Bus&Car
TOURISME DE GROUPE

L'INFORMATION DES PROFESSIONNELS DU TOURISME DE GROUPE

N°082

MARS 2019

tourismedegroupe.com

Supplément au n°82 de Bus&Car Tourisme de Groupe

ÉDITION SPÉCIALE
DESTINATION OCCITANIE

ISSN 2114-X - 13,58 €

ACTUALITÉ
WORKSHOP À TOULOUSE
Occitanie - sud de France la mise en marché

ENTRETIEN
VIRGINIE ROZIÈRE PRÉSIDENTE DU CRT
Entrer dans le Top 10 des destinations Europe

MARCHÉ
HAUTES-PYRÉNÉES
Lourdes se cherche une nouvelle âme

GOUFFRE DE PADIRAC
130 ANS
QUE L'ON VISITE
SOUS TERRE
UN DES PLUS
BEAUX
ENDROITS
SUR TERRE
EN VALLÉE DE LA DORDOGNE
SERVICE COMMERCIAL &
RÉSERVATIONS GROUPES
+33(0)5 65 33 77 37
resa@gouffre-de-padirac.com
www.gouffre-de-padirac.com
GOUFFRE DE PADIRAC
18 89
130 ans
20 19
L'INCROYABLE AVENTURE SOUTERRAINE

PARCE QU'ELLE LE VAUT BIEN !

Cette édition spéciale Destination Occitanie est une « Première » pour votre magazine, et sans doute pas la dernière. Mais pourquoi donc me direz-vous ? Parce que la Région le vaut bien ! La réponse est simple et s'inscrit dans notre volonté d'accompagner les initiatives qui mettent en avant les territoires. Nous sommes très heureux de ce partenariat avec le CRT, qui a pris une nouvelle dimension depuis la réforme territoriale et qui a mis le tourisme au rang de ses priorités. L'Occitanie - sud de France a instauré depuis longtemps ce rendez-vous professionnel pour accueillir des partenaires français et étrangers, et les résultats concrets s'en font sentir, preuve qu'une promotion bien ordonnée profite à ses auteurs.

Au moment où la compétition s'accroît entre destinations, l'ambition de l'Occitanie de rentrer dans le Top 10 européen s'appuie sur une stratégie « produit » qui est la seule efficace sur la durée. La Région bénéficie d'un potentiel assez exceptionnel mais encore faut-il le mettre en musique et le mettre en marché. C'est ce double accompagnement qu'il faut saluer.

Nous avons choisi de développer trois axes forts et assez complémentaires dans cette édition, qui illustre plus qu'elle répertorie toutes les richesses disponibles : celui des savoir-faire, celui des grands sites naturels et celui de la gourmandise. Ce sont trois domaines qui permettent de développer « l'expérience » tant souhaitée par les visiteurs avides de faire fonctionner tous leurs sens. Il n'est plus suffisant de montrer mais bien de faire participer. Les entreprises et les sites l'ont bien compris, multipliant les activités accessibles à tous.

D'autres filières sont porteuses d'avenir et de valeur ajoutée et nous y serons attentifs, car nous avons bien l'intention de suivre de très près le développement touristique de ce vaste territoire.

BRUNO COURTIN
Rédacteur en chef
↑ **b.courtin@info6tm.com**

Ce mois-ci…

UN SAVOIR-FAIRE QUI VAUT LE DÉTOUR

Industriel ou artisanal, gustatif ou cosmétique, le savoir-faire se met en scène à travers des visites d'entreprises ou de sites de production qui permettent d'apprécier une autre facette de l'Occitanie que ses paysages naturels.

TOURISME GOURMAND

La gastronomie tient une place importante en Occitanie, première région bio de France. Preuve en est, le conseil régional vient d'augmenter de 5 millions d'euros son budget consacré à l'agriculture afin de financer son « Pacte pour une alimentation durable ». Quoi de mieux que vivre une expérience à travers un tourisme gourmand ?

GRANDS BUFFETS DE NARBONNE

En novembre 2018, Carole Delga a désigné Louis Privat, fondateur du restaurant Les Grands Buffets de Narbonne, ambassadeur de la gastronomie, du vin et du tourisme. Ce chef d'équipe a développé ce concept unique de conservatoire de la cuisine française.

Bus&Car TOURISME DE GROUPE

Tous les mois **l'information des professionnels du tourisme de groupe**
Tour Maine Montparnasse
33, avenue du Maine - 75015 Paris Cedex 189
Tél. : 01 81 69 suivi des 4 chiffres indiqués

www.tourismedegroupe.busetcar.com

RÉDACTION
Rédacteur en chef :
Bruno Courtin (80 89) - b.courtin@info6tm.com
Rédacteur en chef adjoint :
Éric Grandsagne – e.grandsagne@info6tm.com
Rédacteur en chef Escapade by Bus&Car :
Nathalie Moreau (80 94) – n.moreau@info6tm.com
Direction artistique :
Elsa Le Corre – e.lecorre@info6tm.com
Ont collaboré à ce numéro : ce numéro a été réalisé avec la participation étroite des correspondants régionaux de Bus&Car Tourisme de Groupe, Charline Poullain, à Toulouse, et Christian Goutorbe, à Montpellier.
redaction@tourismedegroupe.com

PUBLICITÉ
Directrice du développement marché tourisme : Marie Tran (80 43) - m.tran@info6tm.com
Directrice de clientèle : Émilie Braud (85 06) – e.braud@info6tm.com
Chef de publicité : Julie Mordret (80 93) – j.mordret@info6tm.com

ÉVÉNEMENTS ET PARTENARIATS
Chef de projet événementiel : Aïssatou Guera Bari (80 85)
a.guerabari@info6tm.com

ANNONCE EMPLOI
Commercial : Christophe Delatour (0177459388)
contact@bus-car-voyageur.jobtransport.com

ANNONCE TRANSACTION : INFO6TM
Directeur commercial : Olivier Desroches (80 12)
Chef de publicité régie transaction : Cyprien Sangare (80 38)
Assistante Commerciale et technique : Salma Jeevajee (80 22)
Pour nous contacter : annonces-transport-logistique@info6tm.com
Administration des ventes : Isabelle Rey (80 37)

PRODUCTION
Chef de fabrication : Corinne Léonet

PHOTOS
© DR - Tous droits réservés

MARKETING, VENTES ET DIFFUSION
INFO6TM
Chef de marché : Marie-Christine Raynaud de Lage (0181698036)
Responsable de développement : Abdol Amiri (0181698001)
Responsable grands comptes : Noémie Dagusé (0181698008)

SERVICE CLIENTS
E-mail : abonnements@info6tm.com
Par téléphone : 0140052315
Ouverture : du lundi au vendredi de 9 heures à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 heures
Info6tm Services abonnements,
23, rue Dupont-des-Loges, 57000 Metz

TARIFS FRANCE
Au numéro : 13,30 € HT - 13,58 € TTC
À l'année : 10 n°s de Tourisme de groupe
Tarifs étudiants et étrangers : consulter le service client

Bus & Car Tourisme de groupe est édité par
TOURISME ET TRANSPORT DE VOYAGEURS SNC
137, quai de Valmy - 75010 Paris - Une filiale de INFO6TM
Directeur de la publication : Jean-Baptiste Tréboul
Commission paritaire : 0718 T 90 984
Dépôt légal : à parution - **ISNN :** 2114-866X-
RCS Paris : 823 175 229
Imprimeur : SOCOSPRINT
36, route d'Archettes - 88000 ÉPINAL

Origine géographique du papier : Italie. Taux de fibres recyclées : 0 %. Certification des fibres utilisées : PEFC. Au moins 1 des indicateurs environnementaux : Ptot 0,02 kg/tonne.

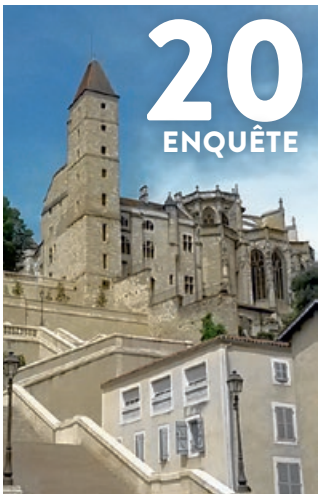
Les noms, prénoms et adresses de nos abonnés sont communiqués à nos services internes et aux organismes liés contractuellement avec « Bus et Car Transport & Tourisme », sauf opposition motivée. Dans ce cas, la communication sera limitée au service de l'abonnement. Les informations pourront faire l'objet d'un droit d'accès ou de rectification dans le cadre légal. Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans la présente publication faite sans autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées, d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective et, d'autre part, les analyses et courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées (Loi du 11 mars 1957 art. 40 et 41 et Code Pénal art. 425).

SOMMAIRE

L'INFORMATION
DES PROFESSIONNELS DU
TOURISME DE GROUPE

N°082

SPÉCIAL OCCITANIE
MARS 2019
tourismedegroupe.com
Supplément au n°82 de Bus&Car Tourisme de Groupe



ÉDITO

3 Parce qu'elle le vaut bien !

ACTUALITÉS

6 Quoi de neuf ?

12 Un savoir-faire qui vaut le détour

ENTRETIEN

14 Virginie Rozière, présidente du CRT Occitanie

ÉVÉNEMENT

18 L'Occitanie - sud de France se met en marché

ENQUÊTE

20 Les grands sites Occitanie - sud de France

ENTREPRISE

28 Le trajet parcouru par les autocars Ortet

30 Les Grands Buffets de Narbonne

MARCHÉ

32 Vivre une expérience à travers un tourisme gourmand

DESTINATION

40 Lourdes se cherche une nouvelle âme

Crédit photo : Luc Béziat.

TARN TOURISME

Le Majordome du réceptif

Appuyez-vous sur notre expérience et nous ferons de votre séjour un moment d'exception.

TOURISME *de groupes loisirs*
TOURISME *d'affaires*
TOURISME *évènementiel*

8 BONNES RAISONS

de nous confier votre projet

- Gain de temps
- Maîtrise des coûts
- Conseils avisés
- Accompagnement sans frais
- Expertise de terrain
- Relationnel privilégié avec les acteurs locaux
- Assistance permanente
- Valorisation de votre évènement

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS
dédiée à votre évènement

NOS CATALOGUES
en ligne et sur demande

Tarn Réservation Tourisme
10 rue des Grenadiers
81000 Albi
05 63 77 01 64
TOURISME-TARN.COM

TOULOUSE : UN HÔTEL AU PIED DES PISTES

Depuis décembre, un hôtel NH a ouvert devant l'aéroport de Toulouse-Blagnac. Il bénéficie même d'une connexion intérieure directe depuis le terminal.
Ses 148 chambres sont réparties sur quatre niveaux, certaines donnant directement sur les pistes.
Au premier étage, 1 000 m² de salons et salles de conférences peuvent accueillir des événements professionnels ou personnels, avec une capacité maximale de 350 personnes. Et, au rez-de-chaussée, le restaurant La Table Midi 31 est ouvert à tous. Il dispose d'un bar et d'une terrasse chauffée. Dernier point, l'établissement a une salle de fitness, un sauna et un hammam.

↑ nh-hotels.com

LE CHÂTEAU LAVALADE À CASTELSARRASIN

Construit au XVIII[e] siècle, le château Lavalade étend ses bâtiments de brique rose en bordure du Tarn. Situé à Castelsarrasin, près de Moissac, dans le Tarn-et-Garonne, ce domaine reçoit des groupes.
Les nouveaux propriétaires ont rénové la propriété en un lieu de séjour touristique de charme pouvant accueillir des événements privés et professionnels, avec une salle de réception pour 250 personnes, des espaces pour des séminaires et un service traiteur. Le domaine comprend plusieurs gîtes et chambres d'hôtes - jusqu'à 60 couchages -, ainsi que deux piscines dans un parc boisé de 5 hectares.

↑ chateaulavalade.fr

DOUBLE ANNIVERSAIRE AU MUSÉE SOULAGES

En Aveyron, Rodez fêtera cette année deux événements. Tout d'abord les 100 ans de Pierre Soulage le 24 décembre 2019 prochain, mais aussi les 40 ans de son célèbre « outrenoir ».
Depuis décembre 2018, le musée Soulages propose un accrochage de 117 peintures sur papier.
Et jusqu'à juin, il programme une exposition dédiée aux femmes artistes d'avant-garde dans les années cinquante, qu'elles soient peintres, dessinatrices, sculptrices, plasticiennes... Dont Vieira da Silva, Anna-Eva Bergman et Sonia Delaunay.

↑ tourisme.grand-rodez.com

La Haute-Garonne secrète

2019 est l'année de la Haute-Garonne secrète. Après la « Très Haute-Garonne » l'an dernier, avec de belles randos vers des sommets à 3 000 m, le Comité départemental du tourisme met cette fois en avant l'inconnu, l'insolite... Comme les forces telluriques de la cathédrale Saint-Bertrand-de-Comminges ou les trésors enterrés de Martes-Tolosane.
Et une descente dans le réseau souterrain Félix Trombe, le plus vaste de France, pour s'initier à la spéléologie.
Le guide pratique *Evasion en Haute-Garonne* propose 20 circuits découvertes, sous forme d'escapades d'un ou deux jours (100 km au maximum) au départ de Toulouse.
Et, du 10 au13 avril, le village de printemps Haute-Garonne sera derrière le Capitole.

↑ hautegaronnetourisme.com

L'envol des pionniers

Aucun retard n'était possible. Le musée l'Envol des pionniers devait ouvrir le 25 décembre 2018 à Toulouse. Car 100 ans plus tôt, Pierre-Georges Latécoère s'envolait de cette piste et ralliait Barcelone, marquant ainsi les débuts de l'Aéropostale. Une histoire retracée au travers des salles du musée, avec des avions mythiques exposés sous la grande halle. En juillet, un simulateur de vol du Bréguet XIV, qui assura les premiers vols de reconnaissance, est prévu.
Le lieu est doté d'une salle de conférences et un restaurant doit ouvrir fin 2019 dans l'aile du château Petit-Espinet-Reynal.
Le billet « Piste de géants » permet une entrée couplée avec la Halle de la Machine toute proche.

↑ lenvol-des-pionniers.com

ANNÉE LUNE À LA CITÉ DE L'ESPACE

En 2019, la Cité de l'espace fête les 50 ans du premier pas de l'Homme sur la Lune au travers d'une large programmation. À commencer par la nouvelle exposition Lune, Épisode II, voulue comme un voyage lunaire avec des expériences sensorielles. Puis la Cité de l'espace convie à une « Moon Party » le 20 juillet 2019, de 10 heures à minuit, pour revivre cette journée historique. La programmation se jouera aussi hors les murs avec des conférences, soirées, ciné-concerts... Sans oublier le festival Ciel en fête au printemps, avec le réseau des astronomes amateurs d'Occitanie, pour permettre à tous d'observer le ciel.

↑ cite-espace.com

LA HALLE DE LA MACHINE

Le premier acte a eu lieu début novembre dans les rues de Toulouse : pendant quatre jours, plus de 800 000 personnes ont suivi le parcours d'un Minotaure de 12 m de haut et d'une araignée géante. Dans la foulée de ce spectacle de rue intitulé Le Gardien du temple, la compagnie La Machine a installé son bestiaire dans une halle flambant neuve de 5 000 m³ dans le quartier de Montaudran. Où près de 60 000 visiteurs ont accouru le premier mois. Plus de 10 000 se sont même offert une petite virée à dos de Minotaure sur la Piste des géants. Cette même piste d'où s'envolèrent les pionniers de l'Aéropostale toulousaine et où le musée l'Envol est désormais installé.

↑ halledelamachine.fr

SECOND TARMAC À AÉROSCOPIA

Le musée Aéroscopia, à Blagnac, s'agrandit : son tarmac nord va devenir un espace d'expositions à ciel ouvert. Les travaux vont bon train en prévision de l'arrivée de l'A380, l'A340, l'ATR 42... Qui s'ajouteront aux 30 avions déjà exposés. Cette année est aussi celle des 50 ans du premier vol du Concorde, ce que le musée fêtera dès début mars avec des animations thématiques, rencontres, expositions...
Les visites de groupe sont assurées par Manatour, qui propose aussi des visites d'Airbus et d'autres entreprises locales.
La dernière en date est celle du chantier du futur parc des expositions et centre de conventions de Toulouse métropole (dit le Pecs) qui sort de terre à une encablure d'Aéroscopia.

↑ reservation@manatour.fr

LES 100 ANS DE LA CATHÉDRALE DE CAHORS

Dans le Lot, la cathédrale Saint-Etienne de Cahors fête ses 900 ans. Au programme, pas moins de neuf mois de festivités, avec des événements gratuits, de juin à septembre, qui retraceront chacun un siècle du monument. Des visites nocturnes en musique seront organisées, suivies de dégustations culinaires. Et cette année, la sainte coiffe du Christ sera de nouveau visible : le 27 avril 2019, une procession traversera le cœur ancien de la cité cadurcienne. Ce bonnet mortuaire est une des cinq reliques du Christ au moment de sa mise au tombeau. L'office de tourisme de Cahors a d'ores et déjà intégré l'événement à ses circuits 2019 pour les groupes.

