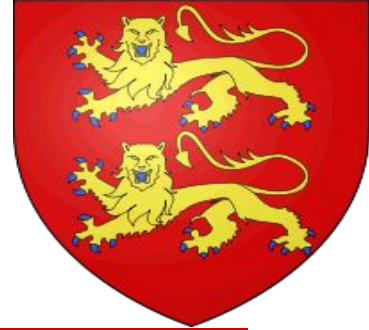




# Normandie



- La Normandie unit les deux régions:
- Haute-Normandie.(Rouen)
  - Basse-Normandie.(Caen)
  - Superficie: 30 100 km<sup>2</sup>.
  - La population : 3 450 388 habitants.



La Normandie est située au nord-ouest de la France.

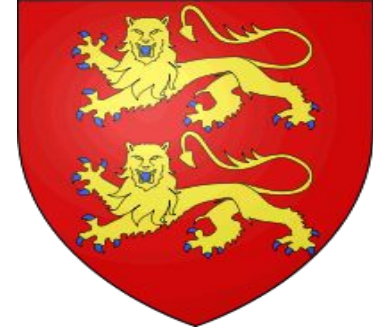


C'est la combinaison des stations balnéaires côtières, des rivières, des ruisseaux, des vergers et des prairies.





# Haute - Normandie



- La capitale de la région : Rouen.
- Les départements : Eure, Seine-Maritime.
- Superficie: 12 317 km <sup>2</sup>.
- La population : 1 800 000 habitants.

# Rouen

(chef-lieu du département de la Seine-Maritime et de la région Haute-Normandie.)



# ***Le Havre***

(est une commune française (département du Seine-Maritime)  
son port est le deuxième de France)



Les curiosités:

## ***Cathédrale Notre-Dame (Rouen)***

---

Cathédrale d'architecture gothique. La tour centrale de 151 mètres de XIX siècle est la plus haute en France.

Claude Monet l'a immortalisée dans la série des « Cathédrales ».



Les curiosités:

