

Dossier de presse

LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE

SAVEURS D'OCTOBRE 2024

JEUDI 12 SEPTEMBRE 2024



©H.Brunner

labaule-guerande.com

Cet évènement Saveurs d'Octobre concerne La Baule-Presqu'île de Guérande, à savoir le Territoire de Cap Atlantique La BauleGuerande Agglo, riche de la diversité de ses 15 communes (Assérac, Batz-sur-Mer, Camoël, Férel, Guérande, Herbignac, La Baule, La Turballe, Le Croisic, Le Pouliguen, Mesquer-Quimiac, Pénestin, Piriac-sur-Mer, Saint-Lyphard, Saint-Molf).

Le programme a été imaginé en collaboration étroite avec les Professionnels du tourisme dont l'engagement et l'expertise reconnus font la notoriété, l'image, la singularité et la richesse de notre Territoire.

Ce dossier de presse a été préparé par l'Office de Tourisme Intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande, présidé par Franck Louvrier et dirigé par Delphine Derouet ; et plus particulièrement par Coralie Cotty Chargée de mission Evènementiel et Ingrid Perrais, Directrice Communication.

Aujourd'hui ce point presse prend place chez Floriane et Jean-Charles d'Entre Sel et Tourbe à Saint Lyphard :

"Avez-vous déjà songé à cuisiner les plantes qui vous entourent ? Ces mauvaises herbes qui poussent tout autour de vous ne sont pas toutes si mauvaises ! Il suffit de savoir les identifier et vous découvrirez de nombreuses nouvelles saveurs à cuisiner autour de vous au travers de ces plantes comestibles et sauvages ! Alors pourquoi ne pas profiter d'un séjour à La Baule Presqu'île de Guérande pour passer d'agréables moments à découvrir la nature ?"

*Floriane et Jean-Charles
<https://entreselettourbe.com>*

SOMMAIRE

Les objectifs de l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande.....	4
Les ailes de saison	5
Les pros	6
Le programme Saveurs d'octobre.....	7
Les démonstrations culinaires gratuites	8
Les repas mystère	10
Les nouveautés.....	11
Les visites guidées de l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande.....	12
Saveurs d'octobre en famille	13
Et prochainement	14

Saveurs d'octobre, c'est un festival culinaire, historique et relancé avec une montée en puissance par l'Office de tourisme intercommunal depuis 2022. Connue et reconnue sur le plan local, Saveurs d'octobre est l'occasion de profiter, en cette arrière saison, de La Baule-Presqu'île de Guérande.

LES OBJECTIFS DE L'OFFICE DE TOURISME LA BAULE-PRESQU'ILE DE GUÉRANDE

Dans le cadre du développement de sa stratégie de marque territoriale et touristique, l'Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande travaille à :

- entretenir une notoriété ciblée, c'est-à-dire être une marque connue,
- intensifier sa stratégie d'image durable, c'est-à-dire être une marque appréciée et aimée,
- et déployer une stratégie de développement touristique de qualité, c'est-à-dire être une marque choisie et achetée.

Ainsi, l'évènement Saveurs d'Octobre participe pleinement à cette stratégie permettant :

- la mise en avant du terroir de La Baule-Presqu'île de Guérande à travers ses produits locaux, ses professionnels,
- de valoriser le patrimoine environnemental en lien avec les productions locales et le savoir-faire qui s'y rattache,
- aux pros partenaires de l'Office de tourisme intercommunal, de mettre en avant leur métier en proposant des animations qualitatives, occasions de communiquer auprès d'un public en quête de bonnes adresses,
- de développer hors saison l'animation au profit de nos cibles et de nos professionnels touristiques grâce à des rencontres, des ateliers, des visites qui prennent place pour certaines, dans des cadres totalement inhabituels.



Pour 85% des Français, le territoire est réputé pour son art de vivre, sa gastronomie et la richesse de ses produits locaux*. Ce chiffre confirme l'ambition de l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande à développer et révéler au plus grand nombre cette identité culinaire.

**Source : Etude de marque menée en 2023 par l'Office de Tourisme Intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande en collaboration avec Tourisme Bretagne*

LES AILES DE SAISON

En plus des habitants du territoire à la recherche d'activité hors été, les visiteurs sont désormais nombreux à privilégier l'avant-saison, d'avril à juin, et l'arrière-saison, de septembre à fin octobre.

