi un laboratoire pour fabriquer le Philou Normand, un saucisson sec sans peau qui a déjà une très belle notoriété.

- Quel est selon vous le secret d'une bonne tripe?

Aimer son métier et la rigueur, à partir de là tout va bien!

- Où peut-on acheter vos produits?

En plus de la boutique à Cagny qui est ouverte du mardi au dimanche, nous sommes aussi présents sur de nombreux marchés du Calvados.

📍 Boucherie Charcuterie Lemarinier
11 impasse du Château d'eau
14630 CAGNY.

Les emplacements des marchés sont à retrouver sur lephilounormand.fr



L'INCONTOURNABLE

TEURGOULE de Janville

L'enfance des Normands, c'est courir dans les champs en bottes sous la pluie, mais c'est aussi l'odeur de la Teurgoule qui cuit lentement dans le four de grand-mère ou à même la cheminée parfois. Ce dessert régional à base de riz, de lait et de cannelle fait la fierté de l'entreprise familiale d'Alain Urban, « La Teurgoule de Janville », depuis 1993.

En cuisant 6 heures au four, la recette traditionnelle est respectée, et ne contient aucun colorant ni conservateur. De plus elle est déclinée en plusieurs parfums pour satisfaire tous les palais !

Si l'entreprise est installée dans la commune de Cesny-aux-Vignes, vous retrouverez la Teurgoule de Janville dans nombres d'épicerie fines de la région et aussi en grande distribution.

+ de renseignements sur
lateurgouledejanville.fr



TCHÏN!

trinquier au **Domaine** des **5 Autels**



On ne peut pas repartir de Val ès dunes sans rapporter un bon cidre normand. Pour cela, le Domaine des Cinq Autels vous propose ses breuvages d'exception, élevés en agriculture biologique, sans sulfites et neutres en carbone. Le savoir-faire des Cinq Autels se transmet de père en fils, dans le respect de la terre depuis 1944. Il s'exporte même aujourd'hui à l'international!

Laissez-vous surprendre par le caractère puissant d'un cidre brut, wles notes florales d'un demi sec ou bien l'audace d'un poiré fruité.

+
de renseignements
sur cinqautels.com



📍 **Domaine des Cinq Autels**
3 rue de la Forge - 14190 Valambray
07 67 31 05 81

AU ROYAUME DE *la gourmandise*



Qui a dit que la gourmandise était un vilain défaut? Sûrement pas Aurélie et Ghislain, les artisans créateurs passionnés de Fabrique-moi un bonbon! Chez eux en effet, la douceur est reine : tuiles, guimauves, meringues, mendiants et autres bûchettes normandes sauront vous faire fondre de plaisir.

Leur établissement situé à Argences réunit laboratoire d'innovation et de fabrication. Il vous accueille du lundi au samedi, de 9h à 19h.

