

# Août CIDER

**Samedi 22 Août**  
Ferme de la Commanderie  
>>> GROSVILLE <<<<

#2

L'évènement **festif** et **culturel**  
de l'AOP Cidre Cotentin



Food trucks  
Atelier de dégustation  
Bar à cidre et cocktails  
Visites du verger à la cave  
Pique-nique sous les pommiers

Concerts  
Performances  
Animations pour **enfants**  
**Initiation** à l'arboriculture  
Découverte de la **biodiversité**



## AoûtCider

Un voyage au cœur des vergers,  
au fil d'une programmation festive,  
savoureuse et engagée.

## Cidre Cotentin AOP X Cultures contemporaines

Une scène vivante, une vision réactualisée du cidre.  
Le temps d'une journée (... et d'une soirée),  
le collectif du Cidre Cotentin Aop fédère talents  
d'horizons variés et publics de tous âges autour  
de ses bulles naturelles pour dessiner  
une fresque tonique, exigeante, curieuse, dépayssante.

« c'est génial,  
ça ne ressemble  
à rien de connu ! »

« Nature + Culture »,  
c'est le pari d'AoûtCider !

**Août  
CIDER**

22 août 2026

#Cotentin #Manche  
Ferme de la Commanderie  
Grosville  
2<sup>ème</sup> édition



**Cidre Cotentin  
AOP  
x  
cultures  
contemporaines**

**VIDÉO, cliquez !**

© Attitude Manche / Arthur Besnehard / Xavier Lachenaud



Marraine  
**#culture(s)**

**AOÛT  
CIDER**

22 août 2026

**Figures 2026**

## **Marion Motin** **Chorégraphe**

### **Manchoise,**

Marion Motin est danseuse, chorégraphe et metteur en scène.

Elle collabore avec de nombreux artistes comme Stromae, Christine and the queens, Angèle, Dua Lipa ou encore Jean-Paul Gaultier.

Elle évolue dans le spectacle vivant comme au cinéma en signant des films tels que « En attendant bojangle », « The Substance » ou encore « Le Fantôme de l'opéra » (en salle en septembre 2026).

Après avoir collaboré avec le Ballet Rambert à Londres et l'Opéra de Munich elle crée, « The Last Call », en septembre 2023 pour l'Opéra Garnier.

Depuis décembre 2024, sa dernière pièce « Narcisse » est en tournée en France. En 2025, elle est la chorégraphe de la nouvelle pièce du Cirque du Soleil « Alizée », à Berlin. Enfin, en 2026 le théâtre du Châtelet lui offre une carte blanche qu'elle imagine pour 13 danseurs, 1 circassien ainsi que les musiciens de Portishead et le rappeur Gaika.

Installée dans la Manche elle crée également la cérémonie d'ouverture de la finale du top 14 de rugby au stade de France. •

**Marion Motin soutient**  
l'évènement festif & culturel du Cidre Cotentin AOP

Parrain  
**#nature(s)**

**Août  
CIDER**  
22 août 2026

**Figures 2026**

## **Yannick Leflot** **Animateur radio**

**Manchois,**

Yannick Leflot ne saurait être résumé à ce que les auditeurs d'« Ici Cotentin » (ex-« France Bleu Cotentin ») savent de lui : entre infime proximité, gentillesse non feinte et intime connaissance du territoire, il dessine chaque jour à la radio un maillage du département qui emprunte autant les grands axes que les chemins vicinaux.

Mettre en lumière -sans fard !- les acteurs professionnels ou particuliers et leurs talents, cachés ou pas, c'est la mission qu'il s'est assignée.