↑ tourisme-cahors.fr

RÉOUVERTURE DU MUSÉE INGRES-BOURDELLE

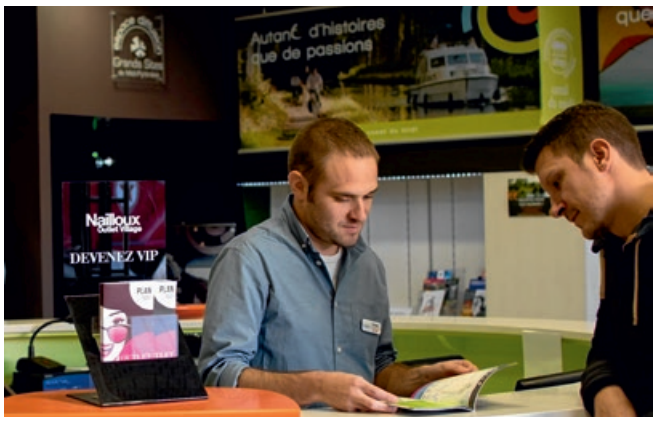
Les Montalbanais ont vu le musée Ingres se couvrir d'échafaudages jusqu'au clocheton. 3 000 m² d'espaces sont actuellement rénovés, même les toitures sont refaites. Après trois ans de travaux, le musée doit ouvrir en décembre 2019. Il s'appellera désormais Ingres-Bourdelle, tous deux étant natifs de Montauban. La grande salle Ingres sera divisée en deux étages, avec ses peintures au premier et une collection de ses dessins au second étage. Ce nouveau plafond correspondant à l'architecture de l'ancien palais épiscopal qui était bien sur deux niveaux.
Le premier sous-sol accueillera les statues de Bourdelle. Enfin, le lieu proposera un salon de thé (accessible même sans billet) et une librairie.

↑ museeingres.montauban.com

L'OFFRE TOURISTIQUE DE NAILLOUX

Nailloux Outlet Village, le village de marques du grand Sud-Ouest, propose à ses visiteurs un service d'informations touristiques. Il est le premier outlet à avoir intégré un office de tourisme, dès son ouverture. « Lauragais Tourisme » décline ainsi toute une offre à travers différentes thématiques : patrimoine, culture, art de vivre… Avec un service groupe, qui organise des excursions, séminaires, événements… Mais aussi un pass premium, des offres CE et autres avantages groupes, voire des forfaits de ski à prix réduits.
À noter que la boutique de spécialités régionales du Nailloux Outlet Village fait peau neuve et change de nom : c'est désormais le Comptoir d'Isatis.

↑ naillouxoutlet.com



NÎMES : LE MUSÉE DE LA ROMANITÉ ACCUEILLE POMPÉI

Avant même son premier printemps, en 2019, le musée de la Romanité de Nîmes a trouvé sa place et son public : 200 000 visiteurs à fin mars, enthousiasmés ! Le musée lui-même est une œuvre architecturale de premier plan pour sa conception signée Elizabeth de Portzamparc. C'est l'espace idéal pour accueillir d'exceptionnelles expositions temporaires. Ce sera donc l'année Pompéi du 6 avril au 24 octobre, pour raconter le drame des naufragés et des sacrifiés de l'éruption volcanique du Vésuve en l'an 79. Quasiment sous les yeux de Pline, le philosophe et amiral de la marine romaine.

↑ www.museedelaromanité.com

CANET-EN-ROUSSILLON PRÉSENTE L'AQUARIUM ONIRIA

C'est l'histoire d'une goutte d'eau qui tombe un beau matin sur le sommet du Canigou et qui fait le tour du monde. Elle entraîne dans son sillage onirique et virtuel tous les visiteurs du nouvel aquarium de Canet-en-Roussillon. « Oniria, les métamorphoses de l'eau » propose une expérience multisensorielle au milieu des nuages, des averses de pluie reconstituées, dans la jungle ou au bord d'une rivière tropicale en 3D. Avec ou sans hologramme. Plus ? Sur le chemin de cette aventure, un aquarium géant avec, immanquablement, des requins impressionnants. Oniria, dont la construction est soutenue par la région Occitanie, ouvre ses portes en juin 2019.

↑ www.oniria.fr

À NÎMES, LA RENAISSANCE DE L'IMPERATOR

Quatre-vingt-dix ans après sa création en 1929, dans le même mouvement que la construction du Jules-César à Arles, l'Imperator de Nîmes entame sa deuxième vie, pour la feria de Pentecôte. Le mythe hôtelier absolu devient Maison Albar synonyme de grand luxe et de raffinement pour réinventer 54 chambres d'exception et six villas plus spa, piscine. Et surtout réinventer le jardin, la légende festive de l'Imperator. Le chantier de titan a été confié à l'architecte argentin Marcelo Joulia de souche hispano-aveyronnaise. Il a juré de respecter l'esprit, voire les esprits, qui hantent pour toujours la mémoire de l'Imperator : El Cordobès, Ava Gardner, Ernest Hemingway plus des milliers de passionnés de feria. La direction gastronomique du restaurant a été confiée au chef Pierre Gagnaire.

↑ www.maison-albar-hotel-nimes-imperator.com

Le Languedoc, un territoire des vins écoresponsables

L'observatoire du développement durable des vins du Languedoc est opérationnel. Il s'agit d'identifier en quelques clics les acteurs de la démarche écoresponsable dans la conduite de la vigne. Cet observatoire est totalement numérique. Il vaut pour toutes les AOC du Languedoc ainsi que les IGP Sud de France. Il est hébergé sur le site languedoc-wines.com autrement dit le site du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL). *« D'ici à la fin de l'année nous aurons identifié plus de 300 projets prenant en compte l'environnement. Chaque projet c'est un pas de plus en avant en faveur de la biodiversité pour que des espèces endémiques échappent à la disparition »*, explique Jérôme Villaret, délégué général du CIVL qui vise 1 500 domaines à terme.

↑ www.languedoc-wines.fr

PERPIGNAN CAPITALE EUROPÉENNE DU VIN

Perpignan est très officiellement Capitale européenne du vin pour l'année 2019. Un programme d'animations particulièrement étoffé de mars à décembre pour mettre en avant les vins de tout le Roussillon. *« Cette dénomination va apporter une dimension internationale à nos manifestations, un éclairage exceptionnel »*, estime Philippe Bourrier, président du Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon (CIVR). Ainsi la ville va-t-elle accueillir le Mondial du grenache (17 et 18 avril). Perpignan est la porte du vignoble catalan qui représente 21 000 hectares en production, 2 200 exploitations et 16 appellations ou indications géographiques avec l'avènement du muscat de Noël en décembre prochain.

↑ www.perpignan.tourisme.com

SÈTE EN MODE « DEMAIN NOUS APPARTIENT »

La fameuse et singulière série TV mérite bien une visite commentée et même théâtralisée de la ville de Sète. L'office du tourisme a confié cette mission à la comédienne et metteure en scène Marianne Mondon de Setiemeart, qui transforme la séquence en énigme policière qui s'achève forcément au bord du canal devant la façade du Spoon, le bar à intrigues du feuilleton. Le voyage au cœur de la ville et au cœur de la série et de l'énigme frissonnante dure 90 minutes. Et on peut parfois même croiser dans la rue l'un des acteurs.

↑ www.tourisme-sete.com

ANGLÉO, ESPACE AQUALUDIQUE AUX ANGLES

La station des Angles entend fidéliser sa clientèle grâce à un espace aqualudique qui a ouvert ses portes en décembre 2018. L'établissement ultra-moderne comprend piscine chauffée, bains bouillonnants espace-spa, grotte de sel... Angléo sera ouvert toute l'année et complète une offre locale d'activités balnéaires sans équivalent. Les autres établissements sont situés en Cerdagne (Saint-Thomas, Llo) et en Haute-Cerdagne (Dorres). Près de Bourg-Madame, à Llivia, dans l'enclave espagnole située au milieu du territoire français sur le plateau cerdan, la commune promet prochainement l'entrée en service d'une piscine d'eau chaude captée en sous-sol. Les eaux naturellement chaudes des montagnes catalanes sont devenues une autre passion au même titre que la randonnée et que les activités de ski.

↑ www.lesangles.com/fr/angleo/balneo-spa

MONT CANIGOU : LE MYTHE CATALAN À PIED

Ce n'est pas une montagne, c'est un mythe : 2785 m de granit qui domine le pays roussillonnais et la vie des Catalans et qui poursuit la réorganisation de ses moyens d'accès, notamment au refuge des Cortalets. Après une première année de test en 2018, l'interdiction d'emprunter la piste du Llech est maintenue transformant les visiteurs en randonneurs. Les possibilités de découverte de ce grand site d'Occitanie sont multiples, y compris pour des programmes de plusieurs jours en itinérance. Dès que les eaux vives, au printemps remplacent les dernières neiges.

↑ www.tourisme-canigou.com

MOCO, L'ART CONTEMPORAIN DE MONTPELLIER

Entre la gare Saint-Roch, le square Planchon et la place de la Comédie, l'hôtel Montcalm a trouvé sa destination : le MoCo, comme Montpellier et Contemporain entend devenir un des phares de l'agitation artistique et du bouillonnement culturel international. La ville a rassemblé sous le même toit la Panacée, un espace qui rassemble l'énergie des créateurs locaux ou en résidence, l'École supérieure des beaux-arts, et le Centre d'art dramatique dont la direction a été confiée à la styliste Vanessa Bruno. Le Centre d'art contemporain ouvre ses portes le 29 juin avec la collection Ishikawa de Tokyo. Les artistes inspirés pourront également investir les magnifiques jardins de l'ancienne résidence des chefs d'état-major de l'armée de terre.

↑ www.montpellier3m.fr/moco

SPECTACLE SON & LUMIERE

25-26-27 JUILLET & 1-2-3-5 AOUT 2019

Hier un village est un spectacle qui retrace avec poésie et authenticité la vie dans nos campagnes au début du siècle dernier. Pendant 2 heures, petits et grands sont transportés et bercés par cette histoire : notre histoire !

- Tarif groupe : 17€ (minimum 25 personnes)
- Plein tarif : 20€
- Tarif enfant de 7 à 12 ans : 10€ (gratuit les jeudi et vendredi)
- Gratuit pour les enfants de - de 7ans
- 3000 places assises et numérotées
- Parking gratuit
- Restauration sur place et animation avant spectacle

05.65.64.09.92 www.hierunvillage.com

AVEYRON
VIVRE VRAI

ZOOM SUR

Industriel ou artisanal, gustatif ou cosmétique, le savoir-faire se met en scène à travers des visites d'entreprises ou de sites de production qui permettent d'apprécier une autre facette de l'Occitanie que ses paysages naturels.

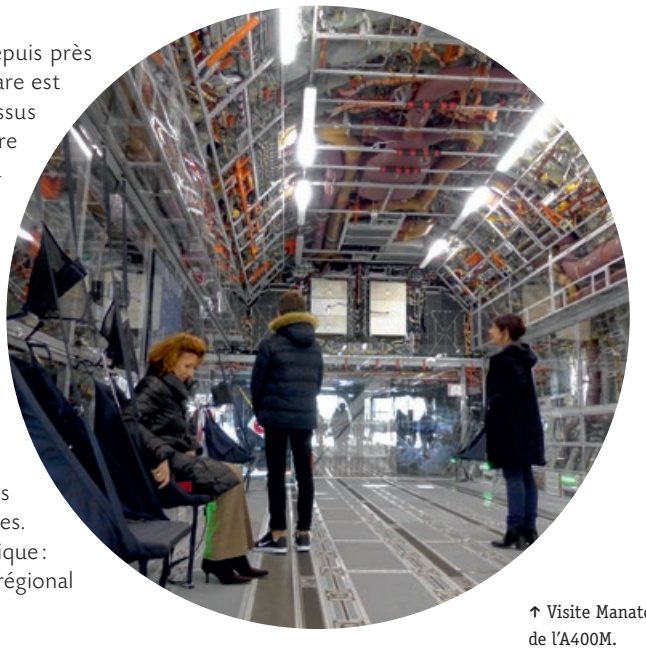
UN SAVOIR-FAIRE QUI VAUT LE DÉTOUR

↑ Musée Aéroscopia.

AU 7e CIEL CHEZ AIRBUS

Les développements de Toulouse et d'Airbus sont intimement liés. Depuis près de 20 ans, chez Manatour, toujours piloté par Jean-Pierre Mas, la visite phare est celle d'Airbus à Blagnac. Il est assez spectaculaire de se retrouver au-dessus de la chaîne d'assemblage de l'A380, de pénétrer dans le prototype militaire A400M, dont les parois en plexiglas laissent apparaître 500 km de câbles, ou encore d'être au pied du Super Guppy, l'ancêtre du Beluga. Let's visit Airbus comprend un passage par la salle de télémesure, avec le récit du premier vol de l'A380 comme si vous étiez dans le cockpit avec les pilotes. Il est possible de poursuivre par le musée Aéroscopia. Créé en 2015, cet équipement de 14 000 m² présente plus de 30 avions, avec un passage dans trois gros-porteurs, dont le Concorde. Sans oublier la fresque historique, les maquettes et expositions. Et cette année, le nouveau tarmac nord accueillera cinq autres spécimens. Depuis l'été dernier, la ferme de Pinot a été rénovée et abrite le restaurant de 150 couverts Sky-Trotter, qui permet de garder les groupes à la journée sur le site. Une aile est réservée aux séminaires, avec un amphithéâtre et des espaces modulables, l'autre à des ateliers pour les scolaires et à un centre de ressources. Le catalogue de Manatour comprend bien d'autres visites d'intérêt économique : l'aéroport de Toulouse-Blagnac, le marché de gros toulousain, le quotidien régional *La Dépêche du Midi* ou encore la centrale hydraulique EDF Bazacle.

↑ www.manatour.fr



↑ Visite Manatour de l'A400M.

↓ Atelier Tuffery.

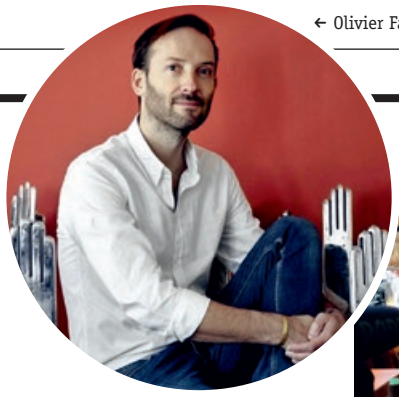
ATELIER TUFFERY : LA SAGA CÉVENOLE DES JEANS FRANÇAIS

Et si le chanvre venait à remplacer le coton de nos jeans ? C'est le pari lancé par Atelier Tuffery voici quelques mois à Florac en Lozère. L'idée a fait son chemin au point d'avoir déjà fabriqué et livré 600 pantalons coupés dans cette toile vertueuse, douce au toucher, qui réclame peu d'eau et aucun herbicide pour sa croissance. Le chanvre en question est aujourd'hui cultivé dans le Lot par Virgo Coop pour ainsi participer à la fabrication d'un jeans 100 % français ajusté dans les nouveaux ateliers de cette pépite de la confection nationale détentrice du label Entreprise du patrimoine vivant. Tuffery fabrique des jeans dans le décor sauvage des gorges du Tarn depuis 1892. En cette année-là, Célestin avait acheté de la toile de Nîmes pour produire des vêtements ultrarésistants pour les courageux ouvriers qui construisaient la voie ferrée des Cévennes. Aujourd'hui sous la houlette de Julien Tuffery, 7e génération, elle est devenue une marque recherchée par les métropolitains, portée en tenue officielle par les rugbymans du Racing 92. Les ateliers du mythe français se visitent à Florac sur rendez-vous.

↑ www.atelier.tuffery.com

↓ Verrerie d'art de Cordes-sur-Ciel.

← Olivier Fabre.



GANTS FABRE : ADOUCIR ET PROLONGER LE GESTE

↓ Maison Fabre.

Qu'il pleuve, qu'il vente ou bien que ce soit le chic absolu, voici les Gants Fabre qui fêteront en 2024 leur centenaire à Millau, ville du travail du cuir et plus encore ancienne capitale des gantiers. La saga familiale n'a subi aucun accident de transmission des valeurs de travail d'art et de beauté. Maison Fabre a été distinguée en 2013 par le label Entreprise du patrimoine vivant. Depuis 1998, c'est Olivier, 4e génération qui conduit l'entreprise en famille. *« J'ai tant reçu de mon père, de mes grands-parents et de mes arrières grands-parents, tous gantiers à Millau, que je ne pouvais pas faire autrement que devenir gantier à mon tour. Aujourd'hui la défense de ce patrimoine est devenue une évidence »*, explique-t-il après avoir abandonné le journalisme pour le cuir des gants. Dans la lignée de l'arrière-grand-père, engagée à partir de 1909, Gants Fabre livre aujourd'hui les plus belles boutiques du monde entier, y compris Paris sous les arcades du Palais Royal. Ces fameux gants sont toujours fabriqués à la main dans les ateliers de l'avenue Gambetta, à Millau. Une dizaine de personnes passionnées œuvrent pour que Jennifer Lopez, les Macron, Nicole Kidman profitent d'une douceur de cuir inégalée. Et pour que rien de ce savoir-faire ne se perde dans la mémoire collective, les ateliers en ordre de production se visitent sur réservation, gratuitement par groupe de vingt. *« C'est une tradition que de montrer notre façon de travailler le cuir. Elle se poursuivra »*, rassure Olivier Fabre qui a pris la tête du groupe de Millau. Prochaine étape la reconnaissance internationale du Patrimoine culturel et immatériel de l'Unesco.