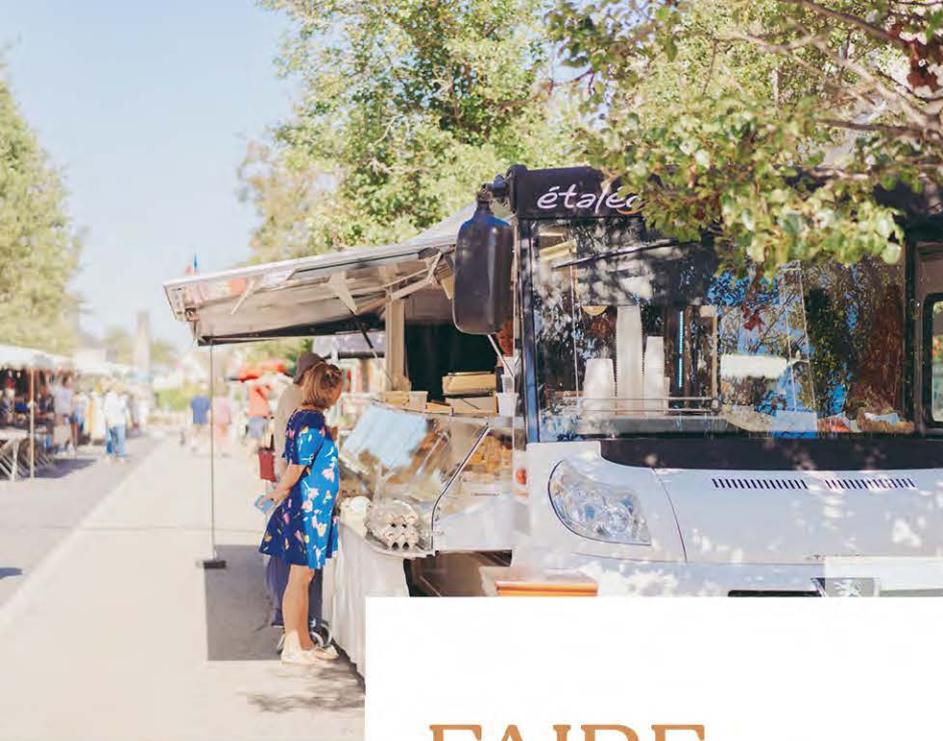
Envie de repartir avec un souvenir emblématique de la région? Les petites pommes au Calvados de Fabrique-moi un bonbon sont la trouvaille idéale. Elles sont labellisées « Saveurs de Normandie », répondant à un cahier des charges exigeant et sont produites avec des matières premières de la région.

L'enseigne propose également un salon de thé, une épicerie fine ainsi que des plats « Oh My Chef » à emporter.

📍 Fabrique-moi un bonbon
Rue de la gare - 14 370 ARGENCES
02 31 91 17 53



+ d'infos
fabriquemoiunbonbon.fr



FAIRE ses emplettes SUR LE MARCHÉ

📍 Argences

Autorisé par le duc de Normandie Richard II, le marché d'Argences voit le jour en 1025. Installé chaque jeudi sous des halles, ces dernières seront entièrement détruites lors de la Bataille de Normandie en 1944.

Depuis, le marché a lieu chaque jeudi matin en plein cœur de bourg, boulevard Deléan. Les gourmands pourront y retrouver produits frais et locaux, fleuristes, restauration à emporter...



📍 Moulthicheboville

Chaque vendredi soir d'été, un marché de producteurs et artisans locaux prend place sur la place Marguerite Duras. Et pour prolonger ces belles fins de journée estivales, un concert est proposé sous le kiosque de la place chaque semaine.

Tous les vendredis à partir de 17h, de début juillet à début septembre.





M
À
TAAABLE !



CHEZ « RENÉE »

la cuisine en héritage

Blanche et Florian nous ont ouvert les portes de leur établissement à Argences. Rencontre avec les propriétaires de « Renée », cette adresse où le goût est à l'honneur, entre héritage familial et audace d'entreprendre.



- Florian, comment vous est venue la passion de la cuisine ?

Florian : Depuis tout petit j'aime cuisiner, même chez mes parents je cuisinais souvent. Naturellement c'est toujours ce que j'ai voulu faire, ça ou le sport, et j'ai choisi la cuisine.

- Pouvez-vous nous parler de votre expérience dans la restauration ?

Florian : Avec Blanche on s'est rencontrés pendant une mise à niveau à Caen. J'ai fait mon stage de fin d'année en Corse dans un hôtel 5 étoiles, et Blanche à Etretat. Après j'ai passé mon BTS à Strasbourg où j'ai travaillé dans la plus belle brasserie du monde qui appartient à Marc Haerberlin. Ensuite nous sommes partis à Nîmes pendant 1 an où je m'occupais des

entrées comme commis dans une brasserie. C'était un débit vraiment intense. Puis après une petite halte en Normandie nous nous sommes installés 4 ans à Nantes. C'est là-bas que j'ai évolué : un premier poste de chef de partie, ensuite de second, et j'ai décroché un poste de chef avant d'arriver ici.

