

SAIZERAIS VOUS OUVRE SES PORTES

Partez à la rencontre des savoir-faire de Saizerais : une journée placée sous le signe de la découverte, de la créativité et de la gourmandise !

De 9h30 à 17h, explorez le village à travers quatre quartiers et poussez les portes de lieux exceptionnellement ouverts au public : menuiserie-ébénisterie d'art, ferme, moulin, brasseries et boulangerie. Vous pourrez aussi profiter d'un programme varié tout au long de la journée : visites guidées, démonstrations, dégustations sur certains sites, concert, tirage au sort et divers animations.



BIENVENUE À SAIZERAIS

Dimanche 4 octobre 2026

9h30-17h

OFFICE
de tourisme 
BASSIN DE POMPEY



Nos artisans vous accueillent



Pizzeria



LEONARDI MENUISERIE
ÉBÉNISTERIE

Couscous



03 83 24 40 40 · tourisme.bassinpompey.fr



OFFICE DE TOURISME
BASSIN DE POMPEY

13 place de la Cagnotte
54460 Liverdun

03 83 24 40 40 · tourisme.bassinpompey.fr

PROGRAMME



1 La Brasserie la Chaouette

Découvrez les secrets de la bière biologique artisanale de cette brasserie fondée à Saizerais en 1998. Une visite authentique pour plonger dans son histoire, son savoir-faire et son ancrage lorrain, tout en découvrant pourquoi « La Chaouette » désigne les habitants du village !

Horaires : 10h • 11h • 14h • 15h (sur réservation)



2 La Ferme Saint-Amand

Poussez les portes de la Ferme Saint-Amand, exploitation familiale de Saizerais, et découvrez ses animaux, ses cultures et son savoir-faire agricole.

De la culture des céréales à leur transformation grâce au moulin à meule de pierre, plongez dans les secrets du paysan-boulangier et de ses produits artisanaux ! Cette visite comprend la visite du fournil et la ferme pédagogique.

Visites à 10h et 14h (sur réservation)



4 La Brasserie Brass'N Roll

Découvrez cette micro-brasserie artisanale de Saizerais et son univers de bières originales et riches en saveurs. Observez son savoir-faire et ses fermenteurs isobares, découvrez son choix de matières premières régionales et plongez dans les secrets de fabrication d'une gamme pensée pour satisfaire tous les palais !

En continu de 9h30 à 17h



3 La Menuiserie Léonardi

Depuis plus de 45 ans, la Menuiserie Léonardi perpétue à Saizerais les gestes traditionnels de la menuiserie et de l'ébénisterie. Découvrez les secrets de la fabrication sur mesure et de la restauration du patrimoine ancien, un savoir-faire qui a notamment contribué à restaurer la place Stanislas et des cathédrales de Lorraine.

En continu de 9h30 à 17h



1 Les Vergers Partagés de Lorraine

Faites une pause gourmande avec Les Vergers Partagés de Lorraine ! Découvrez et dégustez leurs jus de fruits et nectars artisanaux, élaborés à partir de fruits locaux. Pomme, mirabelle, cerise, rhubarbe... laissez-vous surprendre par des saveurs authentiques qui mettent à l'honneur le terroir lorrain et le savoir-faire local.

Dégustation de 9h30 à 12h

DÉCOUVREZ LES EXPOSANTS



Tout au long de votre parcours à Saizerais, laissez-vous surprendre par la créativité des artistes et artisans locaux.

Découvrez ELYA Photographie (photos), Florent Pierron et Catherine Perrin (terre cuite, galets décorés, vannerie), Mme Rouyr (vitrail Tiffany), Andréas Matte (illustrations, affiches), Anne Matte (aquarelle, acrylique, papier mâché, cyanotype) et Mme Ruckert (peinture à l'huile au couteau), avec plusieurs démonstrations.

Faites également une halte à l'église Saint-Georges ouverte exceptionnellement, puis poussez les portes de la boulangerie qui sera ouverte toute la journée : une exposition vous y attend !

RESTAURATION 5

Découvrez Saizerais autrement avec un menu du terroir 100% local.

Producteurs, restaurateurs, boulangerie et traiteur ont uni leurs savoir-faire pour vous proposer une entrée, un plat, un dessert et une boisson, imaginés à partir de produits locaux. Une pause gourmande et conviviale à savourer !

Au menu (15€) :

Entrée : Tartines de rillettes et tartine de foie gras

Plat : Carbonnade à la bière, semoule et légumes

Dessert : Tartelette pomme-poire

Boisson : Bière 25cl OU jus de pommes OU eau

Menu végétarien (15€) :

Entrée : Salade de lentilles

Plat : Semoule et légumes

Dessert : Tartelette pomme-poire

Boisson : Bière 25cl OU jus de pommes OU eau

Menu enfant (7€) :

Plat : Nuggets et pâtes

Dessert : Compote

Boisson : Limonade framboise OU jus de pommes OU eau



RÉSERVATION OBLIGATOIRE

Jusqu'au lundi 28 septembre

- par téléphone au **03 83 24 40 40**

- ou sur notre **billetterie en ligne**