↑ www.maisonfabre.com

COULEUR BLEU PASTEL

Il est à l'origine du mythe du pays de Cocagne. Lorsqu'il pousse dans les champs, le pastel est jaune. Mais à partir de ses feuilles écrasées sont confectionnées des boules appelées cocagnes, qui permettent aux teinturiers d'obtenir le bleu pastel. Cela fit la richesse de la région toulousaine au XVIe siècle. Les hôtels particuliers construits par les négociants en attestent encore.
Une histoire à retrouver au muséum de Terre de pastel, à Toulouse, avec des visites guidées et même des ateliers de teinture. Groupes et séminaires sont reçus au complexe Terre de pastel, qui abrite aussi un spa proposant de la pastelothérapie ! Dans le même registre, il existe une marque de cosmétiques appelée Graine de pastel.
Dans le Gers, la société Le Bleu de Lectoure a développé une production locale et une gamme bio, et reçoit les visiteurs à demeure pour dévoiler ses secrets de fabrication.

↑ www.terredepastel.com, www.bleu-de-lectoure.com

↑ Muséum du Pastel.

SUR LA ROUTE DES MÉTIERS D'ART EN OCCITANIE

La région compte plus de 4 000 professionnels des métiers d'art, en tous domaines : bijouterie, mode, restauration, ameublement, déco, architecture, luminaire, coutellerie, lutherie, travail du cuir, du textile, du bois, de la faïence, de la céramique, du verre, du métal…

Près de 90 entreprises du territoire régional sont labellisées EPV, soit Entreprises du patrimoine vivant. Un site les présente toutes et les localise : www. metiersdart-occitanie. com

La feuille de route du CRT s'inscrit clairement dans les objectifs fixés par Carole Delga, la présidente de la région. Elle entend faire de l'Occitanie une destination touristique qui intègre le Top 10 des régions européennes.

CHRISTIAN GOUTORBE

VIRGINIE ROZIÈRE, PRÉSIDENTE DU CRT OCCITANIE

« L'OCCITANIE A VOCATION À ENTRER DANS LE TOP 10 DES DESTINATIONS EUROPÉENNES »

Quel est aujourd'hui le moteur de votre action ?

> Il y a une ambition de positionnement international, celle de faire partie des dix destinations européennes les plus visitées. Mais, au-delà de ce positionnement, il nous faut être identifiés comme une destination. Il y a donc un travail à faire sur la marque Occitanie elle-même. C'est une belle marque mais c'est encore une marque jeune puisque la région Occitanie n'existe que depuis deux ans. Et puis nous souhaitons également que le développement touristique de la région Occitanie soit en phase avec les valeurs portées par le territoire. Nous souhaitons mettre en avant une certaine qualité de vie, une certaine qualité d'accueil, une certaine qualité d'expérience touristique. Et, tout cela passe, selon nous, par l'association de tous les acteurs de la communauté touristique de la région.

Il s'agit aussi d'associer à cette démarche les habitants eux-mêmes. Car on ne peut pas concevoir un développement touristique sur la durée sans impliquer les habitants. Ils en sont les premiers ambassadeurs. Mais ils sont aussi constitutifs de l'identité touristique de notre région.

Estimez-vous que l'Occitanie est aujourd'hui mûre pour accueillir massivement le tourisme de groupe ?

> Notre volonté c'est d'avoir un développement touristique équilibré et durable dans toutes les dimensions, notamment environnementales et de synergie avec les populations locales. La région a un tel potentiel, une telle diversité dans son offre, que nous disposons d'un large potentiel de croissance pour notre clientèle groupes. Nous ciblons ces clientèles : clientèle lointaine avec notamment la Chine et le Japon mais nous travaillons les clientèles de proximité, françaises ou européennes. Pour l'international, nous proposons des grands sites très emblématiques à forte notoriété qui sont des points d'attraction et d'intérêt. On pense bien sûr au Pont du Gard, à Lourdes, Rocamadour, Toulouse ou Carcassonne qui sont déjà très identifiés et programmés par les excursionnistes et les autocaristes.

Est-ce avantageux pour vous de promotionner une clientèle « groupe » ?

> L'avantage de cette clientèle, c'est qu'elle est présente en dehors de la pleine saison. Elle vient compléter la fréquentation de nos sites touristiques sans apporter une surconsommation touristique concentrée dans le temps. Et le développement durable dans la fréquentation touristique reste pour nous une importante préoccupation. Nous combinons dans cette région, des sites naturels, des sites emblématiques, du patrimoine bâti et des sites culturels. Je pense à Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Cirq-Lapopie, Rocamadour, Cordes-sur-Ciel. Ces sites combinent richesse naturelle et savoir-faire de la main de l'homme. Mais, au-delà, nous avons une autre richesse à proposer. C'est la qualité expérientielle d'une visite, la qualité de vie, la convivialité, le partage. On a de la gastronomie et d'excellents produits. La gastronomie est une part constitutive de notre région. L'Occitanie est d'ailleurs la première région pour le nombre de produits sous signe de qualité, AOP, IGP, labels. Cela se combine avec les paysages, notamment les paysages viticoles. Tout cela constitue une culture de proximité. L'œnotourisme est un bel exemple de ce dialogue qui façonne notre région, tout comme le pastoralisme.

Est-ce que vous souhaitez vraiment jouer cette carte du tourisme de groupe ?

> Nous organisons régulièrement des rendez-vous afin de développer la fréquentation et la clientèle de groupes. Cela se fait bien sûr au bénéfice de tous les acteurs touristiques de la région. Destination Groupes Occitanie, en B to B fait d'ailleurs partie de ces grands rendez-vous. Lors de cet événement, nous invitons à la fois pour un tiers, les professionnels de l'hébergement, les responsables et les acteurs institutionnels que sont les offices du tourisme et les agences départementales. Nous avons aussi une démarche particulière pour aller chercher des cibles qui nous apparaissent comme stratégiques. Ce sont notamment les clientèles lointaines, la Chine, le Japon, l'Asie. On a une représentation assez importante : à peu près un quart des visiteurs professionnels pour nos rendez-vous ont des liens très forts avec ces marchés. Sur l'Europe nous travaillons surtout sur la Belgique et l'Allemagne avec, là encore, un partenariat stratégique avec les voyagistes leaders sur le marché.

↑ Saint-Cirq-Lapopie.

« L'avantage de cette clientèle, c'est qu'elle est présente en dehors de la pleine saison. Elle vient compléter la fréquentation de nos sites touristiques sans apporter une surconsommation touristique concentrée dans le temps.

Et le marché national ?

> Cela reste un marché important pour nous et non négligeable bien sûr. Dans notre démarche, nous avons ces trois dimensions-là. Et l'avantage c'est qu'on peut différencier le marketing en mettant en valeur la diversité de notre offre touristique, que ce soient les villes, la montagne, le littoral, bien sûr, et la ruralité. Qui sont les quatre univers principaux que nous pouvons proposer.

On a tendance à penser que le tourisme en Occitanie souffre d'une trop grande saisonnalité estivale. Existe-t-il au CRT une stratégie pour déployer ce qu'on appelle les ailes de saison ?

> Cette forte saisonnalité vient aussi et surtout de la nature même de nos destinations. Le tourisme du littoral reste une part très importante et même primordiale de notre fréquentation touristique. Elle draine une forte saisonnalité, par essence même. Mais on note aussi que l'an passé la fréquentation sur les ailes de saison a été

→ Saint-Guilhem-le-Désert.

importante. Après une amorce de saison difficile en juillet, l'arrière-saison, septembre et octobre, a permis de réaliser un bilan plutôt favorable. Et là, justement, on a bien conscience que le tourisme de groupe est un atout pour développer un nouveau courant touristique hors de la haute saison. C'est d'ailleurs ce qui est clairement recherché par cette clientèle spécifique. Et cela permet de lisser un peu mieux la fréquentation.

Les acteurs touristiques sont-ils eux, prêts à jouer le jeu de ces ailes de saison ?

> Ils en ressentent la nécessité. Et c'est aujourd'hui devenu une tendance de la consommation touristique. La différenciation par rapport à un tourisme de masse, c'est une attente des clientèles touristiques actuelles, à laquelle il faut que nous nous adaptions. Les professionnels pressentent bien qu'il y a un potentiel à développer. Mais pour développer le hors-saison, vous avez besoin qu'une masse critique des opérateurs touristiques soient ouverts pour que l'offre soit à la mesure des attentes des clientèles. Si nous faisons des efforts pour faire venir ces clients et que tout est fermé, on ne peut pas déclencher une dynamique positive et fidéliser les habitudes de fréquentation pendant ces périodes. Il faut que l'expérience touristique soit à la hauteur des attentes.

Arrivez-vous à faire passer ce message auprès des acteurs de terrain ?

> C'est même d'ailleurs tout le positionnement stratégique du CRT. Nous travaillons en liaison étroite avec les institutionnels du tourisme sur le territoire, mais nous devons également entretenir un dialogue fructueux avec les entreprises touristiques elles-mêmes. Nous co-construisons cette dynamique touristique. Mais la réalité de l'expérience touristique, elle appartient aux professionnels. Le discours passe mais c'est dans quelques années seulement que l'on jugera, avec les chiffres de fréquentation, si nous avons été entendus. Sur certains univers de consommation touristique, nous arrivons à saturation en pleine saison. Le potentiel de croissance repose donc bien sur les ailes de saison. Même s'il existe des paramètres importants de variabilités. On voit bien que c'est la tendance.

Est-ce que le chaînage entre les sites emblématiques de la région et leur territoire est suffisamment développé ?

> C'est un point d'attention très fort que l'on partage avec la région Occitanie qui conduit notamment la politique des grands sites. Il s'agit d'accompagner la fréquentation touristique sur ces sites majeurs tout en organisant le territoire autour de ces points d'attraction. Il s'agit d'éviter une consommation touristique superficielle, trop limitée dans le temps. Les éductours que nous organisons sont là pour aider à compléter l'offre périphérique et se servir de ces locomotives pour mettre en valeur d'autres richesses. La marque Occitanie doit servir à ça.

On parle souvent d'hyperconcentration de la fréquentation sur le littoral ? Est-ce un problème ?

> Cela reste un atout. Les clientèles qui viennent sur le littoral sont potentiellement consommatrices de destinations patrimoniales, culturelles, urbaines de tourisme vert en dehors de la bande littorale. Et c'est déjà ce qui se pratique dans la partie la plus à l'est de la région. Les complémentarités existent. C'est bénéfique et cela constitue un levier de développement. Et nous ne sommes pas au bout de cette démarche.

Mais pour développer le hors-saison, vous avez besoin qu'une masse critique des opérateurs touristiques soient ouverts pour que l'offre soit à la mesure des attentes des clientèles.

CROISIÈRE DE CAMARGUE

AVEC LES PÉNICHES

Isles de Stel

ET LE BATEAU

Constance

www.croisiere-de-camargue.com

REMISE 10%
avec le code
OCCITANIE2019/2020
Offre valable
du 01/09/2019 au 31/10/2019
et du 01/03/2020 au 30/04/2020

AIGUES-MORTES

La Camargue au fil de l'eau

PROMENADES & REPAS

CRUISES IN THE CAMARGUE ISLES DE STEL excursion boats - Day trips & meals

35€*

10h30 L'équipage vous fait découvrir la faune et la flore camarguaises, le patrimoine architectural et historique. Vous avez le privilège de débarquer dans une manade de taureaux pour assister au travail des gardians à cheval dans leur milieu naturel. *Board the Isle de Stel for a cruise along the waterways. The crew will point out to you the flora and fauna of the Camargue. Visit to a bull farm and witness the work of a bull herder in his natural environment.*

12h00 Kir de bienvenue et repas typique à bord du bateau. *A welcome drink awaits you on board followed by a traditional meal.*

14h30 Retour au Port d'Aigues-Mortes et temps libre dans la cité médiévale de Saint-Louis. *Arrive back at Aigues-Mortes. Free time in this medieval city.*

qualité

04 66 53 60 70 - 06 09 47 52 59

Avenue de la Tour de Constance - BP12 - Aigues-Mortes - Mail : contact@croisiere-de-camargue.com

*** Prix par personne - Sur la base de 30 personnes minimum - Menu choisi d'avance et unique pour tout le groupe - Gratuité pour guide et conducteur**

L'OCCITANIE-SUD DE FRANCE SE MET EN MARCHÉ

Cette année, le salon Destination Occitanie Sud de France se tiendra le lundi 1er avril au centre de congrès Pierre-Baudis à Toulouse. Carrefour des professionnels, ce workshop entend favoriser la mise en marché de l'offre touristique régionale.

CHARLINE POULLAIN

L'Occitanie *« est aujourd'hui la région la plus fréquentée de l'Hexagone par les touristes français, en quatrième position pour les visiteurs étrangers, avec un secteur d'activité qui représente 108 000 emplois »*, rappelle Carole Delga, présidente de la Région, en rappelant le bilan de la dernière édition du salon Destination Occitanie. Le but de ce workshop est de mettre en relation les entreprises régionales du tourisme et les organisateurs de voyages, pour créer des synergies, présenter l'offre et promouvoir les circuits touristiques.

« Cette opération nous a permis d'entrer en relation avec les offices de tourisme locaux et les organismes départementaux, contacts importants pour faire connaître notre action en direction des nouveaux arrivants », témoigne Luc Beroud, vice-président de l'association Accueil des villes françaises du Languedoc-Roussillon.

D'ABORD UN SALON...

En 2017, lors de la première édition à l'échelle de la nouvelle région, 107 exposants étaient présents. La moitié de ces entreprises touristiques locales venait pour la première fois. Ce qui représentait 37 hébergements, 35 sites de visites, guides et parcs de loisirs, auxquels s'ajoutaient 35 institutions. 170 visiteurs sont venus les rencontrer sur le salon. À commencer par 42 agences réceptives internationales, dont 8 sociétés leaders pour l'accueil des clientèles japonaises, telle Kuoni, et 7 autres pour les visiteurs chinois, dont CITS, la seule entreprise touristique à figurer parmi les 500 plus grands groupes chinois, et Caissa, installée dans plus de 40 villes de l'empire du Milieu.

Autres visiteurs : 20 agences réceptives françaises, 22 autocaristes et 6 tour-opérateurs. Auxquels s'ajoutent 40 comités d'entreprise (au premier rang desquels Airbus, Thalès Avionics, le CNES, Air France) et 17 chargés d'affaires représentant 38 000 salariés. Ainsi que 13 associations de nouveaux arrivants et de seniors. À ce compte-là, cette année, le comité régional du tourisme vise 130 exposants pour 230 visiteurs (soit 170 sociétés).

...MAIS AUSSI DES ÉDUCTOURS

Le workshop ne serait pas complet sans sa partie « terrain » et ses éductours. D'autant que la Région a beaucoup à montrer avec ses huit sites classés Unesco, ses 40 Grands Sites d'Occitanie-Sud de France et ses deux parcs nationaux.

Contacts

pro.tourisme-occitanie.com
facebook.com/TourismeOccitaniePro
twitter.com/CrtOccitanie
instagram.com/tourisme_en_occitanie_pro

Comité régional du tourisme
site de Toulouse, 15, rue Rivals, CS 78543, 31685 Toulouse Cedex 6

Site de Montpellier, Capdeville Le Millénaire 2 417, rue Samuel-Morse, 34960 Montpellier

↓ Foix, en Ariège.

↑En visite au château de Montségur.

↑L'éductour au pic du Midi.

En 2017, 92 voyagistes, représentant 114 personnes ont participé aux huit circuits de découverte, proposés par les départements et offices de tourisme. Ils sont allés dans les gorges du Tarn, sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, dans la vallée de la Dordogne, dans les Pyrénées, au bord de la Méditerranée, ont testé le city-break à Toulouse combiné à une virée à Albi… Et les autocaristes ont eu droit à un circuit en pays cathare. « *Ma participation à l'éductour dans le Gers et les Hautes-Pyrénées me permet de conseiller efficacement nos agences au Japon, afin que nos clients profitent de ces paysages extraordinaires* », témoigne Yoshiko, du bureau Sato Miki Travel.

