



ENTRE-DEUX-MERS
TOURISME

les
savoir-faire
authentiques
2025

Plongez dans l'univers de nos agriculteurs et artisans

Sommaire



PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU TERRITOIRE GOURMAND

P03

- Entre-deux-Mers, toujours...
- Portraits de terroir
- Consom' Acteur

LES ARTISANS DE BOUCHE, CHOISISSEZ LE LOCAL

P07

- Du terroir à votre assiette, choisissez nos agriculteurs
- L'esprit créatif de nos artisans, des rencontres inspirantes

Boissons : bières & spiritueux, cafés & thés,

P08-16

jus de fruits & cidres, sirops & boissons bio, vermouths

Condiments : épices, huiles, vinaigres, arômes

P17-21

*Confiserie : caramels, Chocolat,
confitures & tartinables*

P22-24

Fruits : frais, produits transformés

P25-27

Fruits & Légumes : maraîchage

P28-29

miel & produits de la ruche

P30-32

Produits Laitiers : fromages, desserts

P33-34

Viandes : canard, bœuf, porc

P35-37

INNOVATION / TRADITION ET IMMERSION

P38

- Plongez et partagez les coulisses de nos entreprises

LE LOCAL INSPIRANT

P51

- La Locale et La Gemme
- Les marchés gourmands et festifs
- Les marchés traditionnels



toujours...

... plus vert

A 1h30 de route des dunes de la côte Atlantique, l'Entre-deux-Mers est baigné par une douceur océanique. Le pays contraste avec l'urbanisme bordelais et s'offre comme un jardin des délices cultivé avec soin.

... plus doux

Paisible, sans jamais être monotone, cette campagne fait accéder au luxe de prendre son temps et de s'accorder des plaisirs sans remords. Les prix sont sincères et reflètent la qualité de l'accueil et des producteurs locaux.



... plus vrai

Sur ces terres, l'homme s'est construit par le travail des champs et de la vigne. On s'y montre simple, hospitalier et cordial. L'authenticité s'y donne en partage.

... plus varié

Par la multiplicité de ses terroirs, de son patrimoine et des activités offertes, l'Entre-deux-Mers comblera l'amateur de vins, le gourmet, l'amoureux du savoir-faire artisanal, comme le randonneur ou le passionné d'art et d'histoire.



Portraits de terroirs

Rencontre avec nos Agriculteurs et Artisans



Découvrez nos Agriculteurs et Artisans

Agriculteurs et Artisans

Ici on brasse	p.08
La Grange aux cafés	p.09
Cidrierie HIC	p.10
Château Pourquey Gazeau	p.11
Vignoble Pestoury	p.11
Vignoble Piva	p.11
Maison Meneau	p.12
Brasserie Distillerie Guyenne	p.13
Distillerie Benoit Serres	p.14
Distillerie Lartigue	p.15
Roquefort Wines & Spirits	p.16
Le Safran de Launay	p.17
L'oliveraie d'Aillas	p.18
Château Haut Pradot	p.19
Château de Croignon - Plaisirs et Partages	p.20
Château Carsin	p.21
Julien Duquaire Confiseur	p.22
Patrick Brossard chocolatier	p.23
La P'tite Confiole	p.24
Château Malbat	p.25
Château les Arqueys	p.26
Jean-Paul Ayres	p.27
Château La Lande Saint-Jean	p.28
Les Jardins de Chelivette	p.29

p.30	Atelier du Miel
p.31	La Maison du Berneuilh, Vignobles Noriega
p.32	M. Frédéric Targon
p.33	Fromagerie Beauséjour
p.34	La Chevri'Air
p.35	Ferme Gauvry
p.36	La Ferme du Moulinat
p.37	Fromagerie Beauséjour (Élevage)

Visites Immersives et ateliers

p.39	Agrienergie
p.40	Château de Chelivette
p.41	Château Lauduc
p.42	Château Roquefort
p.43	Cidrierie HIC
p.44	Brasserie Distillerie de Guyenne
p.45	Distillerie Lartigue
p.46	La Ferme du Moulinat
p.47	Lacampagne
p.48	Les Chantiers Tramasset
p.49	Maison de Berneuilh
p.50	Ô Jardin des Kamis

consom'acteur



LES CIRCUITS COURTS

De quoi parle-t-on ?

On dit qu'un produit est vendu en circuit-court lorsqu'il est vendu par le producteur directement (vente à la ferme, marché ...) ou qu'il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur (commerçant, restaurateur...). Par exemple, si une noix de coco est achetée par un revendeur et vendue par ce dernier sur un marché : il s'agit là d'un "circuit-court" ! **«Manger local»**, c'est consommer des produits provenant de son village, de son territoire, de son département ou encore de sa région pour apporter son soutien à des producteurs et artisans proches de chez soi et connaître le mode de production et l'origine de son alimentation.

LES BONNES ADRESSES DU MANGER LOCAL !



GOOGLE MAPS en 2 cartes pour tout trouver :

Nord-Ouest du territoire : coeurentre2mers.com/mangerlocal

Sud du territoire : <http://bit.ly/cartodat33>

Ma Ville Mon Shopping - Cœur Entre-deux-Mers

La plateforme de e-commerce du Cœur Entre-deux-Mers.

www.mavillemonshopping.fr/fr/partenaires/coeurentredeuxmers



Le Panier Pressé

Vente en ligne et livraison à domicile, sur le lieu de travail ou dans votre votre hébergement touristique, de produits locaux de l'Entre-deux-Mers (artisanaux et gastronomiques). Plus de 1000 produits !

www.lepanierpresse.com

Drive fermier Gironde

Collectif d'une quarantaine de producteurs, principalement localisés en Gironde, mais aussi dans les départements limitrophes (Charente, Lot-Et-Garonne et Dordogne).

En un clic, vous avez accès à plus de 800 produits sains, gourmands et locaux, issus de petites exploitations. En choisissant le Drive Fermier vous favorisez la biodiversité, le savoir-faire régional et les petits producteurs. <http://www.gironde33.drive-fermier.fr>

Producteurs Girondins - Producteurs locaux de Gironde - www.producteurs-girondins.fr

Agrobio Gironde - Catalogue produits bio en Gironde.

<https://gironde-bio.fr/>

Cagette.net - Drive chez l'agriculteur - www.cagette.net

Locavor - Producteurs et artisans qui pratiquent le circuit-court en Gironde - locavor.fr

consom'acteur



LE LABEL BIENVENUE À LA FERME



goûtez notre nature

Les agriculteurs du réseau s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.

Près de 8000 producteurs partout en France - Le premier réseau de vente directe et d'accueil à la ferme - Une diversité de points de vente - Des fermiers qui vous ouvrent leurs portes.

bienvenue-a-la-ferme.com/gironde

ÉPICERIES LOCALES

Au P'tit Marché

19 route de Peyroulet - 33760 Porte- de-Benauge - tél. +33 5 56 23 18 39 / +33 6 20 20 68 51 - melaniefavart@live.fr - [Facebook](#) - Ouvert 7j/7

Épicerie centrale

18 Place Robert Darniche - 33580 Monségur tél. +33 5 57 28 26 40/ +33 6 89 45 46 96 - epiceriecentrale@hotmail.com - [Facebook](#) - Fermé le lundi et mercredi

L'Esprit Vigneron

25 le Bourg - 33790 Soussac - Tél : +33 5 57 28 30 75
contact@lesprityvigneron.fr - [Site web](#) - Ouverture boutique 9h-13h 14h-18h30 du mardi au vendredi

Le Onze bar

6 Place du 11 Novembre - 33580 Saint-Vivien-de-Monségur - Tél : +33 9 51 97 56 54
leonzebarrestaurant@gmail.com - [Facebook](#) - Ouverture boutique mardi et jeudi 9h-21h - Vendredi et samedi 9h-23h - Dimanche 9h-15h

L'épicerie Le Sot l'y laisse

8 rue Eugène Lescourt - 33540 Blasimon - Tél. +33 5 56 61 20 54
contact.epicerie133540@gmail.com - [Site web](#) -

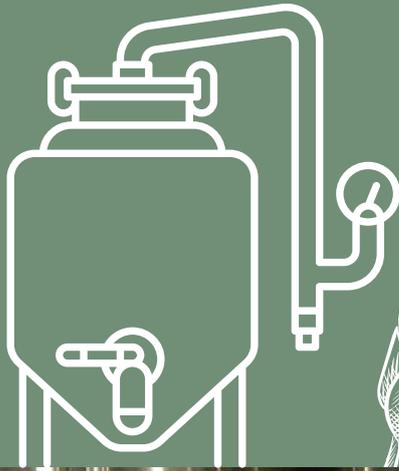
À partir de juillet - Ouvert tous les jours de 7h30 à 13h et 15h30 à 19h30 sauf dimanche uniquement de 7h à 13h





DU TERROIR À VOTRE ASSIETTE,
LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR NOS
AGRICULTEURS & ARTISANS.

choisissez
le local



Ici on Brasse

Artisan



“ *Bières fraîches et savoureuses, limonade et whisky complètent notre sélection.* ”

Rencontres, partages passionnés, transmission d'engagement à travers nos brassages en Entre-deux-Mers ; chaque produit reflète cette richesse.



