



CHAMBRE D'HÔTES, GITES ET PRODUCTEUR - LE PRESOIR DE LA MALHERBIÈRE - CAMEMBERT



LA MALHERBIÈRE À
CAMEMBERT. UN DOMAINE DE 9
HECTARES AU COEUR DU PAYS
D'AUGE EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE. UN GÎTE POUR 9-
10 PERSONNES ET UNE
CHAMBRE D'HÔTES.

Une production de jus de pomme et de miel, des poules
et des moutons, un maraîcher, un boulanger. Un Petit
Marché de producteurs organisé tous les vendredis soirs.

<http://le-pressoir-de-la-malherbiere.fr>



Guillaume PETIT NAVEOS

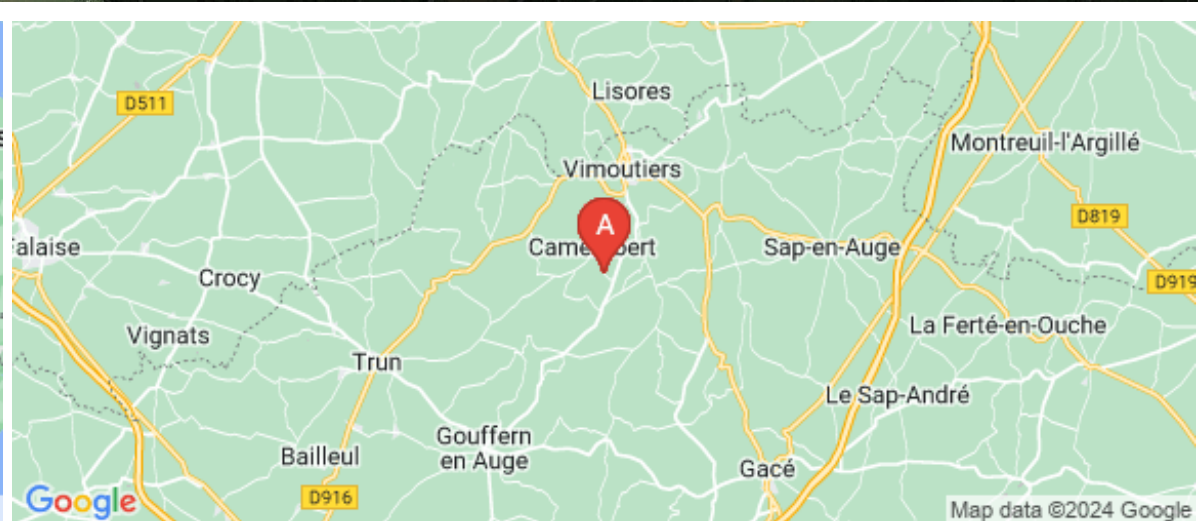
☎ 07 83 71 19 97

A Chambre d'hôtes - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert : Chambre d'hôtes - Le Pressoir de la Malherbière - 61120 CAMEMBERT

B Gîte 1 - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert : Gîte 1 - Le Pressoir de la Malherbière - 61120 CAMEMBERT

C Gîte 2 - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert : Gîte 2 - Le Pressoir de la Malherbière - 61120 CAMEMBERT


D Nos Produits - Jus de Pomme et Miel d'été : Nos Produits - Jus de Pomme et Miel d'été





Chambre d'hôtes - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert



 Chambre d'hôtes

Sur un domaine de 9 ha au cœur des vallons du Pays d'Auge, cette chambre d'hôtes est mitoyenne à un ancien pressoir aménagé en gîte. Florence et Guillaume ont rénové toutes les dépendances de la ferme, dont cet unique gîte, pour proposer du maraichage, des événements et un marché de producteurs locaux tous les vendredis soirs : jus de pommes, miel et pains produits sur place mais aussi brioches, fruits et légumes, crème, beurre, ... et bien sûr le fameux "Camembert" ! Chambre d'hôtes de plain pied dans une dépendance, face à la maison des propriétaires. Entrée indépendante : lit 2 personnes 140 cm avec salle d'eau/wc attenante.

