



DOSSIER DE PRESSE

► Les Tops du tourisme en Loir-et-cher

lundi 8 septembre - 18 H 30

AU DOMAINE DE LA FOUARDIÈRE
À MULSANS



CONSEIL
GÉNÉRAL

SOMMAIRE

A. La 6^e édition des Tops du tourisme en Loir-et-Cher

1. L'événement et les prix
2. Domaine de La Fouardière
3. Déroulé de la cérémonie

B. Les lauréats des Tops du tourisme 2014

1. Top « Accueil et accessibilité »
2. Top « Terroir »
3. Top « Marketing et communication »
4. Top « Famille »
5. Top des Loir-et-Chériens

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

A. La 6^e édition des Tops du tourisme en Loir-et-Cher

1. L'événement et les prix

À l'initiative du Conseil général de Loir-et-Cher, les Tops du tourisme ont été lancés en 2009, en partenariat avec le Comité Départemental de Tourisme (désormais devenu l'Agence de Développement Touristique Loir-et-Cher Cœur Val de Loire), La Nouvelle République, et la Chambre de Commerce et d'Industrie.

Cette manifestation a pour ambition de **promouvoir et valoriser les initiatives de développement touristique novatrices et de distinguer les acteurs les plus dynamiques et exemplaires**. L'objectif est également de contribuer à fédérer les acteurs de cette filière, à travers un temps d'échange convivial.

Pour cette édition des Tops du Tourisme, 16 dossiers de candidatures ont été enregistrés.

Plusieurs prix sont remis selon des critères définis :

- **Le Top « Accueil et accessibilité »**

Ce top récompense :

- la valorisation des aménagements, démarches et procédures qui témoignent de la volonté d'une meilleure prise en compte de la dimension humaine ;
- et/ou les propositions de « tourisme durable » avec une attention particulière portée aux ressources naturelles, culturelles ou sociales ;
- et/ou l'initiative de garantir un tourisme pour tous à travers des aménagements dédiés aux personnes en situation de handicap.

- **Le Top « Marketing et communication »**

Ce top récompense une action, une campagne ou une stratégie commerciale ou de communication contribuant à une meilleure mise en valeur d'une prestation touristique ou de la destination d'une manière globale.

- **Le top « Famille »**

Ce prix vient récompenser une action ou une démarche témoignant de la volonté d'accueillir dans des conditions optimales les familles, cible prioritaire de notre destination.

- **Le Top « Terroir »**

Ce prix récompense une action originale ou un savoir-faire particulier témoignant de la volonté de valoriser les productions locales et de les présenter comme autant d'occasions de découvrir l'âme des terroirs du territoire.

- **Le Top des Loir-et-Chériens**

Cette catégorie interactive créée en 2012 a pour but de faire découvrir ou redécouvrir aux Loir-et-Chériens, les richesses touristiques de notre territoire afin qu'ils deviennent les premiers ambassadeurs et prescripteurs de celui-ci. C'est d'ailleurs eux qui par leurs votes désignent le lauréat de cette catégorie.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

DOSSIER DE PRESSE

2. Domaine de La Fouardière

Ancienne métairie, le domaine de La Fouardière est une maison familiale qui a accueilli plusieurs générations. Depuis 2011, Stéphane et Virginie Midavaine ont eu à cœur de restaurer ce domaine en respectant l'authenticité des lieux. Ils ont souhaité créer une ambiance chaleureuse et conviviale.

Le domaine de La Fouardière met à disposition une salle de réception pour des événements privés et professionnels, ainsi que trois chambres d'hôtes, spacieuses et élégantes, pour une halte au cœur des châteaux de la Loire.



Domaine de la Fouardière - Route Principale - 41 500 Mulsans // 06 79 86 95 83
<http://www.lafouardiere.com/accueil.html>

3. Déroulé de la cérémonie

- 19 h : début de la cérémonie

Emmanuelle PAVILLON, Directrice départementale de la Nouvelle République et Olivier de BRABOIS, Directeur général des services départementaux, animateurs de la soirée, lancent la 6^e édition des Tops du tourisme en Loir-et-Cher.

Entretien croisé entre Maurice LEROY, Ancien Ministre, Président du Conseil général de Loir-et-Cher, et Bruno BECARD, Rédacteur en chef de la Nouvelle République.

Interview-conférence de Pierre JOSSE, Rédacteur en chef du Guide du routard, par Emmanuelle PAVILLON et Olivier de BRABOIS.

