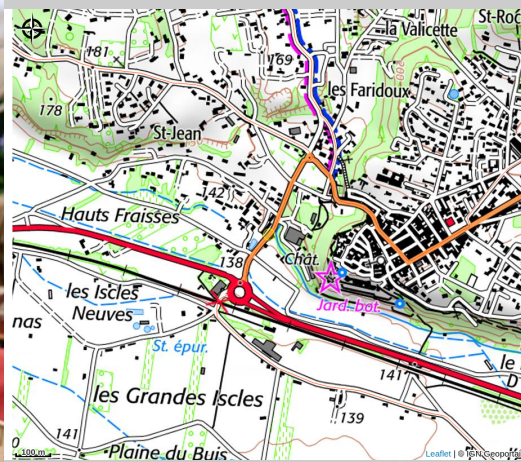


Marché de producteurs de Lauris

Lauris



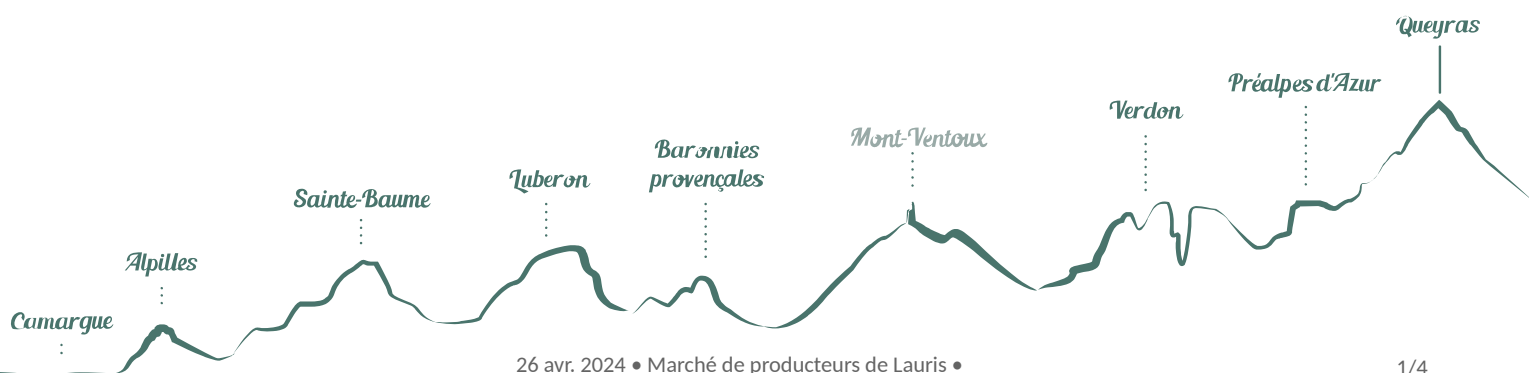
Crédit photo : Marché (Marché Paysan de Lauris)

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat

Type : Marché

*Sur le site du moulin, rendez-vous au
marché paysan de Lauris les jeudis de
17h à 19h l'hiver et de 18h à 20h l'été !
Retrouvez-nous avenue de la gare, sur
le Parvis du Café Villageois où l'on
partage des animations musicales et
sociales (EVS).*