Cette année, ce sont les éductours qui ouvriront le bal. Les participants sont invités à deux jours de visites, les 30 et 31 mars, avant la tenue du workshop à Toulouse le 1er avril. Ils ont le choix entre sept thématiques :

Chemin de Saint-Jacques et vallée de la Dordogne. En passant par les classiques que sont le cloître de Moissac, Rocamadour et le gouffre de Padirac, et une visite guidée de Cahors au retour.

Gastronomie vignobles et patrimoine. Cet éductour commence par le vignoble de Gaillac, dans le Tarn, passe par la cité épiscopale d'Albi avec une visite de Sainte-Cécile-d'Albi, véritable cathédrale-forteresse, avant de rentrer par les vignes du frontonnais.

Montpellier Sète et bassin de Thau. La visite de Montpellier commencera par le quartier Port-Marianne. À Sète, après un crochet dans la dernière conserverie artisanale de produits de la mer, le marché des Halles semble incontournable. Tout autant que l'étang de Thau.

Pays cathare. Après la découverte de la bastide de Mirepoix, rendez-vous à Montségur, pour se souvenir des derniers Cathares. Le lendemain, la visite des remparts de Carcassonne sera assurée par un chevalier. Avant celle des châteaux de Lastour, au cœur de la Montagne noire.

Les Pyrénées, les mousquetaires et l'Armagnac. Après une montée au pic du Midi, puis un passage à Lourdes et au Sanctuaire, le deuxième jour sera consacré au pays de d'Artagnan, d'où il est impossible de repartir sans un détour chez un distillateur, ni une visite d'Auch, ancienne cité gallo-romaine et capitale historique de la Gascogne.

Les Pyrénées orientales. Avec Perpignan, le palais des Rois de Majorque et le musée Hyacinthe-Rigaud, puis cap sur Collioure ; l'ancien petit port de pêche catalan, devenu cité de peintres, a gardé tout son charme.

Pays gardois. Il sera question de visiter le pont du Gard, puis Nîmes, ses arènes, sa Maison carrée, et son musée de la Romanité, avant d'aller découvrir la Camargue.

Tous ces chemins mèneront à Toulouse, plus précisément sur la Piste des Géants, entre le nouveau musée L'Envol des pionniers, qui retrace les débuts de l'Aéropostale toulousaine, et à la Halle de la Machine qui dévoilera ses créations aux visiteurs avec peut-être un petit tour de Minotaure…

Le lendemain, lundi 1er avril, s'ouvrira par une visite de Toulouse, via la basilique Saint-Sernin, le couvent des Jacobins et le Capitole, avant de rejoindre l'esplanade Compans-Caffarelli où le workshop se tiendra à compter de 11 heures au centre de congrès Pierre-Baudis.

En chiffres

- **107 exposants** et **170 visiteurs** étaient présents à la dernière édition du salon ;
- **62 % des participants** – qui ont répondu au questionnaire – ont obtenu plus de dix rendez-vous ;
- **605 rendez-vous** avaient été planifiés et près d'un millier d'autres ont eu lieu sur place le jour J ;
- Côté exposants, chacun a rencontré **13 personnes en moyenne** ;
- Pour **92 % des visiteurs** ayant répondu au questionnaire sur la programmation, les rendez-vous correspondaient à la demande de leur clientèle ;
- Cette mise en relation entre professionnels est appuyée par une plateforme en ligne, qui a enregistré en 2017 près de **4 700 messages**.

↓ L'éductour du pont du Gard.

LES GRANDS SITES OCCITANIE - SUD DE FRANCE : 40 INSTRUMENTS JOUENT À L'UNISSON

L'Occitanie - sud de France compte désormais 40 grands sites régionaux. Derrière ces « premiers violons » l'idée maîtresse du nouveau dispositif est de profiter de la notoriété de ces lieux emblématiques pour mettre en lumière tout le territoire et y faire monter en gamme les infrastructures d'accueil.

CHARLINE POULLAIN ET CHRISTIAN GOUTORBE

Avec 30 millions de visiteurs et 14 milliards d'euros dépensés par an, l'économie touristique est la seconde industrie de l'Occitanie, derrière l'agroalimentaire mais devant l'aéronautique, générant 108 000 emplois et 10 % du PIB régional. La volonté de la présidente de Région, Carole Delga, est claire : faire entrer l'Occitanie dans le top 10 des destinations européennes, un défi repris à son compte par Virginie Rozière, présidente de CRT.

Ainsi, le 9 octobre dernier était lancé le réseau des grands sites Occitanie - sud de France. Sur les 40 sites labellisés, 8 sont aux abords de la Méditerranée, 9 dans les Pyrénées et 23 au cœur des territoires. *« L'idée est de s'adosser à des lieux emblématiques et de mettre en place une* « collection ». *Chacun d'entre eux est déjà une destination touristique à part entière, fondée sur un ou plusieurs cœurs emblématiques »*, explique Jean-Louis Guilhaumon, vice-président en charge du tourisme. Ces fameux « cœurs » étant des lieux majeurs de visites.

UNE PORTE D'ENTRÉE SUR L'OCCITANIE

« Les 40 grands sites sont une vitrine et une porte d'entrée sur l'Occitanie, cela permet de faire un maillage et d'irriguer le territoire », estime Nathalie Brixi. La directrice de l'Office de tourisme de Moissac parle d'un « concert à 40 instruments ». *« Cela offre une approche plus large et un impact plus fort. C'est une grande mise en lumière nationale et internationale. »*

« Les 40 grands sites sont une vitrine et une porte d'entrée sur l'Occitanie, cela permet de faire un maillage et d'irriguer le territoire. » Nathalie Brixi

Jean-Louis Guilhaumon, vice-président en charge du tourisme au conseil régional d'Occitanie : *« Nous demandons au grand site de faire œuvre de solidarité, c'est-à-dire de mettre en évidence tout ce qui, dans sa zone d'influence, dans sa périphérie, procède d'un intérêt touristique. »*

« Nous bénéficions d'une grande diversité régionale, il est donc plus facile de communiquer en termes de grands sites », rappelle Nathalie Marcou, directrice de l'Agence touristique des vallées de Gavarnie. Car l'Occitanie regroupe 13 départements sur 72 724 km². *« Les grands sites permettent de créer une harmonie dans cette diversité, c'est en cela que joue l'effet de collection »*, ajoute Clémence Payrot, directrice de l'office de tourisme de Cahors.

NOTION DE SOLIDARITÉ

« Si nous voulons que nos territoires, notamment ruraux et de montagne vivent, il faut que toutes les formes de solidarité se développent et que le grand site se donne pour objet de recenser tout ce qui fait l'objet d'une attractivité dans sa zone d'influence : les visites, musées, les grandes manifestations, l'œnotourisme… », détaille Jean-Louis Guilhaumon. Chaque site candidat a donc dû préciser son approche et ses réalisations dans un dossier, dont l'adoption s'est faite en plusieurs vagues l'an dernier. Ont été passés au crible : le nombre de visiteurs,

les services et équipements d'accueil, la politique touristique du territoire, ses ambitions, la valorisation et la préservation du territoire…

« Nous accompagnons financièrement les porteurs de projets. L'objet étant de procéder à la requalification de ces grands sites, de les doter d'outils qui leur ont fait cruellement défaut, comme les infrastructures nécessaires pour accueillir de façon durable les visiteurs. » Et l'élu précise : *« Nous intervenons avec des subventions à hauteur de 20 à 35 %, en fonction de l'enjeu du projet, de son caractère structurant pour le territoire en matière d'économie touristique et de l'apport des cofinanceurs. »*

Chaque contrat est signé pour cinq ans. Ces feuilles de routes peuvent être revues annuellement car elles font l'objet d'évaluations par un comité de pilotage réunissant l'ensemble des acteurs locaux. *« À terme, nous voulons aussi fédérer les acteurs privés »*, ajoute Jean-Louis Guilhaumon. Du côté des prestataires interrogés, le dispositif est encore trop récent pour qu'ils en ressentent les effets.

TRAVAIL ET THÉMATIQUES TRANSVERSES

Si le nouveau label s'inspire du précédent (avant la création de la nouvelle région), les grands sites ne sont plus rattachés à un lieu, mais ils sont développés à l'échelle d'un territoire. Par exemple, dans le Tarn-et-Garonne, Moissac a donné son nom à un grand site qui compte deux autres cœurs emblématiques que sont les villages d'Auvillar et de Lauzerte. *« Les thématiques qui les lient sont l'histoire, l'architecture et la randonnée »*, ajoute Lauriane Donzelli, de l'agence départementale du tourisme du Tarn-et-Garonne. Comme l'itinérance avec le chemin de Saint-Jacques, le canal du Midi, les balades à vélo… En Ariège, le label différencie deux pôles : médiéval et préhistorique. *« Cela va permettre de structurer notre offre »*, apprécie Cécile Sarrail, du service d'exploitation des sites touristiques de l'Ariège.

Le label s'affranchit aussi des frontières administratives puisqu'il existe de grands sites interdépartementaux, comme celui de Cordes et des cités médiévales, à cheval sur le Tarn et le Tarn-et-Garonne voisin. Dans l'entité Cahors - Vallée du Lot, ce sont des intercommunalités qui travaillent ensemble. *« Pour ce label, on a revu la totalité du contenu. Cela nous pousse à aller plus loin, à travailler sur des actions communes. Cela autorise des dynamiques transverses »*, renforce Karine Odo, qui dirige l'Office de tourisme de Montauban.

« Les grands sites ont des cœurs emblématiques et des zones d'influence », résume Lauriane Donzelli, chargée de communication à l'ADT du Tarn-et-Garonne.

L'enjeu des grands sites est de faire connaître la région en s'appuyant sur des lieux emblématiques.

Dans ce dispositif, les territoires travaillent ensemble, adaptent leur offre et jouent le renvoi de clientèle.

LES 40 GRANDS-SITES

Méditerranée : Agde-Pézénas ; Collioure en côte Vermeille ; La Grande-Motte ; Narbonne ; Perpignan-Méditerranée ; Sète.

Pyrénées : Foix-Montségur, cités médiévales ; Gavarnie Cauterets-Pont d'Espagne ; Lourdes ; Luchon ; massif du Canigó-pays catalan ; Niaux Mas d'Azil sites préhistoriques ; pic du Midi ; Pyrénées Aure Louron ; Saint-Bertrand-de-Comminges Valcabrère.

Cœur d'Occitanie : Albi ; Armagnac, abbaye et cités ; Auch ; aux sources du canal du Midi ; bastides et gorges de l'Aveyron ; Cahors-vallée du Lot ; Carcassonne et citadelles du vertige ; cirque de Navacelles-Lodève ; Conques ; Cordes et cités médiévales ; Figeac-vallée du Lot et du Célé ; gorges de l'Hérault ; gorges du Tarn ; les Cévennes ; Marciac ; Mende, cœur de Lozère ; Millau-Roquefort ; Moissac ; Montauban ; Nîmes-pont du Gard-Uzès ; Rocamadour-vallée de la Dordogne ; Rodez ; Toulouse.

FAIRE SÉJOURNER PLUS LONGTEMPS

« Nous nous renvoyons les visiteurs, on essaie de les faire circuler », explique Clémence Payrot. *« Il faut qu'au pont du Gard, on puisse parler du viaduc de Millau ou de Carcassonne »*, rajoute Jean-Louis Guilhaumon. Surtout pour inciter à allonger la longueur des séjours ou donner envie de revenir et, au-delà, *« pour développer un tourisme des quatre saisons, c'est-à-dire ne pas se limiter à la période estivale »*, rappelle le vice-président au tourisme.

Et cela ne concerne pas que les touristes : *« L'idée est d'amener les habitants de la région à redécouvrir l'Occitanie, les grands sites peuvent leur donner des idées de week-end »*. Vincent Doutres, directeur de l'office de tourisme de Cauterets - Pont d'Espagne souligne d'ailleurs *« le côté écoresponsable »* de la démarche. Il est bien connu que les locaux sont les premiers prescripteurs. *« Aucune démarche de développement n'est initiée s'il n'y a pas fierté d'appartenance à un territoire,* assure Jean-Louis Guilhaumon. *Nos premiers ambassadeurs sont les habitants de notre région. »*

UNE PROMOTION TRANSVERSE

Une petite fille blonde se baigne avec ses parents à Palavas-les-Flots, puis joue dans les ruelles de la cité de Carcassonne. Des années plus tard, la voilà en canoë avec ses copains sous le pont du Gard. On la retrouve ensuite avec son amoureux sur le viaduc de Millau, puis elle lui passe la bague au doigt au Capitole à Toulouse. Dernière scène, ils sont avec leur fille au pic du Midi. Ce spot publicitaire de 45 secondes a été diffusé entre le 4 et le 13 août sur France 2, France 3 et France 5, sous le slogan « Vos plus belles histoires naissent ici ». Le plan de promotion des grands sites d'Occitanie comprend aussi de la signalétique, des totems d'information sur les aires régionales du réseau Vinci Autoroutes, un site internet présentant la collection, une plaquette de présentation et des encarts dans la presse. www.grands-sites-occitanie.fr **G.P.**

© Dominique VIET - CRT Occitanie

↑ Le château de Castelnau.

↓ La vallée de la Dordogne.

© Dominique VIET - CRT Occitanie

© Patrice THEBAULT - CRT Occitanie.

← Rocamadour.

↓ Saint-Cirq-Lapopie rafle tous les titres.

© ChP

TRÉSORS LOTOIS

Cahors, capitale du Quercy, fête cette année les 900 ans de sa cathédrale Saint-Etienne. Également classé à l'Unesco, le pont Valentré y enjambe élégamment le Lot. D'ici, des croisières mènent à Saint-Cirq-Lapopie, joyau médiéval accroché à une falaise à 100 m au-dessus de la rivière. Le long des méandres du Lot pousse le cépage local, le malbec, qui donne le célèbre AOP vin de Cahors. Autre nid d'aigle lotois, Rocamadour, dont les sanctuaires dominent le canyon de l'Alzou, est une ville de pèlerinage depuis le Moyen-Age et demeure l'un des sites les plus visités de France. Côté baignade et canoë, la Dordogne fait de l'œil aux vacanciers. Elle passe au pied de six des plus beaux villages de France, comme Carennac, Loubressac, Collonges-la-Rouge... Figeac, ville d'art et d'histoire, est un passage obligé sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. La ville natale de Champollion abrite le Musée des écritures du monde. Quant au gouffre de Padirac, site privé appartenant à la même famille depuis cinq générations, il a fêté ses 130 ans l'an dernier, battant du même coup le record de 480 000 visiteurs.

© Dominique VIET - CRT Occitanie

CHEZ LES CADETS DE GASCOGNE

Auch est la ville de d'Artagnan. Sa statue domine l'escalier monumental. Il faut gravir d'un pas altier ses 370 marches pour découvrir l'ensemble majestueux formé par la cathédrale Sainte-Cécile, au style gothique flamboyant, la Tour d'Armagnac du XIV^e^ et la préfecture, sise dans l'ancien palais archiépiscopal. À une vingtaine de kilomètres de là se trouvent Lavardens, un des plus beaux villages de France, et son château médiéval. L'abbaye cistercienne de Flaran, fondée en 1151, abrite la collection Simonov qui regroupe une centaine de tableaux du XVII^e^ au XX^e^ siècle : Monet, Steer, Courbet... Et, évidemment, dans le Gers il faut passer à table. Ne pas le faire serait une faute de goût car les spécialités sont nombreuses : melons, charcuteries, foie gras, confits et magrets, volailles fermières, croustades, brioche appelée le pastis, vins des côtes de Gascogne et armagnac, dont Condom était un haut lieu de négoce. Sans oublier Jazz in Marciac. Trois semaines par an le festival donne le ton dans cette bastide du XIII^e^ siècle. Les plus grands noms du jazz ont joué là.

© ChP

←Auch, la ville de d'Artagnan.

© Dominique VIET - CRT Occitanie.

↑ Jazz in Marciac.

↓ Grand Site de Flaran-Baise-Armagnac.

© Dominique VIET - CRT Occitanie

© ChP

DE TOULOUSE AUX PYRÉNÉES

Toujours beaucoup d'actualités dans la Ville Rose. À commencer par la Piste des Géants dans le quartier de Montaudran : sur la piste mythique d'où décollèrent les pionniers de l'Aéropostale toulousaine, le musée L'Envol vient d'ouvrir en leur mémoire. Juste à côté de la Halle de la Machine où sont installées depuis peu les créations de la compagnie La Machine, son célèbre Minotaure en tête. Après le couvent des Jacobins, le musée des Augustins et celui des Abattoirs, pourquoi ne pas visiter la demeure classée de Pierre-Paul Riquet, le génial inventeur du Canal du Midi ? Au nord-est de Toulouse, sur 2 ha, il aménagea des « bassins d'essai ». La Haute-Garonne va jusqu'aux Pyrénées. L'agence départementale du tourisme communiquait d'ailleurs l'an dernier sur ses sommets à 3 000 m. Comme au-dessus de Luchon, où les skieurs hauts-garonnais ont leurs habitudes. Voici deux ans, la Fédération française de randonnée exhumait du passé la Via Garona, une ancienne voie de pèlerins, qui part de la cathédrale Saint-Sernin à Toulouse et suit la Garonne, avec les Pyrénées en ligne de mire. Elle traverse le Volvestre et Comminges et rejoint une autre cathédrale, celle de Saint-Bertrand-de-Comminges.