- Remise des tops du tourisme 2014

- **1er Top : « Accueil et accessibilité »**, remis par Pierre JOSSE, Rédacteur en chef du Guide du Routard.
- **2e Top : « Marketing et communication »**, remis par Yvan SAUMET, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Loir-et-Cher.
- **3e Top : « Famille »**, remis par Claude BEAUFILS, Vice-président du Conseil général en charge de l'économie et du tourisme et Président de l'Agence de Développement Touristique Loir-et-Cher - Cœur Val de Loire.
- **4e Top : « Terroir »**, remis par Jean-Marc MOLVEAUX, Vice-président de l'Association Cuisine en Loir-et-Cher (association regroupant une trentaine de restaurateurs de métiers qui fête ses 30 ans cette année).
- **5e Top : « Top des Loir-et-Chériens »**, remis par Maurice LEROY et Bruno BECARD.

- Cocktail

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

DOSSIER DE PRESSE

B. Les lauréats des Tops du tourisme 2014

1. Top « Accueil et accessibilité »

Lauréat : Caves Monmousseau à Montrichard

Directeur Général : Bernard JACOB

Action primée : création du circuit de visite *Le trésor de Montrichard entre art et histoire*

Remise du prix : Pierre JOSSE

La mise en place d'un nouveau circuit de visite a pour objectif de mettre en valeur le patrimoine historique de la vallée et des caves ; visite guidée qui transporte le visiteur dans 3 univers tant pédagogiques que fantastiques, dans une partie des 15 km de galeries :

- un balcon sur la vallée des rois (circuit pédestre en plein air) ;
- la cave aux lumières ;
- la cave d'élaboration.

Cette démarche originale a permis de réhabiliter la cave et de la mettre en valeur à l'aide d'un mélange de jeux de lumières, de sculptures et de musique, avec l'objectif de créer un produit touristique innovant et évolutif.

Le coût des aménagements est estimé à 320 000 d'euros. Ces derniers ont été accompagnés d'une importante campagne de communication et de promotion.

2. Top « Terroir »

Remise du prix aux deux lauréats : Jean Marc MOLVEAUX (Vice-président de l'Association *Cuisine en Loir-et-Cher*, qui fête cette année ses 30 ans).

Lauréat 1 : Domaine de la Chapinière à Chateaufvieux

Gérante : Florence VEILEX

Le Domaine de la Chapinière est un lieu unique réunissant l'art du vin, l'art équestre et les beaux-arts. La volonté de Florence VEILEX (la vigneronne), Matthieu VINCENT (l'écuyer-dresseur professionnel) et d'Eric YUNG (le journaliste et écrivain) : développer l'oenotourisme en y associant d'autres activités (démonstrations équestres, rencontres d'auteurs, expositions...) afin de faire séjourner un peu plus longtemps les clients.

Ils proposent ainsi :

- un domaine viticole qui s'étend des coteaux sud du Cher, à la frontière de la Touraine et du Berry et sur lequel s'alignent les ceps de Sauvignon, Gamay, Cabernet Franc et Côt Garnon ;
- un pavillon des arts qui propose tout au long de l'année des spectacles, des rencontres, des expositions le tout autour d'un café ou d'un verre de vin ;
- une écurie de propriétaires.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

DOSSIER DE PRESSE

Lauréat 2 : Restaurant le Pertica à Vendôme

Gérant : Guillaume Foucault

Après avoir fait ses classes chez 3 étoilés (notamment au Lucas Carlton chez Alain Senderens, à l'Altrance chez Pascal Bardot), Guillaume FOUCAULT a ouvert, au printemps 2013, le restaurant Pertica à Vendôme (Perche en latin) avec la volonté de promouvoir la richesse de notre patrimoine gustatif et bâti, et en particulier celui de son Perche natal (il a grandi à La Fontenelle).

Dans un décor typiquement percheron, il cherche à sublimer les produits de son terroir, notamment ceux qui ont été oubliés (poire crapaud, pomme de Coudre, volaille d'une éleveuse locale...) et à développer des liens profonds avec les producteurs locaux.

L'originalité repose aussi dans le fait qu'au Pertica il n'y a pas de menu "classique" mais une carte blanche ou un menu surprise (travail à partir des produits locaux ou de saison, plats adaptés aux vins choisis...).

Le chef propose ainsi une soupe de tomates bien mûres à la réglisse infusée, de la tomme de brebis rafraîchie à la poire crapaud, le tout accompagné de vins régionaux.

