

# 38<sup>ème</sup> MEETING Le Perche



du 5 au 7 octobre 2019





## LE PERCHE du 5 au 7 octobre 2019 Le Programme

Samedi 5 octobre

**LE MEETING COMMENCE A 11H30 – MERCI POUR VOTRE  
PONCTUALITE afin de pouvoir réaliser le programme prévu le  
samedi après midi**

**Arrivée entre 10h30 et 11H30 au plus tard** au Château de Carrouges  
(Orne)



La découverte des couleurs de Carrouges commence par le vert des jardins et du paysage. Vient ensuite le rose des briques qui, dans un dialogue avec l'ardoise et le granit, s'impose en façade.

Entrez enfin dans les appartements dominés par le bleu, le jaune et autres couleurs. Meubles et portraits y ont été réunis durant sept siècles par une même famille.

Niché aux confins du Maine et de la Normandie, au cœur du Parc Naturel Régional Normandie-Maine, le château de Carrouges, édifié du XIVe au XVIIe siècle, présente un élégant châtelet d'entrée d'époque Renaissance.

[Lien Web vers le Château de Carrouges](#)

**Si vous arrivez en avance, profitez-en pour découvrir la Maison du Parc, à 200 m du château, entrée gratuite (ouvre à 10h).**

**[Lien Web Maison du Parc](#)**



Après les retrouvailles,  
à **12h00** déjeuner,  
au Château de  
Carrouges

### **14h00 : Visite du Château de Carrouges**



Entouré de douves en eaux vives, le magnifique château, fait de brique, de granit et d'ardoise, abrite de somptueux appartements au décor Renaissance et classique. La chambre Louis XI, celle précisément où le roi séjourna une nuit en 1473, la salle à manger et sa cheminée monumentale, le salon des Portraits et ses toiles représentant les anciens propriétaires successifs du château, la cuisine et sa collection de casseroles en cuivre, ou encore le superbe escalier d'honneur, sont autant d'attraits qui se dévoilent au fil de la visite.

Autour de la demeure, l'agréable parc de dix hectares, agrémenté de jardins, de bosquets et d'un verger, a conservé ses splendides grilles en fer forgé du XVII<sup>e</sup> siècle.



**15h15** : Briefing et départ en convoi pour l'hôtel du Béryl à Bagnoles-de-l'Orne (Orne)



**16h00** : installation à l'hôtel du Béryl à Bagnoles-de-l'Orne

[Lien Web vers l'hôtel Béryl](#)

**16h45** : Visite pédestre guidée de Bagnoles-de-L'Orne

Cité de l'équilibre et de l'hédonisme nichée au cœur du Parc Naturel Régional Normandie-Maine, Bagnoles de l'Orne est considérée depuis des siècles comme un véritable éden. Elle est la seule station thermale du Nord-Ouest de la France.



Bagnoles-de-l'Orne, c'est un petit bijou de Basse-Normandie, situé au cœur du massif

CLUB COUPE 406 – Siège social : 64, Chemin du Rivet 38490 CHIMILIN – site Internet : [www.clubcoupe406.net](http://www.clubcoupe406.net)

Association régie par la loi du 01.07.1901 – n° de parution J.O. : 20010046 du 17.11.2001

forestier des Andaines, dans le parc naturel régional Normandie-Maine. Saviez-vous que la ville, arrosée par le cour d'eau de la Vée, tient son nom du latin Balneolas, qui signifie « petit bain, petit établissement de bains » ? Car depuis le Moyen-Âge, Bagnoles-de-l'Orne est une petite ville thermale. Entre nature, thermalisme et bâtiments de caractère, elle ne manque pas de charme !

Quelques pas à Bagnoles-de-l'Orne et vous ne pourrez pas rester de marbre devant son architecture. Typique de celle de la bourgeoisie française du début du XXème siècle, elle donne un joli cachet aux ruelles et bâtisses. Promenez-vous dans son petit quartier « Belle époque » pour admirer ses somptueuses villas aux façades colorées et aux ornements riches. La ville compte également un élégant château : le Château de la Roche de Bagnoles. Entouré d'un grand parc à la flore riche, c'est une étape incontournable.