Infos sur l'établissement



Communs

A proximité propriétaire
Sur une exploitation agricole

Entrée indépendante



Activités

Prêt de vélos



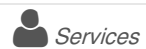
Réseaux

Accès Internet



Stationnement

Parking privé



Services



Extérieurs



Chambre d'hôtes



Chambre



2

personnes



1

chambre



20

m²

Chambre d'hôtes indépendante, accès et terrasse privés. Parking privé. Petit-déjeuner compris comprenant les produits de l'exploitation et de nos amis producteurs fermiers à Camembert : thé ou café, jus de pomme, pain et brioche (ou gâteau maison), miel et confiture, beurre, yaourt ou fromage blanc, céréales. Draps et ménage compris.

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 1	dont Suite: 1
	Lit(s): 1	dont lit(s) 1 pers.: 0
		dont lit(s) 2 pers.: 1
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec douche	Sèche serviettes
	Salle(s) d'eau (avec douche): 1	
<i>WC</i>	WC: 1	
	WC privés	
<i>Cuisine</i>		
<i>Autres pièces</i>	Terrasse	
<i>Media</i>	Wifi	
<i>Autres équipements</i>		
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage	



A savoir : conditions de la location

Arrivée

Départ

Langue(s) parlée(s) Anglais Espagnol Français

Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie

Moyens de paiement Cartes de paiement Chèques Vacances

Ménage

Draps et Linge de maison Draps et/ou linge compris

Enfants et lits d'appoints Lit bébé

Animaux domestiques Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs (au 16/02/24)

Chambre d'hôtes - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert

Tarif pour 2 personnes, petit-déjeuner compris. Lit bébé sur demande.

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 15/02/2024 au 31/12/2024	90€	90€	180€	



Gîte 1 - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert



Maison



7

personnes



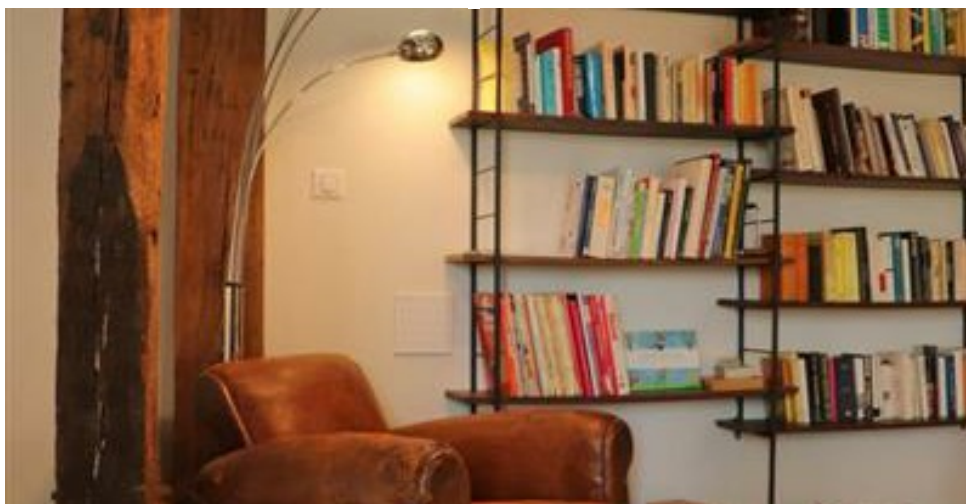
3

chambres



160

m²



Sur un domaine de 9 ha au cœur des vallons du Pays d'Auge, cet ancien pressoir profite d'une vue imprenable sur la vallée de Camembert. Le gîte est très lumineux avec de beaux volumes, et décoré de meubles et d'objets chinés au gré des trouvailles de Florence et Guillaume. Ils ont rénové toutes les dépendances de la ferme, dont cet unique gîte, pour proposer du maraichage, des événements et un marché de producteurs locaux tous les vendredis soirs : jus de pommes, miel et pains produits sur place mais aussi brioches, fruits et légumes, crème, beurre, ... et bien sûr le fameux "Camembert" ! Maison ancienne indépendante en formule tout inclus (chaudière à pellets) à proximité de la maison des propriétaires. - Rez de chaussée avec grande pièce ouverte sur 2 demi-niveaux : partie haute : salon avec TV, bibliothèque et poêle double ouverture (bois fournis), buanderie avec wc, partie basse : cuisine ouverte avec îlot, salle à manger et coin repos côté poêle, - 1er étage avec grande ouverture vitrée sur les arbres : chambre (lit fait 2 personnes 180 x 200 cm) avec salle de bains (baignoire d'angle) non cloisonnée, chambre (lit fait 2 personnes 180 x 200 cm), chambre (2 lits faits 1 personne 90 x 190 cm et 1 lit gigogne fait avec 2 couchages 80 x 180 cm, salle d'eau avec wc. Terrasse privative de 30 m² en contrebas exposée Ouest avec jardin arboré non clos, bassin sécurisé et transats. Excellent débit Internet fibre 2 Go, idéal pour le télétravail.



Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 3 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 0 dont lit(s) 2 pers.: 0
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>		
<i>WC</i>		
<i>Cuisine</i>	Congélateur	Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>		
<i>Media</i>	Télévision	Wifi
<i>Autres équipements</i>	Lave linge privatif	Sèche linge privatif
<i>Chauffage / AC</i>		
<i>Extérieur</i>	Salon de jardin	
<i>Divers</i>		

Infos sur l'établissement



Communs

Sur une exploitation agricole



Activités



Réseaux

Accès Internet



Stationnement



Services



Extérieurs

A savoir : conditions de la location

Arrivée

Départ

Langue(s) parlée(s) Anglais Espagnol Français

Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie

Moyens de paiement Chèques Vacances

Ménage

Draps et Linge
de maison

Enfants et lits
d'appoints

Animaux domestiques Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs (au 16/02/24)

Gîte 1 - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 15/02/2024 au 31/12/2024			650€	1000€



Gîte 2 - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert



Maison



9

personnes



4

chambres



170

m²



Sur un domaine de 9 ha au cœur des vallons du Pays d'Auge, cet ancien pressoir profite d'une vue imprenable sur la vallée de Camembert. Le gîte est très lumineux avec de beaux volumes, et décoré de meubles et d'objets chinés au gré des trouvailles de Florence et Guillaume. Ils ont rénové toutes les dépendances de la ferme, dont cet unique gîte, pour proposer du maraichage, des événements et un marché de producteurs locaux tous les vendredis soirs : jus de pommes, miel et pains produits sur place mais aussi brioches, fruits et légumes, crème, beurre, ... et bien sûr le fameux "Camembert" ! Maison ancienne indépendante en formule tout inclus (chaudière à pellets) à proximité de la maison des propriétaires. - Rez de chaussée avec grande pièce ouverte sur 2 demi-niveaux : partie haute : salon avec TV, bibliothèque et poêle double ouverture (bois fournis), buanderie avec wc, partie basse : cuisine ouverte avec îlot, salle à manger et coin repos côté poêle, chambre avec accès extérieur : lit 2 personnes 140 cm avec salle d'eau/wc attenante. - 1er étage avec grande ouverture vitrée sur les arbres : chambre (lit fait 2 personnes 180 x 200 cm) avec salle de bains (baignoire d'angle) non cloisonnée, chambre (lit fait 2 personnes 180 x 200 cm), chambre (2 lits faits 1 personne 90 x 190 cm et 1 lit gigogne fait avec 2 couchages 80 x 180 cm), salle d'eau avec wc. Terrasse privative de 30 m² en contrebas exposée Ouest avec jardin arboré non clos, bassin sécurisé et transats. Excellent débit Internet fibre 2 Go, idéal pour le télétravail.



Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 4 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 0 dont lit(s) 2 pers.: 0
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>		
<i>WC</i>		
<i>Cuisine</i>	Congélateur	Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>		
<i>Media</i>	Télévision	Wifi
<i>Autres équipements</i>	Lave linge privatif	Sèche linge privatif
<i>Chauffage / AC</i>		
<i>Extérieur</i>	Salon de jardin	
<i>Divers</i>		

Infos sur l'établissement



Communs

Sur une exploitation agricole



Activités



Réseaux

Accès Internet



Stationnement



Services



Extérieurs

A savoir : conditions de la location

Arrivée

Départ

Langue(s) parlée(s) Anglais Espagnol Français

Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie

Moyens de paiement Chèques Vacances

Ménage

Draps et Linge
de maison

Enfants et lits
d'appoints





Animaux domestiques Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs (au 16/02/24)

Gîte 2 - Le Pressoir de la Malherbière - Camembert

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 15/02/2024 au 31/12/2024			650€	1000€

Nos Produits - Jus de Pomme et Miel d'été

-  Jus de pomme - filtré
-  Jus de pomme - non-filtré, dépôt naturel
-  Miel d'été - 250g
-  Miel d'été - 450g

Bienvenue à La Malherbière, une ferme traditionnelle nichée au cœur du pittoresque Pays d'Auge à Camembert, dans l'Orne. Étendu sur un domaine normand de 9 hectares de bocage, notre ferme incarne l'authenticité et la richesse de la campagne environnante.

