

TOURISMEZ-VOUS EN LOUDUNAIS

#22

La Noisette de l'Ouest

Octobre - Décembre 2023

1ER BILAN TOURISTIQUE EN LOUDUNAIS

AU 31-08-23

Après une année 2022 de tous les records, 2023 est plus mitigée. La météo de juillet n'a pas été toujours au beau fixe et l'inflation des prix ont joué sur les réservations d'hébergements et autres.



**561 PERS.
ACCUEILLIES HORS
LES MURS**

On constate une baisse de 50,9% par rapport à 2022 due principalement aux conditions météorologiques de juillet et à la baisse de fréquentation des sites sur cette période.

**3 705
PERS. ACCUEILLIES
DANS LES MURS**
2% de clients accueillis
en plus cet été.

**1 254 PERS.
POUR LES
VISITES GUIDÉES**

Augmentation de 23%
par rapport à 2022.

**15 224
JOUEURS**



Augmentation du nombre
de joueurs de 48,9% par
rapport à 2022.
5 parcours en Loudunais

TOP 3
1- Activités et sites culturels
2- Animations
3- Activités de pleine nature

**1 830 PERS.
SUR LES ANIMATIONS**

En 2023, l'Office de tourisme a développé son programme d'animations estivales par rapport à 2022 avec une animation par jour.

On constate une légère augmentation 2023 due aux "Invitations des vigneronns".

**76%
CLIENTÈLE DE
PROXIMITÉ**
dont 61% de clientèle
de la Vienne.

599 694 NUITÉES

-12,4% par rapport à 2022 dû à
l'inflation des prix et à la reprise
des séjours à l'étranger.

**TOURISME-
LOUDUNAIS.COM**

3 065 visiteurs en juillet
3 502 visiteurs en août



PROFIL TYPE

13% familles 81,2% individuels 3,8% socio-pros



2 656 935 610 141 398



Office de tourisme du Pays Loudunais

2, rue des Marchands - 86200 LOUDUN

contact@tourisme-loudunais.com

Tél. : 05 49 22 22 22

www.tourisme-loudunais.com

Du 1^{er} avril au 31 octobre

**Du mardi au samedi :
9h30-12h30 / 14h-18h
fermé les jours fériés**

**Du 1^{er} novembre 2023
au 31 mars 2024**

**du mardi au samedi :
9h30-12h30 14h30-17h
(16h le samedi)
fermé les jours fériés
et du 25 décembre au 1er
janvier 2024**

NOS VISITES

Tour Carrée

du 30 septembre au 5 novembre



**samedi et dimanche
de 14h à 17h30**

COUP DE ♥ DE L'ÉQUIPE



A Curçay-sur-Dive, le pont gallo-romain de la Reine Blanche, est le point de départ de la randonnée « le sentier

de la Reine Blanche ». Il doit son nom à la reine Blanche de Castille, venue tenir un parlement de justice au XIII^e siècle accompagnée de son fils, le futur Saint-Louis.

Un siècle plus tard, le bourg devient une des clés stratégiques de la ligne de défense contre les Anglais. A cette fin, Hugues de Curçay transforme le château en tour de défense.

(site privé)



ACTUALITÉS

Une Stratégie touristique globale pour le Pays Loudunais



La Communauté de Communes du Pays Loudunais a mené une étude pour définir sa stratégie touristique.

Le 11 juillet dernier, elle a été approuvée au conseil communautaire. S'inscrivant dans le projet de territoire, cette stratégie propose de construire et d'affirmer une nouvelle offre touristique, basée sur le slow-tourisme et le tourisme de proximité.

Un diagnostic a été mené permettant de faire ressortir trois centres d'intérêts majeurs : les châteaux, la vigne et la viticulture et les sentiers de l'itinérance douce.

Un plan d'action a été défini et va permettre à l'offre touristique de s'enrichir, s'organiser, se structurer et optimiser sa promotion et sa communication avec l'aide des acteurs professionnels et locaux. Des actions tels que le développement d'une offre d'expérience, la création de nouveaux itinéraires écotouristique ou encore la mise en place de l'Office de tourisme nouvelle génération entrent dans ce cadre.

