

L'OFFICE DE TOURISME SUD VENDÉE LITTORAL

PRÉSENTE :

PRODUCTEURS
LOCAUX

CIRCUIT
COURT

#MANGER
Local

EN
SUD VENDÉE LITTORAL

DÉGUSTATIONS

Cet été...

*Partons à la rencontre de nos producteurs locaux
pour découvrir leur métier
et déguster leurs bons produits.*



Offices de
Tourisme
de France
Sud Vendée Littoral

TOUT LE PROGRAMME
SUR >>>

WWW.SUDVENDEELITTORAL.COM



INFO-RÉSA AU 02 51 56 37 37

Brasserie Smeele

Bières artisanales & Limonades

Jochem vous explique toutes les étapes de la fabrication de ses bières. Du choix du malt et du houblon, aux étapes de fermentation, jusqu'à l'embouteillage, découvrez la vie d'une brasserie. Animaux interdits.

Visite de 1h30. Dégustation et vente sur place.



© C. Traineau

Les Pâtes de Lison

Pâtes fermières & Farine

Gildas et Lison vous accueillent pour vous faire découvrir les étapes de fabrication de leurs pâtes fermières de blé dur, issu de leur propre récolte.

Poussette acceptée. Animaux interdits.
Visite de 1h30. Dégustation et vente sur place.



© David Hébréreau

Les Fées des Herbes

Tisanes & Plantes médicinales

Anne-Marie vous dévoile les vertus des plantes sauvages, aromatiques et médicinales qu'elle cultive, récolte et transforme en infusion, en sirop ou en cosmétique dans son atelier.

Prévoir des chaussures fermées. Poussette acceptée. Animaux interdits.
Visite de 1h30. Dégustation et vente sur place.



© C. Traineau

La Boule d'Or

Melons

Juste après la cueillette, Béatrice vous fait visiter la station de conditionnement des melons. De l'arrivée du champ à la livraison, découvrez toutes les étapes de vie du melon.

Poussette acceptée. Animaux interdits.
Visite de 1h30. Dégustation et vente sur place.



© Breanline

La Cabane Kombucha

Boisson à base de thé fermenté

Emily et Morgan vous font visiter leur brasserie de kombucha – boisson insolite de thé fermenté – le laboratoire de fabrication et leur jardin en permaculture utilisé pour aromatiser le kombucha.

Prévoir des chaussures fermées. Poussette acceptée. Animaux interdits.
Visite de 1h30. Dégustation et vente sur place.



© Cabane Kombucha

Melons Céleste

Melons

Gwenaëlle vous fait découvrir l'entreprise familiale. Visitez la station de conditionnement des melons, tout juste arrivés du champ. Vie du melon, contrôle qualité, calibrage, ...

Poussette acceptée. Animaux interdits.
Visite de 1h30. Dégustation et vente sur place.



