PARC DES EXPOSITIONS
Lisieux Pays d'Auge

DOSSIER DE PRESSE

65ème Foire de Lisieux Pays d'Auge
Du 23 au 25 mars 2012 au parc des expositions de Lisieux

Contact : Claude Amiard – 01 55 95 82 32
claude.amiard@lisieux-expo.fr

LISIEUX EXPO e mail : parc@lisieux-expo.fr - Site web : www.lisieux-expo.fr
Siège social : Parc des Expositions - Rue Edouard Branly 14100 Lisieux -Tél : 02 31 48 16 00 Fax : 02 31 48 16 01
Direction Générale et Administrative : 19 rue Hébert 92140 Clamart. Tél : 01 55 95 82 30 Fax : 01 40 93 07 79
SARL au capital de 7000 euros – R.C.S. Lisieux 503 040 651 – NAF 8230 Z

La Foire de Lisieux 2012 devient de plus en plus gourmande

Au Parc des Expositions de Lisieux Pays d'Auge du 23 au 25 mars

Après le retentissant succès de l'édition gourmande précédente, la Foire de Lisieux Pays d'Auge voit plus grand avec 130 exposants, une dizaine d'animations permanentes et des espaces thématiques de plus en plus fournis :
De la cuisine gastronomique aux producteurs régionaux, de l'éco-habitat aux conseils de jardinage, de l'ameublement à la décoration, du tourisme culturel au bien-être personnel, des loisirs créatifs à l'artisanat traditionnel et des produits ingénieux aux camping-cars.

A tous les gastronomes…

Dans l'allée gourmande, il y a encore cette année une multitude de producteurs régionaux français venus proposer et faire goûter leurs produits des régions françaises, y compris la gastronomie antillaise.
Les visiteurs peuvent déguster tout en faisant leur marché au rythme de charcuterie de Corse ou d'Ardèche, d'huile d'olive ou de tapenade provençale, de confitures artisanales ou de nougat en meule, de fromage de montagne ou de Normandie, d'omelettes et de crêpes au foie gras, d'accras ou de boudins antillais… le tout arrosé de bons vins de Bourgogne, Bordeaux, Banyuls, Pays Nantais, Anjou, Côtes de Duras ou Cahors, de champagnes ou de bières au détour d'une brasserie artisanale.

Aux amateurs de recettes gourmandes…

Véritable démocratisation de la gastronomie, le savoir-faire des chefs cuisiniers se situe au centre d'une cuisine géante installée cette année dans la Salle Canada et toujours proposée par "la Tournée des Chefs". Tout au long des trois jours se succèdent des réalisations de recettes locales concoctées sous vos yeux. Dégustations et animations gourmandes à assister en direct devant soi ou sur écrans géants.

Les recettes proposées

Vendredi :
Tartare de saumon en mille-feuille, crème fraiche acidulée pomme citron
Samossas à la farce de porc épicée
Sablé normand aux pommes confites
Samedi :
Filet de volaille poêlé en salade de pommes et cèleri, vinaigrette au calvados
Escalopine de boeuf, glace de pommeau
Coeur coulant au caramel
Dimanche :
Velouté de carottes, crème fraîche de Normandie en espuma saveur bacon
Dos de poisson en croute d'herbes, beurre blanc et croquant de riz
Verrine de pommes, citron à la gelée de calvados

Des leçons de cuisine avec le Chef Eric Lethimonnier …

Cette année, c'est Eric Lethimonnier qui a accepté de livrer une partie des ses secrets au public de la foire.
Il a été chef de cuisine du "Saint-James Club" à Paris et patron du "Relais Saint-Michel" au Mont-Saint-Michel. C'est aussi un ancien compagnon du devoir qui a su gardé la passion de la transmission.
En s'inscrivant sur place à l'un des trois ateliers culinaires quotidiens, vous êtes accueilli par une hôtesse qui vous débarrasse des vêtements superflus, puis vous endossez une magnifique toque et un tablier. Après le rituel lavage des mains, c'est parti pour un cours privé d'une demi-heure d'astuces et de tours de mains de chefs cuisiniers. Votre réalisation finale ne sera pas perdue puisque vous pourrez la déguster sur place ou repartir avec. Et devinez…c'est gratuit comme toutes les autres animations.

In vino veritas, in aqua sanitas…

Participez aux ateliers vin de "Dégustation Terroir en Normandie". Frédéric Crouzet, sommelier-conseil de l'Université du Vin mettra à votre service son expérience en matière de vins et de dégustation : profitez des conseils éclairés de ce sommelier normand pour goûter les bons millésimes des producteurs présents à la foire.

Les commerçants de Lisieux, chevaliers de la Table Gourmande…

La Foire de Lisieux en partenariat avec l'association "Cap Lisieux", met à l'honneur le talent et le savoir-faire des commerçants de Lisieux en présentant chaque jour sur une table gourmande de 4 m de diamètre, leur réalisation qu'elle soit dans les métiers de bouche, de l'art de la table ou de l'art floral.

Aux passionné(e)s de loisirs créatifs…

L'association "Scrap et créations" crée un espace atelier dédié entièrement au Scrapbooking. Cette forme de loisir créatif consiste à introduire des photographies dans un décor, dans le but de les mettre en valeur par une présentation plus originale qu'un simple album photo.

Une pause folklorique…

L'association "La Normand'Hier" s'habille de costumes traditionnels pour nous proposer des chants et des danses folkloriques normands tout au long de la foire.

Pour les paléontologues en herbe…

Sur le stand du Conseil Général du Calvados entre deux séances de maquillage, le musée du Paléospace l'Odysée fera voyager les enfants dans le temps grâce aux « boites à toucher », des boites mystère contenant un fossile à reconnaitre. Ils pourront également reconstituer le squelette d'un diplodocus ou d'un triceratops et le samedi fabriquer le moulage d'un vrai fossile venant des falaises des Vaches Noires qu'ils pourront ramener à la maison.

Animations extérieures

"La Dame Blanche" recrée dans l'espace extérieur une mini-ferme et propose de magnifiques lâchers de rapaces dans le beau ciel de Lisieux.

"Le 6 Pat' Club" offre son célèbre dressage canin avec une cerise sur le gâteau le samedi après-midi: une équipe de la Gendarmerie de Lisieux réalisera grâce à ses coéquipiers canins des démonstrations de recherches de stupéfiants.

Le samedi après-midi sera décidemment riche en émotions puisque les Sapeurs-pompiers de Lisieux viendront quant à eux démontrer l'extrême complexité de leur métier par des manœuvres de désincarcération de véhicule lors d'un accident.

L'Association des concours expositions agricole du Pays d'Auge organise une exposition permanente de races à viande, porcs de Bayeux, percherons et moutons avranchins et du cotentin. Côté concours :
Concours d'arrondissement de la Race normande
Concours départemental de la Race Limousine
Concours du Pays d'Auge de la Race Holstein (vache laitière)
Dimanche : Exposition permanente et défilé des animaux primés avec remise des récompenses.