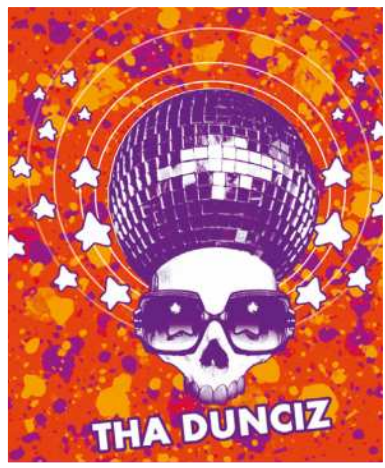
Si ce grand cuisinier (oui !), avait pris soin de consigner dans l'ouvrage « La Manche des tokés » ses explorations culinaires, il n'en n'a pas figé toutes les nuances et continue de souligner les talents naturels de la Manche.

Saxophoniste, Yannick Leflot a la main (très) verte autant qu'il l'a sur le cœur. Fin agenceur d'espaces jardinés, il cultive, au fil de ses activités personnelles et professionnelles, une somme d'univers sensibles.

De par son engagement local au quotidien, Yannick est une figure symbolique de l'ancrage manchois d'AoûtCider. •

**Yannick Leflot soutient**  
l'évènement festif & culturel du Cidre Cotentin AOP

**Ateliers**  
**de Yannick**

**Musique****« Tha Dunciz »****Zonk & sa clique**

Ovni funk, Tha Dunciz, « les cancre du funk » sont des éléments perturbateurs possédés par le funk. Agitateurs dévoués à propager la good vibe, leur seule motivation : vous faire entrer dans la danse !

**Musique****« Ouaim'ler »****Julia Bougon (chant, loop)  
Margot Fleury (électro, chant)**

Le duo revisite les chants traditionnels normands avec un dialogue entre polyphonie, expérimentation et dispositifs électroniques. Un voyage dans le temps mixé avec les pulsions d'aujourd'hui. (prononcez « Waimlé »)

**Performance****« Impromptus  
danse & musique »****Lolita Espin Anadon (danse)  
Élodie Fourré (violoncelle)**

Au-delà de son travail autour de la danse contemporaine avec sa compagnie LEA, Lolita Espin Anadon est engagée tout au long de 2026, dans un travail de réflexion autour des haies, du bocage, qui entre en totale résonance avec l'univers naturel du Cidre Cotentin Aop.

**Performance + Atelier****« The Street Dreamers »****Inès Tiab**

En mixant percussions et upcycling, la performeuse de rue emmène son monde « faire beaucoup avec peu » avec des éléments détournés. Avec Inès, les participants œuvrent à faire naître des rythmes et forment un orchestre éphémère.

**Animation + Atelier****« Le rat des chants »****Charlie Kahn**

Karaoké poétique et champêtre, sans technologie. Pas de prompteur, pas de version instrumentale au clavier midi qui cassent les oreilles. Juste vous, des paroles sur un drap et vos voix qui s'unissent. Tout public.

Cliquez !

Cliquez !

Cliquez !

Cliquez !

Cliquez !



### Photographie + Médiation

#### « Sténopé »

#### Tulipe Mobile

Une caravane dans le verger ? Oui, mais plutôt un laboratoire photographique argentique mobile ! Guidé par Aurélie Augé (photographe) et équipé d'un sténopé en bois (appareil sans objectif), chacun réalise « sa photographie unique » d'un arbre de son choix. Dans la caravane, chaque participant développe son cliché. Emmanuelle Polle (autrice) les invite à mettre des mots sur la photographie réalisée, prolongeant l'expérience par un court texte. À partir de 6 ans.

Cliquez !



### Minute Pomme + Dégustation

#### « Le petit pressoir et ses semis »

#### François Badier

Semer des pépins, couper des pommes, observer, utiliser le petit pressoir en bois, faire son jus de pommes. Une pédagogie qui ne dit pas son nom et qui récompense en gourmandise. Une démarche accompagnée, entre « comment ça marche » et « faites-le vous-même ». À partir de 5 ans.



### Jeunesse

#### « Les samedis du dehors »

#### Isabelle Bierlaire

En connexion avec la nature, apprendre... sans s'en apercevoir. Un passeport nature pour cet « école du dehors » qui invite à contempler en mode ludique et libre dans les vergers. Mesures, angles, nombres, chasse aux lettres, les contraires, carte postale à moi-même... autant de dispositifs rigolos et de prétextes à s'égayer entre les arbres et les herbes. De 5 à 11 ans.

