



ENTRE-DEUX-MERS
TOURISME

les
savoir-faire
authentiques
2026

Plongez dans l'univers de nos agriculteurs et artisans

Sommaire



PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU TERRITOIRE GOURMAND

P02

- 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 de bouche, des rencontres inspirantes

Boissons : jus de pommes, de raisins, cidres, sirops, smoothies bio, fizz, sirops de safran, vermouths, liqueurs, gin, eau de vie, rhum, pastis, vodka, café&thé...

P08-17

Condiments : truffes, épices, huiles, vinaigres, aromates...

P18-25

Confiserie : caramels, chocolats, pâtes de fruits, nougats...

P22-24

Fruits : pêches, brugnons, pruneaux, barres et purées énergétiques, Feijoas...

P29-31

Légumes : maraîchage, pommes de terre, barres et purées énergétiques...

P32-34

Produits de la ruche : miels, pollen, propolis, pains d'épices, guimauves...

P35-36

Produits laitiers : Goudas vache et chèvre, mozzarella...

P37

Viandes : canard, bœuf, porc, veau, poissons fumés, oeufs...

P38-40

LES ARTISANS D'ART, LA MATIÈRE PREND VIE

P41

- Des savoir-faire d'excellence ancrés dans le territoire
- Quand la main, la matière et le temps façonnent l'objet

Textile et teinture

P43

Collectif d'artisans et créateurs

P44

Tiers-lieu de création artisanale

P45

Patrimoine et construction bois

P46

INNOVATION / TRADITION ET IMMERSION

P47

- Plongez et partagez les coulisses de nos entreprises

LE LOCAL INSPIRANT

P68

- La Locale
- Les marchés gourmands, artisanaux 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



Agriculteurs et Artisans de bouche

Distillerie de Guyenne	p.08
Cidrerie HIC	p.09
Distillerie Benoît Serres	p.10
Distillerie Lartigue	p.11
Ici on brasse	p.12
La Grange aux cafés	p.13
Maison Meneau	p.14
Château Pourquey Cazeau	p.15
Vignoble Pestoury	p.15
Vignoble Piva	p.15
Roquefort Wines & Spirits	p.16
Domaine de Darbalot	p.17
Château Carsin	p.18
Château de Croignon - Plaisirs et partages	p.19
Château haut Pradot	p.20
Château Lamothe	p.21
L'oliveraie d'Aillas	p.22
Le Safran de Launay	p.23
Château Thieuley	p.24
La Ferme du Moulinat	p.25
Julien Duquaire confiseur	p.26
Patrick Brossard chocolatier	p.27
La P'tite Confiote	p.28
Château Les Arqueys	p.29
Château Malbat	p.30
Jean-Paul Ayres	p.31
Les Jardins de Chelivette	p.32
4ULTRA	p.33
Château La lande Saint-Jean	p.34
Atelier du Miel	p.35
M. Frédéric Targon	p.36
Fromagerie Beauséjour	p.37

p.38	Ferme Gauvry
p.39	Fromagerie Beauséjour (Elevage)
p.40	L'Atelier de Madame Poisson

Artisans d'art

p.43	L'Atelier de Mademoiselle C
p.44	La Maison des Artisans de Sauveterre de Guyenne
p.45	La Manivelle ô Vents
p.46	Les Chantiers Tramasset

Visites Immersives et ateliers

p.48	A la découverte du monde cidricole
p.49	Accords Vins et Fromages
p.50	Atelier broderie traditionnelle
p.51	Atelier cueillette et cuisine sauvage
p.52	Atelier d'assemblage "Fine de Bordeaux"
p.53	Atelier Foie Gras
p.54	Atelier Minaka
p.55	Atelier Rose Ancrée
p.56	Ateliers Cosmétiques Naturels
p.57	Cours de cuisine et déjeuner à Roquefort
p.58	Créations en calebasse
p.59	Découverte autour de la laine
p.60	Glissez-vous dans la peau d'un distillateur
p.61	Helen Woods Poterie
p.62	Immersion dans un Domaine en Biodynamie
p.63	L'artivanne
p.64	Petit Grain de Peau
p.65	Stages de découverte à la bijouterie en duo
p.66	Un lieu, 4 expériences immersives !
p.67	Visite d'un fumoir à poissons

consom'acteur



LES CIRCUITS COURTS

De quoi parle-t-on ?

On parle de circuit court lorsque le produit est vendu directement par le producteur ou lorsqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire entre celui-ci et le consommateur. 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. Cela nous permet de mieux 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>



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 -

<https://www.producteurs-girondins.fr/>

Agrobio Gironde - Catalogue produits bio en Gironde.

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

Cagette.net - Drive chez l'agriculteur -

<https://www.cagette.net/>

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

<https://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



LABELS DE QUALITÉ

Comprendre les labels de qualité : des repères pour mieux consommer

Les labels officiels permettent d'identifier l'origine, la qualité et les modes de production des produits alimentaires. Ils offrent au consommateur des garanties fiables et lisibles.

AOP - Appellation d'Origine Protégée Un produit entièrement élaboré dans une aire géographique définie, selon un savoir-faire reconnu.

IGP - Indication Géographique Protégée Au moins une étape de production est liée à un territoire, garantissant une qualité ou une réputation spécifique.

Autres repères de qualité :

- **AB (Agriculture Biologique)** : respect de l'environnement et du bien-être animal
- **Label Rouge** : qualité supérieure aux produits standards
- **STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)** : recette ou méthode traditionnelle
- **HVE (Haute Valeur Environnementale)** : pratiques agricoles durables

En savoir plus : economie.gouv.fr (rubrique consommation - labels alimentaires)

ÉPICERIES LOCALES

Au P'tit Marché

19 route de Peyroulet - 33760 Porte-de-Benauges - tél. +33 5 56 23 18 39 / +33 6 20 20 68 51 - melaniefavart@live.fr - [Facebook](#) - Ouvert du lundi au samedi - Fermé le dimanche - Ouvert de 8h-14h / 16h-19h - Le vendredi soir jusqu'à 22h30 - Le samedi 9h-13h

L'Esprit Vigneron

25 le Bourg - 33790 Soussac - Tél : +33 5 57 28 30 75
contact@lespritvigneron.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



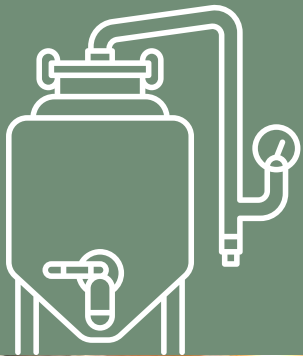


DU TERROIR À VOTRE ASSIETTE,
LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR NOS
AGRICULTEURS & ARTISANS.

choisissez
le local

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. L'aventure du whisky commence !



Pastis, rhum, gin, vodka et whisky



- La boutique à la ferme est ouverte sur rendez-vous, par mail ou téléphone
- Vous nous trouvez chez nos cavistes, épiceries fines, restaurants, bars



+33 6 67 14 43 58 | contact@bdguyenne.com | [7 Le Bourg_33760 Lugasson](https://www.bdguyenne.com)
www.bdguyenne.com



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

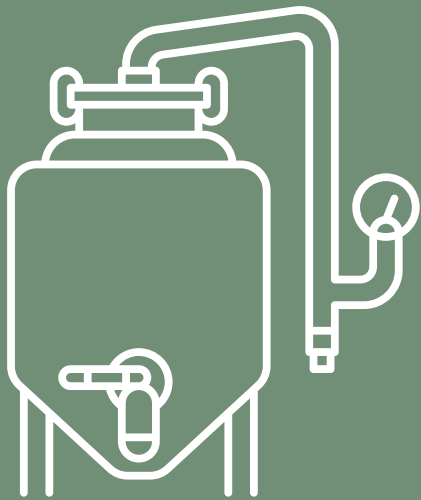


[brasserie.distillerie.guyenne](https://www.instagram.com/brasserie.distillerie.guyenne)



GUYENNE

8



Cidrerie Hic

Artisan



“ La seule cidrerie de Gironde, et bio !

Faites pétiller vos moments conviviaux avec le seul cidre girondin bio



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



- Horaires : vous pouvez venir visiter la Cidrerie et faire vos emplettes sans RDV : le mercredi de 9h à 17h ; le jeudi de 14h à 17h30 ; le vendredi de 9h à 17 h et à chaque fois que vous voyez le drapeau "OUVERT" flotter au vent devant la route !
- Vous pouvez aussi prendre RDV pour nous visiter un autre jour au 07 49 32 58 55.
- Visite de groupe possible : contactez nous par mail ou par téléphone !