Ce sont des périodes qui comptent de plus en plus dans l'économie du tourisme de notre territoire. L'attractivité de La Baule-Presqu'île de Guérande est forte comme en témoignent les 71% de Français qui envisagent d'y séjourner prochainement. Bien que l'été soit la saison favorite pour 44% des visiteurs potentiels, l'intérêt pour un tourisme tout au long de l'année devient, pour la 1ère fois, manifeste avec :

- 33% des personnes souhaitant visiter au printemps
- 10% en automne
- 1% en hiver*

**Source : Etude de marque menée en 2023 par l'Office de Tourisme Intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande en collaboration avec Tourisme Bretagne*

La clientèle est différente par rapport à la saison estivale : les seniors sont présents comme les couples sans enfant qui profitent d'hébergements, de sites et de restaurants moins fréquentés et bénéficient à cette période de tarifs aussi plus attractifs.

Ces clientèles qui réservent souvent au dernier moment en vue de la couleur du ciel mais aussi à la lecture des animations proposées sur le territoire : aiment visiter, faire des randonnées et apprécient la gastronomie !

Pour répondre à ces cibles, **l'Office de tourisme intercommunal travaille à étendre les ailes de saison** et à renforcer l'économie locale sur le hors saison. C'est ainsi qu'il :

- Organise les Saveurs d'octobre (comprenant une période de vacances scolaires),
- Assure une communication de marketing digital sur ces ailes de saison grâce, notamment, à une campagne de vidéos 100% digital mettant en scène les habitants et les professionnels du tourisme. La prochaine vidéo sera à découvrir d'ici quelques jours sur nos réseaux sociaux !
- Développe une offre de visites guidées « Suivez le guide » avec des guides conférenciers à Guérande, La Baule, Piriac-sur-Mer, Le Pouliguen et Saint-Lyphard et le village de Kerhinet tout au long de l'année,
- Crée des idées séjours adaptés avec la valorisation des activités hors saison ("Nos idées séjours").



LES PROS

Créé initialement en 2007 puis relancé en 2022 dans un format plus puissant, innovant, fédérateur et responsable, le festival culinaire des Saveurs d'octobre réunit :

- des professionnels investis dans le bien manger,
- des producteurs talentueux,
- des associations à but non lucratif
- et bien entendu les communes de CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo (service culturel, médiathèque,...)
- tout comme les équipements et lieux culturels de CapAtlantique La Baule-Guérande Agglo (Musée des marais salants, Château de Ranrouët...),

Ainsi les différentes parties prenantes de ce vaste écosystème autour du culinaire répondent présentes et permettent la valorisation d'une cuisine de la fourche à la fourchette et de l'épuisette à l'assiette. Ce festival culinaire réunit autour d'une même passion : des producteurs, des chefs, des professionnels du tourisme et un public fidèle, amateur de bonne cuisine et fin gourmet.



LE PROGRAMME SAVEURS D'OCTOBRE

Pour l'édition 2024 des Saveurs d'octobre, les petits et grands gourmands auront le choix parmi près de **150 animations** sur le mois, avec notamment, **une vingtaine d'animations pour les enfants** sur la thématique de la gastronomie : décoration de biscuits, ateliers, enquêtes, visite guidée, contes, coloriage... il y en aura pour tous les goûts !

La brochure Saveurs d'octobre a été optimisée, rubriquée, faisant la part belle aux partenaires Saveurs d'octobre. Le souhait de l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande a vraiment été de faciliter la recherche et la lecture des animations.

Les différentes rubriques d'animations sont :

- Démonstrations culinaires
- Visites découvertes et dégustations
- Tables gourmandes
- Ateliers culinaires
- Expositions
- Marchés gourmands
- Petits gourmands

L'ensemble des informations sont présentées dans le programme digital téléchargeable sur notre site internet : **labaule-guerande.com** ou via ce QR code, en plus des exemplaires papier disponible dans les bureaux de l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande



Les Saveurs d'octobre, le seul évènement culinaire intercommunal en capacité d'apporter la visibilité suivante

En 2023, c'est :

- + de **11 500** visiteurs sur les différentes animations du mois,
- + de **10 500** consultations sur les pages de notre site internet,
- + de **5 000** consultations de la brochure en ligne,
- + de **20** articles de presse,
- + de **20 000** personnes touchées sur les réseaux sociaux grâce aux posts et stories,
- + de **149 000** personnes ciblées grâce à la sponsorisation sur les réseaux sociaux

LES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES GRATUITES

Retrouver des chefs locaux pour de belles démonstrations culinaires gratuites, suivies de dégustations, c'est possible grâce aux Saveurs d'octobre !

C'est avec passion qu'ils dévoileront leurs astuces et secrets culinaires, en toute proximité avec le public. Organisées par l'Office de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande, ces démonstrations culinaires sont l'occasion de découvrir la richesse de notre gastronomie locale !