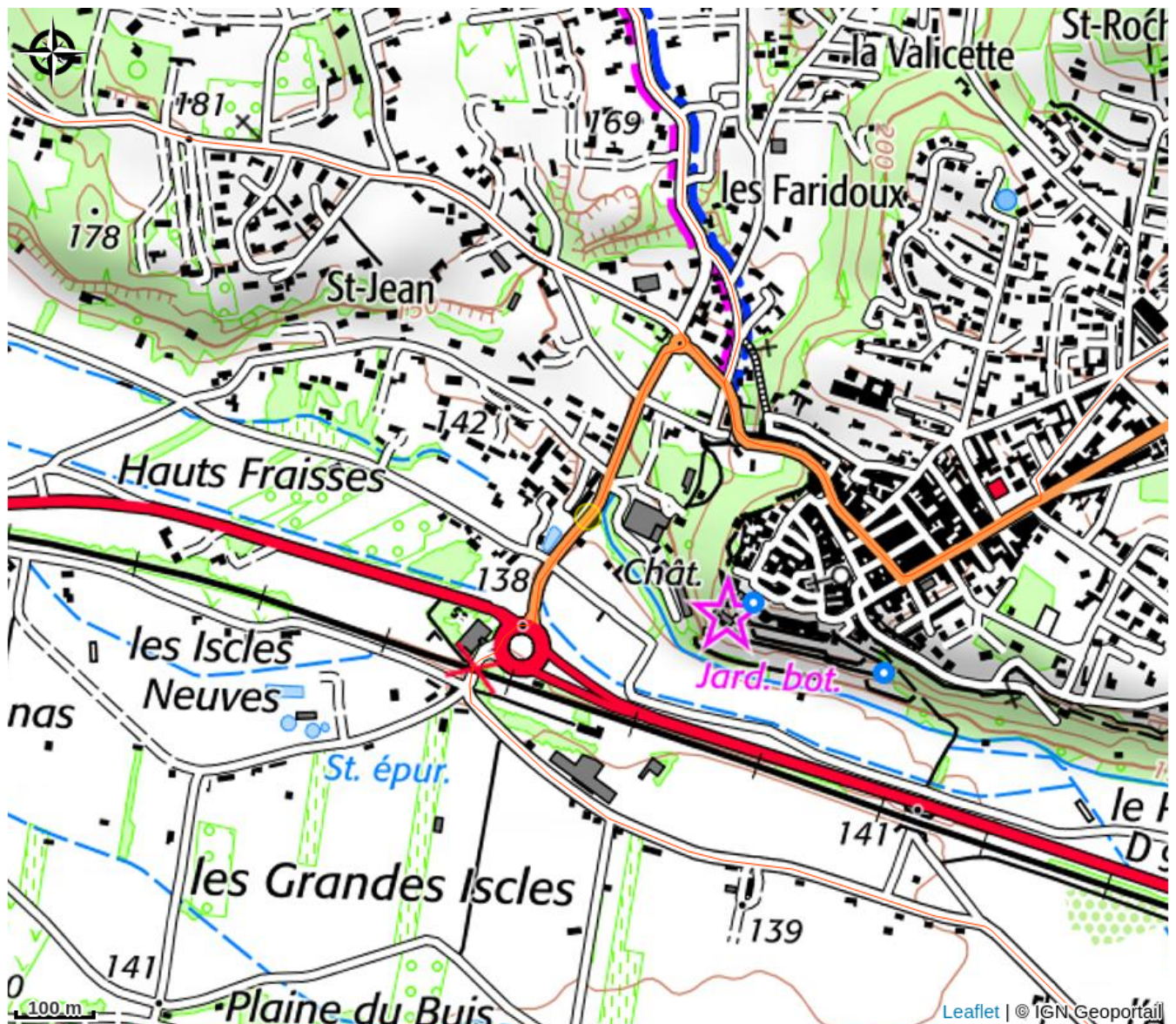
Description

Qu'il est beau ce marché paysan, avec toujours plus de bons produits, faits avec passion. Légumes, fruits, fromages, pain, huiles, miel, œufs, vins, plants... Venons-nous nourrir du Luberon !

Venez rencontrer les producteurs :

- Pain : Alexis Varnier (Fournil de Cucuron)
- Légumes : Alexis Mathieu (Cadenet) et Louis Juignier (Lourmarin)
- Fruits : Eve Mader (raisin et jus), Guillaume Jeannet (fruit et jus), Michel ISOUARD (Figues et Pommes), Louis JUIGNIER (Fraises) et Alexis Mathieu (Pastèques)
- Plantes Aromatiques : Clémentine (Les herbes de la mésange bleue - Lauris), Antoine Barreau (Tisanes et Huiles essentielles - Bonnieux)
- Fromage : Sebastien Félix (La ferme du petit Luberon-Lauris)
- Volaille : Helen Legoff (œufs - Lauris)
- Vin : Michel Isouard (Vaugines)
- Miel : Philippe et Elisabeth PERONI (Les ruchers des Mességuières à Lauris)
- Huile d'olive : Guillaume Jeannet et Antoine Barreau
- Coquillage : Christophe Cabrera (Mèze, étang de Thau)
- Fruits à coque : Aurélien Leydet producteur de châtaigne

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 02/01 au 24/12, tous les jeudis.

17h-19h en hiver

18h-20h en été.

Tarifs:

Accès libre.

Fiche mise à jour par Destination Luberon Monts de Vaucluse le 12/03/2024

Contact

Avenue de la Gare

84360 Lauris

Tél. 06 73 46 29 20

everyblue71@aol.com