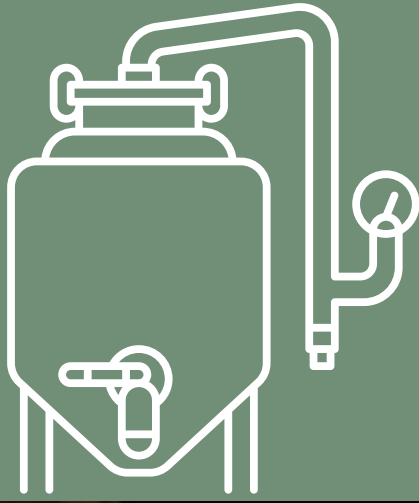
+33 7 49 32 58 55 | pomme@cidrerie-hic.fr | [57 Route de Saint Caprais 33670 Sadirac](https://www.cidrerie-hic.fr)
www.cidrerie-hic.fr



Cidrerie HIC



9



Distillerie

Benoit Serres



Laurent

“ 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
- Vous nous trouvez chez nos cavistes, cafés, hôtels, restaurants
- 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



Michel



“ *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



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

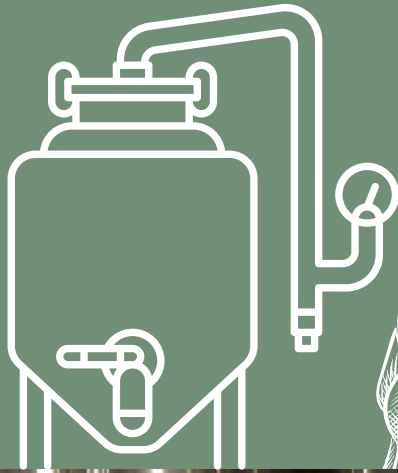


Chateau Lartigue
[chateaulartiguecedres](https://www.chateaulartiguecedres.com)



DISTILLERIE LARTIGUE

11



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



+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](#)





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)





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](https://www.instagram.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-gazeau.com | [1 À Pourquey 33540 Castelviel](http://1.A.Pourquey.33540.Castelviel)



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



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



[vignoblepiva](https://www.instagram.com/vignoble_piva)

[Vignoble Famille PIVA](https://www.facebook.com/vignoblefamillepiva)



15



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 5 56 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



Domaine de Darbalot

Artisan



Danielle

Lionel

“Très large gamme de produits pour tous ceux qui n'ont jamais pas soif”

Engagée de longue date pour une agriculture durable, notre ferme fait partie des 3 000 exploitations françaises engagées volontairement à réduire les traitements (Ferme ECOPHYTO - HVE).



Jus de raisin tranquille et pétillant - Production de fruits "exotiques" : feijoas
A partir d'octobre 2026 vinaigre aromatisé en vente en boutique

- Tous les jours sur rendez-vous.
- Nous étudions toutes demandes de dégustation-ventes chez vous.
- Accueil sans rendez-vous lors de nos événements :
 - Troc'plantes solidaire : le dimanche 26 avril - 10h-17h
 - Portes ouvertes : Samedi 6 et dimanche 7 juin (appellation Cadillac-côtes de Bordeaux) 10h-19h
- Vente annuelle dans la Manche en automne, Printemps en Lorraine, magasin de producteurs (Créon, banlieue de Pau).



+33 6 15 20 39 64 (Danielle) +33 06 79 65 27 04 (Lionel) | contact@domainededarbalot.com |
lieu dit "Darbalot" - 33 550 CAPIAN



[domaine de darbalot](https://www.facebook.com/domaine.de.darbalot)



17



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), vinaigre balsamique de nos vins, médaille d'or Saveurs d'Aquitaine 2025 (AANA), 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 épiceries du secteur



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



[chateau carsin](https://www.chateau-carsin.com)



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, clairet et rouge



Vente directe à la propriété : sur rendez-vous tous les jours entre 9h et 18h



+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.chateau_de_croignon.com)



CHATEAU DE CROIGNON
PLAISIRS & PARTAGES



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 épiceries fines
- Dans les boutiques de l'Office de Tourisme de l'Entre-deux-Mers



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



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

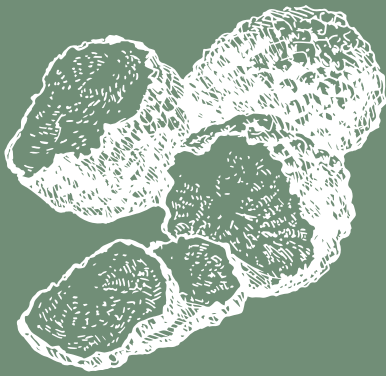


[hautpradot](https://www.instagram.com/hautpradot)



20

Truffes et Goguette



du Château Lamothe



“ Pour les jours simples et les grandes tablées !

De mères en filles depuis quatre générations, notre propriété vous invite à savourer cocktails prêts à boire, vins et truffes noires



Truffe noire de Courcouyac, cocktails prêts à boire à base de vin et léger en alcool (6%), vins: blanc, rouge, rosé, liqueux.



- Truffes : variable en fonction de la qualité du produit, entre 800 € et 1000 € le Kg
- Cocktails 2.90€ la bouteille de 33cl - vins : de 7€ à 16€



- Truffes : période de récolte de novembre à février en direct uniquement
- Cocktails : toute l'année, boutique de la propriété ouverte tous les jours sur rendez-vous et sur le site internet : www.chateau-lamothe.com - voir carte des revendeurs



+33 5 57 34 53 00 - +33 6 64 13 80 05 | info@chateau-lamothe.com | [295 chemin de l'Eglise](http://www.chateau-lamothe.com)
33550 Haux **www.chateau-lamothe.com**



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



[goguette.cocktail](https://www.instagram.com/goguette.cocktail)



21

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](#)





Le safran de Launay



“ *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
- 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 Jérémie à Blasimon, dans les boutiques de l'office de tourisme de l'Entre-deux-Mers



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



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



La Grange aux vinaigres



Château Thieuley : assumons !



Redécouvrez le vinaigre comme un grand produit de la gastronomie

Partez à la rencontre des vinaigres de vin artisanaux au cœur des vignes : dégustation, astuces gourmandes et découvertes à savourer.



Vinaigre de vins : collection de 1 à 8 vinaigres. Bouteille de 375 ou 500 ml - Huile d'Olives - Miel - Vins



- Visite de la vinaigrerie et dégustation de vinaigres et d'huile d'olive : 13€ (1h) - 3 à 5 vinaigres à déguster et l'huile d'olive de l'année.
- Prix des vinaigres : de 10 à 15€ par bouteille de 500 mL



- Visite sur réservation uniquement.
- Vente au Château Thieuley des produits de la propriété du lundi au vendredi : de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 . Ouvert le samedi en juin-juillet-août
- Boutique en cours



+33 5 56 23 00 01 | contact@thieuley.com | [560 route de Grimard, 33670 La Sauve](https://www.thieuley.com/)
(attention visite de la vinaigrerie St Genes de Lombaud) | <https://www.thieuley.com/>

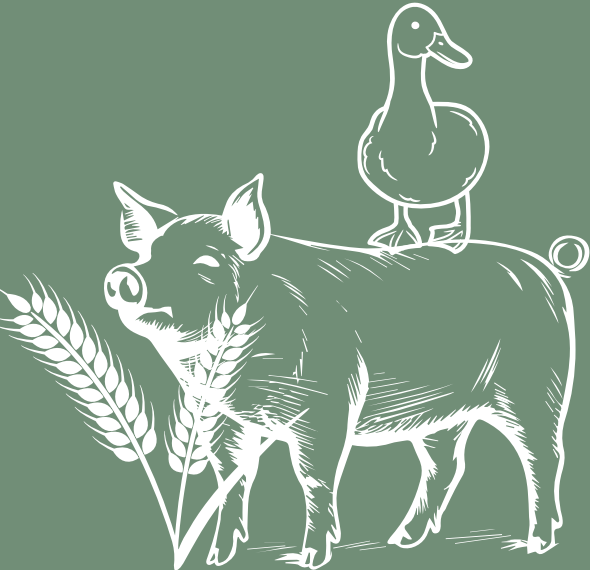
24



[Sylvie Courselle](#)



[marie et sylvie courselle](#)



La Ferme du Moulinat



Philippe

Amélie

“ 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



+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)

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 AOP ou 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](https://www.instagram.com/Maison_Duquaire)



26

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 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



+33 6 45 97 92 98 | chocolaterie.brossard@orange.fr | [9 Rue Gambetta 33190 La Réole](https://www.entredeuxmers.com)



Elu "Goût de Cœur"
2026 par l'Institut du
Goût Nouvelle Aquitaine



[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.



