

Retour sur notre rencontre du 10 février 2025 à Vallup

Un grand merci aux participants pour ce premier groupe de travail dans ce projet de valorisation de la gastronomie locale :

- M. Plouzenec (Membre du CODIR de l'Office de Tourisme, responsable des Arbousiers à Céret)
- Béatrice Bousquet (Centre de formation 3B Conseil)
- Joël Brial (La Belle Vigne, Le Boulou)
- Stéphane Galan (Hostal dels Trabucayres, Las Illas)
- Julie Liénard (Directrice de l'Office de Tourisme)
- Mylène Paris (Chargée de la coordination des socio-professionnels)
- Thomas Aniès (Responsable communication)
- Justine Bonecase (Chargée de communication)

- Rappel : le groupe de travail est ouvert à tous les restaurateurs et producteurs partenaires de l'Office de tourisme. La volonté est de proposer des temps de réflexions partagés débouchant sur des actions concrètes révélant le dynamisme commun de la destination Vallespir.

Tout besoin ou sujet peut y être proposé par les membres du groupe.

Décisions et avancées

◆ Une brochure axée sur l'expérience

Le groupe a décidé de mettre en avant la gastronomie en lien avec les producteurs locaux en créant une brochure qualitative. Chaque restaurateur proposera sa description basée sur une véritable expérience immersive aux visiteurs, au-delà de la simple présentation du menu (texte d'ambiance).

◆ Des visuels de qualité

L'accent sera mis sur des photos dynamiques (terrasses animées, ambiances chaleureuses...). Le service communication de l'Office de Tourisme propose de venir réaliser des prises de vue pour illustrer la brochure.

◆ Prochaine étape

Une première maquette sera bientôt présentée (fin mars) et une nouvelle rencontre aura lieu au restaurant de M. Brial, à Le Boulou, pour poursuivre la dynamique en découvrant les établissements des uns et des autres.

◆ Accompagnement des restaurateurs

L'Office de Tourisme rappelle que chaque restaurateur peut mettre à jour ses informations remontant sur le site Internet de la destination par le biais du VIT, pour une meilleure diffusion auprès des visiteurs. Les identifiants sont envoyés en début d'année et peuvent être redemandés à tout moment.

Enfin, il est rappelé l'importance de répondre à l'enquête conjoncture de l'Observatoire pour obtenir des données touristiques mutualisées et cohérentes.

Mylène Paris

partenariat@vallespir-tourisme.com

07 56 41 98 63

Retour sur notre rencontre du 15 avril 2025 au restaurant "La belle vigne" au Boulou

Merci à tous les participants pour leur présence et leur implication dans cette deuxième rencontre :

- Jean Plouzenec (Membre du CODIR de l'Office de Tourisme, responsable des Arbousiers à Céret)
- Béatrice Bousquet (Centre de formation 3B Conseil)
- Joël Brial (La Belle Vigne, Le Boulou)
- Stéphane Galan (Hostal dels Trabucayres, Las Illas)
- Yann Engel (Le chalet de l'Albère)
- Cécile Paule (Les jardins de paille)
- Brigitte Stadelmann (Mas Py)
- Julie Liénard (Directrice de l'Office de Tourisme)
- Mylène Paris (Chargée de la coordination des socio-professionnels)
- Thomas Anières (Responsable communication)
- Justine Bonecase (Chargée de communication)
- Armel Bosh (OT Vallespir)

◆ **Avancées de la brochure**

Une maquette de la brochure a été présentée au groupe. Elle propose une mise en valeur des restaurateurs, producteurs et commerces de bouche du territoire, à travers une approche expérientielle pensée pour trois types de clientèles : les duos, les familles et les curistes.

Un tableau sera envoyé à chaque participant pour vérifier que leur valorisation en fonction de la cible clientèle correspond à leur positionnement marketing. Il est bien évidemment rappelé que l'ensemble des établissements accueillent l'ensemble des clientèles.

◆ **Structure de la brochure**

La brochure s'articule autour de cinq univers :

- Le goût de l'inspiration : autour du Fario et du Musée d'Art Moderne
- Le goût du bien-être : valorise les thermes, le restaurant La Belle Vigne, les marchés, les producteurs locaux, avec un lien vers le pass thermal
- Le goût du jeu : met en avant le restaurant du casino et les vigneronns du Vallespir
- Le goût de l'aventure : pour les familles, avec les lacs de Saint-Jean-Pla-de-Corts et leurs points de restauration
- Le goût du grand air : avec le Chalet de l'Albère et l'Hostal dels Trabucayres

- Chaque restaurateur sera invité à confirmer sa clientèle cible principale ainsi que l'univers qui lui correspond le mieux.