## ***Le palais de la justice (Rouen).***

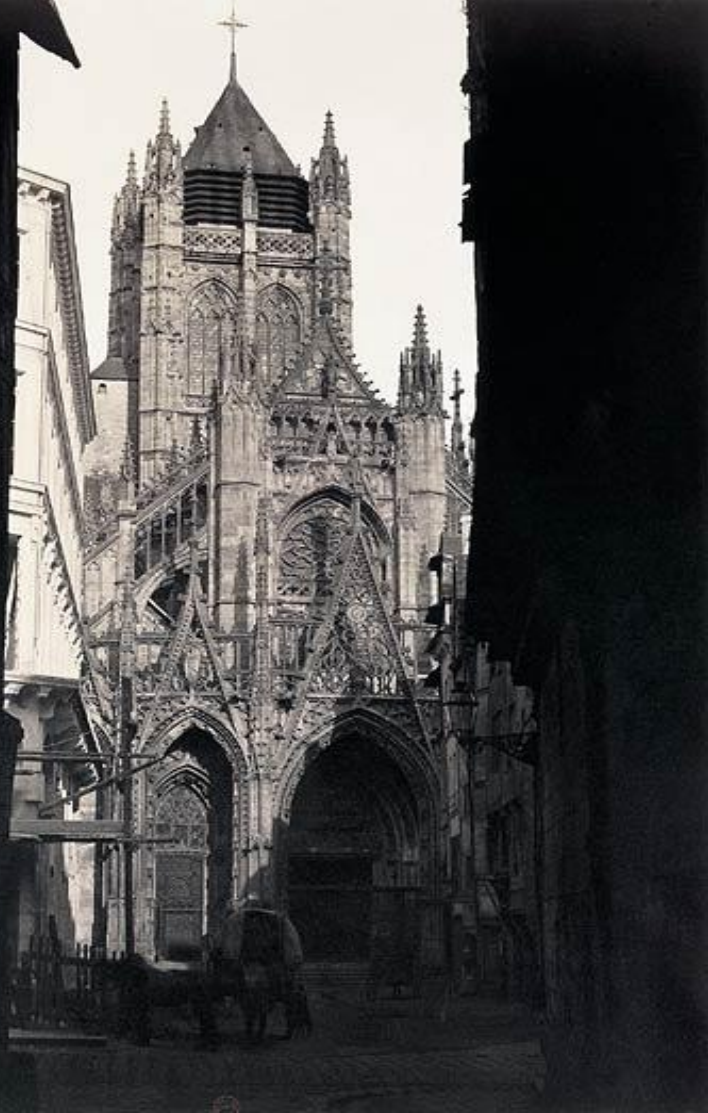
---

Le Palais de justice de Rouen est l'ancien Parlement de Normandie.