Cliquez !



### Minute savante + Atelier

#### « La malle vagabonde »

#### François Badier

La découverte et la compréhension du paysage à travers une invitation au voyage, avec les sens en éveil. Une approche sensible avec des participants acteurs de leur découverte. À partir de 7 ans.



### Minute savante

#### « Pom'Pel'Up, chouchouteur de fruitiers »

#### Damien Hubert

Éveiller le regard sur l'arbre. Comment observer vos fruitiers ? Une conversation déambulatoire, savante et décontractée dans le verger, pour la compréhension de l'arbre et de son entretien par un membre du « CRA-W », Centre Wallon de Recherches agronomiques (Belgique).

Cliquez !



## Bar à Cidre Cotentin AOP ...et à cocktails

Au verre, à la bouteille, en brut, en extra-brut, un bar à cidres riche de toutes les cuvées des producteurs du Cidre Cotentin AOP.

**Bonus :** venez découvrir le cocktail « Pocito » (... et sa recette).

- + **Théo Capelle + Le Père Mahieu**
- + **Ferme de la Commanderie**
- + **Les Vergers de la Passion**
- + **Domaine de Rugueville**
- + **Clos Moulin + Maison Hérout**
- + **GAEC de Claiids + Groualle Frères**
- + **Domaine de l'Orogale**



**TOCQUEVILLE**  
UN LYCÉE SCIENTIFIQUE  
CHARENTAIS EN COTENTIN

LES ÉLÈVES DE 1<sup>STL</sup> VOUS INVITENT À  
DÉCOUVRIR LEUR PROJET À L'OCCASION DE

### AOÛT CIDER

SAMEDI 22 AOÛT 2026  
de 14H à 17H

**FERMENTATION**  
Comprendre la transformation  
du sucre en alcool par les levures

**MISE EN ÉVIDENCE DU CO<sub>2</sub>**  
Détecter et identifier le dioxyde  
de carbone produit

**CCM DU CIDRE**  
Identifier les différents composants  
du cidre par chromatographie  
sur couche mince

**DISTILLATION**  
Obtenir du Calvados par  
distillation de chaire

**DÉTÉRMINATION  
DE LA TENEUR EN ALCOOL**  
Mesurer le degré alcoolique  
du cidre

UN PROJET SCIENTIFIQUE ET COLLABORATIF  
DANS LE CADRE DU CONCOURS  
"SCIENTIFICS CHARENTAIS"

RENDEZ-VOUS LE  
SAMEDI 22 AOÛT 2026  
À LA CHARENTAISE  
DE LA COMMUNAUTÉ  
DE COTENTIN

DE 14H À 17H  
PRÉSENTATION DES  
PROJETS SCIENTIFIQUES  
DANS LE CADRE DU CONCOURS  
"SCIENTIFICS CHARENTAIS"

### Minute savante

#### « Une pomme = des volts »

#### Lucie Schlegel

Badaboum ! Bulles de cidre  
et science amusante.

Ou comment valoriser  
des déchets de pommes pour  
faire fonctionner... une pile !  
Un dépaysement scientifique  
avec des lycéen.ne.s du Lycée  
Tocqueville et leur professeure.  
Bioéthanol, CO<sub>2</sub>, distillation  
et chromatographie n'auront  
plus de secret pour vous.

Cliquez !