- Boutique ouverte du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h d'octobre à mai.
- De juin à septembre du mardi au samedi de 10h à 18h



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



[Maison Beylard La p'tite confiote](https://www.beylard.fr)





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



Vente directe à la propriété : toute l'année de 9 h à 12h et de 14 h à 17 h sur rendez-vous



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



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 et de brugnons de Gironde.



Pêches et brugnons - Vins : blancs, rouges et effervescents (en méthode traditionnelle)

- 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 : en été, 1er dimanche du mois de juillet, soit le 5 juillet 2026 et les 5 et 6 décembre 2026



+33 5 56 01 02 42 / +33 6 76 16 60 82 | contact@chateau-malbat.com | [1680 Rte de Sauveterre, 33190 La Réole](https://www.famillerochet.com) | www.famillerochet.com

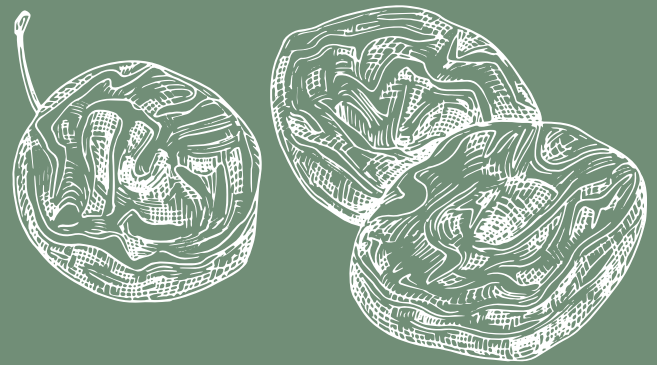


[ChateauMalbat](https://www.facebook.com/ChateauMalbat)

CHÂTEAU
MALBAT
1865

30

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](#)





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



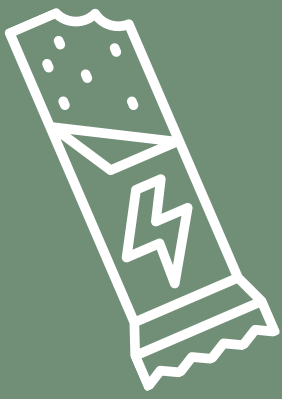
+33 5 56 21 99 29 | jardins@chelivette.com | [62 Rue François Boulière 33560 Sainte-Eulalie](https://www.chelivette.com)
www.chelivette.com



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



CHATEAU
DE
CHELIVETTE



4ULTRA

Artisan

Pierre



*Bio, Local et cuisiné par notre équipe,
Tout Sainplement!!!*

Nutrition sportive biologique, nous cuisinons et commercialisons des purées bio salées et sucrées de fruits et légumes français, à destination des sportifs



Gamme de 6 purées salées (légumes) et 4 purées sucrées (fruits) conditionnée sous forme de "Pom-pote", barres énergétiques crues (3 sucrées+1 salée) et une boisson de récupération. Gamme bio, vegan, sans gluten, sans conservateur ni colorant



- purée salée (85g) : 3,80€
- purée sucrée (75g) : 3€
- barre énergétique (30g) : 3€
- Mix récup (500g) : 24 €



- Toute l'année sur rendez-vous
- Vente sur notre site internet et dans les magasins de nos revendeurs (local running conseil Langon, Running Bordeaux)



+33 6 63 60 92 08 | hello@4ultra.fr | [2, la vignague ouest 33190 Morizes](https://www.4ultra.fr)
www.4ultra.fr



4ultra



33

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, jus de raisin bio artisanal, oeufs extra frais bio, pommes de terre (selon production), vins rouges, rosé et blanc, 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

34



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, préparations de fruits "Just'O Miel®", pains d'épices, confiseries au miel, fabrication artisanale



- 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.
- Chaque deuxième samedi du mois de mai à septembre, la miellerie ouvre ses portes pour des visites guidées et des dégustations
- 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



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



[latelierdumiel33](https://www.instagram.com/latelierdumiel33)



[L'atelier du miel](https://www.facebook.com/latelier.du.miel)



35



Apiculteur

Frédéric Targon

Artisan



Frédéric

“ Pâtissier de métier, passionné d'apiculture !

Depuis 22 ans, Frédéric, inspiré par son grand-père, chérit 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



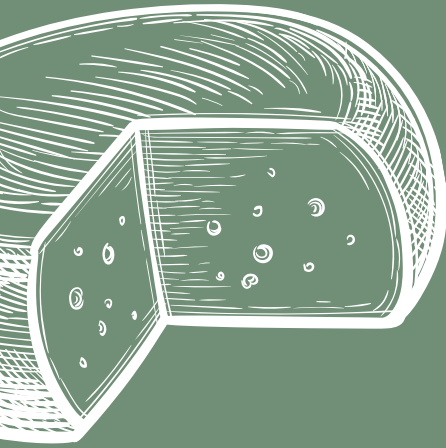
+33 6 19 81 83 36 | lucindatargon@hotmail.fr | 163 chemin de binette 33760 Porte-de-Benauges



Apiculteur Arbis



36



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



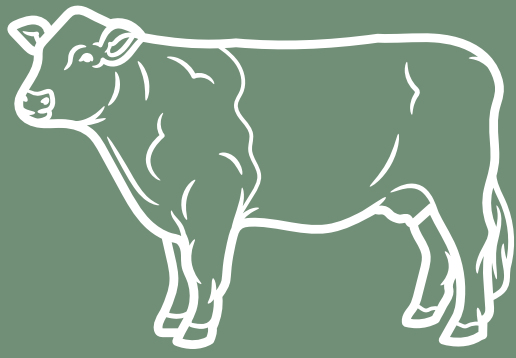
+33 6 34 66 47 15 | jan@fromageriebeausejour.fr | [1564 Route de Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt](https://www.fromageriebeausejour.fr) | www.fromageriebeausejour.fr



[Fromageriebeausejour](https://www.fromageriebeausejour.fr)



37



La ferme Gauvry



“De notre élevage, 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
- La ferme auberge est ouverte les midis du mardi au dimanche
- Marchés des producteurs de pays et Balade en Ferme le dimanche 5 juillet 2026 à Rimons
- Commerce local : Petit comptoir paysan à La Violette - Mon épis à Caumont
- Livraison au Drive fermier
- Food Truck sur les marchés et sur devis
- Traiteur sur demande à domicile ou en entreprise



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

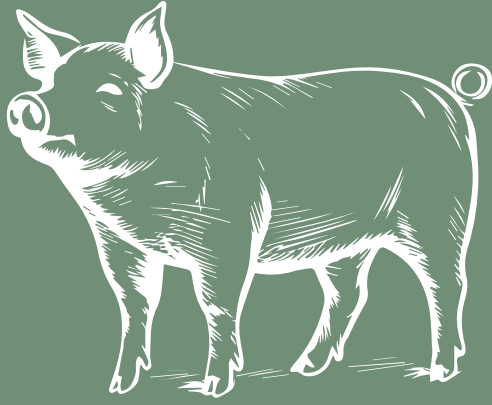


[lafermedegauvry8](https://www.instagram.com/lafermedegauvry8)



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

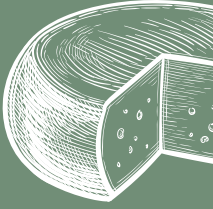




Fromagerie

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



+33 6 34 66 47 15 | jan@fromageriebeausejour.fr | 1564 Route de Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt | fromageriebeausejour.fr



Fromageriebeausejour





L'Atelier

de Madame Poisson



“ Des poissons bien nés et bien fumés !

Les poissons, issus des meilleurs élevages ou de la pêche française, sont filetés, fumés et tranchés à la main dans l'atelier-boutique.



Poissons fumés issus d'élevages responsables et/ou de pêche française : saumon Label Rouge ou bio, truite du Pays Basque, Esturgeon de Dordogne, Thon de ligne, Maquereaux etc.



- L'atelier-boutique est ouvert du mardi au samedi, de 10h à 19h.
- Présence sur de nombreux marchés saisonniers (plus de détails sur les réseaux sociaux).
- Livraison gratuite sur Bordeaux et environs, à partir de 50€ d'achat.



+ 33 6 80 28 30 16 | + 33 5 56 20 94 25 | atelier@madamepoisson.fr | 3, chemin du Calvaire, 33 360 Camblanes et Meynac | www.madamepoisson.fr



[LAtelier-De-Madame-Poisson](https://www.facebook.com/LAtelier-De-Madame-Poisson)



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





DE LA MATIÈRE À L'OEUVRE, DÉCOUVREZ LES
MÉTIER D'ART DE L'ENTRE-DEUX-MERS

**Des savoir-faire
d'excellence,
*façonnés par la main,
le temps et la passion***

Métiers d'art

en Entre-deux-Mers



MÉTIERS D'ART

De quoi parle-t-on ?