Les Secrets de Pays

Le passé des maisons de terre



8 octobre à 14h

Rendez-vous au Logis Terra Villa.
86330, Ouzilly-Vignolles



Participez à un atelier dans une ancienne ferme en « bauge », réhabilitée en espace de communication, qui vous propose une scénographie simple et pédagogique pour comprendre le passé des maisons de terre et appréhender l'avenir.

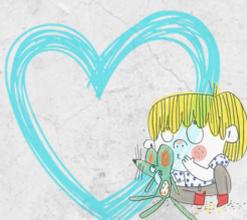
Espace Naturel Sensible de Beaumont

Venez découvrir ce site, sa biodiversité, ses milieux naturels et ses paysages. La période automnale permettra aux participants de partir à la recherche des traces et indices des animaux vivants sur le site.



18 novembre à 14h

La balade dure environ 2h.
Rendez-vous à l'ENS de Beaumont,
86420 Monts-sur-Guesnes



Bains de forêt



24 octobre 2023 - 20h30

au cinéma Cornay, Loudun



"Jardin Sauvage" par Sylvain Lefebvre.

Synopsis : Mangeoire, hôtel à insectes, gîte, nichoir, mare... Les aménagements possibles pour accueillir la faune sauvage chez soi sont nombreux. À quelques kilomètres d'une grande ville, une famille en a fait l'expérience... À l'affût depuis la fenêtre ou en cachant des caméras dans les buissons, il devient alors possible de réaliser un film animalier à huis clos !



2 novembre 2023 - 10h

à l'étang de Guesnes



En partenariat avec Jardin Passion Nature. Participez à une balade automnale apaisante et créative.

Infos pratiques et réservation obligatoire auprès de l'Office de tourisme du Pays Loudunais - Places limitées : 12 personnes.

Château d'Eternes

Souvent associé au château de la Belle au Bois Dormant, le château d'Eternes se révèle être un bijou somptueux. Amateur de patrimoine et de vins, venez admirer les caves souterraines du château et en fin de visite, les illuminations de Noël.



9 décembre à 15h30

Rendez-vous au château d'Eternes,
86120 Saix



THÉÂTRE DE LA MONTJOIE *Monts-sur-Guesnes*

ANASTASIA DELUMEAU
(Vice-Présidente de l'association)



Depuis combien de temps existe le Théâtre de la Montjoie ? Pouvez-vous présenter cette salle ainsi que son histoire ?

À l'origine, il y a la Montjoie-Saint-Hilaire, association créée en 1928, pour proposer une initiation au théâtre. D'abord située près du presbytère, allée de Bourgville, la Montjoie ouvre ensuite une salle à l'étage de l'aile Nord du château de Monts-sur-Guesnes en 1930. C'est aussi un lieu de projection cinématographique. Lors d'une séance en 1934, le matériel de projection surchauffe, un incendie ravage les lieux ! Une nouvelle salle est alors construite à l'emplacement actuel et inaugurée le 18 décembre 1938. Entre son ouverture et la dernière représentation théâtrale le 9 avril 1989, plus de 50 pièces sont jouées sur scène ! Mais en 1994, la salle n'est plus aux normes et ferme ses portes. En 2010, la commune la restaure et réouvre une salle de 206 places. Depuis l'ouverture de 2011, près de 150 spectacles ont été proposés et le Théâtre de la Montjoie aura bientôt accueilli plus de 10 000 spectateurs dans ses beaux fauteuils de velours rouge !

Quels genres de spectacles peut-on y voir ? Comment choisissez-vous les artistes qui se produisent dans cette salle ?

Théâtre, chant, danse, one-man show comique, magie... notre programmation est éclectique ! Il y en a pour tous les goûts ! Dans les artistes, nous avons nos « habitués » qui reviennent presque chaque saison mais aussi de nombreuses découvertes, talents locaux ou de plus loin qui nous contactent ou que nous découvrons. Une quinzaine de dates dans la saison, entre octobre et avril, voilà de quoi ravir tous les publics !

Comment communiquez-vous ? Quels sont les spectacles à ne pas louper pour cette saison ?