© Dominique VIET - CRT Occitanie

↑ Luchon.

← La place du Capitole au réveil du Minotaure.

© CD131 Manuel HUYNH

↑ La Via Garona suit la Garonne, traversant le département du nord au sud.

QUAND LE TARN TUTOIE LE CIEL

En ce mois de mars, Albi promet de l'exotisme avec la 64e édition de son carnaval. L'occasion de découvrir autrement la cité épiscopale classée au Patrimoine mondial de l'Unesco et son incroyable cathédrale Sainte-Cécile, chef-d'œuvre de l'art gothique méridional. Mais aussi le palais de la Berbie – en travaux – qui abrite une collection d'œuvres de Toulouse-Lautrec. L'Exposition de printemps (du 16 mars au 30 juin) s'intitule Alberto Giacometti, d'après modèle. Après un adieu à la ville par le Pont-Vieux dominant le Tarn, il est temps d'aller découvrir Cordes-sur-Ciel. Bâtie sur un puech de Mordagne au lendemain des croisades ayant décimé les Cathares et leurs protecteurs, Cordes offre un véritable bond dans le temps… Au pied des façades richement ornées de la maison du Grand Fauconnier ou du Grand Ecuyer, le XIIIe siècle ressurgit. Au cœur du grand site, Cordes fait profiter de sa renommée d'autres bastides médiévales. Et ce, jusqu'au Tarn-et-Garonne voisin, avec le très beau village de Bruniquel, où fut tourné *Le Vieux Fusil*.

© B.Piquart – Office de Tourisme - Cordes

↑ Cordes émerge.

↓ Albi.

↓ La cathédrale Sainte-Cécile d'Albi.

© Dominique VIET - CRT Occitanie

© Patrice THEBAULT - CRT Occitanie

© ADT82

© ADT82

© ChP

↑ Vus chez un chocolatier de Montauban.

↑ Le cloître de Moissac.
← Il fait bon prendre un pot place Nationale.

VIRÉE DANS LE TARN-ET-GARONNE

De la brique rouge et des ruelles commerçantes, le centre-ville de Montauban est un vrai coup de cœur. Fondée en 1144 par le comte de Toulouse, la ville est convertie au protestantisme au milieu du XVI^e^. L'église Saint-Jean servit de fortin durant les guerres de religion. Symbole fort de la reconquête, initiée en 1621, la cathédrale Notre-Dame-de-l'Assomption se démarque avec sa pierre blanche… Ou du moins son trompe-l'œil. Le Pont-Vieux mène au quartier Ville-Bourbon, celui des anciens drapiers. Ici, devant le Tarn, se dresse le musée Ingres en plein travaux. À Moissac, c'est toujours un choc de pousser la porte du cloître. 76 chapiteaux, chacun orné d'une sculpture unique, enserrent un immense cèdre. Fondée au VII^e^ siècle, l'abbaye Saint-Pierre fut rattachée en 1047 à celle de Cluny. Grande étape de pèlerinage sur la voie du Puy, elle est classée à l'Unesco au titre des chemins de Compostelle. Tous les jours, les groupes peuvent réserver une visite guidée thématique. Contiguë et contemporaine du cloître, l'église Saint-Pierre est entièrement peinte. Les arcs romans du rez-de-chaussée sont surmontés d'autres, gothiques. Le paradis et l'enfer s'illustrent dans la pierre de son tympan. Suite aux inondations de 1930, Moissac a connu des reconstructions art déco. Pour suivre la thématique de l'eau, pourquoi ne pas flâner jusqu'au pont-canal du Cacor, ouvrage d'art du XIX^e^ ? Au Moulin de Moissac, près de 500 enfants juifs furent cachés pendant la guerre. Autre cœur emblématique : Lauzerte, l'un des plus beaux villages de France. Sur son piton, la bastide du XII^e^ siècle domine les vallons du Quercy blanc.

L'ARIÈGE ENTRE CITÉS MÉDIÉVALES ET PRÉHISTOIRE

Les sites ariégeois sont désormais présentés selon deux thématiques : médiévale et préhistorique. La première s'intitule Foix, Montségur, cités médiévales. Après des mois de travaux, le château de Foix devrait rouvrir en juin. Les visiteurs entreront désormais par l'ancien palais des Gouverneurs en contrebas des murailles. Ils trouveront une nouvelle présentation muséographique pour mieux se replonger au temps de Gaston Fébus. Après un détour par les bastides de Mirepoix et de Saint-Lizier, la trace des Cathares mène tout en haut des citadelles du vertige, à Roquefixade et, bien sûr, à Montségur où les derniers Bonhommes périrent sur le bûcher. Dans la partie préhistoire, Niaux est l'une des rares grottes ornées ouverte au public, l'entrée Mas d'Azil est si importante qu'elle abrite une route et une rivière, et Lombrives est la plus vaste d'Europe. Une histoire reprise au parc de la préhistoire de Tarascon-sur-Ariège, le site le plus visité du département.

© ADT09

© ADT09

↑ Le château de Foix, monument historique depuis 1840, doit rouvrir en juin avec une nouvelle entrée par l'ancien palais des Gouverneurs.

↑ Le monde souterrain ariégeois.
↓ Montségur.

© Dominique VIET - CRT Occitanie.

© Patrice THEBAULT - CRT Occitanie

↑ Gavarnie.

© Patrice THEBAULT - CRT Occitanie

↑ Le pic du Midi.

TOUTE LA MAJESTÉ DES HAUTES-PYRÉNÉES

Les Hautes-Pyrénées en imposent. Au cirque de Gavarnie, l'immensité subjugue. Difficile de détacher son regard de cette gigantesque muraille naturelle, inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco. Ses voisines sont la station thermale de Cauterets et Pont d'Espagne, au cœur du parc national des Pyrénées, aussi appelé « le Petit Canada ». Plus loin, en lisière de l'Espagne, les vallées d'Aure et de Louron comptent une cinquantaine de villages. Au pic du Midi, un téléphérique rejoint le sommet à 877 m, où 600 m² de terrasses et une passerelle vitrée donnant l'impression de marcher au-dessus du vide offrent une vue à 360° sur la chaîne des Pyrénées, les plaines du sud-ouest et les contreforts du Massif central. Le lieu abrite un observatoire et l'espace muséographique le plus haut d'Europe. Nouveau, une tablette tactile baptisée Histopad propose une visite en réalité augmentée, montrant les espaces inaccessibles, la faune, la flore, les différents sommets… Il est possible de se restaurer sur place : un nouveau restaurant peut accueillir 120 personnes à l'intérieur et 50 personnes en terrasse.

↓ Le viaduc de Millau.

© Dominique VIET - CRT Occitanie

LES MULTIPLES FACETTES DE L'AVEYRON

L'Aveyron compte des grands sites très divers. Depuis sa fondation au XIe siècle, Conques, haut lieu de la Chrétienté n'a cessé d'accueillir des pèlerins. À Rodez, le musée Pierre-Soulages présente plus de 500 œuvres données par l'artiste. Le grand site dénommé Bastides et gorges de l'Aveyron incorpore les villages tarno-garonnais Saint-Antonin et Caylus. Un paradis pour le canoë, l'escalade, la spéléo et les visites des forteresses. Au cœur du parc naturel régional des Grands Causses se trouve Millau, ville d'art et d'histoire. Son célèbre viaduc fait l'objet de visites, dont une passant par la pile du pont. Sur ce Larzac lunaire, marqué par les ordres templiers et hospitaliers, cinq sites fortifiés existent : La Couvertoirade, La Cavalerie, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Saint-Jean-d'Alcas et Le Viala du pas de Jaux. Plus au sud, l'abbaye cistercienne de Sylvanès accueille chaque été un festival de musique sacrée. À Roquefort se trouvent les caves naturelles d'affinage. La première fête du Roquefort s'y tiendra du 27 au 28 avril pour célébrer l'AOP.

© Dominique VIET - CRT Occitanie

↑ Dans les caves de Roquefort.

© G.TORDJEMAN - Office de Tourisme de Conques

↓ Conques.

↑ Le cirque de Navacelles.

↑ Saint-Guilhem-le-Désert.

L'HÉRAULT AFFICHE SA COLLECTION DE GRANDS SITES

C'est le département le mieux doté d'Occitanie, du vertigineux cirque de Navacelles à Saint- Guilhem-le-désert, en passant par les gorges de l'Hérault paradis des pèlerins et des randonneurs, Pézenas pour ses antiquaires, Molière et Bobby Lapointe, Agde pour son fleuve et son Ephèbe et La Grande-Motte, patrimoine du XXe siècle. Mais bien plus encore : depuis son réaménagement paysager finalisé en juillet 2017, l'espace Fonséranes de Béziers est devenue la pièce maîtresse touristique de tout le canal du Midi qui court sur 240 kilomètres de Toulouse à Marseillan. Pour que les bateaux puissent franchir le dénivelé de Fonséranes, ils doivent emprunter un escalier de neuf écluses successives. L'opération est spectaculaire et parfois même acrobatique. Plus de 9 000 passages chaque année. Sur les berges, les visiteurs-observateurs sont aux premières loges après s'être plongés dans la vidéo immersive qui détaille le défi insensé et réussi de Pierre-Paul Riquet. Fonséranes est merveilleusement paysager dans le respect absolu de ce qui existait à l'origine, ce qui en fait aujourd'hui un agréable lieu de découverte avec restaurant panoramique.

© C.DESCHAMPS - CRT Occitanie.

↑ Le canal du Midi.

L'AUDE, FORCÉMENT LA CITÉ DE CARCASSONNE

Synthèse absolue de 2 600 ans d'architecture défensive, avec sa bastide Saint-Louis en contrebas, elle ne pouvait pas échapper à la tendance des visites théâtralisées, ce que propose l'office du tourisme pour découvrir la citadelle médiévale la mieux préservée d'Europe. On le doit à la remarquable intervention de l'architecte Viollet Leduc pour réparer, embellir et moderniser au XVIIIe les 52 tours et la double enceinte. Et, le charme absolu des belles pierres persiste, sublimé par le classement au Patrimoine mondial de l'Unesco célébré en 2018. La force d'attraction se prolonge en direction des autres citadelles du vertige, perchées sur les hauteurs pyrénéennes, émergeant d'une nature sauvage. Outre la bastide, le canal du Midi est l'autre richesse de Carcassonne, et le second label Unesco. Narbonne est un trésor touristique méconnu, d'une grande richesse patrimoniale : musée des archevêques, vestiges de via domitia, cathédrale Saint-Just - Saint-Pasteur (gothique rayonnant) en attendant le futur musée de la Romanité. Et la ville est elle-même cernée par des pépites : canal de la Robine, massif de la Clape, abbaye de Fonfroide.

PYRÉNÉES-ORIENTALES, LE FAUVISME INTEMPOREL

Le temps n'a de prise ni sur le fauvisme ni sur Collioure, port inondé de cette lumière hypnotisante pour Matisse et Derain. La capitale du conditionnement à la main des anchois reste une destination de rêve (et de selfies) aux multiples portes d'entrée : Collioure historique, Collioure et la religion, Collioure et la vie militaire avec visite de ses forts qui dominent la ville : la citadelle Carré, le fort Miradou qui abrite le Centre national d'entraînement commando. Le chemin du fauvisme est plus complet : seize stations (neuf de Matisse dont *La Japonaise au bord de l'eau* et sept de Derain). Il s'agit de retrouver, in-situ, les sensations visuelles de l'artiste, là où il a posé son chevalet. Toutes les rues passent par le café des Templiers et la collection de la famille Pous.

Il faut vivre un peu au cœur même de Perpignan, ville d'arts et d'Histoire. Découvrir le patrimoine du cœur de la cité, la cathédrale Saint-Jean-Baptiste, le Campo Santo, le palais des Rois de Majorque, l'hôtel Pams, le musée Rigaud, en plus de la joie de vivre dans les rues. Avec ou sans tramontane. À voir aussi, Céret et Tautavel.

↓ Rue de Collioure.

↑ Le pont du Gard.

LE GARD MET SON PONT EN LUMIÈRES

La curiosité attachée au pont du Gard ne faiblit pas. Plus d'un million de visiteurs chaque année, chemine pour découvrir les contributions permanentes et les expositions temporaires (Quoi de neuf au Moyen-âge ?)... mais aussi et surtout pour arpenter le pont, percer les mystères de sa construction par les experts romains. En visite guidée, l'accès au troisième niveau, celui de la canalisation proprement dite est de loin le meilleur choix de visite (jamais plus de 20 personnes). On peut aussi participer à une visite-dégustation de vins romains sur les terrasses qui dominent la rivière dans le sillage du restaurant des Terrasses capable d'accueillir jusqu'à 200 convives. Cette année, le pont du Gard est offert en nocturne et à tarif réduit avec une mise en lumières incluant un spectacle son et lumière de 30 minutes.

Dans le sillage du pont, Uzès mérite une attention toute particulière pour son patrimoine préservé et son marché du samedi matin, l'un des plus beaux de France. Aigues-Mortes s'offre en capitale touristique de la Petite Camargue, avec sa ville fortifiée au bord des étangs et ses salins. Nîmes reste bien sûr la richesse cardinale et romaine du département le plus à l'est de l'Occitanie.

LOZÈRE : LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

Le salut touristique de la Lozère tombe du ciel. Depuis que le parc national des Cévennes a obtenu le label RICE (Réserve internationale de ciel étoilé), une impressionnante dynamique est mise en œuvre pour calibrer les points lumineux dans les villes et les villages, cartographier les paysages nocturnes remarquables et, à terme, installer des belvédères pour observer les étoiles. Ou simplement pour rêver. Des hébergeurs et des accompagnateurs suivent des formations pour tirer le meilleur parti de cette curiosité vertueuse et des mesures qui respectent désormais le juste repos nocturne des espèces animales et des végétaux. 2019 sera la première saison complète La Tête dans les étoiles en Lozère et dans les Cévennes gardoises et héraultaises. En Lozère, il faut prendre le temps de faire la route pour sillonner les causses, les gorges du Tarn et de la Jonte encore plus sauvages, pour randonner sur le mont Lozère. Pour découvrir Mende, la discrète capitale. Ou marcher sur les traces de la bête du Gévaudan.

NOS OFFRES GROUPES

Visites guidées, demi-journées, journées et séjours de groupes «tout compris». Exemple de programme sur-mesure :

BÉZIERS & LES 9 ÉCLUSES DE FONSERANES SUR LE CANAL DU MIDI, PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

10h Visite guidée du centre historique de Béziers
Rendez-vous avec votre guide et visite à pied du cœur historique, à la découverte des principaux sites et monuments de l'antique cité : la Cathédrale St Nazaire, l'Église de la Madeleine, les Halles, le Forum, les Allées Paul Riquet...

12h Déjeuner
Dans ce restaurant au cœur des rues historique, un déjeuner savoureux. Menu :
> Entrée au choix : Salade de gésier avec foie gras OU tartare de saumon maison
> Plat au choix : Bocconcini (escalope de veau roulé avec jambon serrano, fromage cuit au four avec sauce morilles) OU Rôti de pintade farci au cèpes OU Encornets farcis maison
>Fromage ou dessert + Café & 1/4 vin compris

Tarif : 42€/personne
Calculé sur la base d'un groupe de 25 à 35 personnes

14h40/15h «Voyage dans le temps» Cinéma immersif du site des 9 écluses de Fonseranes
Grâce à des images projetées sur tous les murs et le sol de cette salle de cinéma étonnante, ce film vous «plonge» au cœur de l'histoire du Canal du Midi, des 9 Écluses et de leur créateur, le biterrois Pierre-Paul Riquet.
Film de 14mn / diffusion en continu toutes les 20mn de 10h20 à 16h40/ 19 places max / 2 séances réservées

15h45 Montée des écluses de Fonseranes en bateau
Vivez une expérience intense : embarquez au pied des écluses de Fonseranes, naviguez sur le Pont-Canal à 12m de haut, profitez de la vue spectaculaire sur l'acropole de Béziers... et enfin remontez les écluses de Fonseranes en bateau. 1h d'émotions pures.