10 sortes de bières artisanales, limonade, gin, whisky fabriqué dans l'Entre-deux-Mers



- Dans notre boutique, toute l'année sur rendez-vous
- Sur le marché de Monségur | Aux soirées paysannes de la Ferme du Moulinat à Loubens
- Dans les commerces locaux
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com



+33 6 87 71 63 12 | brasserie@icionbrasse.fr | www.icionbrasse.fr | [6 Le Bourg N, 33790 Auriolles](https://www.icionbrasse.fr) |



[brasserieiob](https://www.facebook.com/brasserieiob)



[icionbrasse](https://www.instagram.com/icionbrasse)





La grange aux cafés



Sébastien

“ *Le café, le thé, la gastronomie doivent rester un plaisir simple : ils nous font voyager tous les jours.* ”

Depuis 1990, La Grange aux Cafés, maison bordelaise de torréfaction historique, vous conseille avec simplicité et vous fait découvrir ses sélections



Cafés torréfiés artisanalement par nos soins - thés du monde & parfumés : Maison Dammann & Comptoir français du thé - épicerie fine du monde & régionale : chocolat, épices (poivre & sel du monde, mélange d'épices, vanille...), biscottes, gâteaux / biscuits... - arts de la table, machine à café de tous types



- Boutique de Latresne du jeudi au samedi : 10h30 à 13h et de 16h à 19h30. Le dimanche de 10h30 à 13h (selon la saison)
- Boutique de Bordeaux du mardi au vendredi 10h30 à 19h30, samedi 10h30 à 19h (selon saison)



+ 33 6 11 51 91 92 | contact@lagrangeauxcafes.com | Latresne - 4 Passage des Arts | Bordeaux - 23 rue Judaique (Gambetta).

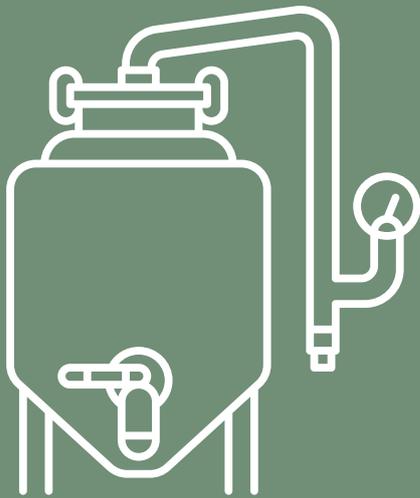


La-Grange-aux-café-Latresne



lagrangeauxcafes





Cidrerie Hic

Artisan



“ La seule cidrerie de Gironde, et Bio !

Faites pétiller vos moments conviviaux avec notre cidre girondin Bio



Cidre brut, cidre demi-sec, jus de pommes, farine de pommes, gelée de pommes, vinaigre de cidre, purées de fruits...et sans arrêt des nouveautés !



- Le mercredi de 9h à 17h30 à la Cidrerie HIC à Sadirac (sauf mois d'août)
- Du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi en téléphonant au Domaine de Belloc à Sadirac
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com
- Dans des commerces de proximité (liste sur notre site internet)



+33 7 49 32 58 55 | pomme@cidrerie-hic.fr | [57 Route de Saint Caprais 33670 Sadirac](http://57.Route.de.Saint.Caprais.33670.Sadirac)
www.cidrerie-hic.fr



Cidrerie HIC



10



Producteurs de jus de raisin



Famille Pestoury

"Un vignoble familial et authentique depuis 5 générations"



Découvrez notre vignoble familial. Savourez notre jus de raisin bio pur à 100% et découvrez notre engagement biologique depuis 2020

jus de raisin

Vins : blanc, rosé, rouge et crémant

A la propriété du lundi au samedi : 9h-12h

14h-19h le dimanche 10h-12h/15h-17h

+33 6 75 44 86 48 | bpestoury@free.fr

[14 Chemin de Tellas 33370 Yvrac](http://14.Chemin.de.Tellas.33370.Yvrac)

vignoble-pestoury.com



  **Vignoble PESTOURY**



Château Pourquey Gazeau

*"Viticulteurs de père en fils depuis 1674
Terroir bio depuis 2010"*



Jus de raisin tranquille - Jus de raisin pétillant

Vins : blanc, rosé, rouge et crémant

A la propriété du lundi au jeudi de 8h à 13h et

de 14h à 20h - Du vendredi au dimanche sur réservation par téléphone

+33 6 27 47 27 02 | [earl@chateau-pourquey-](mailto:earl@chateau-pourquey-gazeau.com)

gazeau.com | 1 À Pourquey 33540 Castelviel |

chateau-pourquey-gazeau.fr



  **chateaupourqueygazeau**



Vignoble Piva

*"Terroir authentique, qualité certifiée :
Vignoble Piva, depuis 1984"*



**Jus de raisin blanc (sémillon, sauvignon gris),
tranquille et pétillant, 100% naturel et non filtré /**

Vins : blanc, rosé, rouge et crémant

Visite / dégustation / vente au château toute

l'année du lundi au samedi - Sur réservation

+33 6 09 09 05 46 | piva.chateau@orange.fr

[5 Pommiers Nord](http://5.Pommiers.Nord) - 33540 St-Félix-de-Foncaude

 **vignoblepiva**

 **Vignoble Famille PIVA**



11



Maison Meneau

Artisan



La famille
Lassalle Saint-Jean

“ *Boire avec sens, choisir la biodifférence dans une fabrique familiale éthique.* ”

Artisan siropier d'origine, proposant une carte complète de boissons bio éco-conçues



Sirops bio équitables, boissons prêtes à boire, citronnade, pur jus de fruits, thés glacés, smoothies et pétillants



- La boutique Meneau est ouverte mercredi / jeudi 14h-19h et vendredi 13h-18h
- Dans les boutiques de l'Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers
- Sur notre site internet



+33 5 57 97 14 66 | contact@meneau.com | [5 Avenue de l'Escart 33450 Saint-Loubès](https://www.meneau.com)
www.meneau.com

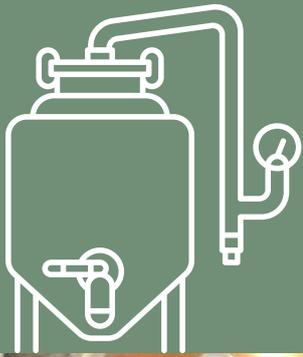


[maisonmeneau](https://www.maisonmeneau.com)

MAISON
MENEAU
Depuis 1879

Brasserie distillerie

Artisan



Guyenne



“ *La tradition sublimée dans
des spiritueux innovants, à déguster sur place* ”

*Pastis, gin, rhum : une alchimie unique où chaque création révèle l'âme
et le savoir-faire des distillateurs*



Pastis, rhum, gin, vodka



- La boutique à la ferme est ouverte sur rendez-vous, par mail ou téléphone
- Vous nous trouvez chez nos cavistes, épicerie fines, restaurants, bars
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com
- Sur internet : www.mavillemonshopping.fr



+33 6 67 14 43 58 | contact@bdguyenne.com | [7 Le Bourg 33760 Lugasson](http://7-Le-Bourg-33760-Lugasson)
www.bdguyenne.com



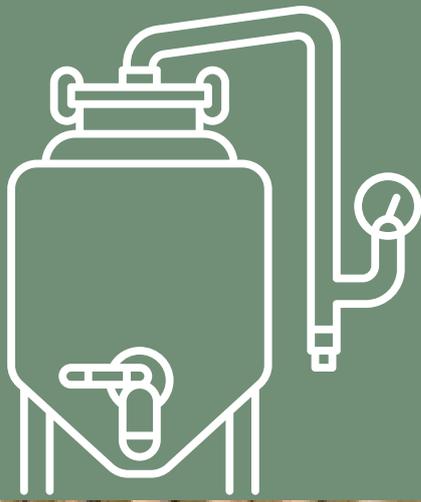
[BrasserieDistillerieGuyenne](https://www.facebook.com/BrasserieDistillerieGuyenne)



[brasserie.distillerie.guyenne](https://www.instagram.com/brasserie.distillerie.guyenne)



GUYENNE



Distillerie

Benoit Serres



“ On ne sert que la Serres
car c'est celle que l'on préfère.

Autodidacte, j'écoute et je réfléchis à tout.



Vins, liqueurs, eau de vie, gin, whisky, rhum, bière, soda, vermouths



- Dans notre boutique ouverte toute l'année du lundi au vendredi 9h-12h/14h-18h
- Marché de la Réole
- Vous nous trouvez chez nos cavistes, cafés, hôtels, restaurants
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com
- Sur notre site internet



+33 5 56 61 61 48 / +33 6 08 37 01 14 | bs@benoit-serres.com | Château Le Bosquet des fleurs 7 Saint Aignan nord 33190 LA REOLE | www.benoit-serres.com



Benoit Serres





Distillerie Lartigue



“ *J'aime cultiver l'accord qualité/convivialité* ”

L'alchimie du cuivre révèle des arômes d'exception.