Brochure annuelle, site Internet, page Facebook, communications presse ou radio, affiches des spectacles... vous ne pouvez pas nous rater ! La saison 2023-2024 est riche en émotions, mais je vous glisse dès maintenant les dates à ne rater sous aucun prétexte 😊 : « Le tour de chant » de Vincent Dubois (alias Maria Bodin !) le 17 novembre, « Brins de femmes » à la mi-décembre pour un cabaret très festif, « Violaine et ses amis » en janvier pour bien commencer 2024 ou encore le week-end chorale de début février.

Selon vous, quelle(s) satisfaction(s) retenez-vous de faire partie de cette association culturelle ?

La Montjoie, c'est avant tout une équipe soudée qui a envie de faire grandir cette petite salle de spectacle de la ruralité en l'ouvrant à tous les publics : beau défi à relever !

Mais je dirais plus, La Montjoie c'est une bande d'amis qui a le sens de la fête et qui a grand plaisir à se retrouver, pour concocter un programme qui puisse apporter du bonheur aux autres, mais aussi pour accueillir les spectateurs à chaque événement, dans la bonne humeur ! Bien sûr c'est beaucoup de travail de préparation, de gestion matérielle... Nous donnons tous de notre temps et de notre énergie. Mais quand on aime, on ne compte pas !

Et puis il y a les liens avec nos artistes, pour nous cela veut dire nourrir des échanges réguliers, partager un peu de la magie de leur art aussi, en coulisses ou après le spectacle, quand le public est parti... Mais c'est aussi découvrir des talents coups de cœur, mettre en lumière de jeunes artistes, parfois les voir grandir et s'épanouir dans des carrières internationales !

Votre coup de ♥ en Loudunais ?

Personnellement, j'ai un coup de cœur pour l'ENS de la Forêt de Scévolles avec son canal du XVIIe siècle... Un endroit un peu mystérieux avec ses sources artésiennes et sa faune protégée, des balades pour petits et grands, à faire absolument !



PAROLES DES PROS

Recueillies par Justine



LA NOISETTE DE L'OUEST

Véniers

AUDREY, SOPHIE ET CHRISTIAN



Pouvez-vous présenter votre activité et vos produits ainsi que vos techniques de travail ?

La Noisette de l'Ouest, c'est avant tout une histoire de famille : une famille de gourmands. Mes parents Sophie et Christian sont agriculteurs depuis 2007 et en recherche permanente de nouveaux défis. Quant à moi, Audrey, j'ai rejoint l'aventure à la sortie de mes études agricoles pour mettre en lumière la production familiale.

En 2020, nous avons planté notre premier noisetier... puis 7500 autres ont suivi. Nous produisons des noisettes dans le respect de l'environnement, en agriculture biologique.

Nos noisettes sont torréfiées afin de sublimer et révéler toute leur saveur. Nous proposons des sachets de noisettes torréfiées entières, en poudre et en granulats. Depuis septembre, nous commercialisons de la pâte à tartiner, de la crème de noisettes et de l'huile de noisette.

Comment l'idée de cultiver la noisette vous est-elle venue ?

Comme dit précédemment, nous sommes une famille de gourmands ! La noisette était comme une évidence pour nous, il est possible de faire tellement de choses avec.

Qui sont vos clients ?

Nos clients sont aussi bien des particuliers que des professionnels (restaurants, traiteurs, glaciers, chocolatiers...).

Comment communiquez-vous ? Où peut-on trouver vos produits ?

Nous communiquons via les réseaux sociaux, sur Facebook et Instagram @lanoissetedelouest.

Nos produits sont commercialisés en magasins de producteurs et épicerie fines. Vous pouvez retrouver la liste de nos revendeurs sur www.lanoissetedelouest.fr.

Vous pouvez également commander sur notre site internet. Pour les plus proches, il est possible de retirer votre commande gratuitement au verger !

Nous serons aussi présents sur différents salons en fin d'année : le Salon de la gastronomie à Poitiers, les Gastronomades à Angoulême et Aux Vignobles à Angers et à Rennes.

Votre coup de ♥ en Loudunais ?

La Tour Carrée de Loudun !

On peut apercevoir notre verger de noisetiers depuis son sommet.



Envie de visites guidées avec un simple clic sur votre téléphone ?

Retrouvez toutes les sorties dans le Pays Loudunais, grâce à notre application à télécharger !

Vous retrouverez l'agenda entier pour toute l'année !



SCANNEZ
LE CODE