Bagnoles-de-l'Orne est aussi une ville fleurie où les édifices font corps avec la nature. La ville est jalonnée de nombreux parcs et jardins, et a obtenu quatre fleurs au concours des villes et villages fleuris.



[Lien Web vers Bagnoles-de-l'Orne tourisme](#)



**18h30** : Assemblée générale du Club

**A l'hôtel du Béryl**

**20h30** : Dîner à l'hôtel du Béryl



## Dimanche 6 octobre

A partir de **7h00** Petit déjeuner à l'hôtel du Béryl à Bagnoles-de-l'Orne



**10h00** : Briefing et départ en convoi pour la ferme équestre La Michaudière à Juvigny-sous-Andaine (Orne)

## 10h45 : Journée à la ferme équestre de la Michaudière

La ferme équestre de la Michaudière est une ferme typique du Bocage Normand consacrée aux chevaux de trait. Tout au long de cette journée, balades en carioles, spectacles équestres, ... seront de la partie. Le déjeuner sera pris sur place au restaurant Les Tables à 12h30.



Installée dans de superbes bâtiments séculaires, la ferme de la Michaudière réhabilite les chevaux de trait, caractéristiques du bocage normand, avec le plus grand spectacle équestre de la région. Cobs (normands et bretons), shires géants et lourds perchérons font partie de cette belle famille qui cohabite avec quelques congénères et cousins plus petits : ânes et poneys des Shetland, par exemple. Séances de dressage, course d'attelage, poste hongroise, salut au public, tout y est !

Le Jardin des Migrations, dédié à l'expression artistique, vous accueille par ailleurs avec ses sculptures européennes. Autres curiosités, les granges ou maisons, des XVIIIe et XIXe siècles, reconstruites ou rénovées. Menacées de démolition, elles ont été remontées pour agrandir les bâtiments du domaine. C'est beau, c'est bien et c'est au croisement de la culture, de l'équitation, de l'élevage équin, de la création artistique, de l'histoire et du patrimoine. Et chaque année, l'équipe inclut des nouveautés dans son spectacle.

**Les chevaux de trait** forment un ensemble de races qui ont pour points communs leur grande taille (de 1,60 m à plus de 1,80 m), leur poids important (de 500 à plus de 1 000 kg) et une morphologie bréviligne extrêmement puissante. Ils ont généralement des épaules verticales, un dos court et une croupe très musclée qui facilitent leurs actions de tractionneurs. Une caractéristique commune à la majorité des chevaux de trait est leur ossature lourde et la présence de fanons abondants au bas de leurs jambes. Ces chevaux possèdent la plupart du temps un profil rectiligne ou convexe.

Ils appartiennent habituellement aux races dites « à sang froid », à l'exception de certains chevaux de trait léger. Croisés avec des chevaux légers, ils donnent de la taille et du poids à leur descendance, et tendent à augmenter la puissance et la « portée » des mouvements du poulain.

Le poids peut énormément varier parmi les races de chevaux de trait, notamment en raison de leur utilisation. Les chevaux destinés à la boucherie sont toujours plus lourds que ceux qui sont destinés à l'utilisation. L'alourdissement des chevaux de trait pour la boucherie pose des problèmes, car certains de ces animaux portent sur leurs membres un poids trop élevé, à l'origine de problèmes de santé au niveau des reins et des aplombs.