- Derrière l'amour de la gastronomie, il y a une véritable histoire d'amour. Est-ce que vous voulez nous la raconter ?

Blanche : On s'est rencontrés à l'école hôtelière. Quand on sort de général, on est habitués à être assis, à écouter. Là on se retrouve à avoir un poulet à cuir avec ses camarades de classe, c'est concret. La cuisine c'est aussi du stress, mais ensemble on rigolait bien. Et voilà, ça va faire 11 ans cette année qu'on est ensemble. On avait vraiment cette envie en commun d'avoir notre restaurant.

- Votre restaurant s'appelle Renée. Blanche, c'est pour vous une histoire de famille ?

Blanche : Oui c'est un hommage à mon arrière-grand-mère. Ma mère a perdu ses parents jeune et elle a été élevée par sa grand-mère qu'elle adorait. Elle est décédée l'année de ma naissance. Elle avait l'air d'être une femme très forte, la première à avoir le permis dans son département, à élever les enfants de sa fille. Elle était commerçante, elle a tenu une boulangerie pas loin de Falaise et une épicerie à Caen. Puis ma mère aime aussi beaucoup cuisiner, elle aurait rêvé d'avoir un restaurant. Donc je voulais un hommage.

- Florian, quelles sont vos sources d'inspirations pour cuisiner ? Comment créez-vous vos recettes ?

Florian : Le midi c'est vraiment en fonction de ce que me proposent mes fournisseurs, je travaille à l'instinct et j'élabore désormais un menu pour la semaine. Le menu du week-end qui change toutes les deux semaines, on y réfléchit et on le prépare ensemble avec Blanche tous les dimanches matin.

- Qui goûte en premier après vous Florian ?

Florian : Je fais goûter à Blanche, surtout pour les menus du week-end. Si j'ai un doute sur l'assaisonnement, on en parle ensemble.

- Blanche, est-ce que vous savez être critique ?

Blanche : Ah, moi toujours ! Dans notre travail on arrive vraiment à se dire les choses.

- Florian, quels produits aimez-vous travailler particulièrement ?

Florian : Tout ce qui demande des cuissons à basse température. Par exemple une volaille qui va être cuite très doucement.

- Quelle est votre définition d'une bonne cuisine ?

Blanche : Une cuisine généreuse. Par exemple Florian il cuisine à la maison tous les jours. Il est passionné, il peut cuisiner dans n'importe quel état. Il a des goûts très tranchés, très généreux. Le moindre élément va être bien cuisiné, travaillé. Et ça, je pense que c'est important. Une bonne cuisine c'est celle dont on est en train de parler quand on mange. Nous on adore quand on entend les gens dire « Oh, tu as goûté ? » Là on sait qu'on a réussi notre menu.

- Vous arrivez quand même à vous faire inviter par des amis ?

Blanche : Oui, même s'ils complexent un peu !

Florian : Pourtant je ne suis pas critique, au contraire ! Et puis j'aime bien me faire servir.

- Votre restaurant est aussi un lieu de convivialité, de rencontre.

Blanche : Moi c'est pour ça que je fais ce métier. Le côté technique m'importe moins. Je pense avant tout que j'aime les gens et qu'on est généreux tous les deux. On a envie que les gens passent un bon moment.

- Que peut-on vous souhaiter pour la suite ?

Blanche : Que ça continue.

Florian : Ça va faire deux ans que nous sommes ici avec notre serveur, Valentin. Nous avons de la chance de l'avoir.

Blanche : On l'a rencontré deux semaines avant d'ouvrir, en mettant une annonce sur Facebook. On ne le connaissait pas du tout et dès l'entretien ça a matché. On espère qu'il va rester avec nous parce que ce n'est pas son métier à la base.

Alors longue vie à Renée, à vous trois, et merci pour ce bel endroit !



📍 Renée
22 Place du G^{al} Leclerc
14370 ARGENCES
02 31 85 62 23

CUISINER

comme un chef!