Pour renforcer l'aspect expérientiel, il a été proposé d'intégrer des avis clients dans la documentation d'appel, afin de valoriser l'ambiance et l'accueil vécus par les visiteurs.

Il a également été décidé de produire une brochure papier en français, et de proposer dans un premier temps une version numérique en langues étrangères.

La valorisation de la gastronomie est également réalisée sur le nouveau site Internet de la Destination, dans la rubrique "je suis sur place", et "explorez" : "gastronomie et produits du terroir". L'objectif est de réaliser par la suite de courtes vidéos valorisant les expériences clients.

◆ Autre sujet abordé : Visibilité et signalétique

L'idée de créer un autocollant ou un élément d'identification visuel a été discutée, afin :

- D'identifier les partenaires du pass thermal
- Et plus largement, les partenaires de l'Office de Tourisme
- De valoriser les professionnels travaillant en circuit court

Ce dispositif permettrait également aux producteurs locaux d'être facilement repérables par les visiteurs sur les marchés et dans les événements.

Ces démarches de qualité seront valorisées dans le cadre des projets d'obtention de :

- classement au patrimoine immatériel de l'UNESCO pour la cuisine traditionnelle de l'arc méditerranéen (dossier en cours d'élaboration) ;
- label Green Destination (candidature en cours d'élaboration portée par l'Office de Tourisme Communautaire du Vallespir).

Projet de la maison du terroir : en cours, pourrait permettre de faciliter l'approvisionnement local des restaurateurs en facilitant l'accès aux produits.

◆ Prochain rendez-vous

Le prochain groupe de travail est prévu au Mas Py, début juin, le mardi 3 ou 10 juin 2025 à 15h (date à confirmer prochainement).

Merci encore à tous pour cette dynamique constructive. Nous poursuivons le travail en vue de finaliser la brochure et vous tiendrons informés des prochaines étapes.

Mylène Paris

partenariat@vallespir-tourisme.com

07 56 41 98 63

Retour sur notre rencontre du 25 juin 2025 à la brasserie Cap d'Ona à Céret

Merci à tous les participants pour leur présence et leur implication :

- Jean Plouzenec (Membre du CODIR de l'Office de Tourisme, responsable des Arbousiers à Céret)
- Kévin De Porre (Restaurant Fario à Céret)
- Stéphane Galan (Hostal dels Trabucayres, Las Illas)
- Cécile Paule (Les jardins de paille)
- Damien Roucayrol (Domaine Jaça)
- Anne Sophie Séguier (Graphiste)
- Mylène Paris (Chargée de la coordination des socio-professionnels)
- Justine Bonecase (Chargée de communication)

◆ Brochure gastronomique – Mise en valeur des acteurs locaux

Le groupe a validé la version présentée de la brochure et souhaite qu'elle soit imprimée à 2000 exemplaires.

Cette première édition vise à valoriser les restaurants, producteurs et commerces de bouche engagés dans une démarche de qualité et de proximité.

Quelques corrections seront apportées suite aux retours du groupe.

La version finale de cette édition sera envoyée par mail avant impression.

◆ Améliorations proposées pour les éditions futures (2026) :

- Carte du territoire : ajout d'une carte pour aider les visiteurs à se repérer, divisée en 10 communes + Las Illas et le Col de l'Ouillat (zones excentrées).
- Valorisation des établissements engagés : mise en avant des restaurants bénéficiant d'une reconnaissance officielle (label, distinction...) ou utilisant majoritairement ou en partie des produits locaux.
- Autocollant "Partenaire OT" : destiné à identifier visuellement les producteurs locaux partenaires, notamment sur les marchés (ex : Céret).
- Création d'un label local (ex. : Cuisine d'aquí / Produit d'aquí) :
 - ▶ Objectif : valoriser les professionnels travaillant en grande partie avec des produits locaux.
 - ▶ L'Office de Tourisme rédigera un cahier des charges, sur demande du groupe, afin de définir les critères d'éligibilité à ce label et à la parution dans la brochure.

Un grand merci à l'ensemble des participants pour leur engagement et leurs contributions constructives au service de la valorisation gastronomique du territoire.

Mylène Paris

partenariat@vallespir-tourisme.com

07 56 41 98 63