Nous produisons du jus de pommes et de miel, en agriculture biologique. Nous accueillons également un maraîcher et un boulanger, qui contribuent à faire de notre ferme un véritable lieu de vie.

Nous organisons tous les vendredis soir de 17h30 à 19h30 un Petit Marché de producteurs fermiers bio et locaux sous le préau de l'ancienne école de Camembert : pains & brioches, fruits et légumes de saison, confitures & miels, soupes & sauces, cidre, poiré, pommeau, vinaigre de cidre, bières & jus de pomme, viandes, oeufs, yaourts, fromage blanc & riz au lait, crème, beurre & camembert bien sûr !

Paiement en espèce ou par chèque. Parking devant la mairie.

Apportez vos cabas, sacs et boîte à oeufs.

Plus d'infos au 07.83.71.19.97 ou via [La Malherbière](#)



Jus de pomme - filtré

100% pur jus de pommes fermier de nos vergers du Pays d'Auge.
Variétés haute tige anciennes et locales. Aucun traitement.

Ramassage à la main, tri, lavage, pressage, filtration et maturation en cuve quelques jours,
pasteurisation et mise en bouteille fraîcheur d'un litre (conservation 2 ans).

A conserver au frais après ouverture et à consommer sous 3-4 jours.





Jus de pomme - non-filtré, dépôt naturel

100% pur jus de pomme fermier de nos vergers du Pays d'Auge.
Variétés haute tige anciennes et locales. Aucun traitement.

Ramassage à la main, tri, lavage, pressage, pasteurisation et mise en bouteille fraîcheur d'un litre
(conservation 2 ans).

A conserver au frais après ouverture et à consommer sous 3-4 jours.





Miel d'été - 250g

Miel toutes fleurs de l'été 2023

Fruitiers, fleurs des champs et des haies, acacias, tilleuls, ... dans un environnement préservé du bocage de Camembert, autour de nos pommiers en conversion biologique





Miel d'été - 450g

Miel toutes fleurs de l'été 2023

Fruitiers, fleurs des champs et des haies, acacias, tilleuls, ... dans un environnement préservé du bocage de Camembert, autour de nos pommiers en conversion biologique



Mes recommandations

À voir, à faire

Découvrir la destination

OFFICE DE TOURISME VALLÉES D'AUGE ET DU MERLERAULT
WWW.TERREDERICHESSES.FR

TERRE
DE RICHESSES
VALLÉES D'AUGE ET DU MERLERAULT



Chez Luigi et Cie

☎ 02 33 35 42 38
22 Rue du Moulin

🌐 <http://chezluigietcompagnie.fr>

5.1 km
📍 VIMOUTIERS



Restaurant pizzeria crêperie. Pizzas au feu de bois, galettes de blé noir IGP Bretagne, crêpes de froment, cuisine maison. Finaliste au championnat de France 2019, 2020 et 2022. Classé parmi les trente meilleurs pizzaiolos de France lors de l'édition 2022. Nous pétrissons nous-mêmes notre pâte sur place, sans additifs, ni sucres ajoutés, ni graisses modifiées. Avec des farines italiennes sélectionnées pour leurs qualités et un temps de maturation respecté, Une carte de plus de 40 pizzas, élaborée pour satisfaire tous les goûts. Vous retrouverez les classiques de la pizza, mais aussi les plus gourmandes, et bien sûr celles aux spécialités Normandes. Nos produits sont de premier choix, pour vous garantir la meilleure qualité de pizza, et un goût incomparable.



Restaurant Le Binôme

☎ 02 33 12 93 44
3 rue du 14 juin

🌐 <https://lebinomevimoutiers.business.site>

5.2 km
📍 VIMOUTIERS



Restaurant à l'ambiance colorée et chaleureuse proposant une cuisine maison réalisée à partir de produits bruts et au maximum locaux.