 **Fine Bordeaux (IGP) - gin distillé - liqueurs et arrangés de Fine et de gin**
Vins : blanc, rosé, claret, rouge et crémant

- Accueil à la propriété, d'avril à fin octobre : tous les jours de 9h à 20h sur rendez-vous - L'été soirée « Mercredi c'est Distillerie » : cocktails, vins, musique, restauration sur place. Visite possible dès 18h - 20€ (cocktail inclus)
- Chez des cavistes girondins
- Sur internet : www.cavelartigue.fr

 +33 5 56 30 10 28 / +33 6 31 54 77 90 | chateaulartigue2@orange.fr | 516 Route de la Brune
33750 Croignon | www.cavelartigue.fr



[chateaulartiguecedres](http://chateaulartiguecedres.com)

Château
Lartigue
Cèdres



15

DISTILLERIE LARTIGUE



Roquefort

Wine & Spirits

Artisan



“ *L'esprit bordelais, distillé au présent !* ”

Lug & Son est avant tout l'histoire d'une rencontre : celle de la Famille Bellanger du Château Roquefort & des fondateurs de la Brasserie distillerie Guyenne, deux entreprises situées à Lugasson, au cœur du territoire viticole de l'Entre-deux-Mers.



Vermouths blanc, rouge et gin.
Vins rouges, blancs et rosés en Bordeaux et blanc Entre-deux-Mers



A la propriété | Du lundi au vendredi de 9h à 17h



+ 33 6 23 97 48 | cb@chateau-roquefort.com | [Château Roquefort 33760 LUGASSON](https://www.chateau-roquefort.com)
www.lugandson.com



[chateauroquefort](https://www.chateauroquefort.com)



16



Le safran de Launay



←
Stéphanie

“ *Une micro-ferme attentive, cultivant le safran en harmonie environnementale* ”

Découvrez nos trucs et astuces pour magnifier vos plats avec notre safran, cultivé dans le respect de l'environnement



Safran en stigmates, confitures, marmelade, gelée, caramel beurre salé, sirops, vinaigres, huiles, sel à base de safran

- A la ferme : tous les jours sur rendez-vous et du 15 juin au 15 septembre, le jeudi sans rendez-vous
- Sur une centaine de manifestations locales consultez notre page Facebook
- Boutiques locales : La porte des épices à La Réole, Le comptoir paysan à la Violette
- Café Jérémy à Blasimon, dans les boutiques de l'office de tourisme de l'Entre-deux-Mers
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com



+33 6 82 33 77 26 | fermedugiraud@free.fr | [2 Lieu dit Giraud 33790 Soussac](http://2.Lieu.dit.Giraud.33790.Soussac)
www.lesafrandelaunay.free.fr



[lesafrandelaunay](https://www.facebook.com/lesafrandelaunay)





L'oliveraie d'Aillas



→
*Françoise et
Bernard*

“ *Une huile d'olive artisanale,
pure expression du terroir girondin.* ”

*Découvrez un moulin pionnier en Gironde, où tradition et innovation s'unissent pour
créer des huiles d'olives locales aux saveurs uniques.*

 **Huiles d'olives : une huile multivariétale - plusieurs huiles monovariétales**
Bouteilles en verre : 25 et 50 cl | Bouteille en terre cuite : 70 cl

 La boutique de l'Oliveraie est ouverte les mercredis, jeudis et vendredis de 14h à 18h et les samedis de 9h à 17h. Des visites guidées sont possibles sur rendez-vous lors des jours d'ouverture.

 + 33 6 09 98 36 21 | oliveraie.aillas@gmail.com | [3 Route des Oliviers 33124 Aillas](#)



 [L'Oliveraie d'Aillas](#)





Château Haut-Pradot



“ *Le vin jusqu'au bout, on ne jette rien !* ”

La gelée rouge est parfaite avec un plateau de fromages et la blanche sublimerait votre foie gras.



Gelée de vin : rouge, rosé et blanc - Pruneaux au vin, sel de vin, vinaigre de vin, miel de fleurs d'été - Vins : blanc et rouge

- Au magasin de la propriété, tous les jours de l'année, de 9h à 18h..
- Dans les commerces de proximité, à la boutique de la Cité du vin, cavistes et épicerie fines
- Dans les boutiques de l'Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com



+33 6 37 80 93 76 | benoit.fazembat@orange.fr | [3 Patatin 33190 Morizès](http://www.chateauhautpradot.fr)
www.chateauhautpradot.fr



[hautpradot](https://www.instagram.com/hautpradot)





Château de Croignon

Plaisirs & Partages



“ *Élégance du Merlot : Jus de raisin et vinaigre d'exception* ”

Plaisirs & Partages, une aventure viticole passionnée où la tradition rencontre l'innovation pour créer des vins uniques et conviviaux.



Jus de raisin tranquille 100% de merlot, jus de raisin effervescent, vinaigre de barrique 50 cl de La Mère Lotine - Vins : blanc, rosé, claret et rouge



Direct à la propriété : Toute l'année - Tous les jours, de 9h à 18h sur rendez-vous



+33 6 25 04 67 30 | pascal.trouillot@plaisirsetpartages.fr | [559 Chemin de Vidane 33750 Croignon](https://www.plaisirsetpartages.fr) | www.plaisirsetpartages.fr



Plaisirs et Partage - Château de Croignon



[chateau_de_croignon](https://www.instagram.com/chateau_de_croignon)



CHÂTEAU DE CROIGNON
PLAISIRS & PARTAGES

20



Château Carsin



“ Ferme biologique produisant des vins, des jus et d'autres produits.

Découvrez les délices du Château Carsin : nectar de raisin pétillant, vinaigre balsamique, confitures maison et produits frais de saison.



Jus de raisin pétillant (sans alcool), balsamique de nos vins, confitures, fruits & légumes de saison, vins : blanc, rosé, rouge, liquoreux, pétillants, vin de macération



- Vente directe à la propriété, tous les jours de l'année de 9h à 18h sur rendez-vous
- Chez des cavistes et épicereries du secteur



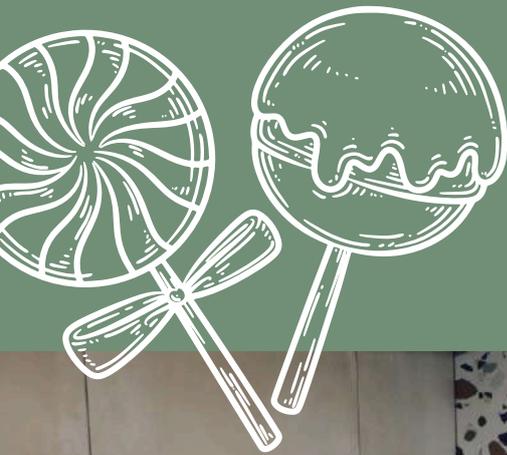
+33 7 87 36 37 61 | bonjour@carsin.com | [197 Route des Côtes 33410 Rions](https://www.carsin.com)
www.carsin.com



[chateaucarsin](https://www.chateaucarsin.com)

Julien Duquaire

Artisan



Confiseur



“ *Les douceurs de notre enfance revisitées,
moins sucrées et plus raisonnées.* ”

Les confiseries sont entièrement confectionnées à la main, avec des ingrédients sélectionnés pour leur qualité et leur provenance, sans colorant ni arôme artificiel.



Caramels tendres, nougat, pâtes de fruits détaillées en petites bouchées, pâtes de fruits réalisées avec des cépages de la région, le tout confectionné avec produits d'Appellations d'Origines Protégées (AOP) ou d'Indications Géographiques Protégées françaises (IGP)



- Tous les dimanches sur le marché des Quais des Chartrons à Bordeaux, de 8h à 14h
- Hôtels, restaurants, épicerie fines, châteaux, maisons d'hôtes, foires...
- Toute l'année nous proposons le retrait des commandes en ligne directement à l'atelier et via notre site internet



+33 6 37 07 46 41 | caramels@julienduquaire.fr | www.julienduquaire.fr



Maison Duquaire



22

Patrick Brossard

Chocolatier

Artisan
février



“ Venez partager l'univers gourmand
d'un toqué du chocolat !

Découvrez les gourmandises d'un artisan chocolatier-confiseur passionné, récompensé pour son savoir-faire et son engagement pour l'équité.



Sa gamme de bonbons chocolats aux saveurs exclusives, ses confiseries, ses pots de pâtes à tartiner et crèmes aux goûts originaux, ses moulages et créations modelées réalistes, son chocolat dont la méthode unique de transformation a été primée internationalement et pleins d'autres surprises...



- Le magasin est ouvert les lundis, mardis, jeudis, vendredis, samedis de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30 - Les mercredis de 15h à 18h30
- Dans les boutiques de l'Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com



+33 6 45 97 92 98 | chocolaterie.brossard@orange.fr | 9 Rue Gambetta 33190 La Réole



[Patrick Brossard Chocol](#)



La p'tite

Confiote

Artisan

Vincent

“ *Des confitures artisanales primées, un délice authentique à découvrir.* ”

Plongez dans l'univers de La P'tite Confiote : des confitures créatives, préparées à la main avec passion.