### Minute Cidre + Dégustation

#### « Bulles folles et embardées sensorielles » Dominique Hutin

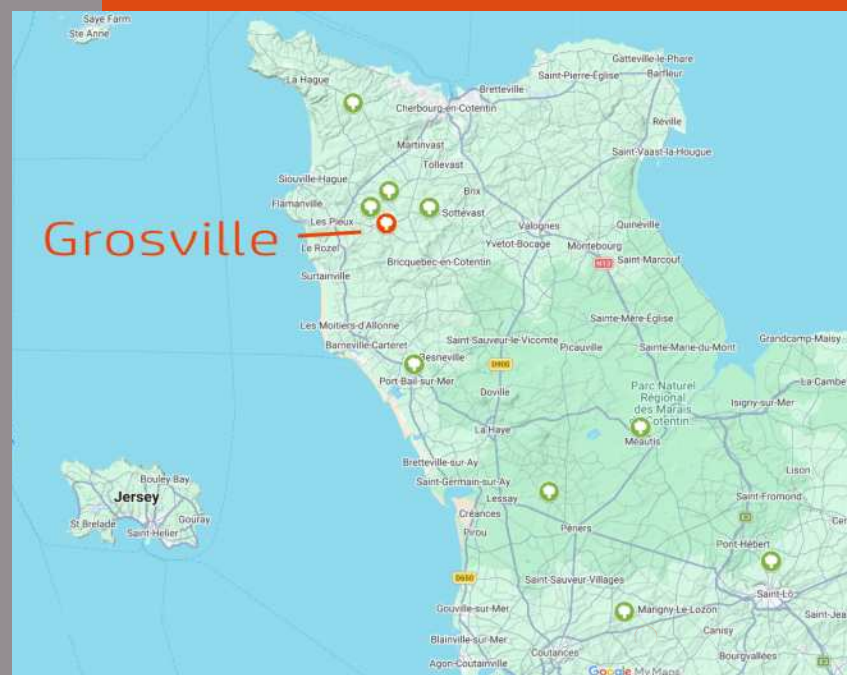
Le chroniqueur  
des « choses liquides »,  
fait son intéressant  
et donne à voir (et à boire)  
le Cidre Cotentin AOP  
sous un jour nouveau.  
« Tout ce que vous avez  
toujours voulu savoir  
sur le cidre sans jamais  
oser le demander ».  
Nouveau et intemporal,  
c'est le paradoxe du cidre  
autant que le pari  
qu'il a gagné.

Cliquez !

### Minute Cidre + Dégustation

#### « Du verger à la bouteille » Ferme de la Commanderie

De cuves en cave,  
par un fou du fût.  
Une immersion cidricole,  
du pommier à la bouteille,  
avec Benjamin Lepelley.  
Visite de l'exploitation  
cidricole, du pépiement  
du verger au silence  
de la cuverie, les secrets  
du cidre (et de ses produits  
compagnons).





## Cultures contemporaines

- ... « **I Play Guitar** », expérimentations sonores  
Franck Dadure
- ... « **Interface** », flûte Peul, percussions, boucles électroniques  
Oua-Anou Diarra
- ... « **Mouvement libre** », danse contemporaine  
Géraldine Tatar
- ... « **Piano, violoncelle** », performance acoustique  
Marc Euvrie
- ... « **Forró brésilien** », fanfare de cuivres & de percussions  
Roda Minima
- ... « **La Boutique Bleue** », théâtre d'objets  
Sophie Hutin
- ... « **Caravane Obscura** », sténopé & développement argentique  
Tulipe Mobile
- ... « **Live Drums** », ethnic techno  
Ultimatom
- ... « **DJ Set** », envolée musicale et nocturne  
Hugo Garcia

## Animations intergénérationnelles

- ... « **Api hours !** », fabrication de jus de pommes  
François Badier
- ... « **Calebasses** », initiation aux percussions  
Oua-Anou Diarra
- ... « **Les explorateurs du goût** », découverte des saveurs  
François Badier
- ... « **Crée ton livre !** », pommier, pomme, saisons...  
Caroline Badier
- ... « **Maquillage artistique** », déambulatoire  
Charline Leclerc
- ... « **Jeux normands** », jeux traditionnels  
TecNor
- ... « **Vélo smoothie** », pédalez, buvez !  
PermaJuice
- ... « **Pomme** », espace lecture  
Bibliothèque départementale de la Manche
- ... « **Les 7 erreurs du verger** », coloriage  
Libre-service parents / enfants