Il a reçu :

- le prix de l'ouverture du festival Omnivore : festival de la jeune cuisine ;
- le prix du chef "locavore" dans le guide fooding : démarche créée en 1999 et qui est la contraction de food et feeling (nourriture et sentiment) et dont l'objectif est de saluer la créativité et l'innovation des chefs dans une optique de vrai plaisir gourmand.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

3. Top « Marketing et communication »

Lauréat : Agence Cheverny voyages

Gérant : Pierre LAMBIN

Action primée : Tickets châteaux, la billetterie du Val de Loire

Remise du prix : Yvan SAUMET

Cheverny Voyages, agence réceptive créée en 2013 et spécialisée dans l'organisation de séjours sur mesure en Val de Loire, propose depuis avril dernier un service de billetterie en ligne <http://www.tickets-chateaux.com/> qui a plusieurs objectifs :

- offrir aux clients un service simple et efficace, permettant d'acheter en un même lieu des tickets pour plusieurs sites, à l'échelle du Val de Loire ;
- contribuer à l'augmentation de la fréquentation des sites de visites et proposer à ces derniers, plutôt peu équipés en e-billetterie, un canal de distribution supplémentaire ;
- les sites, dont la fréquentation ne justifie pas l'investissement dans un système d'e-billetterie, pourront se servir de l'outil comme support de vente en ligne ;
- proposer aux hébergeurs un nouveau service pour leurs clients ;
- participer à la modernisation des outils de commercialisation de la destination et développer des offres packagées.

Pierre LAMBIN s'est entouré pour ce projet de partenaires spécialisés, dont Eforsports, première agence de services et conseils en billetterie, qui accompagne différents organisateurs d'évènements sportifs et culturels dans la conception et le déploiement de leur stratégie billetterie : Roland Garros, Paris Saint Germain, théâtre du Chatelet...

La commercialisation s'effectue par différents biais :

- vente en direct sur le web, avec pour générer du trafic et de la notoriété des campagnes de référencement ;
- vente via les hébergeurs qui peuvent acheter des billets pour ou avec leurs clients grâce à un système de code propre à chaque opérateur, et offrir ainsi un service complémentaire. Ce système évite aux hébergeurs d'immobiliser de la trésorerie en stockant des billets ;
- vente aux comités d'entreprises, avec l'appui du fichier clients d'Eforsports.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12

DOSSIER DE PRESSE

4. Top « Famille »

Lauréat : Alméria parc à Salbris

Gérant : Frédéric SANABRA

Remise du prix : Claude BEAUFILS

L'Alméria Parc est un parc familial de loisirs équestres créé par la société Pégase production, qui assure par ailleurs des cascades équestres pour le cinéma et les spectacles en général.

Frédéric Sanabra propose sur un site de 35ha au cœur de la commune de Salbris : des activités équestres et des activités nature (pêche, canoë, tir à l'arc, vélo...), mais aussi des hébergements atypiques (village de 6 tipis d'une capacité de 4 à 6 personnes) et des infrastructures, tel que le saloon déco hispano américain dans lequel on peut rentrer avec son cheval !.

Il a également mis en place plusieurs animations de mai à août (spectacles équestres, concours/stages, diners/déjeuners/spectacles, manifestations) qui viennent compléter les prestations originales de l'Alméria Parc.

5. Top des Loir-et-Chériens

Lauréat : Château de Selles sur Cher

Propriétaire : Nicolas MAZZESI

Remise du prix : Maurice LEROY et Bruno BECARD

Après un longue période d'abandon, le château de Selles-sur-Cher a été repris en 2012 avec l'objectif de faire découvrir ou redécouvrir les trésors de cet édifice, classé monument historique et jadis demeure de Philippe de Béthune.

Nicolas MAZZESI a mis en place une visite familiale qui permet de découvrir les 2 facettes de ce château : la forteresse du XIII^e siècle et le palais Renaissance, ainsi qu'une petite ferme dans laquelle les enfants peuvent circuler librement au milieu des animaux.

Nicolas MAZZESI et Katherine WU sont également propriétaire du château de Saint-Fargeau qui, hasard de l'histoire, à notamment hébergé Jeanne d'Arc, qui a séjourné à plusieurs reprises à Selles-sur-Cher.

Viticulteurs à Châtillon sur Cher, le parcours de visite passe tout naturellement par une cave de dégustation, qui sera demain complétée par un chai de vinification.

Les projets des nouveaux propriétaires ne manquent pas : création de chambres au sein du château, travaux de restauration et de nombreuses animations comme le festival des Geek faerie en juin dernier.

CONTACT PRESSE

Amélie Lataste : 06 88 04 42 52 – 02 54 58 54 60 - amelie.lataste@cg41.fr

DIRECTION DE LA COMMUNICATION – CONSEIL GÉNÉRAL DE LOIR-ET-CHER : 02 54 58 41 12