**Florian,
chef du restaurant Renée,
nous livre une de ses recettes
phares de Normandie.
De quoi se rêver toqué
et ravir le palais de
ceux qu'on aime...**

BRIOCHETTE DE VOLAILLE À LA NORMANDE

*Ingédients pour
4 à 6 personnes*

Pour la pâte à brioche

- 200 cl de lait
- 30 g de beurre
- 500 g de farine
- 3 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre
- 20 g de levure

Pour la garniture et la sauce

- 4 grosses cuisses de poulet
ou 300 g de volaille hachée
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de Maïzena
- 500 g de champignons de Paris
(250 g pour la duxelles et 250 g
pour la sauce)
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 120 g de lard fumé coupé en cubes
- Herbes fraîches selon vos goûts : persil,
ciboulette, cerfeuil...
- Crème fraîche d'Isigny AOP
- Cidre
- ½ verre de Pommeau

1 On commence avec la pâte à briochettes! Dans la cuve d'un batteur, mettre tous les ingrédients sauf le beurre et faire tourner au crochet durant 10 minutes.

2 Ajoutez le beurre coupé en morceaux et continuez à faire tourner jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 30 minutes au frais.

3 Attaquons à présent la farce, avec la duxelles de champignons.
Astuce pour la faire rapidement : lavez et émincez finement les champignons au robot. Dans du beurre, faire suer les échalotes et l'ail finement émincés et y ajouter les champignons. Assaisonnez avec sel et poivre et faire cuire jusqu'à évaporation. En fin de cuisson, ajoutez les herbes fraîches ciselées. Laissez refroidir.

4 On s'occupe à présent de la viande. Ôtez la peau des cuisses et désossez-les. Gardez les os pour le jus. Au hachoir ou au robot, hacher finement la chair du poulet. Vous pouvez également déléguer ces étapes à votre boucher en lui demandant de vous mettre les os de côté.

Dans un saladier, mélangez la chair de volaille à la duxelles ainsi que 2 cuillères à soupe de maïzena et les 2 œufs entiers. Assaisonnez et réservez.

5 Étape essentielle de la recette, la sauce. Une sauce faite avec soin et beaucoup d'amour peut faire toute la différence. C'est elle qui va donner le ton de la recette. Réveillez la cheffe qui est en vous!

Dans un faitout, bien faire colorer les os dans de l'huile neutre. Y ajouter une garniture aromatique et un bouquet garni.

Déglacez les sucs de cuisson au pommeau et mouillez à hauteur avec le cidre. Laissez réduire de moitié le jus et ajoutez-y la crème fraîche. Laissez frémir 5 minutes.

Passer la sauce au chinois pour la débarrasser des os et de la garniture. Réservez-là.

6 Préchauffez le four à 180 °C.

Divisez la pâte briochée en 4 ou 6 pâtons selon la quantité de briochettes souhaitées. Étalez sur environ 0,5 cm d'épaisseur et formez des boules de farce pour les placer au centre du pâton. Rabattez la pâte sur la farce et déposez la briochette soudure vers le bas, dans des moules ronds, ou à défaut sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dorez-les au jaune d'œuf battu avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau. Enfourez pour 25 minutes.

7 Dans une poêle, faites revenir le lard coupé en cubes dans une noisette de beurre. Réservez et utilisez la même poêle pour y faire sauter les champignons.

8 On dresse! Dans une belle assiette creuse, versez la sauce et parsemez de votre garniture lard/champignons. Au centre, disposez votre briochette. Vous pouvez y ajouter des herbes ciselées pour la fraîcheur et la couleur.

9 Dégustez avec un bon verre de cidre de producteur frais (l'alcool est à consommer avec modération)!



Se RESTAURER...



