



Les vergers normands se dévoilent aux Manoirs des Portes de Deauville



by **Caroline Nabais** — 9 septembre 2026 in [Destinations](#), [Europe](#), [France](#), [Hôtellerie](#), [Normandie](#)



Les Manoirs des Portes de Deauville © BabXIII Photographie



À l'arrivée de l'automne, les vergers normands deviennent le décor d'une escapade gourmande. Aux Manoirs des Portes de Deauville, la récolte des pommes et des poires se savoure de l'arbre au verre.

Aux [Manoirs des Portes de Deauville](#), septembre marque le début de la saison des récoltes. Au cœur des 2,5 hectares du domaine, près de 50 variétés de pommiers côtoient des poiriers soigneusement cultivés au fil des saisons, au sein d'un véritable conservatoire du patrimoine fruitier normand. De la cueillette à la dégustation, l'hôtel invite ses hôtes à découvrir pommes et poires sous toutes leurs formes et à vivre une expérience gourmande au rythme de l'automne.



©Les Manoirs des Portes de Deauville

Un conservatoire vivant dédié au patrimoine fruitier normand

Imaginé par Philippe Dubreuil, architecte paysagiste, le conservatoire fruitier a été conçu comme un hommage au patrimoine paysager et fruitier de la Normandie. Pommiers cordons, pommiers sur tiges et poiriers palissés se déploient dans différents espaces, offrant aux visiteurs un parcours à la découverte de variétés anciennes et contemporaines.

Chaque arbre raconte ainsi une histoire et témoigne d'un terroir, d'un savoir-faire et d'une biodiversité fruitière à préserver. Le verger rassemble une grande diversité de variétés, dont certaines arrivent à maturité dès septembre. Côté pommes, la Reine des Reinettes, la Jubilee, le Grand Alexandre ou encore la Boskoop Rouge font partie des variétés à découvrir en cette période.

Les poiriers offrent eux aussi leurs premiers fruits à la rentrée, avec notamment la Williams et la Clap's Favorite, tandis que la Louise Bonne d'Avranches, la Beurré Hardy, la Conférence ou encore la Général Leclerc arrivent à maturité entre septembre et octobre.

Un jardinier dédié veille aujourd'hui au quotidien sur le conservatoire et sur l'ensemble du parc arboré, contribuant à faire vivre cet espace imaginé comme un écrin pour les variétés fruitières normandes.

De l'arbre au panier : une cueillette à vivre

De septembre à octobre, période des récoltes, les hôtes sont invités à prendre part à la vie du verger. Au fil d'un parcours balisé, ils peuvent découvrir les différentes variétés avant de cueillir quelques pommes et poires directement sur les arbres. Une manière simple et conviviale de renouer avec le rythme des saisons et de profiter pleinement de la campagne normande.

L'expérience se poursuit au-delà de la promenade. Les fruits sont ensuite confiés à l'association Les 3 Pommes, partenaire local qui assure leur pressage à froid et leur mise en bouteille sur place. Le résultat : un jus de pomme 100 % naturel, sans sucre ajouté ni conservateur, qui permet de prolonger l'expérience du verger jusque dans le verre.

La pomme, fil rouge d'une expérience gourmande

Aux Manoirs des Portes de Deauville, les fruits du verger se découvrent également à travers une expérience gustative pensée comme un véritable parcours sensoriel. Les visiteurs peuvent prolonger leur découverte autour d'une dégustation des différentes productions, accompagnées de mets soigneusement sélectionnés pour sublimer les arômes du fruit.

Pour aller plus loin dans cette immersion au cœur du terroir normand, une sélection de Calvados AOP de la distillerie Père Magloire, élaborés avec un Maître de Chai, vieillis en fûts de chêne et subtilement assemblés, complète cette découverte de l'univers de la pomme.

Une expérience qui prend tout son sens en septembre, lorsque les vergers normands commencent à se parer des couleurs de l'automne et que la récolte devient le fil conducteur d'une escapade gourmande aux Manoirs des Portes de Deauville.



Les Manoirs des Portes de Deauville © BabXIII Photographe

Une escapade au cœur de la campagne normande

Situés à seulement 10 minutes de [Deauville](#) et de la mer, les Manoirs des Portes de Deauville offrent un cadre privilégié pour découvrir la Normandie autrement. Installé dans un domaine arboré de 2,5 hectares, cet hôtel 4 étoiles compte 25 chambres et suites réparties entre le Manoir historique et les cottages. Le parc, où se côtoient verger, étang et espaces de détente, invite à ralentir et à profiter pleinement de la douceur de vivre normande.

Cet automne, le rendez-vous est donc donné sous les arbres fruitiers : une pomme ou une poire cueillie, un jus fraîchement pressé et toute la richesse d'un patrimoine fruitier à découvrir au fil d'un séjour.

Lien : <https://www.infotravel.fr/destinations/les-vergers-normands-se-devoilent-aux-manoirs-des-portes-de-deauville/>