- Large gamme de confitures et gelées traditionnelles et originales, préparées selon des méthodes artisanales dans des chaudrons en cuivre. Champion du monde en 2020 par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France
- Gelées de vins aux paillettes d'or et d'argent, ainsi qu'une pâte à tartiner composée à 50% de noisettes du Lot-et-Garonne.
- Autres produits en boutique : bières, confiseries / chocolat, conserverie, foie gras, produits de canards gras, pruneaux, salaisons, spécialités à base de noisettes, spécialités à base de pruneaux, vins



- Boutique ouverte du mardi au samedi de 10h/12h et 15h/18h d'octobre à mai. De juin à septembre du mardi au samedi 10h/ 18h
- Horaires spéciaux sur <https://g.page/la-p-tite-confiote?we>
- Sur Internet : www.confitures-gelees.com



+33 7 88 61 08 54 | vincent@beylard.fr | [2433 route de Dieulivol 47120 Baleyssagues](https://www.google.com/maps/place/2433+route+de+Dieulivol+47120+Baleyssagues)



La p'tite confiote





Château Malbat



“ 3 ha d'arbres fruitiers et 100 ha de vignes

Le Château Malbat a la "Pêche" avec ses brugnons ! Il existe depuis 1865 et il est un des rares producteurs de pêches de Gironde.



Pêches et brugnons - Vins : blancs, rouges et méthode traditionnelle (vin effervescent)



- Fruits : juin à août 8h30/12h et 13h30/17h30 et le week-end sur rendez-vous.
- Vins : de janvier à décembre 8h30/12h et 13h30/17h30 et le week-end sur rendez-vous.
- Expédition de vins dans toute la France.
- Portes ouvertes : 6 juillet 2025 et en décembre 2025.



+33 5 56 01 02 42 / +33 6 76 16 60 82 | contact@chateau-malbat.com | [5 Malbat, 33190 La Réole](https://www.chateau-malbat.com)
www.famillerochet.com



[ChateauMalbat](https://www.ChateauMalbat.com)

CHÂTEAU
MALBAT
1865

25



Château Les Arqueys



Sandra

“ *Plum Tree : essentiel à notre ADN, fruit aux vertus multiples.* ”

Depuis 1988, en tant que pruniculteurs passionnés de la nature, nous chérissons le 'joyau noir' de notre patrimoine territorial : les prunes.



Pruneaux
Vins : rosé et rouge



Direct à la propriété : Toute l'année de 9h à 12h - 14h à 17h sur rendez-vous



+33 6 37 25 28 29 | sandracho@orange.fr | [Le Grand Janot 33580 Sainte-Gemme](#)

Jean-Paul Ayres



“ *L'authenticité du pruneau d'Agen,
naturellement savoureux et sans conservateur.* ”

*Récoltés avec soin, nos pruneaux d'Agen offrent une texture fondante et un goût intense,
parfait pour une pause gourmande naturelle.*



Pruneaux d'Agen, sans conservateur, pasteurisés : sachet de 500g.



- Boutique ouverte les mardis et vendredis de 10h à 12h30 et de 15h à 19h | Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.
- Petites épiceries locales, vente à distance, boutiques des Offices de tourisme de l'Entre-deux-Mers



+33 6 61 89 57 | + 33 6 40 17 38 18 | jeanpaul.ayres@orange.fr | [37 impasse de Valentin 33580 Dieulivol](#)



Ferme de

La lande Saint-Jean



Marie
Isabelle

“ Remettre la vigne au coeur d'une ferme diversifiée

Découvrez un domaine où cohabitent vignes, poules pondeuses, brebis et ruches, et partagez une expérience authentique avec des produits locaux, frais et disponibles directement à la ferme.



Miel toutes fleurs, vins rouges, rosé et blanc, jus de raisin bio artisanal, oeufs extra frais bio, pommes de terre (selon production), foin en petites bottes



- Magasin ouvert les jeudis de 17h30 à 19h et les vendredis de 16h à 18h30. Nous appeler en dehors de ces horaires
- Marché de Bègles le mercredi matin (selon disponibilités)
- Marchés des producteurs de Saint-Loubès (4 fois par an)
- AMAP | La Ruche QUI dit Oui



+33 6 52 15 79 23 | contact@lalandesaintjean.fr | [10 chemin de Terrefort 33450 Saint-Loubès](https://www.lalandesaintjean.fr)
www.lalandesaintjean.fr



[chateaulalandesaintjean](https://www.instagram.com/chateaulalandesaintjean)



[lalandesaintjean](https://www.facebook.com/lalandesaintjean)



Château
LA LANDE
SAINT JEAN

28



Les jardins de Chelivette



Jacques

Florence

“ *Faites-vous du bien !
Du champ à l'assiette en un clin d'œil !* ”

Venez découvrir notre ferme biodynamique, ses jardins, son potager et ses animaux.



Légumes de saison : tomates , salades, concombres, courgettes, aubergines, pommes de terre, oignons, poivrons, échalotes , fruits, œufs - Vins : blanc, rosé et rouge



- Au domaine le vendredi de 16h à 19h ou sur rendez-vous
- Sur les marchés locaux de Saint-Loubès



+33 5 56 21 99 29 | jardins@chelivette.com | [62 Rue François Boulière 33560 Sainte-Eulalie](https://www.chelivette.com)
www.chelivette.com



[chateaudechelivette](https://www.chateaudechelivette.com)



CHATEAU
DE
CHELIVETTE



L'atelier du Miel



“ L'apiculture au féminin, naturellement !

Productrices de miel, produits de la ruche et une grande variété de gourmandises.



Miels de notre région, pollen, propolis, confitures “Just'O Miel®”, pains d'épices, caramiel, chocomiel, guimauves, pâtes de fruits, etc...



- Accueil en boutique à la ferme, toute l'année les mercredis de 14h à 18h et les jeudis, vendredis et samedis de 10h à 18h.
- Sur les “Marchés de Producteurs de Pays” de la région, épiceries, salons et foires...
- Dans les boutiques de l'Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com



+33 6 11 59 18 55 | +33 5 56 71 20 53 | contact@atelier-du-miel.com | [225 impasse du Miel
33190 Saint-Sève](http://225impasse.du.Miel.33190.Saint-Sève) | www.atelier-du-miel.com



latelierdumiel33



30



La maison du Berneuilh



Amandine

“ Notre maison lie terroir et histoire :
les abeilles préservent cette biodiversité.

La Maison du Berneuilh, nichée au cœur de l'Entre-deux-Mers, héberge 60 hectares de vignes, bois, prairies et produit de délicieux miels.



Miel d'acacia, miel de fleurs sauvages 2024 : miel de printemps, pollen, propolis, gelée royale - vinaigre de vin : "millésimé 1975" & "Explosion de papilles!" - vins : blanc, rosé et rouge - offre de parrainage d'abeilles contre miel !



- Accueil la propriété : tous les jours de 9h à 18h ou sur rendez-vous
- Chez les cavistes, épicerie fines, fromagers (Bordeaux)



+33 6 61 49 55 84 | amandine@maisonduberneuilh.com | [Vignobles Noriega](https://www.vignoblesnoriega.com) -
154 chemin du Berneuilh 33760 Porte-de-Benauges | www.maisonduberneuilh.com



[chateauduberneuilh](https://www.facebook.com/chateauduberneuilh)
[maisonduberneuilh](https://www.instagram.com/maisonduberneuilh)

Maison du Berneuilh
VIGNOBLES NORIEGA



Apiculteur

Frédéric Targon

Artisan



“ Pâtissier de métier, passionné d'apiculture !

Depuis 22 ans, Frédéric, inspiré par son grand-père, hérite ses abeilles et produit du miel liquide au goût subtilement prononcé.



Miel de fleurs, miel de printemps, miel de forêt, miel d'acacia, bonbons au miel, rayons de miel et propolis



- A mon domicile, toute l'année (appel téléphonique recommandé)
- A la Foire aux plantes - Aux Jardins Passion de Montignac début mai

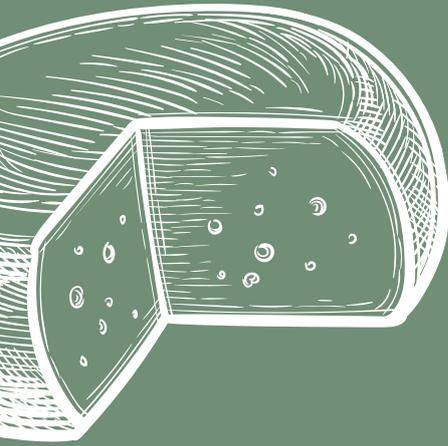


+33 6 19 81 83 36 | lucindatargon@hotmail.fr | 163 chemin de binette 33760 Porte-de-Benauges



Apiculteur Arbis





Fromagerie

Beauséjour

Artisan



“ *Le bon goût du vrai fromage!* ”

*Notre Gouda se sent bien sur le plateau de fromages mais aussi en raclette ou fondue.
Un vrai régal !*



Gouda au lait cru de vache, gouda au lait cru de brebis, mozzarella au lait cru de vache, conserves de porc fermier, viande de porc fermier, charcuterie de porc fermier



- Le magasin est ouvert les mercredis de 17h à 19h ; les samedis de 10h à 12h et sur rendez-vous
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com



+33 6 34 66 47 15 | jan@fromageriebeausejour.fr | [1564 Route de Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt](http://1564_Route_de_Beauséjour_33190_Gironde-sur-Dropt) | www.fromageriebeausejour.fr



Fromageriebeausejour



33



La Chevri'air



“ *Du pis à l'assiette,
les chèvres ont la recette !* ”

Un savoir-faire ancestral, des chèvres rustiques pour un fromage fermier.