Brasserie

- 📍 **Bistrô Ma Poule**
10 rue Nicolas Copernic
14370 ARGENCES
02 31 50 63 25
- 📍 **L'Évènementiel**
ZI. Les Grandes Carrières BAT.14
14370 MOULT-CHICHEBOVILLE
02 61 92 31 90
- 📍 **BacBam** (Bar à cocktail & à manger)
32 ZI - Les Grandes Carrières
14370 MOULT-CHICHEBOVILLE
- 📍 **Oh Barbecue!**
12 rue de la Haie au Blanc
14370 MOULT-CHICHEBOVILLE
02 31 38 29 96
- 📍 **Le O'Cagnys**
32 allée Saint-Jacques
14630 CAGNY
02 31 23 41 26
- 📍 **Le Renaissance**
22 avenue de Paris
14630 CAGNY
02 31 39 24 29
- 📍 **La Brasserie**
Rue du Grand Chemin
14630 CAGNY
02 31 80 43 11
- 📍 **Le Caen-Paris**
23 route de Paris
14370 VIMONT
02 31 15 69 61
- 📍 **Le Leprechaun**
2 rue de Mézidon
14370 VALAMBRAY
06 70 78 18 97





Restauration rapide

-  **KGC Pizza**
 9 rue Letavernier Pitrou
 14370 Argences
 02 31 28 30 76
-  **Pizza Lab**
 32 Place du Général Leclerc
 14370 ARGENCES
 02 31 93 82 89
-  **McDonald's**
 Rond-Point de L'Envol
 14370 MOULT-CHICHEBOVILLE
 02 31 38 52 33
-  **Le Petit Gourmand**
 17 avenue de Paris
 14630 CAGNY
 02 31 80 09 83
-  **O Kebab House**
 2 route de Paris
 14370 BELLENGREVILLE
 06 01 00 81 20

Bistronomique

-  **Renée**
 22 Place du Général Leclerc
 14370 ARGENCES
 02 31 85 62 23







PIPI,
LES DENTS ET
AU LIT !



Dormir au Domaine de Bois Roger

la promesse d'un séjour enchanté

Caché au cœur du bocage normand dans le village de Cléville, le Domaine du Bois Roger est une résidence d'exception disponible à la location, pour de grands évènements personnels (mariages, cousinades...) ou professionnels (séminaires, week-end de cohésion...). Pour ajouter un côté bucolique au séjour, les cigognes sont reines sur le domaine, de quoi en prendre plein les yeux!

Ce manoir du 17^e siècle, surplombant un parc de 5 hectares, est l'endroit idéal pour se retrouver, puisqu'il s'agit, comme sa propriétaire Valentine Lambert aime le dire : « d'un lieu qui fait le lien ».



Doté d'une capacité d'hébergement de 60 couchages, d'une grange avec 320 places assises, d'une orangerie pour 200 personnes, le Domaine du Bois Roger offre de nombreuses activités pour ses voyageurs : une grande piscine pour se prélasser, un terrain de padel pour les adeptes de sports de raquettes, un terrain de pétanque ou encore une aire de jeux pour enfants.



Le nid douillet de Jacques Perrin

Cette magnifique propriété a autrefois séduit Jacques Perrin, célèbre acteur, réalisateur et producteur, puisqu'il l'acquiert avec son épouse à la fin des années 90. Amoureux des animaux, c'est sur le Domaine du Bois Roger que Jacques Perrin va apprivoiser des milliers d'oiseaux dont la cigogne blanche, pour la réalisation du film à succès « Le Peuple Migrateur ». C'est d'ailleurs la trace qu'il a laissée dans le village de Cléville. Ses habitants aiment se souvenir des vols en ULM, qu'ils ont vu passer nombre de fois au-dessus de leur tête.

Ce qui est sûr, c'est que Valentine Lambert a parfaitement su préserver l'atmosphère paisible qui régnait au Domaine du Bois Roger avant la disparition de Jacques Perrin, en avril 2022.

 Domaines de Bois Roger
Lieu-dit le, Bois Roger, 14370 CLÉVILLE
contact@domaineboisroger.com
02 31 15 77 77

se ressourcer au
Domaine du
Grand-Fort

Dans un écrin de verdure, aux portes de Caen, le Domaine du Grand Fort est une propriété constituée de trois magnifiques gîtes indépendants, fraîchement rénovés et parfaitement aménagés. Accueilli par les propriétaires, Sophie et Antoine, le voyageur est assuré que ces derniers feront tout pour que son séjour lui soit des plus agréables.





