

# LA JOURNÉE IDÉALE « DU MARCHÉ À LA TABLE »

[DOWNLOAD This Page PDF](#)
[Retour aux jours de marché >>](#)

Transformez vos trouvailles du marché en un véritable chef-d'œuvre à [TrulliVistas](#) ou [TrulliRoccia](#), où le parcours de l'étal à l'assiette devient un souvenir inoubliable des Pouilles. Au-delà des étals animés, nous vous dévoilerons nos adresses secrètes de bouchers, poissonniers et fromagers d'exception, ou nous vous aiderons même à organiser une dégustation avec un chef renommé pour une visite personnalisée à la découverte des trésors de la région. Que vous allumiez le four à bois pour une *pignata traditionnelle*, que vous vous essayiez à une recette de [Sophie Grigson](#) (un exemplaire de l'un de ses livres se trouve dans chaque trullo) ou que vous organisiez un barbecue au coucher du soleil, vos trouvailles du marché seront les vedettes de ce moment. Bien plus qu'une simple virée shopping, c'est une immersion totale dans l'authentique art de vivre des Pouilles, une délicieuse découverte à la fois.

## Planifiez votre journée de marché idéale

Pour planifier l'itinéraire idéal à la découverte des saveurs locales et des trésors artisanaux, commencez ici avec nos conseils et recommandations d'initiés.

### Début matinal

### Éviter la foule : la magie du départ matinal



Les étals du marché (marché de fruits et légumes/brocante le samedi et marché d'antiquités le dimanche) ouvrent tôt, dès 8h00, et ferment vers 13h30. Prévoyez donc d'arriver tôt.

### Visite guidée du marché

### Secrets locaux dévoilés : Pourquoi une visite guidée pourrait vous convenir

L'occasion de découvrir et de déguster les meilleurs produits des Pouilles au marché de Ceglie Messapica en compagnie de la BBC et de la célèbre chef [Sophie Grigson](#). Fromages, charcuteries, fruits et légumes, piliers de la cuisine locale, dont certains vous seront peut-être totalement inconnus.

[Plus d'infos et réservations >>](#)

### Visite chez le boucher

### Morceaux de choix : un pèlerinage chez les meilleurs bouchers de la région

À une minute à pied du marché du samedi d'Ostuni se trouve l'une des meilleures boucheries de la région.

[PUNTO CARNI](#)

Via Eugenio Maresca, 72017 Ostuni BR ([plan](#))

Et...

Du marché du samedi de Ceglie se trouve à proximité le boucher de la ferme à la table [MACELLERIA](#)

[Aziendale Produzione Propriativa](#) Turco Camarda, 29

Contrada Fragnite, 72013 Ceglie Messapica BR ([carte](#))

### Ou au poissonnier

### De la mer à l'assiette : les poissons les plus frais chez le poissonnier

A proximité se trouve la percheria [NAUTILUS](#), la première poissonnerie d'Ostuni Via Papa Giovanni XXIII, 57, 72017 Ostuni BR ([carte](#))

### Et fromagerie

### Le nec plus ultra : À la découverte de la fromagerie fermière locale

À quelques minutes en voiture du marché de Ceglie, vous trouverez Burrata fraîche de la ferme à la table et bien plus encore à [la MASSERIA SUPPONISI](#) via Galante Gargiulo - G.Nisi, 66, 72013 Ceglie Messapica BR ([carte](#))

### Profitez de vos « trouvailles »

### Savourez la magie de vos découvertes



Savourez votre apéritif à la burrata fraîche et aux tomates sous votre pergola au bord de la piscine, au [TrulliVistas](#) ou au [TrulliRoccia](#). N'oubliez pas le prosecco ou l'Aperol Spritz !

### Barbecuez vos trouvailles

### Dîner parfait sur place ou en plein air : allumez le barbecue



[TrulliVistas](#) et [TrulliRoccia](#) disposent tous deux de grands barbecues extérieurs, parfaits pour griller vos saucisses artisanales, steaks ou fruits de mer. Nous aimons faire rôtir lentement des poivrons pour l'apéritif du lendemain.

### Pizzas individuelles

### Garnitures artisanales : La pizza ultime aux ingrédients frais du marché chez [TrulliRoccia](#)



Un moment de pur plaisir en famille... en préparant des pizzas individuelles dans le four à bois de [TrulliRoccia](#) ! Idéal pour utiliser vos trouvailles du marché.

[Regardez la vidéo « Comment utiliser un four à pizza » ici >>](#)

### Cuisine traditionnelle des Pouilles

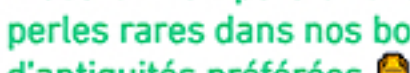
### L'âme des Pouilles : Cuisson lente d'une *pignata* traditionnelle chez [TrulliRoccia](#)



Sublimez vos trouvailles du marché en les faisant mijoter lentement dans nos [pignatas traditionnelles en terre cuite](#). La porosité de la terre cuite retient l'humidité et développe des saveurs riches et authentiques. Nous adorons aussi rôtir des pommes de terre locales avec du romarin et de l'huile d'olive. Retrouvez nos recettes traditionnelles de pignata [ICI >>](#)

### Plus d'antiquités

### Trésors intemporels : à la recherche de perles rares dans nos boutiques d'antiquités préférées



À quelques pas seulement du marché d'antiquités d'Ostuni ([carte](#)), vous trouverez deux des meilleures boutiques d'antiquités de la région : [LA MERCANTERIA](#)

([carte](#))

Corso Vittorio Emanuele II, 34, 72017 Ostuni BR

et LOOFFINCINA VINTAGE (pas de site web) ([carte](#))

Via S. Mercadante, 5, 72017 Ostuni BR

### N'oubliez pas le vin

### À la santé des Pouilles ! Trouver le vin parfait à la meilleure œnothèque d'Ostuni



[ENOBAR ENOTECA GRECO](#) se trouve à deux minutes à pied du marché d'antiquités d'Ostuni et propose tous les meilleurs vins des Pouilles à différents prix ([carte](#)).

Piazza Giacomo Matteotti, 17, 72017 Ostuni BR

[Découvrez ici toutes nos suggestions de vins >>](#)

[DOWNLOAD This Page PDF](#)

[Retour aux jours de marché >>](#)

## Prêts à transformer vos trouvailles du marché en un festin des Pouilles ?

Que ce soit une soirée pizza au feu de bois chez [TrulliRoccia](#) ou un barbecue au coucher du soleil chez [TrulliVistas](#), laissez-nous vous aider à organiser l'escapade culinaire ultime.

[Check Availability](#)

[TRULLI](#)
[RÉSERVATION](#)
[TARIFS 2026](#)
[ARRIVER ICI](#)
[COMMENTAIRES](#)
[AGRÈMENTS](#)
[EXPLOREZ](#)
[MORE](#)

No surprises, cleaning or other fees

ah! service

Regardez toutes nos visites vidéo et les Pouilles! expériences vidéos sur YouTube ici >>



Subscribe to Our Newsletter and receive local 'insider' info, holiday planning tips & newsletter-exclusive Special Offers

Name

Email

[Subscribe Now](#)