## L'Église St-Maclou (Rouen)

L'église dédiée à saint Maclou a été construite entre 1437 et 1517



## Gros Horloge (Rouen)

L'horloge astronomique est un des symboles de la ville

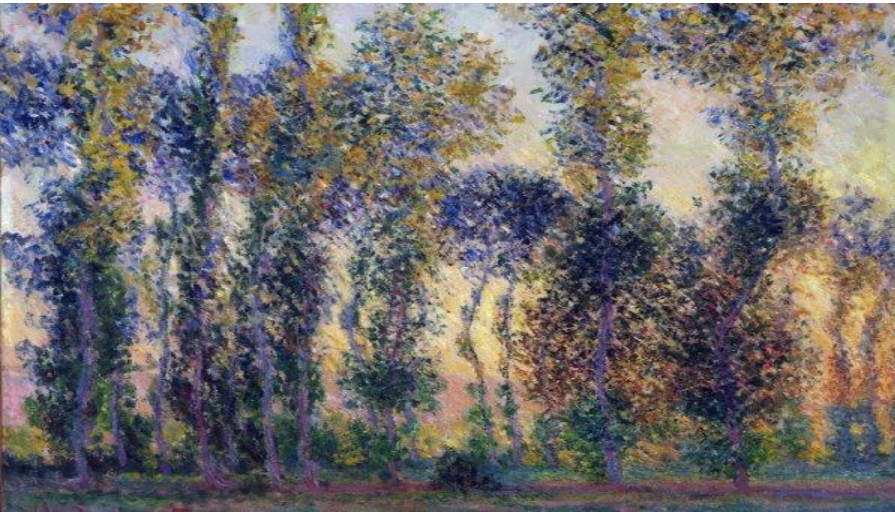




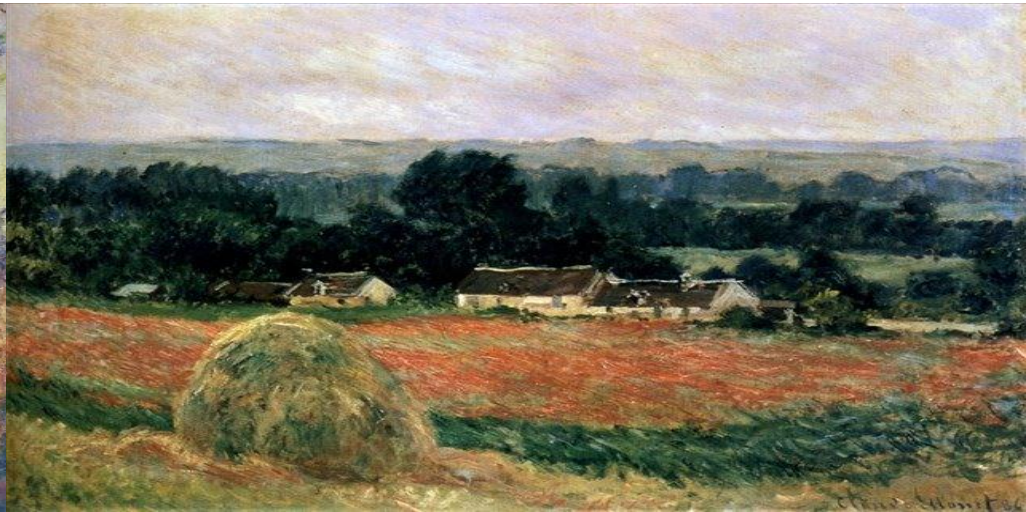


**Claude Monet,**  
l'impressionniste connu, a  
vécu ses dernières années  
avec sa famille à Giverny.  
Maintenant là, se trouvent son  
musée et sa maison avec le  
jardin. À Giverny il a fait  
plusieurs séries des toiles.

'Les peupliers à Giverny'

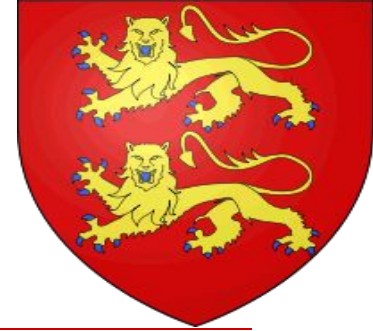


'La meule du foin à Giverny'





# Basse-Normandie



- La capitale de la région: Caen.
- Les départements : Calvados, Manche, Orne.
- Superficie: 17 589 км2.
- La population : 1 463 000 habitants.

# ***Caen***

(chef-lieu de la région Basse-Normandie, préfecture du département du Calvados)



# Honfleur.

(est une commune portuaire normande (département du Calvados)  
située en face du Havre).



## Les curiosités:



### **Château de Caen**

---

C'est une des plus grandes forteresses médiévales à l'ouest de l'Europe, fondée vers 1060 par Guillaume le Conquérant.



### ***Abbaye aux Hommes.*(Caen)**

Fondée par Guillaume le Conquérant. Elle était fermée pendant la Révolution française. Maintenant là, se trouve une municipalité.

---

Les curiosités:

## ***Mont Saint-Michel*** **(Manche)**



C'est une petite île rocheuse, où se trouve l'abbaye du Mont-Saint-Michel. Elle est située au milieu de la mer, entre la Bretagne et la Normandie.



*Victor Hugo* l'a surnommée "La Pyramide dans l'océan"

# L'économie de la Normandie est basé sur:

---

- L'agriculture.
- La pétrochimie.
- Le tourisme.
- Le commerce.
- Le transport.



# L'industrie

---

- La production des voitures ( En Normandie on produit jusqu'à 30 % des automobiles français);
  - La sidérurgie (Caen);
  - La production des navires (Rouen, Le Havre, Cherbourg);
  - Le raffinage du pétrole;
  - L' industrie textile et alimentaire);
  - L'énergétique atomique.
-



# L'agriculture.

---

- L'élevage (la race normande des bovins);
- La production laitière (fromages les plus populaires sont: Camembert, Livarot, Pont-d'évêque ) ;
- La culture des plantes (les pommes, la cultivation du lin).



# Les spécialités gastronomiques.

---

La gastronomie normande repose sur les quatre principaux produits de ses terroirs :

- La pomme;
- Le lait;
- La viande;
- Les fruits de mer.

• *Calvados (alcool).*

C'est une eau-de-vie d'origine normande de pomme ou de poire (40 degrés de l'alcool).



# Les spécialités gastronomiques.

- *Tripes à la mode de Caen*  
(Le plat de l'estomac de vache avec la carotte, l'oignon dans le cidre ou le vin blanc).



- *Camembert de Normandie.*

(C'est un fromage de lait cru de vache, à pâte molle légèrement salée).

# Les spécialités gastronomiques.



- Teurgoule

(Le pouding au riz)

- Bourdelot (Douillon)

(On le prépare avec de la pâte et des pommes et parfois avec des poires, on le cuit au four. On les mange chauds ou froids, avec de la crème fraîche, arrosés du cidre).