La Grange est un cocon pouvant recevoir trois personnes. Ce petit gîte de charme avec ses poutres apparentes et ses murs en pierre rappelle les constructions typiques des maisons de campagne normande.



La laiterie, d'une capacité de quatorze couchages, est l'endroit idéal pour les séjours en famille ou entre amis. Équipée d'un poêle à bois, on ne peut qu'apprécier son séjour hivernal dans ce corps de ferme chaleureux.



Avec sa décoration soignée, son jardin privatif et sa terrasse sans vis-à-vis, la Maison du Fort peut quant à elle accueillir jusqu'à six personnes.

📍 *Domaine du Grand Fort*
 280 chemin des Longs Prés
 14940 BANNEVILLE-LA-CAMPAGNE
 06 33 07 37 43
www.domainedugrandfort.fr



Où SÉJOURNER...

Argences

📍 Gîte de France - Gîte Sente aux Meuniers

02 31 82 71 65 | 📞 6

📍 Gîte Centre équestre du Mesnil d'Argences

02 31 23 97 56 - equitation-normandie.com | 📞 9

Bellengreville

📍 Gîte de France - Le Clos de Sidonie

02 31 82 71 65 | 📞 4

Cagny

📍 Le Clos Frémentel

02 31 39 22 64 - contact@cueillettedecagny.fr | 📞 15

📍 Hôtel La Renaissance

02 31 39 24 29 - larennaissance-cagny.fr | 📞

Carteloups

📍 La Boulangerie

06 08 84 48 68 | 📞 6

📍 La Grange

06 08 84 48 68 | 📞 6



Cesny-aux-Vignes

- 📍 **Ô saisons, ô châteaux**
06 64 84 33 23 - osaisons-ochateaux.com

Cléville

- 📍 **La table ronde**
02 31 82 71 65 - Gîte de France | 📍4
- 📍 **Le caillou blanc**
06 03 43 29 27 - le-caillou-blanc.sitew.com | 📍5
- 📍 **Cabane de charme « dans les airs »**
06 85 10 01 21 | 📍6

Condé-sur-Ifs

- 📍 **Gîte de France - Gîte du Moulin d'Ifs**
02 31 82 71 65 | 📍8
- 📍 **Gîte La Hobette**
02 31 94 82 54 - 06 67 82 96 86 | 📍4

Janville

- 📍 **Centre équestre La Cour au Puits**
02 31 39 20 87 | 📍26
- 📍 **Chambre d'hôtes - Mélody**
06 28 04 12 40 - 02 31 39 14 04 | 📍2

Ouézy

- 📍 **Cabanes du Domaine de Ouezy**
cabane-insolite.fr - 02 31 40 68 19

Saint-Ouen-du-Mesnil-Oger

- 📍 **Au pressoir pas pressé**
02 31 24 32 60 - 06 60 15 11 39
- 📍 **La Fontaine**
02 31 74 26 51 - 06 19 64 49 89 | 📍8

Valambray

- 📍 **Gîte de France - Le Domaine de Valmeray**
02 31 82 71 65 | 📍5
- 📍 **Domaine des Cinq Autels**
02 31 78 12 13 - domainedesinqautels.com | 📍6
- 📍 **Le Moulin de Bray la Campagne**
06 84 20 59 79
moulindebraylacampagne.sitew.fr | 📍12
- 📍 **La Ferme de Victoria**
07 69 39 27 57 - lafermedevictoria.fr | 📍18
- 📍 **Domaine de la Hurel**
02 31 44 68 85 - domainedelahurel.com
Chambre d'hôtes

Vimont

- 📍 **Résidence Saint-Pierre Oursin**
06 99 85 62 01 - chateausaintpierreoursin.fr





LES INFOS PRATIQUES



Les numéros & adresses utiles

EN CAS D'URGENCE :

- 📍 **Pompiers** : 18
- 📍 **Police** : 17
- 📍 **SAMU** : 15
- 📍 **Appel d'urgence européen** : 112
- 📍 **Numéro d'urgences pour les personnes sourdes et malentendantes (SMS)** : 114
- 📍 **CHU Caen**
Avenue de la Côte de Nacre - 14 000 CAEN
(Urgences adultes, pédiatriques et gynécologiques).