Restaurant les Glycines

☎ 02 33 16 50 23
2 rue Hubert Laniel

11.3 km
📍 SAP-EN-AUGE



Restaurant traditionnel, où se mêlent objets anciens, affiches de cinéma, bonne humeur et gastronomie, afin de créer une atmosphère chaleureuse. Un lieu "cosy" proposant une cuisine raffinée, simple et généreuse à découvrir sur l'ardoise quotidienne. **SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT.** Nombre de places limité. Accueil des groupes jusqu'à 30 personnes. Restauration en terrasse possible l'été.



Chez Louissette - Les Saveurs du Grand Jardin

Rue du grand jardin

11.4 km
📍 SAP-EN-AUGE



Au coeur du Grand Jardin du Sap, cette ancienne étable vous accueille pour déguster une cuisine maison, inspirée du terroir Normand et dont la carte se renouvelle régulièrement. La carte des boissons est également constituée de nombreux produits locaux qui souligneront votre expérience culinaire. En été, profitez d'une terrasse extérieure dans un cadre verdoyant et typique du Pays d'Auge.



le 23

☎ 02 33 67 14 28
23 Grande Rue

🌐 <http://www.restaurant-le-23.fr/>

12.6 km
📍 GACE



Ce restaurant situé en Normandie offre une expérience gastronomique authentique avec sa cuisine traditionnelle. L'atmosphère chaleureuse et cosy crée un cadre accueillant, invitant les convives à savourer des plats délicieusement préparés tout en appréciant l'essence de la région normande. une ambiance conviviale, et une touche de confort font de cet établissement une destination idéale pour les amateurs de cuisine traditionnelle.



Centre équestre - Écurie des Champeaux

☎ 06 74 84 77 22 ☎ 06 23 30 78 25
Verneuillet

4.4 km
📍 LES CHAMPEAUX



Poney club affilié FFE - Tourisme Equestre - Randonnée - Stages - Balades - Locations de poney - Labels Poney Club de France et Cheval Etape La passion du cheval à partager avec deux moniteurs diplômés d'Etat - Cours, stages, passages des examens du galop 1 à 7- Equitation classique et de Pleine Nature - Apprentissage de l'équitation par le jeu - Pension pré et boxes chevaux et poneys - Accueil des enfants à partir de 3 ans - Animations et stages pendant les vacances (stage à thèmes, galop, randonnées ...) Sorties concours club et Amateur- Valorisation jeunes chevaux et pension débouillage



Location de vélos à assistance électrique à Vimoutiers

☎ 02 33 67 54 85
CDC Vallée d'Auge et Merlerault
🌐 <http://www.cdcvam.fr>

5.2 km
📍 VIMOUTIERS



Lors de votre séjour sur les Vallées d'Auge et du Merlerault, profitez de notre territoire authentique, de nos beaux paysages en les découvrant grâce à un mode de déplacement doux : le vélo à assistance électrique. Location de 18 vélos à assistance électrique. A partir de 15 ans.



Le Coteau des Champs Genêts

☎ 02 31 53 01 05
🌐 <https://www.orne.fr/espaces-naturels-se>

4.7 km
📍 AUBRY-LE-PANTHOU



Le Pays d'Auge, version panoramique Coteau calcaire typique du Pays d'Auge, les Champs Genêts offrent un paysage grandiose. La pente, la pelouse, le paysage, l'ensoleillement, les couleurs sont au rendez-vous. De nombreuses espèces d'orchidées et de papillons y sont recensées. Mais l'animal fétiche du lieu est la chèvre commune de l'ouest mise en place pour l'entretien du site par le Conservatoire d'espaces naturels Normandie Ouest. Sentier balisé. Visites libres possibles toute l'année. Visites guidées : Conservatoire d'espaces naturels de Normandie Tél : 02 31 53 01 05



Les prairies de Campigny

☎ 02 33 81 61 53
🌐 <https://www.orne.fr/espaces-naturels-se>

10.0 km
📍 CANAPVILLE



Des prairies tourbeuses de la vallée de la Touques au sommet du coteau, le sentier vous mènera à la découverte de deux milieux naturels remarquables du pays d'Auge. Sur les berges de la Touques, les prairies de Campigny déploient leur végétation luxuriante. Dans cette zone humide de fond de vallée, poussent des espèces plus familières des prairies montagnardes que des vallées augeronnes. En été, sa végétation haute et foisonnante abrite une multitude de papillons peu communs. Le chemin se poursuit ensuite sur les pentes bien exposées du Coteau de la cour cucu vous pourrez observer la rare gentiane d'Allemagne ou le bois gentil. Sentier ouvert d'avril à octobre