Fromages frais au lait cru naturels, cendrés ou aromatisés, crèmes desserts fermières (vanille ou chocolat), fromages blancs, savons au lait de chèvre



- Marché de Créon tous les mercredis
- Vente sur commande, pour les évènements

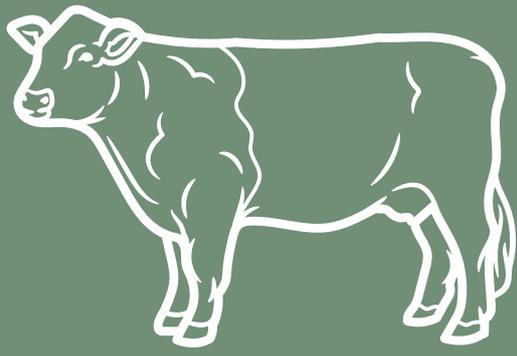


+ 33 6 65 07 69 49 | lachevriair@gmail.com | [24 rue de Blaye 33670 Créon](https://www.lachevriair.com)



La chevri'air





La ferme Gauvry



“ *De notre champ, à votre assiette !* ”

Accueil authentique, produits frais, plats “faits maison” : canards gras, bovins de race Bazadaise (frais et en conserves), dans un cadre simple et chaleureux.



Conserves de canard, bœuf et veau : foie gras de canard, pâtés, rillettes, confits et plats cuisinés. Des produits frais sous vide sont disponibles à l'année.

- Le magasin est ouvert tous les jours de 9h à 17h - A la ferme auberge tous les midis du mardi au dimanche
- En Gironde exclusivement : Marchés des producteurs de pays et Balade en Ferme -
- Commerce local : Petit comptoir paysan (La Violette)
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com

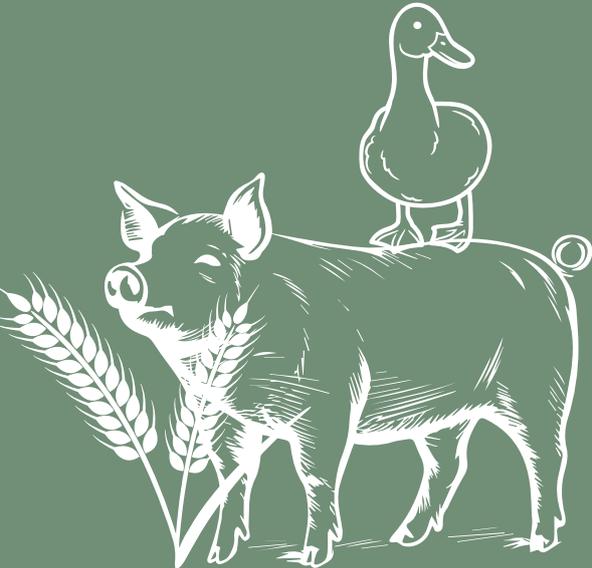


+33 6 07 75 19 43 / +33 5 56 71 83 96 | lafermegauvry@wanadoo.fr | [Gauvry 33580 Rimons](http://Gauvry.33580.Rimons)
www.lafermegauvry.com



[lafermedegauvry](https://www.facebook.com/lafermedegauvry)





La Ferme du Moulinat



“ Vous régaler, partager de bons moments est notre plaisir depuis 6 générations ! ”

Allumer une plancha, entendre une viande se saisir, sentir les bonnes odeurs alléchantes et savourer.



Porc type Gascon : pâtés, saucissons secs... Canard gras : foies gras, pâtés, confits, magrets séchés - Céréales et légumineuses : huiles et lentilles - salle de réception - animations gourmandes



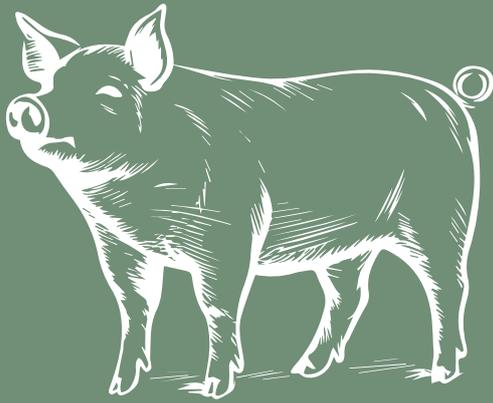
- La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 10h-12h30 et 14h-18h30 - samedi 10h-12h30 et 14h-17h (horaires modifiables suivant la saison) Durant nos soirées Paysannes les mercredis soirs
- Accueil festif : Festigrillades (dernier week-end de juin) ; Soirées Paysannes (les mercredis soirs de juillet et août) ; Week-end gourmand de Noël (premier week-end de décembre) ; Festivités locales La Réole, Fontet, Sauveterre-de-Guyenne, Saint-Emilion, Bordeaux.
- Dans les boutiques de l'Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com



+33 6 76 89 06 54 / +33 6 70 07 11 91 / +33 5 56 71 30 84 | lafermedumoulinat@gmail.com | 2 route de La Réole 33190 LOUBENS | www.lafermedumoulinat.com



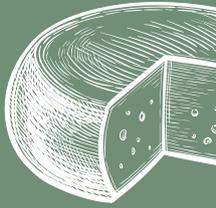
[LaFermeDuMoulinat](https://www.facebook.com/LaFermeDuMoulinat)



Fromagerie

Groin-Groin !

Beauséjour



“ *Le bon goût du bon cochon !* ”

Élevant des porcs fermiers, je valorise le petit-lait de la fromagerie comme leur boisson quotidienne, assurant une alimentation nourrissante.



Conserves de porc fermier, viande de porc fermier, charcuterie de porc fermier. La viande est vendue essentiellement sur commande - Fromage : gouda et mozzarella au lait cru de vache, gouda au lait cru de brebis.



- Le magasin est ouvert les mercredis de 17h à 19h, les samedis de 10h à 12h et sur rendez-vous
- Livraison à domicile via www.lepanierpresse.com



+33 6 34 66 47 15 | jan@fromageriebeausejour.fr | [1564 Roue de Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt](https://www.1564roue.com) | fromageriebeausejour.fr



Fromageriebeausejour



37



LES COULISSES DE NOS ENTREPRISES

innovation

tradition & immersion



Explorez ...

Agriénergie

Production de gaz vert



“ Agriénergie c'est une unité agricole au service de son territoire.

Gaz vert produit par 15 exploitations agricoles, stimulant les énergies renouvelables via la valorisation des déchets organiques en énergie verte.



12 €/personne (minimum 4 pers. maxi 10pers.) | Gratuit -4 ans



Visite de 2h environ organisée en 3 temps : accueil, présentation de l'équipe et de l'unité de travail ; visite sur plan pour expliquer le fonctionnement théorique de l'entreprise avant de partir sur site ; visite sur site pour suivre le chemin des effluents agricoles en gaz.



- Toute l'année, du lundi au jeudi, sur rendez-vous (sauf du 20/04 au 20/05)
- Réservation de notre visite auprès de l'Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers



+33 6 08 60 83 05 | sasagrienergie33@gmail.com | Aux Branas Sud 33124 Auros





Comprenez...

Biodynamie : un vignoble au fil de l'histoire

Château de Chelivette



“ Voyagez à travers l'histoire
et initiez-vous à la biodynamie viticole !

Découvrez un vignoble d'exception alliant histoire et nature et initiez-vous à la biodynamie avec le vigneron lors d'une visite immersive.



14€/personne | La visite avec le vigneron-guide et la dégustation



1h | Partez à la découverte d'un patrimoine naturel et historique porté par une agriculture biologique et biodynamique : vignes aux 7 cépages, prairies, céréales, verger... Poursuivez par la visite du chai (cuves, barriques, amphores) et terminez par une dégustation de 4 cuvées. Tout au long du parcours, le vigneron vous initie aux principes de la biodynamie, lors d'une visite privée.



Réservez votre expérience sur notre site, [page oenotourisme/visites](#)



+33 5 56 21 99 29 | jardins@chelivette.com | [62 Rue François Boulière 33560 Sainte-Eulalie](#)
www.chelivette.com



chateaudechelivette



CHATEAU
CHELIVETTE

Savourez...

Accord

vins & fromages



Château Lauduc



“ Propriété située aux portes de Bordeaux,
entre tradition et modernité

Le Château Lauduc doit son développement à la passion commune de
Régis et Hervé Grandeau pour des vins de qualité



19€/personne Cette visite comprend une visite de 45 min de la propriété et une dégustation de 4 vins associés à 4 fromages (si vous avez des contre-indications au fromage au lait cru, n'hésitez pas à nous contacter)



- À 15km de Bordeaux, accompagné de notre guide, vous découvrirez l'histoire du château. Notre chai vous livrera tous les secrets de fabrication de nos vins.
- Initiez-vous à l'art des accords mets et vins en dégustant 4 vins du Château Lauduc accompagnés de 4 fromages artisanaux.