### **Les 9 races de chevaux de trait en France.**



- Le trait Ardençais : Sans doute descendant du cheval de Solutré, l'Ardençais est l'une des plus anciennes races de chevaux de trait en France. De l'époque romaine au XIXe siècle, cette population a répondu aux besoins de la guerre ou de l'agriculture. Rusticité, sobriété, docilité, force et endurance représentent toujours ses principales qualités.
- Le Trait Auxois : Fortement apparenté au type Ardençais, l'Auxois résulte du croisement d'une jumenterie locale de chevaux « bourguignons » et d'étalons Ardençais, et surtout de Trait du Nord, avec également quelques infusions de Percheron et de Boulonnais au XIXe siècle. Le gros Ardençais et le Trait du Nord sont depuis le début du siècle les seuls utilisés.
- Le Trait Boulonnais : Ce type de cheval est mentionné dans les chroniques dès le XVIIe siècle, époque de la création de la foire aux poulains de Desvres. D'aucuns font remonter la naissance de cette race à la cavalerie de César, remontée en chevaux orientaux de Numidie et rassemblée en 54 av.JC près de Boulogne pour embarquer vers l'Angleterre. Ce sang oriental a été retrempé par la suite à plusieurs reprises, lors des croisades, de l'occupation espagnole ou du premier empire. On distinguait 2 types de Boulonnais - tout d'abord le modèle des « mareyeuses », léger, endurant, très apprécié au XVIIe et XVIIIe siècles pour le transport rapide du poisson, la « marée », de Boulogne-sur-Mer à Paris. Ensuite, celui d'un cheval grand et puissant, façonné au XIXe siècle pour le travail des terres à betteraves et leur charroi.
- Le Trait Breton : Le cheval Breton actuel est le résultat d'une longue évolution et d'un long travail de sélection entrepris par les éleveurs à partir des variétés anciennes de chevaux indigènes. De nombreux croisements furent réalisés aux XVIIIe et XIXe siècles en vue d'améliorer ces variétés ; le plus célèbre et le plus réussi résultant de l'accouplement d'étalons « Norfolk » importés de Grande-Bretagne et de juments du Léon. De ce croisement naquit le « Postier breton » dont la réputation s'étendit dans le monde entier.
- Le Cob Normand : L'origine du Cob Normand se confond avec celle du Carrossier jusqu'au milieu du XXe siècle. C'est au début du XIXe siècle à la suite de l'importation de Grande-Bretagne du « Norfolk » que va se créer une jumenterie carrossière avec des produits ayant du sang et une bonne charpente. À partir de

cette jumenterie vont se différencier les Anglo-normands d'où se distingueront le Trotteur - le Carrossier énergique et rapide qui deviendra le Cob Normand et le prestigieux Selle français.

- Le Trait Comtois : Cheval de trait par excellence dont les origines remontent à la grande « Race germanique » importée par les Burgondes au Ve siècle. Les étalons orientaux des Espagnols occupant la Franche-Comté lui apportent la distinction qui caractérise toujours la race comtoise. Alors principale richesse de la région, le cheval Comtois sera utilisé au carrosse, pour la cavalerie (dragons), pour l'artillerie, et au trait divers. Il sera prisé par la Suisse et l'Italie et largement réquisitionné lors des guerres de la révolution, du consulat, de l'empire et de 1870. Ses effectifs diminuent alors dangereusement, il est ensuite menacé de disparition, victime de croisements variés. En 1905, l'élevage se régularise et fait appel à l'utilisation de petits étalons Ardennais bai, sans balzane ni en-tête. C'est en 1919 que quelques éleveurs de la montagne constituent le « Syndicat d'élevage du cheval comtois ».
- Le Percheron : Les origines du Percheron semblent lointaines et en tous cas, fortement imprégnées de sang oriental, dont l'influence se fait sentir dès le VIIIe siècle. Des étalons Arabes furent introduits à plusieurs reprises, ce qui fit dire que le Percheron est un « Arabe grossi par le climat et la rusticité des services auxquels il a été employé depuis des siècles ». Plusieurs modèles de « Percheron » se côtoient aujourd'hui, ce qui en fait une des richesses de la race.
- Le Mulassier Poitevin : Le cheval mulassier Poitevin est « fils du vent marin, de la terre et des eaux ». Cette race est l'aboutissement de plusieurs siècles d'une rude sélection à partir de la population de chevaux élevés à l'état libre dans les marais de l'Ouest-atlantique et de chevaux Brabançons qui accompagnaient les ingénieurs hollandais venus mettre en valeur le marais poitevin en 1599 à la demande du roi Henri IV. Les juments autochtones croisées avec ces chevaux venus du nord avaient ainsi fait souche et donné naissance à la race mulassière dite « poitevine ». Le cheval Poitevin porte dans ses fibres l'influence du terroir de son berceau d'origine où la terre est une argile marine lourde, riche en sels minéraux, dure en été et gorgée d'eau l'hiver.
- Le Trait du Nord : Le Trait du Nord appartient à la famille des Ardennais qui ont pris avec le Trait boulonnais, et surtout le Trait belge, une place importante dans la fixation de la race. Si son origine est aussi ancienne que celle des Ardennais, le Trait du Nord n'a pris sa véritable originalité qu'au début du XXe siècle. Le Trait belge a apporté taille, poids et un supplément de force, le Boulonnais a fourni élégance et influx nerveux. Ce n'est que vers 1910 que l'Ardennais du nord prend son autonomie sous la dénomination de Trait du Nord.