Le Coteau du Mont Chauvel

☎ 02 31 53 01 05
🌐 <https://www.orne.fr/espaces-naturels-se>

19.1 km
📍 SAINT-GERMAIN-DE-CLAIREFEUIL



Ce coteau géré par le conservatoire en accord avec le propriétaire abrite l'unique station normande de la très rare orchidée punaise. Cette espèce discrète côtoie de nombreuses plantes à floraison estivale caractéristiques de ces milieux secs et ensoleillés. Visites guidées uniquement Conservatoire d'espaces naturels de Normandie Tél : 02 31 53 01 05



La Ferme de l'Instière

☎ 09 63 67 46 57 ☎ 06 82 82 92 78
L'Instière

1.3 km
📍 CAMEMBERT



Dans notre ferme, située à Camembert, au cœur du Pays d'Auge, nous sommes deux associés qui élevons des vaches normandes avec cornes. Nous transformons 100% de notre lait pour fabriquer du camembert fermier au lait cru bio et de la crème crue bio. Nos vaches sont nourries à l'herbe et au foin de nos prairies naturelles. Nous avons choisi un mode de production respectueux du bien-être animal et de l'environnement. Notre ferme est bas carbone : l'énergie que nous utilisons le plus est l'énergie humaine et tout ou presque est fait à la main. Comme notre camembert moulu à la louche à la main dans notre fromagerie. Visite guidée avec ou sans dégustation, sur réservation 48h à l'avance par téléphone (fixe). Au cours de la visite guidée nous vous expliquerons notre fonctionnement, qui est assez original dans le paysage du bovin lait, nous irons aussi à la rencontre des veaux, des aénisses et des vaches. Si la visite



Les Vergers du Chouquet

☎ 02 33 36 99 93 ☎ 06 75 51 34 63
Les Bois

4.9 km
📍 ROVILLE



Au cœur du Pays d'Auge où le pommier est roi, Les Vergers du Chouquet vous proposent une visite guidée de l'exploitation avec dégustation et vente à la ferme. Les produits, sauf alcool fort, sont désormais Biologiques. A découvrir : le cidre AOP Pays d'Auge, le cidre fermier, le calvados, le pommeau, le poiré, le jus de pomme, le jus de poire gazéifié, le jus de poire, le vinaigre de cidre, le confit de cidre et de poiré, le cocktail Aguinery. Depuis peu, nous fabriquons notre bière que nous vendons dans différents magasins et à notre Brasserie - Les Bois à Roiville. Les récompenses ! . Médaille d'Or "Cidre AOP Pays d'Auge" au Concours Général Agricole de Paris en 2011, Médaille de Bronze en 2012, Médaille d'Argent en 2017. Beaucoup d'autres médailles lors des différents concours régionaux.



Musée du camembert

☎ 02 33 39 30 29
10 avenue du Général de Gaulle
🌐 <http://www.museeducamembert.fr>

5.4 km
📍 VIMOUTIERS



Musée associatif retraçant l'histoire du camembert en commençant par un film expliquant les différentes étapes de fabrication du véritable camembert de Normandie AOP grâce à des images d'archives. Puis présentation d'une collection de matériel authentique venant de fermes du Pays d'Auge faisant revivre toutes les étapes de la vie du fromage et permettant de suivre l'évolution des techniques au travers du matériel, des affiches, des documents commerciaux. Étonnante collection d'étiquettes de boîtes de camembert de toutes époques qui séduiront petits et grands. Dégustation possible de camembert de Normandie AOP mais également des autres fromages augerons. Boutique de produits du terroir. A bientôt au musée ! L'équipe vous propose en juillet et août, chaque mercredi à compter des vacances scolaires d'été des ateliers créatifs, ludiques et culturels.



SCEA la Galotière

☎ 02 33 39 05 98 ☎ 06 37 67 03 26
La Galotière
🌐 <http://www.lagalotiere.fr>

6.5 km
📍 CROUTTES



Au cœur du Pays d'Auge, production de cidre, poiré, pommeau et calvados en agriculture biologique. Visite libre avec film vidéo. Dégustation-vente toute l'année sauf le dimanche. Nouveau parcours permanent dans les vergers, du 01/06 au 30/09, avec panneaux explicatifs (1.4 km). L'accès à la boutique est libre.