Les démonstrations culinaires auront lieu à la Ferme Lait Prés Verts à Guérande, chez Léa et Damien David, lieu emblématique de l'agri-tourisme de notre territoire.

Au total, **13 démonstrations culinaires gratuites suivies de dégustation**, rythmeront les Saveurs d'octobre, grâce à la passion des chefs et leur envie de partager avec un public très fidèle. Des chefs mais pas que, le public pourra également retrouver des traiteurs et chefs à domicile.

- Thibaut Bellanger, El Chaco, à La Baule
- Achille Delaunay, La Table du Saint-Christophe, à La Baule
- Nathalie Nectoux, Les dîners Robinson, à La Baule (chefe à domicile)
- Corentin Leverger et Philine Brazille, LOCCO, à Pornichet
- Elèves du Lycée Olivier Guichard, à Guérande
- Joris Noblet, DOMO, à La Baule (chef à domicile)
- Pierrick Trippier, Hôtel Barrière L'Hermitage, à La Baule
- Bruno Bolmont, L'Armoricaïn, à Pénestin
- Corentin Leverger et Stessie Delaunay, POPS, à Pornichet
- Marion Meresse, Maman aussi est en vacances, à La Turballe (traiteur)
- Jean-Claude Touzé, La Balade des Marais, à Saint-Molf (table d'hôtes)
- Maxime Bobin, Auberge Ker Roland, à Herbignac
- Christopher Crano, Les Canailles du Marais, à Saint-Lyphard

Ces démonstrations permettent aussi à **de nouveaux chefs** récemment installés sur le territoire de se faire connaître ou de toucher une autre clientèle :

- Bruno Bolmont, L'Armoricaïn, à Pénestin
- Joris Noblet, DOMO, à La Baule (chef à domicile)

Pour cela rien de plus simple, il suffit de se rendre à la ferme, sans réservation au préalable, dans la limite des places disponibles (80 personnes maximum).

Nouveauté cette année : pour répondre à la demande grandissante des actifs, des jeunes couples sans enfant mais aussi des familles, les démonstrations culinaires auront lieu à partir du mercredi 2 octobre, du lundi au mercredi, de 17h30 à 19h, favorisant ainsi la participation du plus grand nombre !

Pour un événement responsable



L'Office de Tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande affirme sa conviction pour un tourisme responsable et engagé !

Depuis mars 2024, l'Office de tourisme est le 1^{er} en France à être labellisé **LUCIE 26000**, distinction reconnue pour son exigence en matière de Responsabilité Sociétale et Environnementale. Cette labellisation repose sur un plan d'actions ambitieux, pour soutenir un Tourisme qui tient compte de ses impacts sociaux et environnementaux pour l'ensemble du Territoire La Baule-Presqu'île de Guérande.

Saveurs d'octobre, en tant qu'évènement incontournable de l'automne, est engagé dans une démarche d'écoresponsabilité événementielle.

- Dans ce cadre, l'Office de Tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande a mis une place **un système de covoiturage**, avec la plateforme accessible et simple d'utilisation COVI-EVENT, pour que les conducteurs ou passagers puissent choisir cette alternative afin de se rendre aux démonstrations culinaires.
- Les chefs participants aux Saveurs d'octobre travaillent au maximum, comme dans leur restaurant, des produits locaux, issus de producteurs de la Presqu'île de Guérande.
- De plus, le tri des déchets sera soigneusement opéré (organiques, recyclables et ménagers) grâce à la participation des chefs lors des démonstrations culinaires, afin de les revaloriser au maximum.
- Enfin, il est demandé au public d'apporter leurs couverts personnels pour les dégustations, afin de limiter l'utilisation de cuillère à usage unique.



LES REPAS MYSTÈRES

Nathalie Nectoux, cheffe à domicile "Les dîners Robinson", à La Baule, propose pour cette nouvelle édition, en exclusivité sur la Presqu'île, **des repas mystères**.

Le concept ? La personne réserve son repas dans un lieu secret et se laisse surprendre ! Le suspens sera tenu jusqu'à la veille au soir ou au jour même, où la cheffe envoie par SMS l'adresse du lieu de rendez-vous. Le menu est lui aussi mystère, seul un indice est donné. Ces repas sont LE moment des épicuriens curieux en quête de surprise, de partage et de belles émotions.