[Lien Web vers la ferme équestre de la Michaudière](#)

**17h00** : Briefing et départ en convoi pour l'hôtel du Béryl à Bagnoles-de-l'Orne (Orne)



**20h00** : Dîner au restaurant du Casino de Bagnoles-de-l'Orne (à proximité de l'hôtel du Béryl)



Lundi 7 octobre

A partir de **7h00** Petit déjeuner à l'hôtel du Béryl à Bagnoles-de-l'Orne



**8h15** : Briefing et départ en convoi pour Livarot (Calvados)



**10h00** Visite de la fromagerie Graindorge à Livarot

Créée en 1910 par Eugène Graindorge, fabricant et affineur de Livarot, la fromagerie E. Graindorge est une entreprise située au cœur du Pays d'Auge (19 kms de Lisieux).

Le Village Fromager vous propose une visite unique de la fromagerie E. Graindorge : à travers un couloir de galeries vitrées, le visiteur découvre les étapes de la fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie.

Une visite ludique et interactive rythmée par des films, panneaux et jeux sur 2000 m2.



**Le Livarot** est un fromage à pâte molle à croûte lavée, élaboré à partir d'un lait de vaches laitières de race Normande.

CLUB COUPE 406 – Siège social : 64, Chemin du Rivet 38490 CHIMILIN – site Internet : [www.clubcoupe406.net](http://www.clubcoupe406.net)  
Association régie par la loi du 01.07.1901 – n° de parution J.O. : 20010046 du 17.11.2001

C'est probablement l'un des fromages les plus anciens de Normandie. Son nom provient de la ville de Livarot située dans le département du Calvados, au cœur du Pays d'Auge.

Il a une forme de cylindre cerclé de 3 à 5 laîches, roseaux naturels des bords de l'eau formant des touffes de grandes herbes à feuilles coupantes.

Sa croûte lavée, faiblement poisseuse et légèrement ridée est de couleur jaune paille à rougeâtre.

Sa pâte souple est de couleur jaune foncé et possède quelques petites ouvertures. Elle est légèrement salée, fondante et possède une puissance aromatique marquée par des notes lactées et animales, des parfums de paille et de foin, soufrés et fumés.

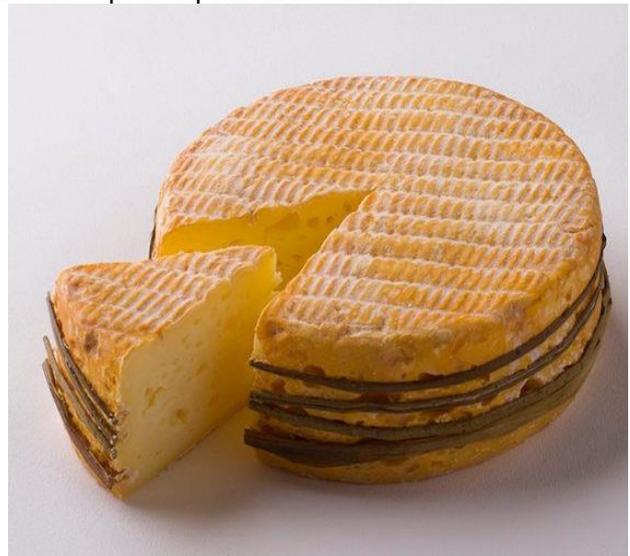
Il contient au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation. C'est un fromage caractérisé par la puissance de ses arômes  
Le Livarot est proposé à la vente sous 4 tailles... 4 poids... 4 noms !