À voir, à faire

Découvrir la destination

OFFICE DE TOURISME VALLÉES D'AUGE ET DU MERLERAULT
WWW.TERREDERICHESSES.FR



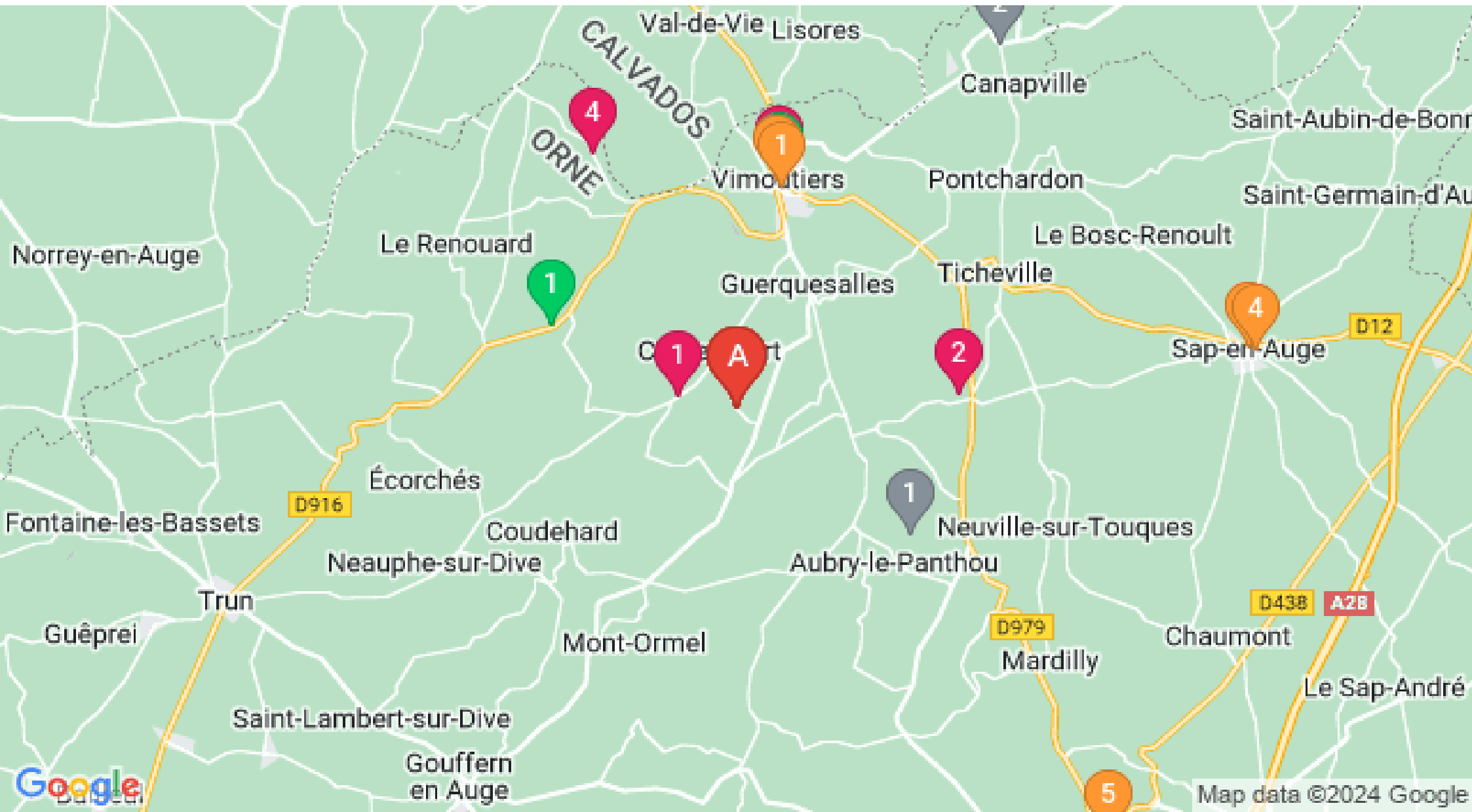
Map data ©2024

Mes recommandations (suite)

À voir, à faire

Découvrir la destination

OFFICE DE TOURISME VALLÉES D'AUGE ET DU MERLERAULT
WWW.TERREDERICHESSES.FR



: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Map data ©2024 Google