

Marchés, gastronomie et vignobles

<http://www.libourne-tourisme.com/decouvrir/marches-gastronomie-et-vignobles.html>

LES MARCHES DE LIBOURNE

La découverte de Libourne et de ses environs ne pourrait être complète sans une halte gastronomique, la ville se déguste avec les papilles...se savoure aussi entre les étals.

Vous trouverez à Libourne tous les mardis, vendredis et dimanche matin jusqu'à 13h00 un marché de plein air [à découvrir/art-de-vivre/les-marches-et-les-brocantes.html](#)

, Place Abel Surchamp. Vous serez surpris par leur diversité. Pour mieux vous imprégner de cette ambiance typique qui fait le charme de ce marché, il est indispensable de déambuler parmi les étals qui sont d'authentiques vitrines des saveurs, ils reflètent le terroir, les goûts et les accents du Sud Ouest.

Typique, coloré et rénové, [le marché couvert](#)

se tient à l'angle de la Place Abel Surchamp : fruits, légumes exotiques, épices & herbes, fromage et poissons ornent les étals. Il est ouvert le matin tous les jours.

Un marché aux fleurs et aux miels se tient au mois d'avril. C'est un véritable jardin qui colore le centre ville : fleurs, plants, plants de légumes, bonsaï, motoculture de plaisance.

Tout au long de l'année :

- la Foire des rameaux au Printemps où traditionnellement des agriculteurs venaient vendre leur bétail
- la Foire de la Saint Martin au mois de Novembre
- la Foire Bio au mois de mai

- la Foire et bio au mois d'avril



EPICERIES FINES

Au bonheur des Gourmands

Notre idée est née de notre plaisir pour les bonnes choses de la table mais aussi d'une envie de créer un lieu en marge de toutes les grandes ens

eignes, de toute les grandes surfaces...un petit lieu insolite, chaleureux, où les gourmets pourront faire de formidables découvertes gourmandes, découvrir une large palette de saveurs des terroirs, des produits d'épicerie sucrée et salée fabriqués par des artisans reconnus, au savoir-faire incontesté, créatifs souvent hérités de secrets culinaires.

Nos produits sont issus de la tradition des terroirs français et pour quelques uns d'entre eux italien, et bientôt espagnol, grecque et bien d'autres surprises sans les mois à venir.

Beaucoup d'artisans avec lesquels nous travaillons perpétuent le savoir faire d'entreprises familiales plus que centenaires, d'autres ont entrepris voici quelques années de créer des produits culinaires avec la même passion de la qualité.

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00, le dimanche de 9h30 à 13h00

57, rue Waldeck Rousseau 33500 Libourne

+33(0)5 57 74 11 08

aubonheurdesgourmands@orange.fr

<http://www.aubonheurdesgourmands.com>



Le Paradis Libournais

Partenaire agréé Fauchon.

Épicerie fine, italienne, et régionale (foie gras, lamproie, escargots à la bordelaise, macarons de saint Emilion, confiture de vin, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel de vin...), caviste.

56,58 rue Jules Ferry 33500 Libourne

Tél/Fax :+33(0)5 57 51 65 84

monadeco@orange.fr