4 dates sont proposées, sur des thématiques et des lieux différents :

- **Vendredi 11 octobre à 19h30** : cocktail dînatoire mystère. Indice : "Et si ce soir, nous remontions le temps... accompagnés en musique par deux jeunes talents ?"
- **Samedi 19 octobre à 19h30** : dîner mystère. Indice : "Le temps d'une soirée, les gardiens d'un superbe lieu nous ouvriront leur porte pour un dîner "cachés", au coin du feu de cheminée, après avoir pris l'apéritif dans un endroit quelque peu atypique."
- **Dimanche 27 octobre à 12h** : brunch mystère. Indice : "Ici on se met "au vert", on se (re)connecte avec la terre, on se retrouve à la campagne, au milieu des animaux."
- **Jedi 31 octobre à 19h30** : dîner mystère. Indice : "Tous deux sont passionnés, on adore les regarder travailler. Ce soir, nous dînons au chalet, lovés près du poêle, et on pourrait presque voir la neige..."

Nombre de places limité. De 45€ à 90€. Paiement et réservation dans les Offices de tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande, sur labaule-guerande.com ou au 02 40 24 34 44.



LES NOUVEAUTÉS



Distillerie Korduroy à La Turballe - Alambic et fabrication d'alcool **Vendredi 4 et mardi 22 octobre de 14h à 18h**

Après-midi spécial distillation à la distillerie Korduroy avec Alexis Gonstaw. Passez quand vous voulez sur ce créneau pour observer notre alambic en cuivre en pleine action et découvrir le processus de fabrication du gin. Au sein de notre distillerie implantée au coeur des marais salants, nous vous proposons de partager avec vous notre savoir-faire et notre univers. Votre visite sera agrémentée d'une dégustation et vous permettra également de découvrir nos autres alcools : pastis et liqueurs...



Le Castelli à Piriac-sur-Mer - Menu spécial autour de la Saint-Jacques **Tout le mois d'octobre - Midi et soir sur les jours d'ouverture du restaurant**

Sidney Redel, chef du restaurant Le Castelli, vous propose, à l'occasion des Saveurs d'octobre, un menu spécial autour de la Saint-Jacques.

Entrée : Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, trévisse au balsamique blanc

Plat : Saint-Jacques poêlées au beurre d'algues, crème de châtaignes au jambon de Parme

Dessert : Baba imbibé Poire Williams, poire pochée et chantilly vanillée



Le Bar du Saint-Christophe à La Baule - Atelier cocktail autour des liqueurs et de l'eau de vie **Dimanche 6 octobre de 16h à 18h**

En compagnie de notre barman, présentation de l'histoire du bar et de la mixologie, découverte du matériel et des techniques du bar, création de 3 cocktails autour des liqueurs et de l'eau de vie.



Christophe Roussel, Pâtissier Chocolatier à La Baule **Atelier « Confection d'une tarte originale au chocolat »** **Lundi 21 octobre de 15h à 17h**

Atelier animé par nos deux pâtissiers : Chloé et son collègue. Il consiste à observer les deux pâtissiers confectionner et expliquer tout le processus de la confection de la tarte originale au chocolat, ainsi que les différentes étapes de la recette. Ce cours sera un réel moment de partage pendant lequel les pâtissiers vous donneront leurs astuces et répondront à vos questions. Vous apprendrez les différentes techniques pour réaliser plusieurs textures. A la fin de la démonstration, vous pourrez déguster les tartes au chocolat et repartir avec la recette afin de pouvoir la reproduire chez vous facilement.

Les animations à réserver se font directement auprès des professionnels, informations à retrouver dans le programme.

LES VISITES GUIDÉES DE L'OFFICE DE TOURISME LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE

L'Office de Tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande propose des visites guidées dégustation, inédites et spécialement créées par l'équipe de Guides Conférenciers pour les Saveurs d'octobre, à La Baule et Guérande.

Les saveurs bauloises, à La Baule - NOUVEAUTÉ

Du 2 oct. au 3 nov. sauf le 5 oct. : mercredi et samedi à 10h30

Venez découvrir l'évolution de la gastronomie bauloise à travers l'histoire des anciens commerces avenue De Gaulle. Revivez l'épopée des halles et rencontrez les producteurs locaux en dégustant leurs produits.

Les saveurs du Moyen-Âge, à Guérande

Dimanche 20 octobre à 15h

Partez à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Guérande, à travers sa fonction commerçante. Testez vos connaissances sur les épices, les plantes médicinales.



© A.Lamoureux

Balade gourmande, à Guérande

Samedis 12 et 19, vendredi 25 octobre

Guérande, cité réputée dès le Moyen-Âge pour son sel, est située au cœur d'un territoire au patrimoine culinaire riche. Cette visite vous propose de découvrir l'histoire, la tradition et l'évolution des goûts du Moyen Âge à aujourd'hui. Éveillez votre palais par la dégustation de plusieurs produits !