Avant de découvrir les artisans et collectifs de l'Entre-deux-Mers, il est utile de préciser ce que désignent les métiers d'art.

Il s'agit **d'activités professionnelles** qui associent haute technicité, **transformation de la matière** et création d'objets à forte valeur esthétique ou patrimoniale.

À la différence des loisirs créatifs, ils reposent sur **une véritable expertise**, une démarche professionnelle structurée et la réalisation de pièces uniques ou de petites séries.

Reconnus au niveau national, les métiers d'art contribuent à la vitalité culturelle et au dynamisme économique des territoires.

DE LA MATIÈRE À L'OEUVRE

DÉCOUVREZ LES MÉTIERS D'ART DE L'ENTRE-DEUX-MERS

En Entre-deux-Mers, les artisans d'art font vivre des savoir-faire exigeants, portés par la précision du geste et le respect des matériaux. Du bois au métal, du verre à la céramique, chaque matériau est travaillé avec soin pour donner naissance à des objets porteurs de sens et d'histoire.

Implantés au cœur du territoire, les artisans exercent individuellement ou au sein de collectifs favorisant échanges, complémentarités et visibilité commune.

Rencontrer un artisan ou franchir la porte d'un atelier, c'est découvrir un univers où l'objet reflète une démarche, une identité et un ancrage local.

LES STRUCTURES DE RÉFÉRENCES DES MÉTIERS D'ART

Pour accompagner, structurer et valoriser les métiers d'art, plusieurs organismes de référence agissent à l'échelle régionale et nationale.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine : Acteur de proximité au service des artisans, la CMA accompagne les professionnels des métiers d'art à chaque étape de leur parcours : création, développement, transmission, formation et valorisation des savoir-faire sur l'ensemble du territoire régional.

Institut National des Métiers d'Art (INMA) : Structure nationale de référence, l'INMA fédère les acteurs des métiers d'art, professionnels et institutionnels. Il œuvre à la reconnaissance du secteur, développe l'expertise et apporte une cohérence aux dynamiques des métiers d'art en France.

Institut pour les Savoir-Faire Français : L'Institut agit pour faire rayonner, faire perdurer et faire grandir les savoir-faire d'exception français. Il valorise les entreprises de métiers d'art et de patrimoine vivant, en France comme à l'international.

Journées Européennes des Métiers d'Art (JEMA®) : Temps fort national dédié aux métiers d'art, les JEMA® permettent chaque printemps de mieux comprendre ces professions et leurs enjeux. 20ème édition en 2026.



L'Atelier de Mademoiselle C



“ La magie de l'indigo! ”

Artisanat d'art textile, l'indigo de la graine à la couleur, tinctoriales et médicinales à découvrir au jardin de Sorcière.



En boutique à Targon ou sur notre site internet : Tissus teints avec des plantes du jardin. Tisanes - Graines - Livres sur l'Indigo - Stages



Stages : d'une heure à 4 jours à voir sur <https://ateliermademoisellec.fr/teinture/#stages>
Livres sur l'Indigo : 24,95€ en vente sur <https://ateliermademoisellec.fr/produit/la-magie-de-lindigo/>
Tisane : 10 € le sachet



- Boutique : Ouvert sur RDV par téléphone ou email
- Jardin de Sorcière - 8 chemin du Petit Babeau - 33760 Targon Ouvert les samedi matin de 10h à 12h en juillet et août pour récolter l'indigo



+ 33 6 08 52 13 08 | ateliermademoisellec@gmail.com | 36 Grand rue - 33760 Targon
<https://ateliermademoisellec.fr/>



[ateliermademoisellec](https://ateliermademoisellec.fr/)



L'ATELIER DE
MADEMOISELLE C


La Maison des artisans

 de Sauveterre de Guyenne




« Venez l'acheter ou le fabriquer »

Collectif d'artisans d'art et producteurs locaux. Une boutique et trois ateliers de transmission et de fabrication.

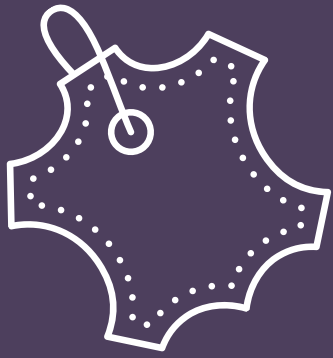
 **Poterie, luminaires en calebasse, vitrail, couture, feutre de laine, bijoux, tissage, vannerie, maroquinerie, tournage sur bois, tableaux peinture et encres, savons, cosmétiques naturels, tisanes, bières, miels, épices, conserves et chocolats.**

- Boutique les Arts'Typiques de la Maison des Artisans ouverte du mardi au samedi, de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h (fermeture annuelle mi février)
- Cours de poterie toute l'année
- Cours de dessin sur l'année scolaire, enfant, ados et adulte
- Cours et stages de couture sur l'année scolaire, enfant et adulte
- Stages d'artisanats divers (vannerie, tissage, feutrage de laine, broderie, filage au rouet...)

 +33 9.82.75.64.92 | +33 6 16 53 61 12 | +33 6 26 57 59 05 | arts.typiques@gmail.com - contact@les-ateliages.fr | 2 rue Saint Romain, 33540 Sauveterre de Guyenne
<https://artstypiques.wixsite.com/arts-typiques> - <https://www.les-ateliages.fr/>

44





La Manivelle

Ô Vents



“ *Tiers lieu artisanal et solidaire regroupant des artisan-e-s et artistes* ”

Un espace collectif où artisan-e-s d'art et artistes donnent forme à la matière, entre création, transmission et savoir-faire exigeants.

Vous y trouverez des bijoux, des vitraux, de la maroquinerie, de la sérigraphie, du tricot, de la broderie, des luminaires et des éventails, de la vannerie et même des pianos. Tout est fabriqué par nos artisan-e-s au sein de nos locaux.

L'association est composée d'artisan-e-s d'art :

- > Vannière, Elsa Relexans Croizat (L'Artivanne)
- > Joaillière, Amandine Pépin (Amandine Pépin Joaillerie)
- > Vitrailliste, Alix Divers, (Atelier Rose Ancrée)
- > Sérigraphe plasticienne, Christelle Fontenoy (Atelier Minaka)
- > Restaurateur accordeur de pianos, Etienne Pouget (La Boite à Pianos)
- > Tricoteuse, Elise Amiet (Elise Amiet Tricots)
- > Maroquinière, Astrid Desaché (Petit Grain de Peau)

• Nous recevons sur rendez-vous (au 06 19 79 56 07). Notre boutique est ouverte les premiers vendredis de chaque mois de 10h à 13h et de 15h à 19h. Nous ouvrons toutes les semaines pendant la période de Noël.

• Nous participons aux journées européennes des métiers d'art (du 10 au 12 avril 2026) et en profitons pour inviter d'autres artisan-e-s d'art (taille de pierre, céramiste, couture etc)

+ 33 6 19 79 56 07 | lesatelierspartages33@gmail.com | 14 rue René Pezat 33760 TARGON



[la_manivelle_o-vents](#)



[la_manivelle_o-vents](#)





Les Chantiers

Tramasset



Préserver et transmettre les savoir-faire traditionnels en charpente marine et travail du bois.

Alliant restauration de bateaux traditionnels, construction bois et animation technique, nous préservons et transmettons les savoir-faire authentiques du travail du bois.

Les Chantiers Tramasset disposent d'un atelier bois structuré autour de trois axes d'activités complémentaires.



Un atelier professionnel de charpente de marine et de construction bois, dédié à la fabrication et à la restauration de bateaux, ainsi qu'à la réalisation d'ouvrages bois variés.

Un atelier partagé, ouvert aux professionnels comme aux amateurs, favorisant la mutualisation des outils, l'accès à des équipements professionnels, la coopération entre artisans et la montée en compétences et en autonomie des habitants du territoire.

L'encadrement d'ateliers coconstruits (chantiers collectifs) à vocation pédagogique et sociale, pensés et développés en lien avec les besoins des structures.



• Les tarifs varient selon la nature de la commande et le volet d'activité concerné, chaque devis est établi sur mesure.



• L'accueil est ouvert au public du mardi au vendredi, de 10h à 17h, toute l'année, à l'exception des vacances d'hiver (environ 15 jours autour de Noël) et des vacances d'été (du 3 au 21 août).