- le " Grand Livarot " avec un diamètre compris entre 19 et 21 cm, un poids entre 1200 et 1500g et une durée d'affinage minimum de 35 jours.

- le 4/4 dit " Livarot " avec un diamètre compris entre 12 cm et 12,8 cm, un poids entre 450 et 500g et une durée d'affinage minimum de 35 jours.

- le " 3/4 Livarot " avec un diamètre compris entre 10,7 et 11,5 cm, un poids entre 330 et 350 et une durée d'affinage minimum de 21 jours.

- le " Petit Livarot " avec un diamètre compris entre 8 et 9,4 cm, un poids entre 200 et 270g et une durée d'affinage minimum de 21 jours.



Depuis le 1er mai 2017, le troupeau de chaque exploitation produisant du Livarot est exclusivement constitué de vaches laitières de race Normande. Elles pâturent au moins 6 mois dans l'année dans le bocage Normand.

Le Livarot bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1975 et d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1996.

**Le Pont l'Évêque** est un fromage au lait de vache, à pâte molle, à croûte fleurie, pouvant être brossée ou lavée. Il est fabriqué en Normandie. Son nom vient de la ville de Pont-l'Évêque située entre Lisieux et Deauville en plein pays d'Auge.

La forme du Pont l'Évêque est carrée voire parfois rectangulaire de 3,5 cm de haut.

Sa croûte de couleur jaune à orangée est striée sur les deux faces, stries formées par les traces des stores lors du moulage.

Sa pâte souple, non collante, non coulante, homogène avec quelques ouvertures, est de couleur ivoire à jaune paille.

L'odeur de ce fromage est assez prononcée mais son goût est doux avec des arômes variés : végétaux, lactiques, crémeux et même légèrement fumés.

Le Pont l'Évêque contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100g de fromage après complète dessiccation.

Il est proposé à la vente sous 4 tailles... 4 poids... 4 noms !

- le grand Pont l'Évêque de 10,5 à 11,5 cm de côté, un poids compris entre 1,2 et 1,6kg et une durée d'affinage minimum de 21 jours
- le Pont l'Évêque 19 à 21 cm de côté, un poids compris entre 300 et 400g et une durée d'affinage minimum de 18 jours
- le petit Pont l'Évêque 9 à 9,5 cm de côté, un poids compris entre 180 et 250g et une durée d'affinage minimum de 18 jours
- le demi Pont l'Évêque rectangulaire 11 sur 5,5 cm de côté, un poids compris entre 150 et 200g et une durée d'affinage minimum de 18 jours



Depuis le 1er mai 2017, le troupeau de chaque exploitation produisant du Pont l'Évêque doit être constitué d'au moins 50% de vaches laitières de race Normande. Elles pâturent au moins 6 mois par an dans le bocage Normand.

Le Pont l'Évêque bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1972 et d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1996.