- 📍 **Pharmacie de la Plaine**
50 route de Paris - 14630 Cagny
- 📍 **Pharmacie Decoutère**
7 boulevard Deléan - 14370 Argences
- 📍 **Pharmacie de l'Envol**
42 route de Paris - 14370 Moulton-Chicheboville
- > **Besoin d'une pharmacie de garde ?**
Contactez le 3237.
- 📍 **Clinique vétérinaire**
7 rue Georges Lemesle - 14370 Argences
02 31 23 61 22
- 📍 **Réparateur/vendeur de vélos**
Addict Cycles - Rue du Grand Chemin
14630 Cagny
- 📍 **Lavomatique**
8 rue Lecomte - 14370 Argences



Le tri des déchets, c'est aussi pendant les vacances!
Retrouvez les consignes de tri et les jours de collecte sur le site valesdunes.fr, rubrique collecte des déchets.



L'Office de Tourisme est ouvert les mercredis, jeudis et vendredis matin de 9h à 12h30. Ouverture le samedi matin aux mêmes horaires du 1^{er} juin au 30 septembre. Fermeture annuelle entre Noël et jour de l'an.

📍 1 rue Guéritot, 14370 ARGENCES
02 31 85 38 82
officetourisme@valesdunes.fr
otvalesdunes.net



Comment venir ?

- > **En avion** : depuis l'aéroport de Caen-Carpiquet ou Deauville.
- > **En train** : gares de Frénoville-Cagny ou Moulton-Argences.
- > **En voiture** : depuis Caen et Lisieux via la D613. Depuis Paris via l'autoroute A13.
- > **En bus** : Lignes 109 et 110 du réseau Nomad Car.

Portraits

de l'équipe

L'un est supporter du Havre Athlétique Club, l'autre est une fervente supportrice du Stade Malherbe de Caen, portraits de Paul & Clémence qui, malgré leurs divergences sportives, forment l'équipe de l'Office de Tourisme Valès dunes.



Grand passionné d'histoire, Paul est le bâtisseur des trois dernières éditions de la Médiévale « Guillaume en Valès dunes ». Responsable du service et de son bon fonctionnement, il gère les circuits de randonnée proposés aux visiteurs, édition des topo-fiches, balisage... En charge de toute la programmation culturelle proposée, il s'occupe également de la gestion technique et logistique des différents événements. Paul est un véritable couteau suisse!

Son coup de ♥

« J'affectionne particulièrement le personnage qu'est Guillaume le Conquérant. La bataille de Valès marquant le début de son épopée, j'aime beaucoup la tour de Valmeray symbole de toute l'histoire médiévale du territoire. De plus, son cadre verdoyant est vraiment propice à la détente. »



Après plusieurs années dans le travail social, Clémence a engagé un virage à 180° dans sa carrière. Chargée de la promotion touristique, elle est la référence communication du service : affiches, flyers, dépliants, prises de vues, mais aussi gestion des réseaux sociaux et du site internet. À l'occasion des événements organisés, Clémence est chargée d'accueillir les artistes ou encore de gérer les caprices d'un groupe électrogène. Son maître-mot, c'est polyvalence!

Son coup de ♥

« J'aime aller observer les cigognes dans les marais de Janville, elles nous offrent une véritable parenthèse de calme dans le tumulte de la vie quotidienne. »



SUIVEZ NOS ACTUALITÉS



Retrouvez-nous sur Facebook & Instagram!

Partagez vos plus beaux clichés du territoire
avec le **#Valèsdunes!**



Pour les infos de dernière minute, *rendez-vous sur*
application gratuite et sans inscription!

