



Depuis 29 ans, le Festival des AOC-AOP de Cambremer célèbre le goût, le patrimoine culinaire, la tradition gourmande et la transmission de savoirfaire. Il invite l'excellence des terroirs à votre table. En plus d'être une rencontre joyeuse et conviviale, le festival propose des temps d'échanges pour partager les valeurs et le travail autour des AOC-AOP.

Le festival a été créé en 1995 et prend place à Cambremer, qui produit avec passion et fierté 7 des 14 AOC-AOP normandes, au cœur du Pays d'Auge.

De par sa double casquette de lieu de rencontres gourmandes et pédagogiques, l'événement a su gagner la confiance des visiteurs et des professionnels du secteur, plaçant la région Normandie et Cambremer sur la carte nationale et européenne des acteurs culinaires.

Le Festival des AOC-AOP de Cambremer reçoit la Corse en invitée d'honneur pour nous partager la richesse de son terroir gastronomique.

Vente en direct, food-truck et ateliers de cuisine, vous n'échapperez pas à l'appel de leur beau terroir.



L'invitée d'honneur : La Corse

La corse est la région française qui a obtenu le plus grand nombre de signes officiels de qualité, est à l'honneur pour cette 29ème édition du festival. La Corse nous partagera ses savoirs-faire à travers la diversité de ses produits d'appellation : 9 AOP pour les vins Corse, le fromage Brocciu, la farine de châtaigne, ses 3 AOC pour en charcuterie ou encore l'huile d'olive et le miel.



Le parrain : Loïc Ballet

Loïc Ballet est un chroniqueur gourmand et curieux, passionné par la cuisine. Guidé par Jean-Pierre Coffe, il devient chroniqueur gastronomique sur France Inter en 2008. À 25 ans, il part explorer la gastronomie française en Triporteur pour les émissions "C'est au programme" et "Télématin" sur France 2. Animateur radio, producteur d'émissions culinaires, auteur de plusieurs ouvrages, il entreprend également l'ouverture d'une épicerie gourmande et engagée à la Bastille, favorisant les produits locaux. Passionné du "bien manger", Loïc Ballet est un défenseur des produits locaux et de la transmission des savoirs culinaires.