© Cabane Stock

Les Pâtes de Lison

Vendredi 1^{er} juillet
10h30
PUYRAVAULT

Les Fées des Herbes

Mardi 5 juillet
10h30
LES PINEAUX

Brasserie Smeele

Jedi 7 juillet
17h
LUÇON

Les Pâtes de Lison

Vendredi 8 juillet
10h30
PUYRAVAULT

Les Pâtes de Lison

Vendredi 15 juillet
10h30
PUYRAVAULT

Les Fées des Herbes

Mardi 19 juillet
10h30
LES PINEAUX

La Boule d'Or

Mercredi 20 juillet
10h30
VOUILLÉ-LES-MARAIS

Brasserie Smeele

Jedi 21 juillet
17h
LUÇON

Les Pâtes de Lison

Vendredi 22 juillet
10h30
PUYRAVAULT

Melons Céleste

Jedi 28 juillet
14h
SAINTE-GEMME-LA-PLAINE

Brasserie Smeele

Jedi 28 juillet
17h
LUÇON

Les Pâtes de Lison

Vendredi 29 juillet
10h30
PUYRAVAULT

La Cabane Kombucha

Mercredi 3 août
10h30
ROSNAY

Brasserie Smeele

Jedi 4 août
17h
LUÇON

Les Pâtes de Lison

Vendredi 5 août
10h30
PUYRAVAULT

Les Fées des Herbes

Mardi 9 août
10h30
LES PINEAUX

La Boule d'Or

Mercredi 10 août
10h30
VOUILLÉ-LES-MARAIS

Brasserie Smeele

Jedi 11 août
17h
LUÇON

Les Pâtes de Lison

Vendredi 12 août
10h30
PUYRAVAULT

Brasserie Smeele

Jedi 18 août
17h
LUÇON

Les Fées des Herbes

Mardi 23 août
10h30
LES PINEAUX

Melons Céleste

Jedi 25 août
14h
SAINTE-GEMME-LA-PLAINE

Brasserie Smeele

Jedi 25 août
17h
LUÇON

La Cabane Kombucha

Mercredi 31 août
10h30
ROSNAY

Brasserie Smeele

Jedi 1er septembre
17h
LUÇON

Agenda de l'été



www.sudvendeelittoral.com/pratique/agenda/

Faire son marché



www.sudvendeelittoral.com/pratique/faire-son-marche/

Adulte : 5€ - Enfant de 6 à 17 ans : 2€
Dégustation comprise

Réservation obligatoire en ligne sur www.sudvendeelittoral.com
ou auprès de l'Office de Tourisme Sud Vendée Littoral au 02 51 56 37 37

D'AUTRES ANIMATIONS ET DÉCOUVERTES pour les gourmands

Chez Gaylord

Huîtres

Tous les mardis d'avril à la Toussaint

LA FAUTE-SUR-MER

Lors d'une balade à vélo dans la presqu'île de La Faute-sur-Mer, Damien vous invite chez son ami ostréiculteur Gaylord, pour une découverte de l'exploitation ainsi qu'une dégustation.

Balade à vélo de 3h. Dégustation et vente sur place.

Adulte : 35€. Enfant de 5 à 11 ans : 15€. Enfant de moins de 5 ans : 10€.

**Réservation obligatoire en Office de Tourisme ou sur www.sudvendee littoral.com
02 51 56 37 37**



© Chez Gaylord

Vignobles Mourat

Vins des Fiefs Vendéens

Du mardi au samedi de Pâques à septembre

MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS

Partir pour une journée en complète autonomie au cœur des Vignobles Mourat, c'est le dépaysement garanti !

À partir de 10 h, partez à vélo ou en voiture électrique pour une balade dans les vignes de 20km à travers les vignobles et la campagne du pays mareuilais. Vers midi, prenez une pause gourmande avec un pique-nique gastronomique préparé par le chef du restaurant Desamy. Profitez d'une première dégustation de vins des vignobles. En début d'après-midi, vous pourrez visiter des chais accompagnés par un membre de l'équipe Mourat. Pour terminer, vous poursuivrez logiquement par une dégustation guidée de cinq des cuvées.

**Vélos : 33€/pers adultes, 20€ pour les enfants. Voiture électrique : 39€/personne.
Réservation par téléphone au minimum 3 jours à l'avance.
02 41 97 24 98 - 02 51 97 20 10**



© Simon Bourcier/Vendée Expansion



© Simon Bourcier/Vendée Expansion

Les Vergers de Vendée

Fruits & Légumes

Toute l'année

BESSAY

Vous n'avez pas de jardin, néanmoins vous rêvez de ramasser et manger des fruits et légumes de saison qui ont du goût ? Allez, prenez votre panier et direction les serres ou les champs pour la cueillette. Ou passez rapidement au magasin, les fruits et légumes ont été cueillis pour vous. Confitures, conserves et vitamines en perspective !

**02 51 30 53 76
cueillettedemareuil.fr**



© C. Girardet

