



## Les événements de l'année 2006

### Les médaillés en Or 2006



Pour découvrir ces produits cliquez sur les images

Père Magloire Calvados X.O. 那诱人的琥珀色和令人回味无穷的、精致的苹果酒香是来自酒液、空气与橡木桶漫长而亲密作用的结果。

#### Janvier : une rentrée en Chine !

Les hauts de gamme des Calvados Père Magloire découvrent pour la première fois la Chine. Le début d'une conquête !



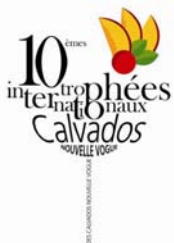
#### Mars : un détour en Allemagne !

Père Magloire expose à ProWein, le salon international des vins et spiritueux à Düsseldorf sur le stand de son importateur allemand, la société Bernard-Massard GmbH.



#### Mars : une escale en Amérique !

Les Calvados Père Magloire étaient présents au salon IAADFS, un salon dédié au Duty Free Américain qui se tenait en Floride. Une excellente vitrine pour séduire l'Amérique.



#### Avril : ...sur les traces de Monet !

Une centaine de barmen et 11 pays représentés à Giverny à la finale des Trophées Calvados Nouvelle Vogue.

Les Calvados Père Magloire étaient bien évidemment présent pour ce grand concours International de création de Cocktails à base de **Calvados**.

1<sup>er</sup> prix Trophée International : Maxime Hoert (Strasbourg) pour son cocktail :

Souvenir d'enfance : (élaboration au shaker)

- 3 cl de Calvados
- 1 cl de liqueur de coing
- 1 cl de sirop de chocolat blanc
- 1 cuillère de crème épaisse



#### Mai : Père Magloire chez « les People » !

Nathalie Vincent (TF1), Magloire (M6), Jérôme L'Huillier (créateur chez Prada) se sont réunis au restaurant le POM'S à Paris, pour désigner les gagnants des jeux concours : « Lookez-vous Père Magloire » et « Relookez Le Père Magloire ».



#### Septembre : Père Magloire Chic !

Le « ROLLS-ROYCE ENTHUSIASTS' CLUB » fait étape chez Père Magloire. Cette année, les participants venant de Belgique, du Luxembourg, de la Suisse, du sud de l'Angleterre et de la France ont parcouru les routes du Pays d'Auge du 29 septembre au 2 octobre, en faisant une halte très appréciée dans les chais du Père Magloire.



#### Octobre : La Russie en Normandie !

Père Magloire reçoit ses clients russes. En provenance de toutes les régions de Russie, certains, venus d'Oural ou même de Sibérie, ont parcouru près de 10.000 km, pour découvrir les secrets de l'élaboration des Calvados Père Magloire et notre belle région.

---

## La recette du mois : Fondue aux 3 fromages

Pour 4 personnes

- 80 g de salade
- 4 pommes
- 4 tomates
- 200 g de croutons
- 8 pommes de terre
- 120 g d'Andouille de Vire
- 120 g de jambon blanc
- 120 g de jambon fumé
- 120 g de cervelas
- 160 g de Livarot
- 160 g de Pont l'Evêque
- 160 g de Camembert
- 20 cl de crème épaisse



*Retrouver nos recettes sur internet en cliquant sur l'image*

1. Couper la charcuterie en dés.
2. Cuire les pommes de terre à la vapeur.
3. Faire fondre séparément chaque fromage dans la crème. Les mixer une fois bien fondus.
4. Servir les 3 fondues aussitôt avec la salade, les tomates, les pommes en dés, les croûtons et les pommes de terre cuites coupées en tranches.

---

**LES CALVADOS PERE MAGLOIRE** - Route de Trouville - B.P. 505 - 14130 PONT-L'EVEQUE - FRANCE

Tel. : + 33 2 31 64 12 87 [www.pere-magloire.com](http://www.pere-magloire.com)

**Boutique en ligne** : [www.pere-magloire-boutique.com](http://www.pere-magloire-boutique.com)

---