17H Fin de notre offre

Ce tarif comprend : *une visite guidée de Béziers de 2h avec 1 guide, un déjeuner dans un restaurant à Béziers avec entrée + plat + dessert + café + ¼ vin par personne, une séance du film en immersion à Fonseranes, une balade en bateau d'1h environ et le stationnement d'un bus sur le parking du site de Fonseranes.*
Ce tarif ne comprend pas : *le transport, les transferts et les dépenses personnelles. Cette offre n'est pas contractuelle et sera valable en 2019 sur réservation uniquement et selon disponibilité.*

OFFICE DE TOURISME
Béziers méditerranée

Votre contact :
Patricia Siguier
Chargée de conception de produits touristiques et commercialisation
Tel : 04 99 41 33 83
e-mail : patriciasiguier@beziers-mediterranee.com
WWW.BEZIERS-IN-MEDITERRANEE.COM

LE TRAJET PARCOURU PAR LES AUTOCARS ORTET

Avec une centaine de véhicules et autant de salariés, l'autocariste haut-garonnais Ortet a été parmi les premiers à rouler pour FlixBus. L'an dernier, il a racheté deux transporteurs locaux de voyageurs.

CHARLINE POULLAIN

↑ Le transporteur haut-garonnais s'est lancé dans l'aventure FlixBus dès 2015.

↑ Pour le ramassage scolaire (Intouro Mercedes).

© Ortet

Juste à côté du siège des cars Ortet à Cazères-sur-Garonne passe l'autoroute A64, dite La Pyrénéenne, qui offre une voie royale au transporteur. *« On a des demandes tout le temps,* assure Lionel Thil, responsable du centre d'exploitation et directeur commercial. *Nous avons développé notre portefeuille clients et, ce dont je suis le plus fier, c'est la fidélité de nos clients. »*

« En Occitanie, on est sur des marchés très concurrentiels, poursuit-il. *Nous avons fait le choix de ne pas tomber dans le piège et de s'en sortir par le haut. On préfère traiter un volume important de demandes, ce qui nous permet de nous développer un peu plus tous les ans. »* Et même beaucoup l'an dernier avec le rachat de deux sociétés : le transporteur haut-garonnais Ducos et ses treize véhicules et l'entreprise ariégeoise Du Nord au Sud avec quinze cars. Ce qui porte la flotte Ortet à 103 véhicules.

↘ Les débuts de la société Ortet.

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

L'entreprise date de 1946. *« C'est mon grand-père qui a ouvert à Saleich quelques lignes pour aller aux marchés de Saint-Girons et de Saint-Gaudens »,* rappelle Thierry Ortet, le gérant. Son grand-père Joseph Ortet crée des transports de marchandises et de voyageurs, que son fils Henri reprendra dans les années 1970. À l'époque, la société assure beaucoup de transferts de personnels pour Elf-Aquitaine, alors implantée à Boussens.

En 1989, le petit-fils, Thierry Ortet, intègre l'entreprise familiale. *« On a continué à développer les deux activités »,* explique-t-il. Dix ans plus tard, en 1999, la société est scindée en deux : Ortet location transport services pour les marchandises et Autocars Ortet pour les voyageurs.

C'est l'époque où les transports scolaires prennent leur essor. Ne tardent pas à s'y ajouter les séjours linguistiques. Ainsi que l'activité tourisme à l'étranger, axée sur les groupes du troisième âge. *« Le réceptif est plus récent »,* avec notamment Airbus, que Thierry Ortet qualifie de *« poumon de l'économie locale et régionale ».*

LE GOÛT DE L'AVENTURE

Désormais, la moitié de l'activité et du chiffre d'affaires est constituée par les lignes régulières de voyageurs. Essentiellement des transports scolaires sur l'axe de l'A64, de Cazères à Toulouse.

© Ortet

↑ Des minibus très VIP.

© ChP

↑ Le salon du Setra 411HD, un 38 fauteuils en série limitée.

L'entreprise exploite aussi des lignes départementales et une régionale entre Toulouse et Saint-Girons (Ariège) qui se prolonge en hiver vers la petite station de ski de Guzet. *« On opère en locale avec tous les acteurs de la mobilité »*, résume Thierry Ortet.

Son entreprise est même allée plus loin, puisqu'il s'agit d'un des premiers transporteurs à intégrer le réseau FlixBus, en novembre 2015. Pour une ligne Toulon-Toulouse, une autre poussant jusqu'à Bordeaux et une troisième allant à Barcelone. Un investissement important puisqu'il a fallu équiper les véhicules grand tourisme et recruter. *« On est une PME, cette aventure plutôt destinée aux grands groupes nous permet d'acquérir plus d'expérience »*, estime Lionel Thil. Comme la découverte de nouveaux modes de gestion, avec la billettique dématérialisée. *« C'était l'occasion de diversifier nos activités avec une prise de risque car les investissements sont lourds pour quelque chose que l'on ne commercialise pas, il faut avoir le goût de l'aventure,* commente Thierry Ortet. *Et on n'est pas au bout, c'est un marché en plein développement, il n'est pas encore mature. »*

© ChP

↑ Thierry Ortet est la 3e génération à la tête de la société de transports.

↑ Lionel Thil, le responsable commercial et d'exploitation.

LE BEST-SELLER DEPUIS TROIS ANS, C'EST LE PÉRIGORD

L'autre moitié du chiffre d'affaires est réalisée par le transport occasionnel. Dont les sorties périscolaires et les voyages linguistiques. Pour l'accueil de groupe en Occitanie, la société travaille avec des tour-opérateurs de toute l'Europe. *« Le best-seller depuis trois ans c'est le Périgord »*, explique Hélène Primaut, assistante commerciale. Avec un départ de Toulouse, un passage par Cahors, les ruelles de Sarlat, les grottes de Rocamadour, le gouffre de Padirac… Les touristes allemands et autrichiens en raffolent. Nouveauté, le Festival des lanternes de Gaillac est très demandé.

Ils proposent aussi leur propre programmation, comme ces quatre jours en Occitanie : après le centre-ville de Toulouse et l'inévitable visite aéronautique, c'est une mise au vert dans le Couserans, au pied des Pyrénées. Sur six jours, le circuit passe par les tables du Gers, les bastides du Tarn et les gorges de l'Aveyron.

« Il y a aussi le tourisme pur, quand on part avec la clientèle locale. On va beaucoup sur la Côte d'Azur, en Corse. Il y a des circuits en Italie et en Espagne, en Belgique… liste le responsable commercial. On n'a pas de limite, on va là où les clients nous demandent. » Avec la création et la commercialisation de voyages de groupes sur mesure, pour les associations, comités d'entreprise, clubs sportifs, séminaires… Parmi les destinations à succès : Le Puy du Fou et le parc Port Aventura, à Salou. Enfin, Ortet loue aussi des véhicules VIP de toutes capacités.

LES NOUVEAUX MODES DE DÉPLACEMENT

« Nous avons des inquiétudes sur le recrutement de conducteurs », explique Lionel Thil. Difficile d'en trouver pour les tournées scolaires aux faibles volumes horaires. S'y ajoute, le déficit d'attrait de la profession, même si *« les lignes nationales rehaussent cette image »*.

Enfin, les mobilités évoluent : *« Le coût de déplacement individuel est de plus en plus important, il faut réfléchir aux nouveaux modes de déplacement »*, rappelle Thierry Ortet. Il évoque le train, le bus et le covoiturage. *« On a tort de vouloir opposer ces modèles, ils sont complémentaires, de la longue distance à la courte. Nous avons notre rôle à jouer en accompagnement des décideurs locaux. »*

© ChP

← Dans la tour de contrôle où sont gérés tous les trajets opérés par les cars Ortet.

En chiffres :

- 103 véhicules, dont 14 cars de tourisme. 27 véhicules ont été acquis l'an dernier lors du rachat de deux entreprises ;
- Le chiffre d'affaires pour la partie transport de voyageurs a dépassé les 5 millions d'euros ;
- Une centaine de chauffeurs, dont des mi-temps, et neuf personnes à l'administration.

Les Autocars Ortet fait partie de l'expérimentation régionale sur les moteurs à gaz et a intégré le cluster Tran TEN, où des transporteurs, syndicats, organismes de formation et entreprises du numérique réfléchissent sur la transition énergétique et les nouvelles technologies.

autocars-ortet.com

GRANDS BUFFETS DE NARBONNE : LES SAVEURS À VOLONTÉ

En novembre 2018, Carole Delga a désigné Louis Privat, fondateur du restaurant Les Grands Buffets de Narbonne, ambassadeur de la gastronomie, du vin et du tourisme. Ce chef d'équipe a développé ce concept unique de conservatoire de la cuisine française. Pour mettre à la portée du plus grand nombre (37,90 € le menu unique à volonté) les arts français de la table.

CHRISTIAN GOUTORBE

Repus, au-delà de ce qui était prévu, et intarissables : ce sont les heureux convives des Grands Buffets de Narbonne qui convertissent en superlatifs sur les réseaux sociaux, leur expérience gustative unique au monde. Ils viennent d'Albacete, ou d'Alicante, de Lyon ou de Gruissan. Ils ont réservé longtemps à l'avance. Ils se sont mentalement préparés pour ce rendez-vous des saveurs qui va finalement dépasser leur imagination. Car il est impossible d'imaginer une telle variété de plats à disposition et à volonté : neuf sortes de foie gras, neuf types de jambons crus, une fontaine de homards, une rôtisserie, cinquante desserts différents fabriqués par une équipe passionnée de six pâtissiers. Et directement puisés dans la tradition française.

Depuis décembre dernier la proposition se corse encore un peu depuis que le fameux plus grand plateau de fromages du monde dans un restaurant a été installé. Une telle offre, incroyablement riche en variété et de grande qualité, débouche sur un succès considérable. En 2018, 342 000 personnes se sont restaurées dans ce labyrinthe gustatif impressionnant qui séduit, y compris les gastronomes les plus affûtés. Quand on parle des Grands Buffets à Yann Le Faou, de Touren France, à Kehl (Allemagne), immédiatement il dégaine son smartphone pour montrer, photo après photo et commenter à volonté. *« Regardez les desserts ! Non mais regardez ! C'est quelque chose de jamais vu. Les Grands Buffets vont devenir la pierre angulaire de nos tours en Occitanie »* s'exclame-t-il avec enthousiasme.

Les tour-opérateurs chinois confient le même positif étonnement et une égale envie de faire partager à leurs voyageurs un pan entier de la culture culinaire et du bien-vivre français. Dans les salles du restaurant, depuis bientôt cinq ans, on parle aussi beaucoup espagnol, surtout depuis que *Master Chef* Espagne est venu jouer sa finale dans les cuisines des Grands Buffets.

LA « CANTINE » DE PIERRE RICHARD ET DE GILLES GOUJON

À l'évidence, Pierre Richard fait partie des clients et amis les plus assidus des Grands Buffets Depuis pratiquement la création de l'établissement. L'acteur est aussi un réputé vigneron dans son domaine château Bel-Evêque, à Gruissan (Aude) à moins d'un quart d'heure du célèbre restaurant. Et, il vient régulièrement dédicacer ses bouteilles sur place dans une ambiance que l'on peut facilement imaginer, surtout lorsqu'il croise la légendaire bonne humeur du chef de l'auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (Aude). *« Le restaurant Les Grands Buffets est unique par sa performance culinaire de qualité exceptionnelle. On a les yeux qui pétillent. On a toujours envie de se lever de table pour partir à la découverte. Car, ici, il y a toujours quelque chose de nouveau à découvrir et à déguster »*, s'exclame le chef qui affiche trois étoiles au guide Michelin depuis 2010.

Questions à…

Louis Privat
« Nous sommes aujourd'hui une destination finale »

Pourquoi avoir lancé fin 2018 le concept de plus grand plateau de fromages du monde ?

Nous avons mis au point ce plus grand plateau mondial parce que la France, c'est bien connu, est le pays des fromages. Pouvait-on imaginer que la plus belle, que la plus complète sélection proposée dans un restaurant soit un jour revendiquée par Shanghai, Dubaï ou Las Vegas ? C'est non, assurément même si cela nous a réclamé plusieurs années pour choisir les fromages et surtout les meilleurs producteurs. C'est mon épouse Jane, qui s'est chargée de cette tâche délicate en lien avec David Marrand maître crémier du restaurant et surtout l'expert Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France fromager. Ainsi nous proposons 110 références dont une quarantaine produite en Occitanie.

La mise en place de ce plateau de fromages a-t-elle entraîné une forte augmentation des réservations ?

Au moment de la présentation de cette première mondiale nous avons noté un sursaut des réservations et une plus forte activité de visites sur le site internet. Mais nous sommes en forte croissance permanente à plus de deux chiffres. Et il est bien difficile d'identifier le critère déterminant de cet engouement. Ainsi, début février pratiquement toutes les tables pour les services de week-end étaient déjà réservées jusqu'en juin. Nous sommes aujourd'hui dans un système qui se rapproche de celui des établissements de la haute gastronomie où il faut réserver très longtemps à l'avance pour être sûr d'avoir sa place. Nous sommes devenus une destination finale, qui vaut le détour selon la formule consacrée, et cela se ressent sur l'économie touristique narbonnaise, notamment pour l'hôtellerie.

Quelle est la recette de votre réussite ?

Il n'y a pas de recette. Il y a du travail, beaucoup de travail et des équipes extraordinaires de compétence de talents et d'implication dans l'entreprise. Nous employons aujourd'hui cent vingt permanents totalement formés à l'esprit maison basé sur la générosité et l'esprit d'accueil. L'objectif, c'est d'arriver à augmenter notre capacité d'accueil pendant la période hivernale, durant laquelle on ne peut pas utiliser les espaces extérieurs de l'établissement. Dans cet esprit, nous allons proposer un nouveau lieu, une tente d'apparat dans un décor d'esprit XVIII^e^ et Louis XIV pour que nos clients puissent vivre encore une autre expérience. Et qu'ils soient satisfaits au point de vouloir revenir. C'est le principal enseignement que nous avons tiré d'un récent sondage réalisé à Toulouse auprès de nos clients. Tous, à 100 % étaient disposés à revenir pour Les Grands Buffets.

« Franchement ? C'est vraiment très bon, très travaillé, très bien cuisiné. Nous sommes plutôt des clients de restaurants gastronomiques, davantage en tout cas que de buffets à volonté. Mais, là j'avoue que nous sommes impressionnés », confie Ana, collectionneuse barcelonaise de belles tables, qui a testé cette « curiosité » devenue une des références des discussions dans les dîners entre amis en Catalogne du sud. Avec immanquablement la consultation des photos sur le smartphone transformé en arme absolue d'adhésion au concept Grands Buffets.

Pour en arriver là, Louis Privat, le pdg-fondateur a multiplié les innovations commerciales : l'eau minérale à prix coûtant, le vin d'appellations au tarif caveau et au verre. Et, Louis Privat, restaurateur visionnaire, avisé collectionneur de la belle argenterie des grandes maisons françaises, entend pousser l'aventure culinaire encore un peu plus loin.

↑ Carole Delga a ouvert le salon Regal en rappelant la teneur du Pacte régional pour une alimentation durable.

VIVRE UNE EXPÉRIENCE À TRAVERS UN TOURISME GOURMAND

La gastronomie tient une place importante en Occitanie, première région bio de France. Preuve en est, le conseil régional vient d'augmenter de 5 millions d'euros son budget consacré à l'agriculture afin de financer son Pacte pour une alimentation durable. Sur ces bases solides, un tourisme gourmand se développe pour apporter aux visiteurs l'expérience gustative qui restera dans les mémoires autant que les paysages ou les rencontres.

CHRISTIAN GOUTORBE ET CHARLINE POULLAIN

Pour un condensé des saveurs régionales, rien de tel que de fureter parmi les allées du salon Regal, un acronyme pour les Rencontres gustatives, agricoles et ludiques, qui se tient tous les ans en fin d'année. Idéal pour trouver de quoi garnir les tables de fête en circuit court : salaisons, fromages et foie gras, huîtres et moules, vins et spiritueux, macarons et croustade… S'y tiennent également des conférences et ateliers de cuisine, une mini-ferme… Une nouveauté pour la 16e édition, qui s'est tenue cet hiver au parc des expositions de Toulouse, l'entrée était gratuite.

↑ Le salon Regal était le 16e, auparavant connu sous le nom de Sisqa, salon de la qualité alimentaire.

La partie dédiée à l'agriculture biologique comptait une vingtaine de stands, dont celui de l'association interprofessionnelle Interbio Occitanie, qui fédère les producteurs depuis décembre 2017 et qui anime un observatoire. Car l'Occitanie est la première région bio de France, en nombre de fermes (22 % des exploitations nationales bio) et de surface. 8 200 exploitations ont obtenu le label ou étaient en conversion en 2016, soit 13 % de plus que l'année précédente. *« Nous avons beaucoup de petites exploitations qui cherchaient ainsi à créer de la valeur ajoutée »,* explique Nancy Faure, directrice d'Interbio Occitanie.

UN PACTE RÉGIONAL

Autre preuve de l'engagement régional : l'alimentation a été instaurée comme grande cause régionale 2018. Les citoyens étaient conviés à une consultation, dont la présidente de Région a dévoilé les résultats lors de l'inauguration du récent salon Regal : sur un millier de contributeurs, 92 % veulent une alimentation de qualité, locale et bio.

