

DOMFRONT

Plus Beau Détour de France" est le label de Domfront, située dans le bocage ornais. Les premières fortifications de cette cité médiévale furent érigées en 1010 par Guillaume de Bellême.



Vestiges du donjon

Henri 1^{er} Beauclerc, fils de Guillaume-le-Conquérant, édifia vers 1120 le château et son donjon dont il ne reste que les vestiges de deux pans de murs majestueux du donjon aux murs de 4 m d'épaisseur. Ces ruines se dressent au milieu d'un jardin fleuri. Un réseau de remparts défendu par 24 tours protégeait la cité; certaines sont encore habitées de nos jours. Le Donjon fut détruit en 1608 sur ordre de Sully. De ce lieu vous avez un panorama exceptionnel sur les environs, Domfront étant construite sur un promontoire rocheux de 215 m au-dessus de la vallée de la Varenne.



■ ANIMATIONS

Chaque été, des fêtes médiévales se déroulent au milieu des rues étroites, et des maisons à colombages.

- En août, des **spectacles de fauconnerie et de chevalerie**, avec des animations permanentes : artisanat d'art et de bouche.

Au bas de la ville, n'oubliez pas d'aller voir le fleuron de l'art roman normand, *l'église Notre Dame sur l'eau*. Celle-ci a été construite aux 11^{ème} et 12^{ème} siècles en granit de pays. L'intérieur abrite un gisant (le seul du département), une vierge à l'enfant polychrome du 14^{ème} siècle et des statuettes en bois. Elle conserve également une collection de dalles funéraires. Elle est ouverte tous les jours de 8 h à 18 h. Possibilité de visite guidée sur demande : 1 €/personne. Durée 45 mn - Contact : 02 33 38 53 97 (Office de Tourisme)

■ MEGALITHES

A 13 km de cette cité médiévale, à Passais, il reste de beaux mégalithes, le dolmen de la Table du Diable, le menhir du Perron, la Pierre des Sacrifices.

■ DEUX AOC DU DOMFRONTAIS : le poiré et le calvados



Les pays du Domfrontais, du Passais et du Mortenais sont à visiter fin avril début mai. *Les poiriers fleuris illuminent la campagne au printemps.*

Dans la région, on fait du cidre, mais surtout **du poiré et du calvados** avec de la poire (ces boissons sont uniquement fabriquées dans cette partie de la Normandie). Le poiré est obtenu par pilaison des fruits ramassés à l'automne, filtrés par deux fois. Il poursuit sa fermentation alcoolique en bouteille à la fin du mois de décembre. Il donne un breuvage aux bulles fines et légères, aux arômes fuités et délicats.

Faire un arrêt à **la maison de la Poire et de la Pomme à Barenton** (musée, exposition, verger conservatoire, vente de produits fermiers (02 33 59 56 22).