Histoire de cuisine à La Baule-Presqu'île de Guérande, sur l'ensemble des 15 communes

En complément, l'Office de Tourisme La Baule-Presqu'île de Guérande a créé 15 jeux numériques Baludik pour découvrir les 15 communes de Cap Atlantique, sur la thématique de la gastronomie. Des jeux à faire en famille pour le plus grand plaisir des enfants et des parents ou grands-parents.

Il suffit de télécharger l'application gratuite Baludik sur son téléphone et de retrouver les 15 parcours autour de Fleur, jeune cheffe installée récemment à La Baule-Presqu'île de Guérande, et qui, accompagnée de son amie Loutra, va partir à la recherche de bons ingrédients, d'ustensiles pour réaliser des plats savoureux.

Objectif : se préparer au prochain concours du meilleur chef de France.

Les joueurs vont donc l'aider dans sa quête aux bons ingrédients en complétant les 15 parcours sur les 15 communes. Ces jeux permettent aussi de découvrir les belles histoires autour de notre jolie presqu'île de Guérande, histoire patrimoniale, architecturale, naturelle et donc aussi gastronomique.

SAVEURS D'OCTOBRE EN FAMILLE

Les Saveurs d'octobre ne sont pas seulement pour les grands ! Nous invitons les plus petits à découvrir la magie de la gastronomie à travers des animations ludiques, gourmandes et pleines de pédagogie. Des moments de transmission, de créativité et de délices où les enfants, accompagnés d'un adulte, peuvent explorer, goûter et s'amuser tout en découvrant les trésors culinaires de La Baule-Presqu'île de Guérande !



© H.Brunner

Terre de sel à Guérande - Les chemins du goût

Mardis 22 et 29 octobre - De 10h30 à 12h30

Qu'apporte le sel de Guérande sur les papilles ? Les visiteurs testent avec des aliments amers ou acides, puis goûtent les saveurs salées-sucrées. Des expériences sensorielles pour des cuisiniers en herbe.



© Médiathèque de Guérande

Médiathèque de Guérande - Conte «Des idées plein la toque» par Natacha Mattenet

Samedi 12 octobre à 10h30

Accompagnée de son violoncelle, Natacha Mattenet, nous propose un conte en musique sur le thème de la gourmandise, des odeurs et des saveurs.



© L.Perrigot

Château de Ranrouët à Herbignac - Visite animée « À la table du seigneur de Ranrouët »

Mercredi 30 octobre - De 15h à 16h

Que mangeait-on au Moyen-Âge ? Comment mangeait-on ? Que servait-on à la table d'un banquet dans un château ? Suivez Fanny, la cuisinière du château de Ranrouët, qui vous révélera tous les secrets de la cuisine au Moyen-Âge de manière amusante et ludique.



Le Bar du Saint-Christophe à La Baule - Atelier cupcake

Mardis 22 et 29 octobre - De 16h à 17h

En compagnie de notre pâtissière, atelier des goûts (dégustation à l'aveugle) et décoration de 2 mini cupcakes avec les toppings à disposition !



La minute papillon - Couleurs d'automne - Atelier peinture végétale avec Fanny à Batz-sur-Mer

Judi 24 octobre - De 10h30 à 12h, et mardi 29 octobre - De 15h à 16h30

Sais-tu que la cuisine recèle une palette de couleur dont tu peux profiter pour créer un véritable chef d'œuvre ? Viens t'amuser à faire ta propre peinture avec des pigments naturels. Nous mettrons en valeur ces trésors lors d'un atelier de création végétale.

ET PROCHAINEMENT ?

L'Office de tourisme intercommunal La Baule-Presqu'île de Guérande est ravi de vous annoncer la tenue très prochaine (printemps 2025) d'un dîner d'exception autour de deux chefs emblématiques de La Baule-Presqu'île de Guérande.

Mais gardons un peu de suspens, un point presse sera organisé avec ces deux ambassadeurs afin de vous présenter la belle soirée imaginée autour de notre fantastique terroir.



Dîner des saveurs de l'océan - 2023
©P.Gérard



LA BAULE
PRESQU'ÎLE DE
GUÉRANDE
— TOURISME —

OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL LA BAULE-PRESQU'ÎLE DE GUÉRANDE

8 place de la Victoire, 44 500 La Baule
02 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

Suivez-nous



La Baule-Presqu'île de Guérande Tourisme



labauleguerande



Office de Tourisme La Baule - Presqu'île de Guérande