## Retour sur l'édition #1

- 1.200 visiteurs
- 9 artistes, 15 ateliers
- 3 espaces de restauration
- 1 bar à Cidre Cotentin AOP
- 42 temps de rencontre
- **Entrée gratuite pour tous**



en partenariat avec Attitude Manche & Cotentin Unique par Nature

## Temps cidricoles

- ... « **Bar à cidre** », toutes les cuvées, tous les producteurs, bruts, extra-bruts  
Cidre Cotentin AOP
- ... « **Du verger à la bouteille** », immersion cidricole  
Cidre Cotentin AOP, Les Vergers de la Passion
- ... « **Le cidre, un vin d'arbre ?** », immersion arboricole  
Cidre Cotentin AOP, François Badier
- ... « **Pomme Paysages Architecture** », conférence déambulation et apéritive  
Erwan Patte, Parc Naturel Régional des Marais Cotentin et Bessin
- ... « **Atelier Cocktails** », suggestions de mixologie  
Cidre Cotentin AOP
- ... « **Embardée sensorielle** », dégustations et découvertes  
Dominique Hutin, France Inter « On va déguster »

## Restauration adaptée

- ... « **Apportez votre panier** », pique-nique libre dans les vergers  
Tous publics
- ... « **Food-truck végétarien** », assiettes saines et bigarrées, beignets  
FonkyFel
- ... « **Grill Cotentin** », tradition des grilleurs  
Cidre Cotentin AOP
- ... « **Sandwiches poulet** », poulet « Label rouge », ingrédients locaux  
Rôtisserie Croc-Croc

# AoûtCider

## un geste inédit sur la « planète cidre »

Après une première édition à succès (hébergée aux « Vergers de la Passion, l'événement revient, avec **l'ensemble des producteurs de l'AOP Cidre Cotentin à la Cidrerie de la Ferme de la Commanderie**, émaillé de nouvelles propositions érudites, festives et culturelles.

### Fils rouges

- Performances artistiques, concerts
- Temps cidricoles : bar à Cidres Cotentin Aop, ateliers dégustation, visite du chai de vieillissement...
- Animations « nature » dédiées aux enfants, initiation aux percussions, médiations culturelles participatives...
- Conférences déambulatoires et apéritives
- Soirée éruptive...

### Coolitude

- Bottes de paille et transats de farniente
- Possibilité de camping nocturne dans les vergers
- Chapiteaux abrités



### Cidre Cotentin AOP

Ni gazéifié, ni chaptalisé, ni pasteurisé  
Production certifiée en Appellation d'Origine Protégée

### Infos pratiques

- **12 h 00 - 02 h 00**
- Pique-nique libre le midi, picorages et food trucks
- Consommations liquides et solides

### Accès

- **Cidrerie de La Ferme de la Commanderie**  
**4 La Commanderie, 50340 Grosville** (suivre la signalétique « AoûtCider »)

### Tarifs

### Pratique

### Horaires

**Entrée gratuite.** Restauration et consommations à régler sur place  
Détails, programmation : [www.encotentin.fr/aoutcider/](http://www.encotentin.fr/aoutcider/)  
Le 31 août 2024 dès 11:00, jusqu'à la nuit... et plus tard encore



### Dominique Hutin

**Manchois**, concepteur d'AoûtCider  
journaliste, auteur, conférencier,  
chroniqueur « du boire »  
vu chez le Fooding, Cuisine TV,  
La Revue du Vin de France, L'Équipe,  
« On va déguster » (France Inter)...  
il écrit une saga dont l'encre n'est pas  
encore sèche, celle du vin, du cidre  
et de leurs périphéries •

# Août CIDER



Cidre Cotentin  
le plaisir par nature

**Organisation** Dominique Hutin 06 22 75 47 88 [a-o-c@bbox.fr](mailto:a-o-c@bbox.fr)