- Toute l'année hors jours fériés. Du mardi au samedi de 10h-12h30 et de 14h-18h30
- Réservation de cet atelier [sur la page oenotourisme de notre site internet](#)



+33 5 57 34 43 57 | boutique@lauduc.fr - [5 Chemin de Lauduc 33370 Tresses](#)
lauduc.fr



chateau.lauduc



Cours de cuisine et déjeuner à Roquefort

Cuisinez au
Château Roquefort



“ *Château Roquefort, un patrimoine unique
au cœur de l'Entre-deux-Mers.* ”

Château Roquefort est un domaine chargé d'histoire. L'origine du nom Roquefort remonte à l'époque médiévale : Roca Forte signifie éperon rocheux. Mais l'histoire de Roquefort commence il y a plus de 6000 ans !



170€/personne pour la visite guidée du domaine + cours de cuisine et déjeuner avec le chef (entrée/plat et dessert) avec dégustation de vin



- **4H | Notre offre « Cours de Cuisine et déjeuner à Roquefort » comprend une visite guidée de notre patrimoine historique, suivi de la réalisation d'un repas à base de produits de saison (possibilité que les fruits et légumes soient issus du domaine) avec l'aide d'un de nos Chefs.**
- **Les convives pourront ensuite déguster les mets réalisés avec l'accord des vins.**



- Sur réservation, du lundi au vendredi de 9h à 17h
- Réservation visite sur la [page art de vivre / oenotourisme](#) de notre site internet



+ 33 5 56 23 97 48 | cb@chateau-roquefort.com | [Château Roquefort 33760 LUGASSON](#)
www.chateau-roquefort.com



[chateauroquefort](#)

CHATEAU
ROQUEFORT 42



Plongez ...

À la découverte du monde cidricole



Cidrerie HIC



“ La seule cidrerie de Gironde. Et bio !

Atelier cidricole : venez découvrir la diversité du cidre et ses secrets de fabrication !



39€/personne - visite, explications, dégustations de cidres de France - 10 personnes maximum par atelier



2h30 - 10h à 12h30 pour partager avec vous notre passion !

- Visite de la Cidrerie HIC et découverte des étapes de fabrication et des machines
- Dégustation des cidres en cours de fermentation (selon période)
- Temps de découverte de la diversité cidricole française
- Dégustations de différentes cuvées de France et d'Europe



- Réservation de l'atelier par mail ou téléphone.
- Pour un atelier de groupe ou d'entreprise, contactez-nous par mail

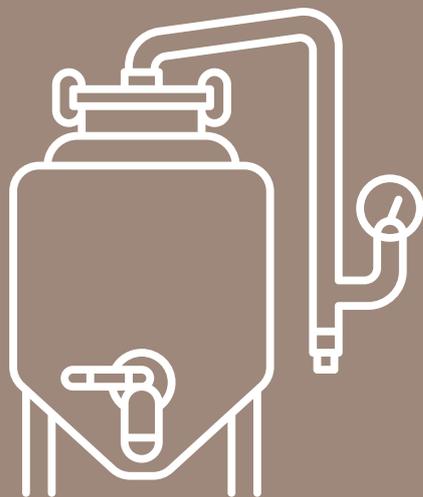


+ 33 7 49 32 58 55 | pomme@cidrerie-hic.fr | [57 Route de Saint-Caprais 33670 Sadirac](https://www.cidrerie-hic.fr)
www.cidrerie-hic.fr



[Cidrerie HIC](https://www.cidrerie-hic.fr)





Glissez-vous

Dans la peau d'un distillateur

Brasserie Distillerie Guyenne



“ *Glissez-vous dans la peau d'un distillateur
et créez votre propre spiritueux !* ”

Vivez une journée exclusive aux côtés d'un distillateur, participez à chaque étape et repartez avec votre propre spiritueux, conçu par vous !



250€/personne | Une journée entière (7h) d'immersion avec François, artisan distillateur. Vous repartez avec des connaissances en distillation, 1 bouteille de spiritueux de la distillerie au choix . 2 personnes maximum pour une privatisation et âgées de 15 ans minimum.



- Vivez une immersion totale, du choix des ingrédients à la distillation, en passant par le brassage et le vieillissement.
- Pendant 7 heures, vous serez un véritable apprenti distillateur !
- Dégustez différentes productions en cours et repartez avec une bouteille de votre choix. Cette journée sera ponctuée d'un déjeuner convivial préparé par un artisan, pour s'immerger pleinement dans l'art de la distillation



• Réservation de cet atelier sur le site de notre partenaire [Wecandoo](#), sur sa page [Nos ateliers / à boire](#)



+33 6 67 14 43 58 | contact@bdguyenne.com | [7 Le Bourg 33760 Lugasson](#)
www.bdguyenne.com



[BrasserieDistillerieGuyenne](https://www.BrasserieDistillerieGuyenne.com)





Apprenez...

Atelier d'assemblage *Fine de Bordeaux*

Distillerie Lartigue



“ *Créez votre propre Fine Bordeaux, un assemblage unique à votre goût* ”

Une expérience sensorielle unique pour explorer, assembler et personnaliser votre propre eau-de-vie d'exception

€ 89€/personne 2 heures d'atelier et une bouteille de Fine Bordeaux étiquetée à votre nom !

📍 **Atelier d'assemblage de Fines Bordeaux issues de plusieurs barriques avec des comptes d'âges différents. Nous vous proposons de créer vous-même une bouteille de Fine de Bordeaux correspondant à votre goût.**

👁️ • Toute l'année, sur réservation par téléphone ou internet sur la page [animation / atelier](#) de notre site internet

☎️ + 33 5 56 30 10 28 / + 33 6 31 54 77 90 | chateaulartigue2@orange.fr | Distillerie Lartigue / [Château Lartigue-Cèdres 516 route de la Brune 33750 Croignon](#)
www.cavelartigue.fr



chateaulartiguecedres

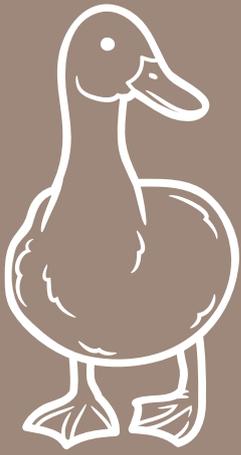
*Château
Lartigue
Cèdres*



DISTILLERIE LARTIGUE

45

Créez...



Ateliers Foie gras & couronne



Ferme du Moulinat



Philippe

Amélie

“ à la ferme nous avons du bon et du vrai,
même le Père Noël !

Préparer Noël à la ferme dans un décor enchanteur, dans une ambiance chaleureuse et conviviale



- **65€/personne : Atelier Cuisine**, cours de cuisine foie gras de canard et terrine
- **25-35€/personne : Atelier créatif**, création d'une couronne, fleur et accompagnement
- **Gratuit** : confection d'une carte de vœux + une séance photo dans un décor féérique avec Marilys Pons et le Père Noël



Lors de ce week-end gourmand de Noël, réalisez votre terrine de foie gras pour les fêtes (cours de cuisine) et créez votre couronne de Noël (atelier créatif)



- Ces ateliers sont proposés dans le cadre du Week-end gourmand de Noël de la Ferme - Ils seront réservables à partir de fin octobre par mail ou téléphone.
- Week-end gourmand de Noël : marché, déjeuner et atelier culinaire et créatif, à la ferme, les samedi 6 et dimanche 7 décembre 2025 de 10h à 18h30.



+33 6 76 89 06 54 / +33 6 70 07 11 91 / +33 5 56 71 30 84 | lafermedumoulinat@gmail.com
2 route de La Réole 33190 Loubens | lafermedumoulinat.com



LaFermeDuMoulinat



Reconnectez-vous...

Entre nature, climat et assiette

Lacampagne



“ Fruits et poules pondeuses en agroforesterie

Produire en s'inspirant de la nature pour s'adapter aux changements climatiques, tout en améliorant le sol et la biodiversité



8.50€/adulte

5.50€/enfant (7 ans et plus) .

Tarifs familles et groupes sur demande.



- 1h30 | Lors de cette visite champêtre à travers un paysage comestible, vous apprendrez comment nous tentons de concilier production de nourriture saine, protection du sol et de l'environnement et adaptation aux changements climatiques. Nous aborderons des sujets tout public autour du sol vivant, du cycle du carbone, de la gestion des ressources en eau et comprendre d'où vient la nourriture qui arrive dans nos assiettes. Dans la serre non chauffée de Lacampagne, venez découvrir les fruits exotiques cultivés en Entre-deux-Mers.
- Prévoir de bonnes chaussures (parcours sur terrain agricole non compatible poussette ou PMR)
- Minimum 4 personnes.



Ouverture sur rendez-vous uniquement du 1er avril au 30 novembre, en semaine (sauf mercredi) et dernier samedi du mois.



+33 6 50 23 59 32 | lacampagne.aillas@gmail.com | [Lacampagne, 5 route de Gans 33124 Aillas](#)



[lacampagne.aillas](#)



Vivez...