[Lien Web vers la fromagerie Graindorge](#)

**12h00** : Briefing et départ en convoi pour Lessard et le Chêne (Calvados)



**12h30** : Déjeuner  
au Domaine des  
Essarts (ferme  
cidricole  
biologique)



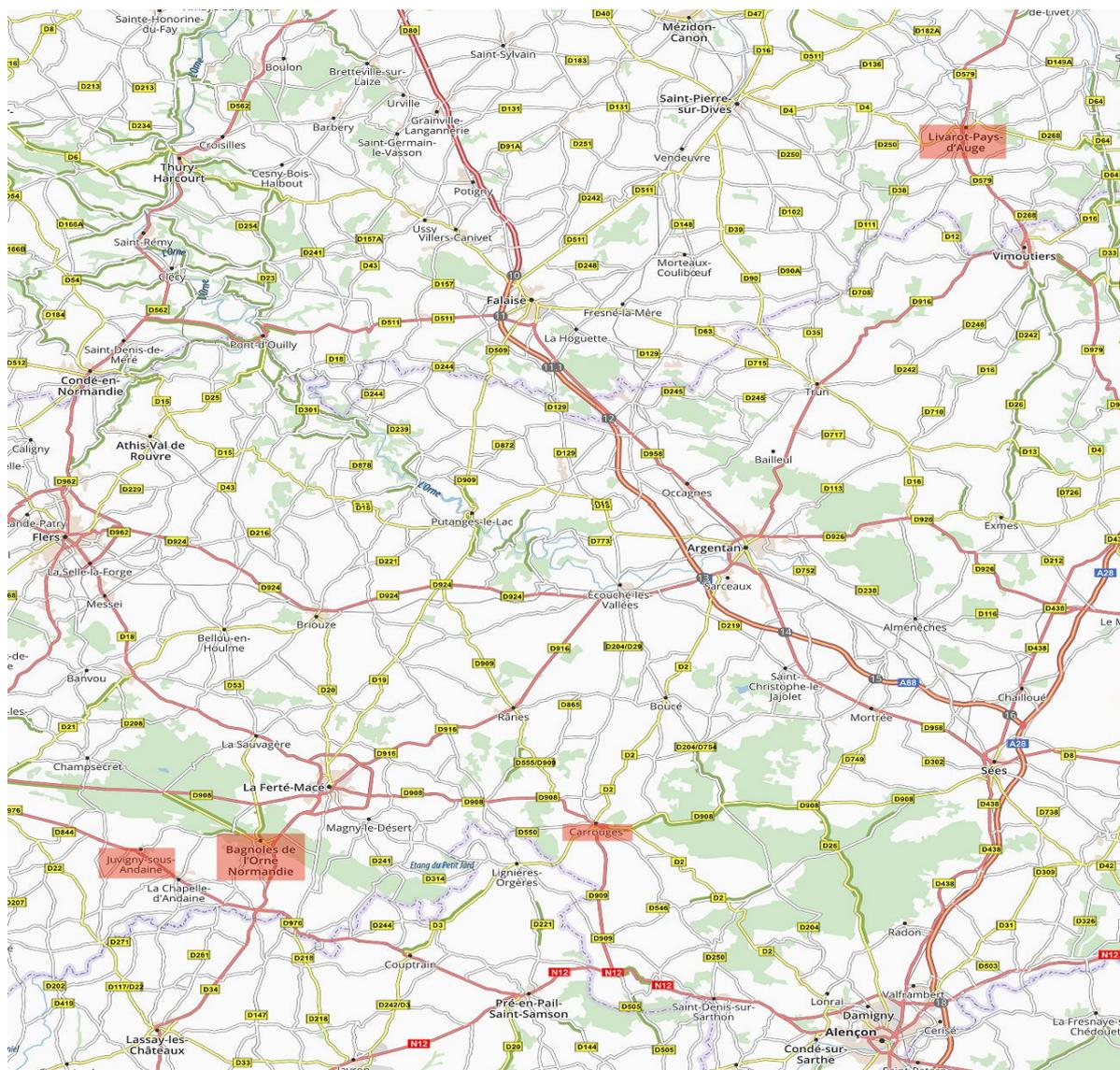
[Lien Web vers Le Domaine des Essarts](#)

**vers 15h00** : Fin du Meeting *Bye, Bye*

Après le déjeuner, possibilité de visite de la cidrerie du Domaine des Essarts pour les personnes intéressées.



# Carte de localisation générale du Meeting



**Le bureau du Club  
vous souhaite  
un excellent Meeting !!**