+ 33 5 56 67 61 69 | +33 6 68 29 50 72 | asso@chantierstramasset.fr

20, Esplanade Josselin 33550 Le Tourne | <https://www.chantierstramasset.fr>



[chantiers tramasset](https://www.chantierstramasset.fr)





LES COULISSES DE NOS ENTREPRISES

innovation

tradition & immersion

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 - 8 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 ou sur notre [site internet](http://www.cidrerie-hic.fr)



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



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



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, initiez-vous à l'art des accords mets et vins accompagné de notre guide. Découvrez l'histoire du château et tous les secrets de fabrication de nos vins et du merveilleux mariage avec les 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**



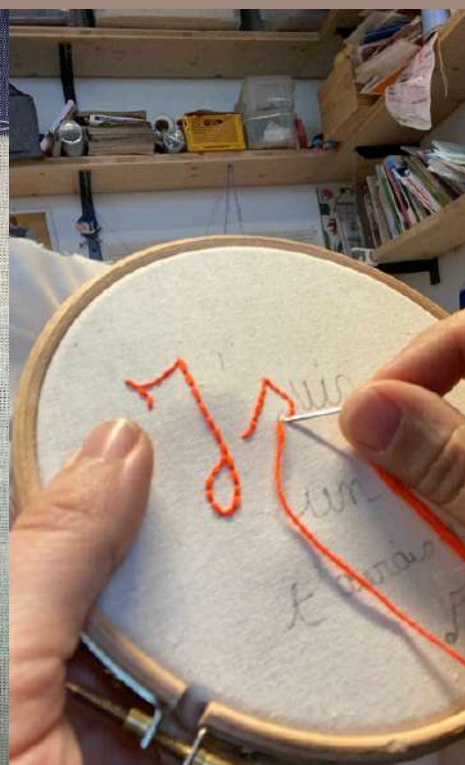
chateau.lauduc



Initiez-vous...



Atelier broderie traditionnelle



“ *Quand tu brodes, tu peux tout embellir et transformer* ”

Apprendre à broder à l'aiguille, en abordant trois points essentiels et en brodant un motif floral



En groupe (6 personnes max et 3 minimum) : 40€/personne pour 3h d'atelier ou 30€/personne pour 2h d'atelier matière fournie.

En individuel : 45€ de l'heure matière fournie. Possible de faire un atelier parent enfant, cela coûtera pour 2h d'atelier et deux participant-e-s, 100 €, matière comprise. J'accepte les chèques et les espèces ou les virements.



On commence par un mini tapis de points (point arrière, point de nœud et point de chaînette) puis on brode un motif floral donc la complexité sera à la durée de l'atelier.



Je dispense mes ateliers à deux endroits : à Targon, au sein de la Manivelle Ô Vents ou au Brouhaha, café tricot à Langoiran, une fois par mois. Pour ceux de Targon, merci de me contacter pour savoir quand seront les prochains.



+33 6 61 40 97 47 | contact@eliseamiet-tricots.com | 14 rue René Pezat 335760 TARGON

<https://eliseamiet-tricots.com>



[elise a tricots](https://www.instagram.com/elise_a_tricots)



[Élise Amiet tricots](https://www.facebook.com/EliseAmietTricots)



50

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
- Possibilité de dates supplémentaires pour des groupes déjà formés



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



[ojardindeskamis](#)



[Ô jardin des Kamis](#)





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](https://www.facebook.com/chateaulartiguecedres)



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

*Château
Lartigue Cèdres*



DISTILLERIE LARTIGUE

52

Réalisez...



Ateliers à Foie gras



Ferme du Moulinat



Philippe

Paul

Amélie



La ferme se pare d'un décor féérique à l'approche des fêtes : ça vaut le détour !

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, foie gras et autres ingrédients et terrine. Séance photo dans un décor naturel avec la photographe Marilyns Pons et le vrai père-Noël



Lors de ce week-end gourmand, les 5 et 6 décembre 2026, confectionner votre terrine de foie gras pour les fêtes.



- 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. Ces ateliers sont prévu les matins pour une durée de 2h.
- Week-end gourmand de Noël : Ateliers créatifs, jeux de société, marché gourmand et artisanal, repas fermier les 5 et 6 décembre 2026



+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

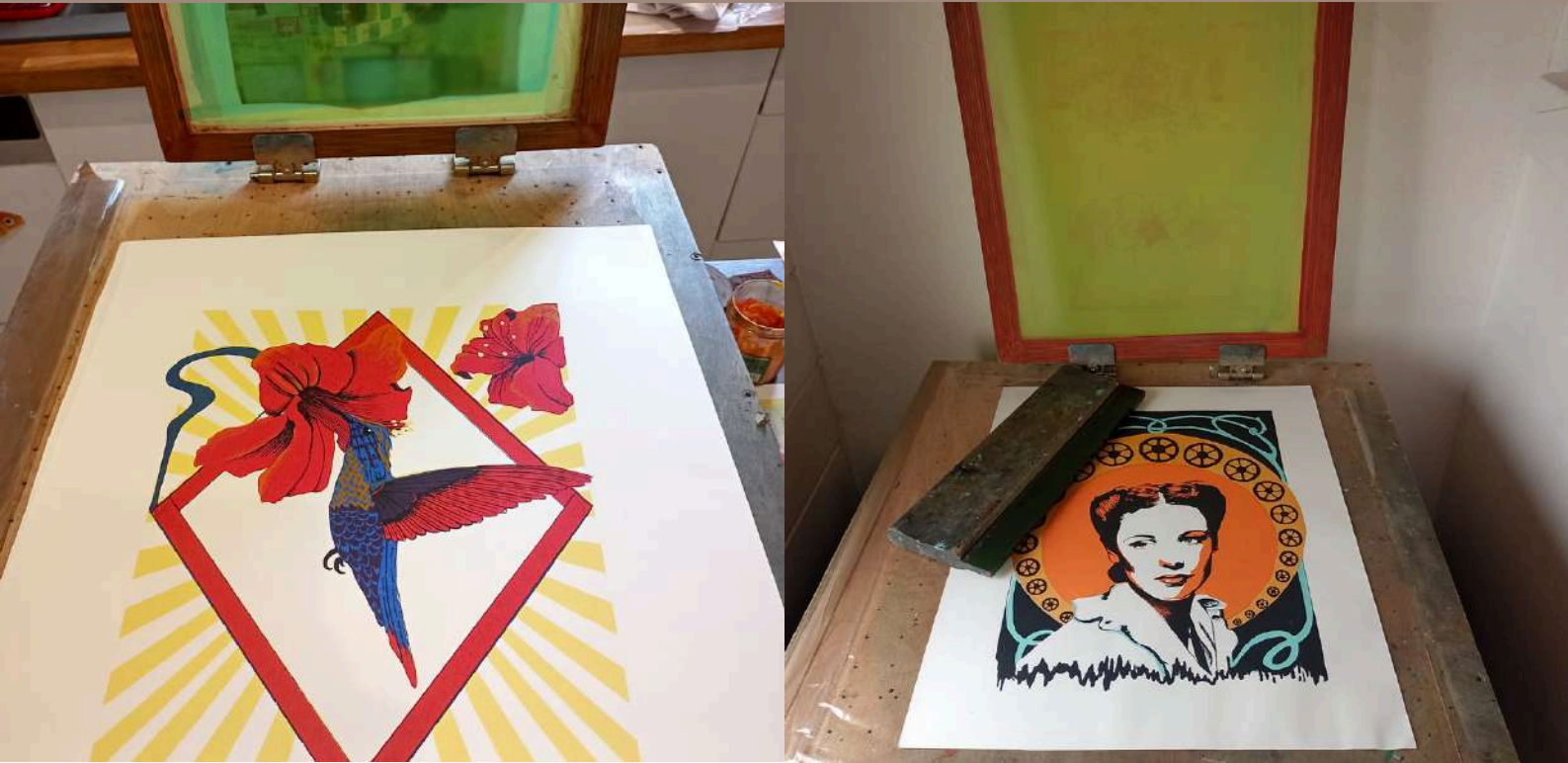
Imprimez...



Atelier

Minaka

Sérigraphie



“ *Tout le monde peut pratiquer une activité artistique*

Venez expérimenter l'impression en sérigraphie artisanale une couleur et découvrir les principes de base de la sérigraphie selon la technique du dessin direct

€ **60€/ personne** Tout le matériel est fourni (cadres de sérigraphies, encres, papiers, idées de motifs à imprimer) mais n'hésitez pas à venir avec une idée de dessin personnel.

📍 **L'atelier dure 2h. Après avoir expliqué les grands principes de la sérigraphie, place à la préparation du cadre de sérigraphie. Une fois cette étape réalisée, vient le moment de l'impression en sérigraphie manuelle. Vous repartez avec vos tirages.**

- 👁
- Le 9 février 2026 de 10 à 12h.
 - A l'année, le samedi matin de 10 à 12h sur réservation préalable
 - Auprès du collectif La Manivelle ô ventes par mail: lesatelierspartages33@gmail.com

☎ +33 6 81 38 63 52 | christelle26fontenoy@yahoo.fr | [14 rue René Pezat 335760 TARGON](https://atelierminaka.wixsite.com/atelier-minaka)
<https://atelierminaka.wixsite.com/atelier-minaka>

Créez...