Un lieu, trois expériences immersives

Les chantiers Tramasset



“ Aux Chantiers Tramasset, le bois et le fleuve façonnent un patrimoine vivant et citoyen

Ancré dans le patrimoine fluvial local, les Chantiers Tramasset préservent le savoir-faire du bois et animent ce site historique avec des événements variés



- 7€/personne | Visites commentées
- Ateliers de construction bois | tarif en fonction du format de l'atelier.
- Parcours signalétique pédagogique gratuit



- Visites commentées sur l'histoire des anciens chantiers navals Tramasset et l'histoire associative pour des groupes déjà constitués (sur demande)
- Visite libre sur le site patrimonial via un parcours pédagogique
- Ateliers de construction bois et/ou de charpente de marine au grand public (sur inscription)



- Horaires d'ouverture de la permanence : du mardi au vendredi de 10h à 17h.
- Visites commentées et parcours signalétique pédagogique disponibles toute l'année
- Stage de construction bois grand public (adulte et parent-enfant) - Dates disponibles sur l'agenda du site internet
- Vous pouvez avoir plus d'informations [sur la page Tourisme et Patrimoine / Visites de notre site internet](#)



+33 5 56 67 61 69 | asso@chantierstramasset.fr | www.chantierstramasset.fr
20 esplanade Josselin 33550 Le Tourne | www.chantierstramasset.fr



[leschantierstramasset](https://www.facebook.com/leschantierstramasset)



Marchez...

Randonnée terroirs & Comporte



La Maison du Berneuilh



“ Explorez le Pays de Benauge, découvrez moulins, terroir et produits locaux ”

Vivez une randonnée immersive à travers vignes, bois et moulins, enrichie par des dégustations et un sac à dos ludique, le “Comporte”

€ 45€/personne | 15€/enfant (-15 ans) : 3h de balade accompagnée (5km) dans les vignes et bois, découverte de 2 moulins | Dégustation de 4 vins avec charcuteries et fromages pour 4 personnes minimum



Au gré de cette balade, découvrez le patrimoine de la commune et surtout ses deux moulins. Elle sera ponctuée d'une dégustation de vins, accompagnée de charcuteries et fromages locaux, et enrichie par le sac à dos "Le Comporte". Embarquez pour un voyage ludique et sensoriel.



- Réservation de l'atelier sur la [page oenotourisme de notre site internet](#)
- Ou appelez-nous pour réserver votre balade



+33 6 61 49 55 84 | amandine@maisonduberneuilh.com | Vignobles Noriega - [154 chemin du Berneuilh - Arbis 33760 Porte-de-Benauge](#) | www.maisonduberneuilh.com

49



[maisonduberneuilh](http://maisonduberneuilh.com)

Maison du Berneuilh
VIGNOBLES NORIEGA

Récoltez...

Atelier cueillette et cuisine sauvage

Ô Jardin des Kamis



Aurélie

“ *Jardin pédagogique, écologique et expérimental...*

L'ortie, tout le monde sait que ça se mange ... Mais qui le fait vraiment ?



50€/personne | Enfant 10-18 ans : 25€

Participation à l'atelier ½ journée (5h cueillette + cuisine), repas végétarien aux plantes sauvages (boisson incluse) cuisiné ensemble, fiches recettes/plantes



- **Se familiariser avec les plantes sauvages locales, apprendre à les reconnaître au travers de nos 5 sens, les apprivoiser en cuisine, les déguster en bonne compagnie !**
- **Réalisé en petits groupes (6 personnes maximum).**



- Réservation obligatoire sur la page [Ateliers / atelier cueillette & cuisine sauvage](#) de notre site internet
- Réservation obligatoire par téléphone ou par mail



+ 33 6 51 47 09 40 | aurelie@ojardindeskamis.fr | [224 route des châteaux 33190 Saint-Sève](#)
www.ojardindeskamis.fr



[ojardindeskamis](#)

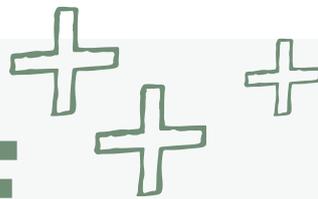


50



le local *inspirant*

LA LOCALE



*Explorez l'Entre-deux-Mers avec le pass La Locale :
Votre clé vers des découvertes locales et des économies
instantanées !*

Un pass gratuit, qui permet aux habitants de l'Entre-deux-Mers de bénéficier d'avantages chez les acteurs touristiques.

Tous les habitants du territoire, de plus de 18 ans, peuvent bénéficier gratuitement du pass La Locale, disponible dans les Offices de Tourisme, sur présentation d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile.

Grâce à La Locale, les habitants peuvent profiter d'activités et de produits locaux à prix réduits, chez les commerçants, restaurateurs, activités de loisirs, patrimoine, produits du terroir, etc. Entrées gratuites, tarifs réduits, prestations offertes, la liste est variée.



DISTILLERIE LARTIGUE - CHÂTEAU LARTIGUE CÈDRES À CROIGNON

Réduction de 10% sur tout achat.

FROMAGERIE BEAUSEJOUR À GIRONDE-SUR-DROPT

Offre 10% de remise sur les achats à la fromagerie (hors viande fraîche de porc).

LA FERME DU MOULINAT À LOUBENS

1 produit surprise offert pour l'achat de 4 conserves de la ferme ou pour l'achat d'un panier pique-nique.

BRASSERIE DISTILLERIE GUYENNE À LUGASSON

10% de remise sur le total de la commande.

CHÂTEAU ROQUEFORT À LUGASSON

Une visite découverte comprenant: 1 visite en accès libre grâce à un plan ou parcours interactif depuis votre smartphone + dégustation de 3 vins. - 10 % de réduction sur l'achat de vin.

LA FERME GAUVRY À RIMONS

Offre 5 % à la ferme, pour les achats effectués dans le magasin et/ou sur les repas pris à l'auberge.

CHÂTEAU DE CHELIVETTE À SAINTE-EULALIE

1 visite-dégustation de la propriété viticole offerte pour 1 achetée.

O JARDINS DES KAMIS À SAINT-SÈVE

10% de réduction sur les activités proposées.

VIGNOBLE PESTOURY À YVRAC

Sur l'exploitation, une remise de 5% sera offerte pour les achats de bouteilles de vins et jus de raisin (offre non cumulable avec d'autres promotions).

**Retrouvez l'ensemble des offres proposées aux habitants
du territoire sur :**

www.entredeuxmers.com/la-locale/

PAYEZ EN GEMME !

Qu'est-ce que c'est ?



La Gemme est le nom de la monnaie locale Girondine. C'est un titre de paiement équivalent à l'Euro qui circule uniquement sur le département de la Gironde. Il s'agit d'un titre de paiement inscrit au code monétaire et financier, comme un Titre-restaurant par exemple.

Elle circule sous forme de billets (1,2,5,10,20,33 gemmes) et en version numérique via un portefeuille, qui facilite les échanges entre professionnels et public. La version numérique fonctionne avec une application ou sur un navigateur. D'une grande facilité d'utilisation, elle permet de recharger son compte en gemmes et de faire directement des paiements.

Pourquoi payer en gemmes ?

Utiliser la monnaie locale permet de renforcer l'économie locale, d'encourager les circuits courts et de donner plus de sens à nos échanges.

- **Professionnels, commerçants, artisans, collectivités**

Vous souhaitez rejoindre le réseau La Gemme ? Contactez-nous dès maintenant pour en savoir plus ! www.lagemme.org/qu-est-ce-que-la-gemme

- **Vous êtes un particulier**

Adhérez dès aujourd'hui et soutenez l'économie locale en rejoignant la communauté des utilisateurs de La Gemme !

- **Devenez adhérent ici**

📍 Où utiliser La Gemme ? Retrouvez la carte de tous les professionnels et points d'acceptation de La Gemme ➡ [Consultez la carte ici](#)

Bureaux de change

Les Bureau d'Information Touristique sont des bureaux de change pour cette monnaie locale :

Monségur - La Réole - Sauveterre - Targon - Créon

EN GOGUETTE

LES MARCHÉS FESTIFS ET/OU NOCTURNES

En saison, au rythme des animations musicales et autour de grandes tablées, les vacanciers se mélangent aux gens du pays pour découvrir les richesses gastronomiques de notre région pour un moment convivial et festif.

LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS



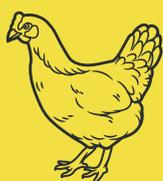
Les "Marchés des Producteurs de Pays" sont une marque des Chambres d'agriculture. Ces marchés réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques,



- garantissant ainsi au consommateur :
- > la qualité fermière des productions
 - > des produits locaux, de saison et des spécialités de pays
 - > la qualité des pratiques de production et transformation
 - > un contact direct avec le producteur
 - > une transparence sur les pratiques agricoles

Réguliers, saisonniers ou événementiels, ces marchés valorisent pleinement la richesse et la diversité des productions de nos terroirs et permettent ainsi d'acheter les meilleurs produits locaux "à la source."

www.marches-producteurs.com



BALADES EN FERME

Les "Balades en ferme" vous conduisent chez des agriculteurs pour des marchés locaux du réseau Bienvenue à la ferme. D'avril à octobre, vous pouvez profiter de découvertes locales, d'animations pour les adultes et les enfants, et bien sûr avoir la possibilité de déguster les produits de l'Entre-deux-Mers !



goûtez notre nature

Agenda 2025



-  **Mi-février (tous les 2 ans)** - Salon du Chocolat et ses gourmandises - Sauveterre-de-Guyenne - Salle Simone Veil 10h à 18h
-  **17 mai** - Marché gourmand - Casseuil - Bourg du village 18h30 à 00h30
-  **6, 7, 8 & 9 juin** - Fête de l'agriculture - Sur tout le territoire
-  **7 & 8 juin** - Balades en fermes Saint-Germain-de-Grave - Domaine du Cheval Blanc 12h-17h
-  **10 juin** - Les Dîners en bastide - Sauveterre-de-Guyenne - Place de la République 19h à 23h30
-  **15 juin** - Balades en fermes - Pompignac - Château Queyssard 12h-17h
-  **15 juin** - Festi Marché - Lignan-de-Bordeaux - Place des boulistes 10h à 16h
-  **21 juin** - Fête du miel - Saint-Sève - L'Atelier du Miel 16h
-  **22 juin** - Balades en fermes - Fête du miel - Saint-Sève - L'Atelier du Miel 12h-17h
-  **28 juin** - Festigrillades - Nocturne - 17h à 00h - Loubens - Ferme du Moulinat
- 29 juin** - Festigrillades - 11h à 17h - Loubens - Ferme du Moulinat
-  **2 juillet** - Marché nocturne - Monségur - Place Robert Darniche
-  **3 juillet** - Marché de Producteurs de Pays - Course à pied - Sauveterre-de-Guyenne - Place de la République 19h-23h
-  **4 juillet** - Marché de Producteurs de Pays - Apéro tapas fermier Saint-Macaire - Aux remparts 19h-23h
-  **6 juillet** - Balades en fermes - Rimons - La Ferme Gauvry 12h-17h
-  **9 juillet** - Marché nocturne - Monségur - Place Robert Darniche
-  **13 juillet** - Marché de Producteurs de Pays Cadillac - Le long des remparts 19h-23h
-  **16 juillet** - Marché gourmand et festif - DJ Cyril Rod - Blasimon - Place de la République
-  **16 juillet** - Soirées Paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat - 18h30 à 23h
-  **16 juillet** - Marché nocturne - Monségur - Place Robert Darniche
-  **18 juillet** - Marché de Producteurs de Pays Saint-Macaire - Aux remparts 19h-23h
-  **23 juillet** - Marché nocturne - Monségur - Place Robert Darniche
-  **23 juillet** - Soirées Paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat 18h30 à 23h

Agenda 2025



 **23 juillet** - Marché gourmand et festif - Année 80-90-2000 Dorothée M - Blasimon - Place de la République

 **25 juillet** - Marché de Producteurs de Pays - Saint-Macaire - Aux remparts 19h-23h

 **26 juillet** - La Piste sous les étoiles - Créon - sur la piste cyclable Roger Lapébie - 19h

 **30 juillet** - Soirées Paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat 18h30 à 23h

 **30 juillet** - Marché nocturne - Monségur - Place Robert Darniche

 **30 juillet** - Marché gourmand et festif - Variété/Pop/Rock ECHOO - Blasimon - Place de la République

 **31 juillet** - Marché de Producteurs de Pays - La Réole - Esplanade Charles de Gaulle 19h-23h

 **1er Août** - Marché de Producteurs de Pays - Saint-Macaire - Aux Remparts 19h-23h

 **2 août** - La Piste sous les étoiles - Créon - sur la piste cyclable Roger Lapébie 19h

 **6 août** - Marché nocturne - Monségur - Place Robert Darniche

 **6 août** - Marché gourmand et festif - Variété Kevin Rouzier - Blasimon - Place de la République

 **6 août** - Soirées Paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat 18h30 à 23h

 **8 août** - Marché de Producteurs de Pays - Saint-Macaire - Aux remparts 19h-23h

 **9 août** - La Piste sous les étoiles - Créon - sur la piste cyclable Roger Lapébie 19h

 **12 août** - Les Dîners en bastide - Sauveterre de Guyenne - Place de la République 19h à 23h30

 **13 août** - Soirées Paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat 18h30 à 23h

 **13 août** - Marché gourmand et festif Variété Mickaël Vigneau - Blasimon - Place de la République

 **13 août** - Marché nocturne - Monségur - Place Robert Darniche

 **15 août** - Marché de Producteurs de Pays - Verdélais - 19h 23h

 **16 août** - La Piste sous les étoiles - Créon - sur la piste cyclable Roger Lapébie 19h

 **20 août** - Soirées Paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat 18h30 à 23h

 **20 août** - Marché nocturne - Monségur - Place Robert Darniche

 **21 août** - Marché de Producteurs de Pays - La Réole - Esplanade Charles de Gaulle 19h-23h



Agenda 2025



 **23 août** - La Piste sous les étoiles - Créon - sur la piste cyclable Roger Lapébie 19h

 **27 août** - Marché nocturne - Monséguir - Place Robert Darniche

 **27 août** - Soirées Paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat 18h30 à 23h

 **30 août** - La Piste sous les étoiles - Créon - sur la piste cyclable Roger Lapébie 19h

 **2 septembre** - Les Dîners en bastide - Sauveterre-de-Guyenne - Place de la République 19h à 23h30

 **7 septembre** - Journée Portes ouvertes autour du marché gourmand - Lugasson - Château Roquefort 10h à 18h

 **7 septembre** - Balades en fermes - Morizès - Château Haut Pradot 12h-17h

 **28 septembre** - L'arrivée de la Transhumance - Aillas 11h à 18h

 **6 et 7 décembre** - Week-end gourmand de Noël - Loubens - Ferme du Moulinat 10h à 18h30

 **8 février 2026** - Les Fines Gueules, la foire au bon gras - Monséguir - Place Robert Darniche 9h à 17h





les marchés traditionnels !

VENDREDI

- Moins de 10 exposants
- 10 à 25 exposants
- Plus de 25 exposants

Gornac : Place salle des fêtes - les 3èmes vendredis du mois à partir de 17h30

Monségur : Sous la halle

Pompignac : Avenue de la Mairie

Sadirac : Place Fouragnan - A partir de 16 h

Salleboeuf : Square A. Techoueyres - A partir de 15h

Targon : Place du 11 Novembre

LUNDI

Saint-Loubès :

Place de l'Hôtel de Ville

MARDI

Aillas : Place du 19 mars
1er mardis du mois de Mai à
Octobre - 17h

Monségur : Sous la halle

Pompignac : Avenue de la
Mairie

Sauveterre-de-Guyenne
Place centrale

MERCREDI

Créon : Place de la Prévôté

La Réole : Le petit marché
16h - 20h Place de la
Libération
(devant le cinéma Rex)

SAMEDI

Bonnetan : Place de l'hôtel de ville

Cadillac : Place centrale

Camblanes-et-Meynac : Place de l'Hôtel de ville

Créon : Place centrale, Place de la Prévôté

La Réole : Sur les quais - Le plus beau marché de France 2023

Lugasson : Les Champis de l'Antre-Deux-Mers - Les 1er
samedis du mois d'octobre à juin - En matinée jusqu'à 14h -
Buvette et restauration sur place.

Saint-Loubès : Place de l'hôtel de ville

Tresses : Avenue des Ecoles

DIMANCHE

Caudrot : Place des tilleuls

Fargues-Saint-Hilaire : Place docteur Dejean

Frontenac : Sous la halle - Les 2èmes dimanches du
mois d'avril à septembre

Latresne : Place de l'hôtel de ville

Saint-Caprais-de-Bordeaux : Place du village

Targon : Sous la halle - RDV Bio de TARGON tous
les premiers dimanches du mois sauf janvier et
février

Saint-Sulpice et Cameyrac : Dimanche j'ai marché
1 fois/mois animations | Contact : La mairie

Tous les marchés de l'arrière-pays Bordelais sur entredeuxmers.com/les-marches/



Retrouvez vos producteurs et nos idées cadeaux dans nos bureaux d'information touristique à Créon, La Réole, Monségur, Sauveterre-de-Guyenne, Targon et Castelmoron d'Albret (de Juin à Septembre), La Sauve (juillet et Août).



Participez à notre enquête et gagnez vos prochaines vacances en Nouvelle-Aquitaine !

Nous avons besoin de vous pour améliorer notre accueil
Merci pour votre contribution.



Retrouvez nos éditions dans les bureaux d'accueil des Offices de Tourisme ou sur notre site internet en bas de la page d'accueil de entredeuxmers.com



entredeuxmers.com

Vous avez séjourné en Nouvelle-Aquitaine ?



Participez à notre enquête et gagnez vos prochaines vacances en Nouvelle-Aquitaine !

Enquête réalisée en partenariat avec :
Entre Deux Mers Tourisme



Vous avez une question ? Écrivez-nous à : GRT-nouvelleaquitaine@bva-group.com