

Il était une fois...



La Fromagerie E. Graindorge, créée en 1910, vous accueille au sein du Village Fromager, dont l'architecture typique s'intègre parfaitement au paysage du Pays d'Auge.

Created in 1910, the Fromagerie E. Graindorge welcomes you to the Cheese Village, whose typical architecture blends perfectly with the Pays d'Auge landscape.



Une visite immersive unique...

Découvrez la fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque AOP de Normandie. Chaque salle vous plonge dans une étape différente de la fabrication des fromages normands, réalisés avec tout le savoir-faire des fromagers-affineurs Graindorge.

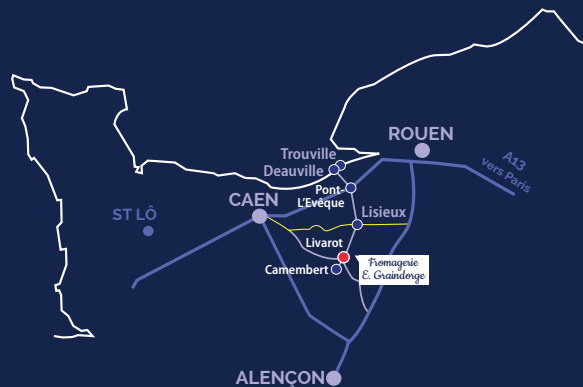
Discover the making of Livarot and Pont l'Evêque, AOP of Normandy. Each room immerses you in a different stages of the production of Norman cheeses, made with all the know-how of the Graindorge cheese-makers.

Horaires d'ouverture

	Du lundi au vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 Nov. au 31 Mars	10h-12h30 14h30-17h30	10h-13h	
Du 1er Avril au 30 Juin	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	
Du 1er Juil. au 31 Août	9h30 17h30	9h30 17h30	10h30 17h30
Du 1er Sept. au 31 Oct.	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	

- Ouvert toute l'année / Open all year
- Visite conseillée le matin pour voir l'ensemble des ateliers en activité (sauf le vendredi)
Visit recommended in the morning to see the cheese making process (except friday)
- Dernière visite 30min avant la fermeture
Last visit 30min before the closer

Moyens de paiement :



Traductions disponibles :



Tel : 02 31 48 20 10

Mail : visite@graindorge.fr - www.graindorge.fr

42 rue du Général Leclerc
14 140 LIVAROT PAYS D'AUGE



La Fromagerie E. Graindorge présente

Le Village Fromager



Visite Gratuite



Votre visite est accompagnée de vidéos et de panneaux explicatifs

Your visit is accompanied by videos and displays



Le Père Eugène vous embarque pour une visite plus détaillée et interactive sur votre smartphone/ tablette !

Father Eugene takes you on a more detailed and interactive tour on your smartphone/ tablet!



Découvrez nos fromages en s'amusant grâce à des jeux

Have fun discovering our cheeses with games

Découvrez ces étapes de fabrication du Pont-L'Évêque et du Livarot AOP de Normandie

Collecte du lait directement à la ferme
Milk collection directly from the farm

1



Analyse du lait en laboratoire
Analyse from the laboratory

2

La fabrication (moulage, salage...)
Production (moulding, salting...)

3

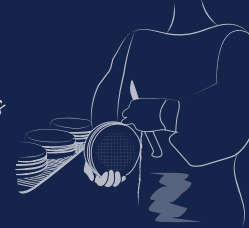


4

Affinage en hâloirs et tri
Ripening in cellars and sorting

5

Liage des Livarots
Hand-made binding of the Livarot



6

Emballage
Packaging



La dégustation

Profitez en fin de visite d'une dégustation gratuite de nos 4 fromages AOP de Normandie, pour découvrir tous les arômes de notre cher terroir.

At the end of the visit, enjoy a free tasting of our 4 PDO cheeses from Normandie, to discover all the aromas of our dear land.



Le bar à fromages

Uniquement en Juillet-Août de 9h30 à 16h30
Only in July and August from 9.30am to 4.30pm

Appréciez nos spécialités à travers nos différentes planches de dégustations gourmandes.

Enjoy our specialties through our various gourmet tasting board.



La boutique

Terminez votre visite par un passage dans notre agréable boutique où vous trouverez une large gamme de nos fromages E. Graindorge et de produits du terroir normand.

End your visit with a tour to our pleasant store where you will find a wide range of our E. Graindorge cheeses and local products from Normandy.