Atelier

Rose Ancrée

l'art du vitrail



“ *L'artisan est passeur, la lumière révèle le vitrail.* ”

L'esprit conçoit, les mains façonnent, la lumière accomplit et illumine l'essence du vitrail.



112 €/personne tout le matériel est compris - (verre, bande de cuivre, outils, étain, fer à souder)

Initiation du vitrail dans la technique du Tiffany : bases et accompagnement

Mon atelier peut accueillir minimum une personne et maximum deux personnes. Cela revient donc à confirmer que même s'il n'y a qu'un seul inscrit, le stage est maintenu.



- **Après une brève introduction théorique, accompagnement dans chaque étapes de la conception du vitrail : choix entre deux modèles proposés, dessin, calque, gabarits, choix du verre et découverte de différents type du verre, coupe du verre, meuleuse, soudure, finition tout en adoptant les bons gestes de sécurité.**

- **Une fois terminé, les stagiaires repartent avec le vitrail prêt à illuminer leur intérieur.**

- **L'atelier dure 4h.**



- Principalement le lundi et le mercredi de 13h à 17h toute l'année sauf Noël, Pâques et le mois d'août.

- Flexibilité sur d'autres jours de la semaine/tranches d'horaires/durée en fonction des demandes et disponibilité

- Stage sur-mesure possible. Devis sur demande.



+33 6 84 60 55 64 | atelier@roseancree.fr | 14 rue René Pezat 335760 TARGON



[atelier.rose.ancree](https://www.instagram.com/atelier.rose.ancree)



[Atelier Rose Ancree](https://www.facebook.com/Atelier-Rose-Ancree)



ATELIER
ROSE ANCRÉE
VITRAIL · DESIGN · GRAPHISME

Formulez...

Ateliers

Cosmétiques naturels



“ *La Formulatrice, chimiste en cosmétiques, transmet sa passion et son expertise des soins naturels.* ”

Apprenez à utiliser des plantes pour créer vos propres soins luxueux comme un pro avec La Formulatrice. Offrez-vous une expérience unique aux côtés d'une chimiste en cosmétique certifiée.

99 €/personne - minimum de 3 personnes. Formation (premium masterclass) d'un après-midi 3 heures = 3 produits haut de gamme :

€ Vous repartez avec l'expertise d'une chimiste certifiée guidant chaque participant pas à pas - 3 produits haut de gamme fabriqués ensemble avec leur formule complète - Une approche pédagogique approfondie (ingrédients, rôle, sécurité) - Des produits conditionnés joliment, supports PDF, savoir-faire transmis.

Formations individuelles et sur mesure disponibles.



- **Durant un atelier vous créez 3 soins naturels élaborés à partir de plantes et d'ingrédients précieux. Chaque formule est créée et testée pour garantir efficacité, sécurité et simplicité à refaire par vous même. Chacun réalise son propre produit conditionné dans un emballage adapté et étiqueté.**

- **Ateliers possible en Anglais ou Français**



- Ateliers découverte : un dimanche par mois pour un atelier de cosmétiques naturels. Dates et détails à suivre sur Instagram.
- Institut sur rendez-vous : ouvert tous les jours pour des soins du visage et massages bien-être et de la vente de cosmétiques naturels exclusifs, fabriqués par La Formulatrice



+33 6 73 87 33 67 | laformulatrice@gmail.com | [1640 Courcouyac, 33550 HAUX](https://www.botanicalskincareinstitute.com)
www.botanicalskincareinstitute.com



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



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



Cuisinez... puis dégustez

Cours de cuisine et déjeuner à

Roquefort



Roquefort
Wines & Spirits



“ *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 !

€ **198€/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 57



Façonnez...

Créations

Les ateliages

en calabasse



“ La transformation d'une courge en bel objet de décoration

Venez créer un photophore, une boîte ou même une lampe en calabasse dans mon atelier à la Maison des Artisans de Sauveterre de Guyenne.



Atelier Boîte 1h30: 25€/pers

Atelier Photophore 2h: 35€/pers

Atelier Lampe de 10h à 17h: 90€/pers

4 personnes maximum par atelier



A l'aide d'outils électriques, venez créer votre objet en calabasse. Laissez vous guider ou mettez en œuvre votre créativité. Puis, ajoutez, percez, trouez afin de laisser passer la lumière.



- Vente de mes créations à la boutique les Arts'Typiques, 2 rue Saint Romain 33540 Sauveterre de Guyenne
- Ouvert de mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h



+33 6 16 53 61 12 | amelie.tisserand@gmail.com | [2 rue Saint Romain 33540 Sauveterre de Guyenne - https://www.calabazalie.com/](https://www.calabazalie.com/)



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



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



Découvrez...

Découverte autour



Les ateliages

de la laine



Feutrer la laine ou bien la tisser !

Découvrez comment transformer la laine en un objet utile.



Pour un stage d'une journée feutrage ou tissage, 70€/personne, matière comprise.

Pour un atelier de 2h ou 3h, possible de privatiser une date à partir de 4 personnes, de 10 à 15€ de l'heure.



Suivant l'atelier et le type de matériaux, choix de la couleur, de l'objet à réaliser, accompagnement par l'artisan sur toutes les étapes de fabrication pour repartir avec un objet fonctionnel.



Calendrier des stages sur le site avec lien de réservation/règlement sur HelloAsso.
Date privative sur demande, devis.



+33 6 26 57 59 05 | contact@les-ateliages.fr | [1, rue Lafon 33540 Sauveterre de Guyenne](https://www.les-ateliages.fr)
[les-ateliages.fr](https://www.les-ateliages.fr)



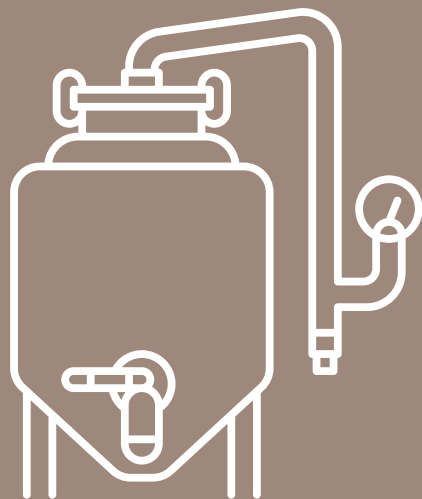
[ateliages](https://www.les-ateliages.fr)



[lesateliages](https://www.les-ateliages.fr)



59



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 - dates fixes 1 fois par mois [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)



60

Modelez...

Helen Woods

Poterie

l'argile...



Les mains dans l'argile et l'esprit tranquille.

Des ateliers pour adultes et enfants pendant lesquels toutes les techniques seront abordées : modelage, estampage, tour, décor aux engobes et l'émaillage.



1 heure -15€/personne - 2 heures - 30€/personne - Carnet de 4 séances des 2 heures - 120€/personne

Maximum 6 personnes dans l'atelier - Déplacement possible, informations sur demande



- **Sous la houlette d'Helen, enseignante en primaire devenue professeure de poterie, créez vos propres œuvres en argile.**
- **Choisissez parmi une sélection de projets guidés ou apportez vos propres idées à l'atelier.**
- **Places disponibles pour tous, de 5 à 95 ans.**
- **Choisissez un atelier d'une heure, de deux heures ou d'une journée complète.**



- Les ateliers quotidiens ont lieu de 10 h à 12 h et de 14 h à 16 h
- Ateliers disponibles le week-end. Fermé le mardi
- Réservation de l'atelier par téléphone
- Boutique Arts Typiques



+33 6 30 89 85 36 | thewoods75@orange.fr | 2 Rue St Romain, Sauveterre de Guyenne



Helen Woods





Comprenez...

Biodynamie : Polyculture en Harmonie

Château de Chelivette



Jacques

“ Immersion dans un Domaine en Biodynamie !

Découvrez comment polyculture, tisanes biodynamiques et biodiversité façonnent les sols, influencent les cultures et révèlent l'expression des vins dégustés.



14,00 € par adulte et gratuit pour les enfants

1h30 de Visite et dégustation pour un minimum de 4 pers
Inclus dans ce coffret la dégustation et le guide



Cet atelier présente un domaine en polyculture où verger, potager, céréales, pâturages et vigne composent un écosystème vivant.

- Le vigneron partage ses pratiques biodynamiques - tisanes, préparations, gestion de l'eau et présence animale - au service de la fertilité et de la biodiversité.
- La dégustation commentée permet de relier concrètement ces choix agricoles à l'expression des vins.