La Région a traduit cela en un « Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie ». Parmi ses dix actions phare : un soutien aux agriculteurs via un accompagnement et des aides à l'investissement, une centrale alimentaire et des transports mutualisés. Dans un tiers des lycées de la région, 40 % de l'alimentation proposée est bio ou locale. *« Ce chiffre doit doubler à la rentrée »,* a annoncé la présidente Carole Delga. L'ensemble des mesures a été évalué 5 M€. Faisant passer le budget régional de 70 à 75 millions d'euros.

TOURISME ET GOURMANDISE

Il était donc assez naturel que cet engagement vis-à-vis de la population et des producteurs trouve une déclinaison dans la dimension Tourisme, notamment un tourisme de groupe qui a de plus en plus le mot « expérience » à la bouche. Pour faire saliver les participants, les inviter à mettre parfois la main à la pâte, rien de tel que de les emmener dans les entreprises et les sites de production.

De fait, l'association Tourisme gourmand en Occitanie, créée en 2017, regroupe treize dirigeants d'entreprises agricoles et agroalimentaires, qui proposent des visites, ateliers, cours de cuisine, séminaires et même des voyages gourmands. Ils produisent des olives, des fromages, des huîtres, du foie gras, des friandises, des vins… et invitent les groupes à une découverte gourmande de leurs territoires.

À chaque étape, dans l'entreprise, un « guide gourmand » est formé pour proposer des parcours sensoriels, pour faire déguster des produits et suggérer des accords entre mets et boissons. Mais aussi pour conseiller les organisateurs de voyages en groupe et leur soumettre des propositions et des programmes sur mesure. Leur objectif à terme : réunir 30 domaines, coopératives et autres entreprises de l'alimentaire d'ici fin 2020. L'association a développé son propre site vitrine qui offre un catalogue grandissant de visites disponibles.

www.tourismegourmandenoccitanie.fr

Le salon Regal est une belle opportunité pour trouver, dans les allées, les entreprises qui ouvrent leurs portes pour faire découvrir leurs produits et leur fabrication. Nous vous emmenons visiter quelques stands.

LE BŒUF D'AUBRAC

La robuste vache Aubrac aux yeux de braise a bien failli disparaître dans les années soixante-dix, mais une poignée d'éleveurs en a décidé autrement. L'association bœuf fermier d'Aubrac compte actuellement 537 membres. Elle a été créée par les éleveurs eux-mêmes en 1986, avec un Label rouge obtenu depuis 20 ans.
De la naissance de l'animal à la distribution de la viande, le cahier des charges est strict. Les exploitations doivent être situées à 800 m ou les bêtes doivent transhumer au moins quatre mois par an à plus de 800 m sur les plateaux entre Aveyron, Cantal et Lozère.
La viande d'Aubrac est plus chère que la moyenne, mais obtenue *« dans le respect de l'environnement et de l'animal »,* dit Claire Vedrine, animatrice de l'association. Et le consommateur est au rendez-vous. Preuve en est, *« le nombre de bêtes augmente ».*
Des visites de ferme et d'élevage sont organisées. À noter le festival du bœuf de Pâques à Laguiol.
wwwboeuffermieraubrac.fr

← Sur le stand de l'association bœuf fermier d'Aubrac, avec la boucherie Conquet.

↓ La noix du Périgord est une appellation d'origine protégée.

LES NOIX DU PÉRIGORD

Un bruit s'amplifie à l'approche du stand de la noix du Périgord. Il n'est pas aussi facile qu'il y paraît de casser la coque avec un maillet en bois ! Caroline Lamothe propose deux variétés : de la franquette, au cerneau blond et à l'arôme délicat, et de la marbot, plus ronde et au goût plus marqué. L'appellation d'origine protégée noix du Périgord comprend deux autres sortes : la grandjean et la corne.
L'exploitation familiale La Ferme de La Croix du Pech se situe à Thegra, dans le Lot, depuis quatre générations. Les 7 ha de noyers produisent, selon les années, de 10 à 13 tonnes de noix, à partir desquelles Rémi et Caroline Lamothe fabriquent aussi de l'huile de noix.
***« On vend tout en direct »* sur les marchés et à la ferme, et *« la consommation augmente »,* assure Caroline Lamothe. La profession s'est regroupée en un syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord.**
m.noixduperigord.com

↑ Pour bien conserver les petits Rocamadour, les mettre dans le bac à légumes !

DANS LES CAVES DE ROCAMADOUR

Des dizaines de palets blancs sont alignés dans une vitrine. Ce sont des Rocamadour, de petits fromages de chèvre au lait cru et entier, en AOP depuis 1996. La zone d'appellation est principalement sur le territoire du Lot, mais le causse du Quercy déborde sur le Tarn-et-Garonne, l'Aveyron, la Corrèze et la Dordogne.

Le syndicat d'appellation des producteurs de Rocamadour regroupe 80 fermiers. Parmi eux, 33 vont jusqu'à la fabrication de leurs produits. Le cahier des charges refuse tout OGM et veut une alimentation issue à 80 % de la zone. *« L'alimentation, c'est la base »*, souligne Nathalie Masbou. Dans sa ferme appelée La Hulotte, à Cajarc, elle accueille les visiteurs qui veulent découvrir la traite du soir.

Le syndicat a édité une Route du Rocamadour, listant une quarantaine exploitations qui reçoit à domicile, ainsi que des restaurants où retrouver ces produits. À ne pas louper, la fête du Rocamadour, le dimanche de Pentecôte.

aop-rocamadour.com

LA FLAMME DE L'ARMAGNAC

Avec ses grosses bonbonnes ambrées, le stand du domaine Seailles resplendit. *« L'Armagnac vieillit minimum 10 ans en fut de chêne. La couleur est donnée par le temps qu'il passe en fût »*, explique Julien Franclet, œnologue de formation. Le domaine, passé en bio en 1997, compte 26 ha, dont 2,5 dédiés à l'Armagnac.

« On élabore un blanc sec peu fort en alcool, environ 9 à 10 degrés. Il est distillé dans l'hiver qui suit. Un alambic ambulant à foyer à bois vient sur place. La spécialité de l'Armagnac est sa distillation en continu, puis il y a un travail de réduction de l'alcool, on appelle cela la part des anges. »

En hiver, le Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac organise La Flamme de l'Armagnac : *« Les producteurs et opérateurs ouvrent les portes de leurs chais, organisent des visites épicuriennes, festoient au pied de l'alambic »*, stipule la présentation de la saison 2018-2019.

armagnac.fr

↑ Les bonbonnes d'Armagnac attirent l'oeil ! Le domaine Seailles en produit environ 2 300 litres par an.

↓ Pierre Lava reçoit les visiteurs à domicile pour une démonstration en cuisine suivie d'une dégustation.

« GRASSE MATINÉE » À LA FERME

C'est l'autre incontournable du Gers et de la Gascogne : le foie gras. La filière gerçoise compte par an 4 500 000 canards et 120 000 oies, ce qui en fait l'un des principaux départements producteurs de foie gras.

À la ferme d'En Siguès, Pierre Lava est la cinquième génération à la barre. *« Je gave avec du maïs blanc, ce qui donne une graisse blanche »*, indique-t-il. Puis les produits sont élaborés sur place : foie gras, confis, manchons, pâtés et autres rillettes.

Chaque jeudi matin durant la période estivale, Pierre Lava propose une « grasse matinée » en livrant aux visiteurs les secrets du foie gras et proposant une séance d'initiation en cuisine, avant de passer à la dégustation-vente. Bon à savoir, il offre un accueil gratuit aux camping-cars.

ferme-ensigues.com

Visiter

DES DOMAINES ET FABRIQUES D'OCCITANIE…

Tourisme Gourmand en Occitanie

Déguster

LEURS OLIVES, JAMBONS, FOIES GRAS, HUÎTRES, FROMAGES, NOUGATS, CHOCOLATS, VINS…,

Rencontrer

CELLES ET CEUX QUI LES PRODUISENT,

Se réunir DANS

LEURS SALLES DE RÉUNION…

Les équipes des entreprises membres de l'association organisent des visites, des dégustations, des ateliers et des séminaires. Elles vous invitent à ***voyager gourmand*** en introduisant leurs prestations dans vos programmes en Occitanie.

Le catalogue 2019 **Journées découvertes pour les GROUPES, ASSOCIATIONS et AUTOCARISTES** est disponible sur demande. Les propositions introduisent les différentes facettes du réseau et appellent des demandes sur mesure. Visiter un moulin oléicole ou une cave fromagère avant un repas créé autour de leurs produits. Découvrir dans la même journée les secrets de fabrication d'un vin et d'un chocolat ou d'un autre vin et d'un jambon puis profiter d'une dégustation associant mets et boissons. Passer la journée dans une oliveraie méditerranéenne ou avec les équipes d'une coopérative fromagère. S'intéresser à la pêche en Méditerranée et faire un repas de poissons dans une cave vinicole, partir en bateau vers les tables ostréicoles avant de déguster les huîtres, visiter une exploitation agricole et sa conserverie avant un atelier foie gras ou bien encore découvrir un Grand Site d'Occitanie avant un atelier de fabrication de nougats.

Les guides gourmands DESTINATION OCCITANIE ont plaisir à raconter les histoires de leurs entreprises, de leurs produits et de leurs territoires. Ils ont été formés à l'éveil sensoriel, à la connaissance des produits alimentaires et des patrimoines de la région.

Pour vos programmes sur mesure contactez directement les entreprises avec les liens sur :

www.tourismegourmandenoccitanie.fr

ou Murielle : 06 03 85 98 94
murielle@tourismegourmandenoccitanie.fr

L'AIL VIOLET DE CADOURS

Sa robe blanche est largement teintée de mauve, d'où son nom, l'ail violet de Cadours. Passé en AOP depuis trois ans, il se cultive sur trois départements : le Gers, la Haute-Garonne et le Tarn-et-Garonne. Sur cette zone 80 producteurs et 6 négociants sont réunis en un Syndicat de défense de l'ail violet de Cadours. *« Il est fort en bouche »*, dit Gilles Lagarde, installé à Ardizas, dans le Gers, qui l'écoule en vente directe et sur les marchés. La récolte se fait en juin, puis le séchage prend trois semaines environ. Il est ensuite pelé, avant de passer au tressage pour le côté esthétique, mais aussi pour mieux le conserver. À noter qu'il existe également l'ail rose de Lautrec, dans le Tarn, et le blanc de Lomagne, dans le Tarn-et-Garonne. Cadours célèbre la fête de l'ail le dernier week-end d'août.
ail.violet.cadours.fr

↓ L'ail violet de Cadours est une belle découverte.

LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES À FRONTON

L'an dernier, le territoire de l'AOP Fronton a obtenu le label Vignobles & Découvertes. *« C'est d'abord un outil de structuration du territoire »*, explique Benjamin Piccoli, directeur de la Maison des vins de Fronton. *« Ce label nous permet de faire un travail avec tout le monde : vignerons, hébergeurs, restaurateurs, activités de loisirs… Pour créer un réseau de partenaires porteurs d'un même discours autour du vignoble et augmenter la qualité de l'accueil client »*, ajoute Hélène Pradier, responsable de l'Office de tourisme du Frontonnais. Sur un territoire de 2 400 hectares à cheval sur la Haute-Garonne et le Tarn-et-Garonne, qui produit 8 millions de bouteilles par an. *« C'est une reconnaissance et cela nous permet de peser plus lourd »*, estime Alain Barbe, du domaine Monplaisir à Vacquiers, rappelant que *« la consommation de vins baisse mais l'œnotourisme augmente »*.

« *De plus en plus de domaines sont équipés pour recevoir des groupes*, explique Benjamin Piccoli. *C'est une vraie spécialisation.* » Parmi les produits proposés : une demi-journée sur le vignoble, avec repas et visites de chais. Mais aussi des séminaires et team-buiding avec ce concept : créer sa propre cuvée, apprendre l'assemblage et repartir avec sa bouteille personnalisée.
Sans oublier une partie événementielle, ainsi le festival Saveur et Senteur accueille près de 30 000 visiteurs. La prochaine édition a lieu du 23 au 25 août 2019. Au programme : des rencontres avec des vignerons, des ateliers culinaires et œnologiques, des concerts et restos éphémères.
vins-de-fronton.com

↑ Benjamin Piccoli, directeur de la Maison des vins de Fronton. De plus en plus de domaines sont équipés pour recevoir des groupes.

Se renseigner

- Sur les rives du Tarn, l'AOC Gaillac, dont le vignoble est labellisé Vignobles & Découvertes depuis 2010, reçoit des visiteurs. 17 % de la surface du vignoble en agriculture bio. **www.vins-gaillac.com**
- Il est possible de visiter les chais des vins de Cahors, en AOP depuis 1971, ou d'opter pour la formule Vendangeur d'un jour, avec ou sans repas : la Fédération des vignerons indépendants du Lot et les Offices de tourisme de Cahors et de la Vallée du Lot et du Vignoble, proposent de vivre l'expérience. **www.vindecahors.fr**

LE LANGUEDOC N'EST PAS EN RESTE

Sortons des allées du salon Regal pour parcourir le terrain, à la recherche de ces entreprises qui se sont organisées pour faire la démonstration de leur savoir-faire et de la qualité de leur produit.

← Visite de Béziers Gourmand.

BÉZIERS GOURMAND OU LE PARCOURS GUSTATIF

Dans le cœur de ville de Béziers, curiosité et gourmandise s'harmonisent au rythme de la tournée touristique. C'est Béziers Gourmand, une visite contée agrémentée de dégustations, en cinq étapes cruciales dont la dernière, la plus importante, est la plus appétissante : les halles de la ville, sanctuaire gustatif absolu et rénové à quelques centaines de mètres de l'hôtel de ville. Au menu de la visite guidée, c'est une subtile succession de saveurs et de plongées dans l'histoire de l'ancienne capitale de la viticulture française. On passe de la douceur en bouche de la coque de Saint-Aphrodise (pâtisserie) à l'onctuosité de l'huile d'olive, à la chichoumeille, à la dégustation de vins de différents domaines biterrois. Chemin faisant, on visite les hôtels particuliers, la cathédrale Saint-Nazaire. On croise Catherine de Médicis, Pierre-Paul Riquet l'inventeur-constructeur du canal ou Jean Moulin.
La visite prend fin en général à l'heure bénite de l'apéritif.
Accueil.tourisme@beziers-mediterranee.com

CONFISERIE DU TECH, SOUS LE SIGNE DE LA ROUSQUILLE

↑ Confiserie du Tech.

La Rousquille catalane est une spécialité gourmande de plus de 200 ans. C'est Robert Séguéla, pâtissier d'Amélie-les-Bains qui le premier avait eu l'idée d'enrober ce gâteau, alors aromatisé au citron, d'un glaçage au sucre. Et, pour innover encore un peu plus, de remplacer le citron par de l'anis. C'était en 1810. Et, depuis ce temps, le combat pour lui résister est perdu d'avance. Aujourd'hui la Rousquille est une pure tradition des tables de Catalogne et s'invite dans les sacs des visiteurs. La Rousquille a même son ambassade à Cabestany, au siège de la confiserie du Tech. Depuis 1964, cette petite PME distribue de la douceur en bouche puisqu'elle fabrique aussi des croquants et des tourons, la version catalane du nougat. Ces produits traditionnels sont réalisés à partir d'ingrédients locaux : le miel, les amandes. Dans ses deux boutiques de Cabestany et de Rivesaltes, la confiserie du Tech présente un éventail très complet de 700 références purement catalanes. Au siège de Cabestany, le pèlerinage au pays de la douceur et de la gourmandise est totalement gratuit mais sur réservation.
www.confiseriedutech.com
Contact : 04 68 50 69 63

↑ Chez Tarbouriech, dégustation d'huîtres roses.

TARBOURIECH, L'HUÎTRE EN SON ROYAUME À MARSEILLAN

L'authenticité comme un luxe absolu, c'est le credo des Tarbouriech qui proposent depuis juillet 2018, une lecture complète de l'huître depuis sa culture d'avant-garde dans les eaux du bassin de Thau jusqu'à la dégustation de toutes les manières possibles. Ces coquillages musclés sont considérés comme des produits de luxe sur les tables des grands restaurants, et sont de véritables ambassadeurs de tous les producteurs de la lagune. Chemin faisant, la famille a créé le concept d'ostréathérapie ou l'art du bien-être par les huîtres. Gommage avec de la nacre de coquille pulvérisée, principes actifs extraits de la chair, c'est le programme en mode spa du Domaine Tarbouriech, à Marseillan, un lieu exclusif et d'exception, de réception et, naturellement, de restauration avec le chef Nicolas Leseurre, disciple de Joël Rebuchon. Florent Tarbouriech a établi sa réputation en recréant le mouvement perpétuel des marées dans les eaux tranquilles de l'étang de Thau. Le système breveté de croissance commandée des huîtres, grâce à la marée solaire, est aujourd'hui utilisé dans les filiales italienne, espagnole et bientôt japonaise de Tarbouriech. Il se visite sur la lagune.
www.tarbouriech.fr

Chiffres clés

→ 2e région agricole avec 69 970 exploitants. L'Occitanie compte près de 2 000 entreprises agroalimentaires et exploitations agricoles, employant 164 000 personnes ;
→ 1re région viticole, produisant 33 % du vin français : 87 appellations dont 51 AOP ;
→ 1re région ovine, soit 73 % de la production de lait et 30 % de la viande ;
→ 2e région productrice de fruits : 19 % des surfaces françaises ;
→ 4e région productrice de légumes avec 10 % des surfaces françaises.