Réservez votre expérience sur notre site, [page oenotourisme/visites](https://www.chelivette.com/page/oenotourisme/visites)



+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)

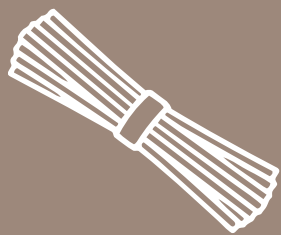


62

CHATEAU
DE
CHELIVETTE

Tressez...

L'artivanne



Tressage de l'osier



Elsa

“ Venez découvrir la vannerie et vous initier
au tressage de l'osier

Guidés par la vannière, les mains apprivoisent et manipulent, l'œil dirige et veille, l'esprit se pose...

45€/personne : la grande mangeoire à oiseaux en osier brut - durée 3h

€ 85€/personne : le petit panier sur arceaux en osier brut - durée 1 journée (7h)

160€/personne : le panier rond en osier blanc et brut - durée 2 jours (13h)

Osier et prêt d'outils inclus

Atelier de 4 à 6 personnes maximum selon l'atelier, à partir de 12 ans



Lors de ces ateliers, vous découvrirez l'osier, jeunes pousses de saule, et ses particularités. Vous apprendrez à manipuler les brins d'osier à travers l'approche de plusieurs techniques traditionnelles et vous repartirez avec votre création.

Ateliers sur réservation

- samedi 30 mai 2026 de 9h30 à 17h30 : le petit panier sur arceaux à La Manivelle Ô Vents à Targon



- le panier rond : me contacter pour connaître les dates

D'autres ateliers sont proposés tout au long de l'année également sur Camblanes et Meynac
Ouverture des ateliers des artisans d'art de La Manivelle Ô Vents et démonstration de savoir-faire le samedi 11 et dimanche 12 avril 2026 lors des Journées Européennes des Métiers d'Art.



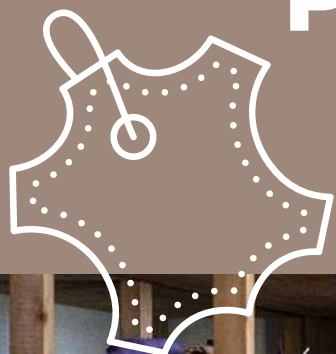
+33 6 18 01 24 96 | lartivanne@gmail.com | [14 rue René Pezat 33760 Targon](https://www.lartivanne.com)



Travaillez...

Petit Grain

de peau



Astrid

“ Plongez dans l'univers des odeurs et des textures du cuir !

Atelier de maroquinerie artisanale, proposant des créations en cuir, des services de sur-mesure et de réparation et des stages d'initiation.



Tarif : 30 € / personne comprenant :

Stage de 2 h : Fabrication d'un bracelet tressé avec le cuir de votre choix et repartez avec !

Outils, cuir et accessoires mis à disposition.



• Au programme : initiez-vous à la découpe du cuir, à l'utilisation d'outils de découpe et de perforation (cutter graphique, emporte-pièces rond et ogive), à la technique du tressage et à la fixation d'un fermoir (bouton pression ou bouton de col) !

• Durée : 2 h

• Date : A définir selon les demandes.

• Public : enfants à partir de 12 ans et adultes - Atelier parents-enfants : soyez les bienvenus

• Nombre de places : mini. 3 pers. / max. 6



• Accueil à l'atelier sur RDV toute l'année

• Expos & salons métiers d'art (agenda sur le site internet)



+33 6 83 53 79 74 | +33 6 83 53 79 74 | maroquinerie@petitgraindepeau.fr | 14 rue René Pezat 33 760 Targon | www.petitgraindepeau.fr



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



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



Créez...

Stage de découverte

à la bijouterie en duo



Amandine

“ Rien n'est impossible à qui ose se lancer ! ”

Plongez dans l'univers de la bijouterie, créez en duo (couple, parents/enfants, amis.es) et repartez avec un bijou façonné de vos mains, chargé de sens et de souvenirs.

€ **Bracelet jonc texturé en argent 925 : 160 €/personne** (matière première incluse + outillage et machine mis à votre disposition)



- Durant 2h30, initiez-vous aux gestes du bijoutier et réalisez votre pièce en argent 925. Découpe, martelage, limage, polissage...
- Vous découvrirez les bases de la bijouterie en créant un bijou unique dont vous aurez choisi la texture. Un moment de création et de concentration, accessible à tous, pour repartir avec une pièce que vous aurez entièrement façonnée vous-même.
- A partir de 14 ans



- Le lundi ou vendredi de 14h à 16h30,
- Le samedi de 9h30 à 12h,
- Durant les vacances scolaires, selon les disponibilités des personnes,
- Durant les vacances d'été, selon les disponibilités des vacanciers.
- Vente sur internet



+33 6 70 23 75 02 | amandine.pepin33@gmail.com | 14, rue René Pezat 33760 TARGON
amandinepepinbijoux.com



[amandine_pepin.bijoux](https://www.instagram.com/amandine_pepin.bijoux)



[Amandine Pépin Bijoux](https://www.facebook.com/Amandine.Pepin.Bijoux)



Vivez...

Un lieu, quatre expériences immersives

Les chantiers Tramasset



“

Les Chantiers Tramasset valorisent les patrimoines fluviaux et le lien social.

Ancré en bord de Garonne sur un site aux Monuments Historiques, ce lieu s'anime à travers un atelier bois, une animation locale, culturelle et historique.



7€/personne : Visite commentées

Tarif en fonction du format de l'atelier : Ateliers de construction bois

Don Libre : Livret imprimé pour une visite en autonomie



- Visites commentées 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)
- Événements et concerts au sein du bar associatif (agenda sur le site internet)



- 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 notre site internet



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



[chantiers tramasset](https://www.instagram.com/chantiers_tramasset)



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



Découvrez...

Visite d'un

fumoir à poissons





“ « Des poissons bien nés et bien fumés » »

Les poissons, issus des meilleurs élevages ou de la pêche française, sont filetés, fumés et tranchés à la main dans l'atelier-boutique

€ 15€ / personne avec une dégustation de plusieurs poissons fumés à la fin de la visite.
Min. 5 pers / Maximum : 10 pers.

 Visite (d'une heure environ) de l'atelier avec une explication détaillée par Anaïs Bréham de toutes les étapes de production (filetage, salage, séchage, fumage, maturation et tranchage). Elle se termine par une dégustation des produits finis.

 Les visites de l'atelier se déroulent toute l'année (sauf décembre), sur réservation uniquement. Elles peuvent avoir lieu tous les jours de la semaine, en fonction du travail en production et des disponibilités.

 +33 5 56 20 94 25 | +33 6 80 28 30 16 | atelier@madamepoisson.fr | 3 chemin du Calvaire, 33360 Camblanes et Meynac | www.madamepoisson.fr



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

 [LAtelier-De-Madame-Poisson](https://www.facebook.com/LAtelier-De-Madame-Poisson)

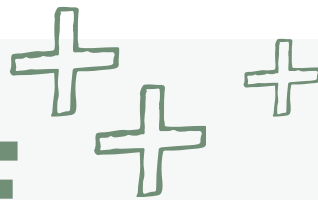


67



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

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.

Ils réunissent exclusivement des producteurs locaux engagés dans une charte de bonnes pratiques garantissant :

- des produits fermiers, locaux et de saison
- des méthodes de production responsables
- un contact direct et transparent avec le producteur

Réguliers ou saisonniers, ces marchés valorisent la diversité des terroirs et permettent d'acheter les produits à la source. www.marches-producteurs.com

MARCHÉS DE L'ARTISANAT D'ART

Des rendez-vous dédiés à la création et aux savoir-faire d'exception.

Ces marchés mettent en lumière des artisans professionnels engagés dans une démarche de qualité, entre tradition et innovation.

Des temps forts qui valorisent la création locale et la richesse des métiers d'art du territoire.



MARCHÉS DE NOËL

Des événements festifs qui célèbrent la magie des fêtes et les talents locaux. Artisans, producteurs et créateurs y proposent des idées cadeaux authentiques, au cœur de nos communes.



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 2026



7, 8, 9, 10, 11 et 12 avril - Fête des arts - Journées Européennes des Métiers d'Art® (JEMA) - Dans toute la France sur la thématique Cœurs à l'ouvrage.



10, 11 et 12 avril - JEMA - Targon - La Manivelle Ô Vents - 14 rue René Pezat



10 et 11 avril - JEMA - Sauveterre - Maison des artisans - 2 rue Saint-Romain



11 avril - JEMA - Le Tourne - Les chantiers Tramasset - 20 Esplanade Josselin de 10h à 13h et de 14h à 22h



13 avril - Marché nocturne - Quinsac - La Bonne Heure - jardin du presbytère, au 2 bis rue Gabriel Massias



26 avril - Troc'plantes solidaire - Capian - Domaine de Darbalot, lieu dit "Darbalot"- de 10h à 17h



11 mai - Marché nocturne - Quinsac - La Bonne Heure - jardin du presbytère, au 2 bis rue Gabriel Massias



30 mai - Les Belles Goulées - Le Tourne - Les chantiers Tramasset - 20 Esplanade Josselin



6 et 7 juin - "Balades en Fermes" - Saint Germain de Grave - Domaine du Cheval Blanc de 12h à 17h



6 et 7 juin - Portes ouvertes - Capian - Domaine de Darbalot de 10h à 19h



8 juin - Marché nocturne - Quinsac - La Bonne Heure - jardin du presbytère, au 2 bis rue Gabriel Massias



9 juin - Mardis en bastide - Sauveterre de Guyenne - Place centrale de 19h - 23h30/minuit



13 juin - Marché gourmand - Casseuil - En extérieur de 18h30 à 2h



13 et 14 juin - Les Festigrillades - Loubens - Ferme du Moulinat - Samedi de 17h à 00h et dimanche de 11h à 17h



14 juin - "Balades en Fermes"- Pompignac - Château Queyssard de 12h à 17h



20 juin - Soirée festive - Saint-Sève - Atelier du Miel de 18h à 23h



25 juin - Marché des producteurs de pays - Saint Macaire - Apéro fermier



4 juillet - Marché gourmand - Lugasson - au coeur de village - 19h



5 juillet - "Balades en Fermes" - Rimons - La Ferme Gauvry de 12h à 17h



5 juillet - Portes ouvertes - La Réole - Château Malbat



13 juillet - Marché nocturne - Quinsac - La Bonne Heure - jardin du presbytère, au 2 bis rue Gabriel Massias



15 juillet - Soirées paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat - de 18h30 à 23h



15 juillet - Marchés gourmands - Blasimon



17 juillet - Marché des producteurs de pays - Saint Macaire

Agenda 2026



18 et 19 juillet - La Rencontre des Bateaux en Bois et Autres Instruments à Vent - Le Tourne - Les chantiers Tramasset - 20 Esplanade Josselin



22 juillet - Soirées paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat - de 18h30 à 23h



22 juillet - Marchés gourmands - Blasimon



24 juillet - Marché des producteurs de pays - Saint Macaire



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



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



29 juillet - Marchés gourmands - Blasimon



31 juillet - Marché des producteurs de pays - Cadillac Soirée-repas & tapas - Remparts



31 juillet - Marché des producteurs de pays - Saint Macaire



1er août - La Piste sous les étoiles - Créon - Sur la piste cyclable Roger Lapébie - 19h



5 Août - Soirées paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat - de 18h30 à 23h



5 août - Marchés gourmands - Blasimon



7 août - Marché des producteurs de pays - Saint Macaire



8 août - La Piste sous les étoiles - Créon - Sur la piste cyclable Roger Lapébie - 19h



10 août - Marché nocturne - Quinsac - La Bonne Heure - jardin du presbytère, au 2 bis rue Gabriel Massias



11 août - Mardis en bastide - Sauveterre de Guyenne - Place centrale de 19h - 23h30/minuit



12 août - Soirées paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat - de 18h30 à 23h



12 août - Marchés gourmands - Blasimon



15 août - La Piste sous les étoiles - Créon - Sur la piste cyclable Roger Lapébie - 19h



19 août - Soirées paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat - de 18h30 à 23h



21 août - Marché des producteurs de pays - Verdélais



22 août - La Piste sous les étoiles - Créon - Sur la piste cyclable Roger Lapébie - 19h



26 août - Soirées paysannes - Loubens - Ferme du Moulinat - de 18h30 à 23h



6 septembre - "Balades en Fermes" - Morizès - Château Haut Pradot de 12h à 17h



8 septembre - Mardis en bastide - Sauveterre de Guyenne - Place centrale de 19h - 23h30/minuit



12 septembre - Concert gourmand - Portes-de-Benauges à la salle Yvonne Domec quartier Arbis - à partir de 18h



14 septembre - Marché nocturne - Quinsac - La Bonne Heure - jardin du presbytère au 2 bis rue Gabriel Massias



19 septembre - Journées Européennes du Patrimoine - L'histoire du chantier naval associatif - Le Tourne Les chantiers Tramasset - 20 Esplanade Josselin



Agenda 2026



27 septembre - Rencontre des Savoir-Faire - Sauveterre - de 10h à 18h



11 octobre - "Balades en Fermes" - Saint-Sève - Atelier du Miel de 12h à 17 h.



15 octobre - Marché nocturne - Quinsac - La Bonne Heure - jardin du presbytère, au 2 bis rue Gabriel Massias



21 et 22 novembre - Camarsac - Château de Camarsac - 30 route de Bergerac - de 10h à 18h



28 novembre - Rencontre Artisanale à Défendre - artisanat éthique et local - - Le Tourne - Les chantiers Tramasset - 20 Esplanade Josselin



5 décembre - Marché de Noël - Quinsac - Place du village - Place Aristide Briant - de 10h à 17h



5 et 6 décembre - Week-end Gourmand - Loubens - Ferme du Moulinat - de 10h à 18h30



5 et 6 décembre - Portes ouvertes - La Réole - Château Malbat



5 et 6 décembre - Marché de Noël - Salle du Reflet - Tresses -



6 décembre - Foire au Gras, délices et gourmandises - Langoiran



13 décembre - Journée de Noël - Sauveterre - Maison des artisans - 2 rue Saint-Romain - de 10h à 18h



19 et 20 décembre - Noël finlandais - Château Carsin - 197 Route des Côtes 33410 - Rions - de 11h à 18h



7 février 2027 - Les Fines Gueules, la Foire au bon gras - Monségur - Sous la halle de 8h 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
septembre de 17h à 21h

Monségur : Sous la halle

Pompignac : Avenue de la
Mairie

Sauveterre-de-Guyenne
Place centrale

SAMEDI

Bonnetan : Place de l'hôtel de ville

Cadillac : Place centrale

Camblanes-et-Meynac : Place de la mairie

Créon : Place centrale, Place de la Prévôté

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

Lugasson : Le P'tit Marché du CharronRonne- 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

MERCREDI

Créon : Place de la Prévôté

La Réole : Le petit marché
16h30 - 20h du 1er avril à fin
septembre - Place de la
Libération
(devant le cinéma Rex)

Insolite !

Marché dans les jardins du restaurant La Table du Renard bleu à Latresne chaque vendredi de 16h30 à 18h30. Le restaurant ouvre son jardin à "La collective Pains au levain" pour la vente et le retrait des commandes. Les Jardins Garonnais, collectif de maraîchers et maraîchères basé à Baurech et Haut-Flourac, feront quant à eux leur retour au printemps.





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)



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 entredouxmers.com



entredouxmers.com



Entre-deux-Mers Tourisme

38 place Darniche 33580 MONSEGUIR

Tél : 05 56 61 82 73 - info@entredouxmers.com

Toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

Bureau d'Information Touristique de Créon

62 Boulevard Victor Hugo 33670 CREON

Tél. 05 56 23 23 00 - creon@entredouxmers.com

Mai, juin et septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

Juillet et août : Du mardi au dimanche à midi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à avril : Mardi 9h 13h - Merc. 9h 13h / 14h 17h - Vend. 9h 13h

Samedi 9h 13h / 14h 17h

Bureau d'Information Touristique de Monségur

38 Place Darniche 33580 MONSEGUIR

Tél. 05 56 61 82 73 - monsegur@entredouxmers.com

De juin à septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à avril : Mardi et vendredi : 9h 13h / 14h 17h

Bureau d'Information Touristique de La Réole

52 rue André Bénac 33190 LA REOLE

Tél. 05 56 61 13 55 - lareole@entredouxmers.com

Mai, juin et septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

Juillet et août : Du mardi au dimanche midi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à avril : Mardi 9h 13h - Merc. 9h 13h / 14h 17h - Vend. 9h 13h

Samedi 9h 13h / 14h 17h

Bureau d'Information Touristique de Sauveterre-de-Guyenne

29 Place de la République 33540 SAUVETERRE-DE-GUYENNE

Tél. 05 56 71 53 45 - sauveterre@entredouxmers.com

Mai, juin et septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

Juillet et août : Du mardi au dimanche à midi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à avril : Mardi 9h 13h - Merc. 9h 13h / 14h 17h - Vend. 9h 13h

Samedi 9h 13h / 14h 17h

Bureau d'Information Touristique de Targon

10 Rue René Pezat 33760 TARGON

Tél. 05 56 23 63 69 - targon@entredouxmers.com

De juin à septembre : Du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h

D'octobre à mai : Mercredi et samedi matin 9h 13h / 14h 17h