MAS DE SAPORTA, AU BONHEUR DES PAPILLES

↑ Mas de Saporta. ↓

Le temple des AOC du Languedoc est une destination incontournable pour ceux qui souhaitent découvrir les vins de la région et les produits du terroir. Le caveau de dégustation propose tout ce qui a de la valeur gustative en production Languedoc : une sélection de 450 références en rouge, blanc, rosé et effervescents, ainsi que 150 produits du terroir sélectionnés avec le plus grand soin. Ici on est au meilleur de ce l'on recherche avec des sommeliers aguerris qui connaissent la carte géographique des vins sur le bout des doigts. Le mas propose encore un restaurant paysan, une très réputée école de dégustation pour ceux qui veulent entrer en religion vinicole. La Maison des vins du Languedoc, c'est son nom, est installée au Mas de Saporta à Lattes aux portes de Montpellier. Pendant la belle saison, le mas organise des soirées festives qui font courir toute l'agglomération et les visiteurs touristiques.
www.maisondesvinsdulanguedoc.com

L'OULIBO, AU ROYAUME DU DIAMANT VERT

Bizes-Minervois (Aude), c'est un peu le centre du monde de l'olive avec son moulin coopératif, leader français dans la production des olives de table. L'Oulibo met en avant la Lucque (AOC) du Languedoc, véritable diamant vert qui se récolte à l'automne. L'Oulibo est classée parmi les Entreprises du patrimoine vivant. *« Notre site fonctionne comme un centre d'interprétation pour que le visiteur bénéficie d'une immersion totale notamment grâce à un son et lumière dans le moulin proprement dit. Et on finalise la visite par une initiation à la dégustation des huiles et des olives »*, explique Jean-Marc Thibaut, le directeur tourisme du site qui fonctionne tous les jours douze mois sur douze. En 2019, l'Oulibo innove avec des visites théâtralisées qui mettent en scène un producteur d'olives et son moulinier. Pour les petits, une chasse au trésor du diamant vert est également mise en place.
Catalogue groupe sur le site www.loulibo.com
Contact : 04 68 41 95 84

Les Caves Richemer
Votre escale entre terre et mer
AGDE - MARSEILLAN

Une offre inédite

Séminaires, circuits et révélations gourmandes

Votre escale entre Terre et Mer est une invitation à découvrir vignobles, caves historiques, caveaux de vente et patrimoine au cours d'ateliers, circuits et séminaires sur notre territoire : Agde et Marseillan (34).

Ateliers, animations et repas

Programmes de découvertes

Séminaires et réunions

Retrouvez toutes nos offres découvertes sur **www.richemer.fr** rubrique **Votre escale entre Terre & Mer**

Les Caves Richemer
1, rue du Progrès
34340 Marseillan
Tél. +33 (0)4 67 77 20 16
Mail : contact@richemer.fr

Tourisme Gourmand en Occitanie · Accueil Vélo · Vignobles & découvertes · Sud de France · Hérault · La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

www.richemer.fr

↑ Procession aux flambeaux sur l'esplanade.

LOURDES SE CHERCHE UNE NOUVELLE ÂME

Lourdes reste la porte d'entrée du tourisme dans les Hautes-Pyrénées, mais le nombre de pèlerins diminue et des hôtels ferment. Aussi la cité mariale communique sur ces autres facettes, dont la proximité des Pyrénées qui offre un autre ressourcement. Tandis que le sanctuaire Notre-Dame-de-Lourdes propose de l'événementiel.

PAR CHARLINE POULLAIN

La première chose qui attire le regard en arrivant à Lourdes est l'écrin de montagnes qui enserre la cité mariale. Mais aussi les rues bordées d'hôtels. De toutes catégories, ils emplissent la partie basse de la commune. Avec 14 000 habitants, Lourdes est la deuxième ville hôtelière de France !

Les magasins d'objets de piété - statues de la vierge, cierges... - bordent les accès au Sanctuaire Notre-Dame. Ce dernier, propriété du diocèse de Tarbes et Lourdes, est une entité de 52 hectares au cœur de la ville. Passée la porte Saint-Michel, les basiliques se dressent au bout de l'allée.

Quand la procession aux flambeaux reprend à la nuit tombée (du 7 avril au 27 octobre cette année), le parvis est noir de monde. Des messes en toutes langues se succèdent, car 140 nationalités fréquentent le lieu. « *Nous accueillons le monde entier ! C'est un sacré challenge* », s'exclame Christian Gelis, président de l'Union des métiers des industries hôtelières des Hautes-Pyrénées et vice-président de l'Office de tourisme.

↑ L'entrée dans le Sanctuaire par la porte Saint-Michel.

↓ Au bord du gave de Pau comme ailleurs dans la ville, les rues sont bordées d'hôtels.

© ChP

Les pèlerins font la queue le long du rocher pour se recueillir dans la petite grotte au bord du gave de Pau, où la Vierge serait apparue 18 fois en 1858 à une jeune fille pauvre de quatorze ans, Bernadette Soubirou. Une messe est dite ici tous les matins. *« Des groupes de pèlerins peuvent la réserver mais il faut s'y prendre deux ans à l'avance »*, rappelle Joël Luzenko, attaché de presse au Sanctuaire.

L'eau de la source qui fut révélée à Bernadette jaillit dix mètres plus loin, aux fontaines, de même qu'aux piscines qui accueillent plus de 50 000 malades par an. *« Cela n'existe dans aucun autre sanctuaire catholique »*, rappelle Joël Luzenko. Pour attester de guérisons, le site a son propre médecin.

L'Église reconnut les miracles en 1862 et, dès lors, le Sanctuaire s'est agrandi. Tout en haut de la paroi rocheuse, la basilique de l'Immaculée Conception fut la première inaugurée, en 1871. Juste en dessous, Notre-Dame-du-Rosaire a été achevée en 1889. Ses murs sont couverts de remerciements, jusqu'à la crypte qui abrite les reliques de Sainte-Bernadette. La troisième basilique, du nom de Saint-Pie-X, est souterraine et peut accueillir jusqu'à 25 000 fidèles (5 000 assis). Cet édifice en béton armé ultramoderne fut édifié pour le centenaire des apparitions.

Le Sanctuaire a de nombreux hébergements, sur le site ou plus loin : foyers, appartements et gîtes pour les pèlerins, village de jeunes, campings et accueil médicalisé.

« Le pèlerinage est la première forme de tourisme. Lourdes s'est constitué avec le tourisme de groupe et a même connu le tourisme de masse, rappelle la responsable du développement au Sanctuaire, Pauline Broqué, mais actuellement il y a beaucoup plus d'individuels. » Si des groupes sont toujours déposés par cars entiers, qui vont ensuite aux parkings surveillés, depuis dix ans, le nombre de pèlerins a chuté de 800 000 à 500 000 par an. En 20 ans, la ville a perdu la moitié de ses hôtels.

Le Sanctuaire annonce un chiffre de 1,2 million de visiteurs, avec une durée moyenne de séjour de 2,7 jours : soit 500 000 pèlerins recensés (ceux qui viennent en groupe), auxquels s'ajoutent des touristes couplant la destination Lourdes avec quelques jours de ski, une randonnée en montagne, le passage du tour de France… *« On essaie de les estimer,* dit Joël Luzenko, *selon un comptage d'hosties, ils seraient 700 000. »* L'époque est révolue où chaque curé organisait un voyage paroissial annuel. S'ajoute la diminution des trains : *« C'est le train qui a fait Lourdes,* assure Christian Gelis, *la ville a connu son apogée de 1958 à 2008. Il y avait des wagons avec des aménagements pour les malades. Maintenant c'est fini, les gens viennent plutôt en bus. »*

Sans oublier les inondations de 2013 : *« Tout a été reconstruit, rénové, mais il a fallu plus d'un an de travaux. »* Enfin, depuis 2017, l'entrée au Sanctuaire est payante (2 € par personne), ce qui n'est pas du goût de tous.

LA COMÉDIE MUSICALE BERNADETTE DE LOURDES

« Chaque année est thématisée pour mettre en avant un aspect de l'histoire et du message », explique Pauline Broqué. 2018 fût celle des 160 ans des apparitions. 2019 est l'année Bernadette, celle des 175 ans de sa naissance. À partir du 1er juillet est prévue la comédie musicale Bernadette de Lourdes, réalisée par les producteurs de *Robin des Bois*, avec le chanteur Grégoire. *« On a packagé cela pour les groupes et les autocaristes avec des séjours de 24, 48 et 72 heures. »* Les visiteurs font la visite guidée sur les pas de Bernadette et la procession permet d'ajouter une nuit sur place. Avant la visite des basiliques le lendemain. Le troisième jour est l'occasion de se rendre aux piscines. Quant aux pèlerinages à thème, ils sont (vraiment) très ciblés : en 2019, auront lieu ceux des cuisiniers et des rugbymen du Pacifique.

UNE CLIENTÈLE PLUS LOINTAINE

Des connexions sont développées avec d'autres lieux saints comme Fatima et Nevers.

> Chiffres clés <

> **1,2 million de touristes** par an sont estimés, dont 500 000 pèlerins recensés (en groupe). L'Office de tourisme parle de **3 millions de personnes** transitant par Lourdes.

> **30 000 lits :** 22 000 dans les 144 hôtels, 14 campings, 8 résidences de tourisme, 21 hébergements collectifs et une centaine de locations meublées et chambres d'hôtes.

> **22 lieux de culte** dans le Sanctuaire.

↓ Sur les hauteurs de Lourdes, le château fort accueille 70 000 visiteurs par an.

© P. Vincent-13-OT Lourdes

© ChP

↑ L'application Le Chemin de Vie de Bernadette offre un circuit dans Lourdes sur les pas de Bernadette.

© P. Vincent 15-OT Lourdes

↑ Le funiculaire du pic de Jer.

Grâce à des ouvertures de lignes à l'aéroport de Tarbes-Lourdes-Pyrénées, notamment des low cost, comme Lisbonne (ce printemps), Malte, l'Italie, l'Espagne, Dublin et Cracovie.

La clientèle se transforme et vient de plus loin. Nathalie Jarraud, directrice marketing et développement touristique à l'Office de tourisme de Lourdes cite des Indonésiens, Philippins, Coréens, Japonais et Indiens. *« Ils sont souvent en individuels regroupés, restent moins de nuitées mais consomment plus. »* D'où une saisonnalité moins marquée, *« on va s'adapter, on fonctionne de façon plus annualisée. Il faut moderniser nos schémas de travail »*, réagit Christian Gelis.

Christian Gelis, président de l'UMIH 65 et vice-président de l'office de tourisme de Lourdes : "Cette destination est magique, même pour les profanes."

« On travaille sur deux marchés, détaille Nathalie Jarraud, *pour les Français, il faut donner une image plus positive et dynamique. »* Grâce à la modernisation des infrastructures, une présence accrue sur les réseaux sociaux et des bornes wifi dans la ville. *« Un renouveau s'impose, une remise en question. Et cela passe par la qualité. On est très nombreux et le parc a besoin d'être régulé »*, estime Pascal Martin, propriétaire de l'hôtel 3 étoiles Best Western - Bon Séjour. Refait à neuf, son établissement n'est pas dans le centre-ville mais face à la gare. Il accueille souvent des professionnels, notamment avec l'industrie aéronautique de Tarbes. *« La clientèle s'est diversifiée. Il y a moins de groupes et les gens vont à l'extérieur de Lourdes. J'ai des clients qui viennent pour les montagnes. »*

© ChP

Nathalie Jarraud, directrice marketing et développement touristique à l'office de tourisme de Lourdes.

« Pour les marchés étrangers, Lourdes a une belle image », reprend Nathalie Jarraud. Aussi la communication met en avant le côté « camp de base », pour ceux qui cherchent une mise au vert dans les Pyrénées ou plus près, au golf de Lourdes et sur son lac. Des city-break de trois jours allient visite du Sanctuaire et procession aux flambeaux avec une sortie VTT, quad, luge ou excursions au pic du Midi et Gavarnie. Voire à Biarritz, Toulouse ou en Espagne.

Dans Lourdes même, il est possible de fureter aux halles, de faire un tour de petit train, de visiter un musée, d'aller au pic du Jers en funiculaire ou de remonter aux origines de la Bigorre en pénétrant dans le château fort, construit comme il se doit sur un piton rocheux. La visite guidée démarre devant le pont-levis finit sur la plateforme défensive avec une vue imprenable sur les montagnes, la ville basse et le Sanctuaire.

Lourdes pratique

Office de tourisme de Lourdes, place Peyramale,
Tél. : 05 62 42 77 40
www.lourdes-infotourisme.com

Le Sanctuaire Notre-Dame-de-Lourdes, 1, avenue Monseigneur-Théas
Tél. : 05 62 42 78 78
www.lourdes-france.org

Pour le spectacle Bernadette : groupes@bernadettedelourdes.fr
www.bernadettedelourdes.fr

DES TRANSPORTS MÉDICALISÉS POUR LES PÉLERINS

Les transports Lalubie-Manterola sont installés à Lourdes depuis trois générations. Cette entreprise familiale réalise l'essentiel de son activité d'avril à octobre, durant la saison des pèlerinages. Passant alors d'une dizaine à une quinzaine d'employés.
« On va chercher des gens en groupe partout en France, en Belgique et aux Pays-Bas », explique Denis Manterola. Depuis que la SNCF n'affrète plus de wagons aménagés pour les personnes malades et handicapées, les cars ont pris le relais. *« Nous avons eu notre premier car PMR en 2000 et ça c'est développé petit à petit. »* Le parc se compose désormais de 12 véhicules dont 9 équipés pour les personnes à mobilité réduite, de 35 places maximum.
Avec un aménagement à la carte selon les pathologies. Sur le plancher, des rails permettent de fixer les fauteuils roulants, les sièges ont une grande inclinaison, des brancards sont prévus et les toilettes accessibles. Les passagers sont parfois accompagnés d'un soignant bénévole.
« D'une année sur l'autre ce sont souvent les mêmes, on essaie de mettre le même chauffeur, ça fidélise. » Ces transports médicalisés représentent un tiers du chiffre d'affaires et il faut parfois les réserver un an à l'avance.
La société assure aussi des transferts depuis les aéroports de Lourdes ou de Pau. De plus, les pèlerins profitent de leur séjour pour aller voir d'autres grands sites des Pyrénées, tels Garvanie et Pont-d'Espagne sur une demi-journée, ou poussent jusqu'à la côte basque pour des excursions d'une journée.
lalubiemanterola.com

Drôle d'espace !

Sur la Lune, on est 6 fois plus léger que sur la Terre !

Toulouse

TAO

INFOS ET RÉSERVATION GROUPES
Tél. : 05 62 71 56 00 • email : resa@semeccel.com

TOULOUSE Cité de l'espace
DÉCOUVRIR • S'ÉTONNER • COMPRENDRE

L'ENVOL DES PIONNIERS

SITE DE LÉGENDE • TOULOUSE MONTAUDRAN

Toulouse

TAO

DÉCOUVREZ L'INCROYABLE AVENTURE DE L'AÉROPOSTALE !

Un site de légende à Toulouse Montaudran

Programmez une visite en groupe à L'Envol des Pionniers
Tél. : 05 62 71 56 00 • email : resa@semeccel.com

toulouse métropole en grand !

L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT
Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional
ALTRAN · Ailes Anciennes Toulouse · ina · mgen · BANQUE POPULAIRE OCCITANE · France bleu occitanie · arte · 3 occitanie

OCCITANIE
SUD DE FRANCE

DESTINATION OCCITANIE POUR DES MOMENTS INOUBLIABLES

Riche de huit sites recensés au patrimoine mondial de l'UNESCO, l'Occitanie est une destination touristique où l'unique est partout à portée de main. Le Canal du Midi, les Chemins de Saint-Jacques, la Cité épiscopale d'Albi, les Causses et Cévennes, les Fortifications de Vauban, le Pont du Gard, le Cirque de Gavarnie, la Cité de Carcassonne... sont autant de lieux prestigieux réputés dans le monde entier. Autour des métropoles de Toulouse et de Montpellier, mais aussi, des Cévennes aux Pyrénées, de la Méditerranée à la Vallée de la Dordogne, l'Occitanie où la nature, préservée et accessible à tous, est un véritable trait d'union entre plaisir et détente, est la destination idéale de ceux qui recherchent authenticité, convivialité et hospitalité.

tourisme-occitanie.com

Tourisme en Occitanie

France.fr
L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT
UNION EUROPÉENNE
La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée
Projet cofinancé par l'Union européenne. L'Europe s'engage avec le Fonds européen de développement régional

OCCITANIE Sud de France