

OFFICE DE TOURISME D'AIX PAYS-D'AIX

DOSSIER DE PRESSE

WORKSHOP.4

LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DU TOURISME DU PAYS D'AIX



→ **LUNDI 17 FÉVRIER 2014**
de 8h30 à 17h - Centre de Congrès
Aix-en-Provence



RENSEIGNEMENTS :
Office de Tourisme Aix-Pays d'Aix
Service Pays d'Aix
04 42 16 /1008/1188/8019
www.aixenprovencetourism.com

CONTACT PRESSE :
Agence Bleu Ciel
Magali Triano / Olivia Jeanneret
04 91 19 16 16
bleuciel@societebleuciel.com



« La 4^{ème} édition du Workshop d'Aix-en-Provence et du Pays d'Aix ouvre ses portes lundi 17 février au Centre des Congrès ! Cet événement est devenu le rendez-vous incontournable des professionnels du tourisme et mettra à l'honneur les plus belles adresses gourmandes, les savoir-faire viticoles, les produits d'excellence, ainsi que les tables et chefs de renom de son territoire.

La destination Aix-en-Provence et le Pays d'Aix, par la mise en réseau de ses professionnels, souhaite accroître la visibilité du territoire et offrir une transparence au client sur le service offert, en misant sur la qualité d'accueil et l'esprit de partage : quels meilleurs ambassadeurs sur un territoire de goûts que ses vins, ses chefs, ses produits ! »

Monsieur Victor Tonin
Président de l'Office de Tourisme d'Aix-en-Provence
Adjoint au Maire d'Aix-en-Provence
Délégué au Tourisme

SOMMAIRE

Workshop.4 : le rendez-vous des professionnels du Tourisme	p.4
Programme et présentation des contenus	p.5
Tables rondes	
◆ <i>Pleine nature : la mise en Tourisme des éco-activités</i>	p.5
◆ <i>Terroir : l'alliance des savoir-faire</i>	p.6
◆ <i>Stratégie et réseaux de distribution de la destination Provence</i>	p.7
Animation gastronomique	
◆ <i>Côté Chefs</i>	p.9
◆ <i>Côté Vignerons</i>	p.10
Conférence	
<i>Du Slow Food au tourisme participatif : les nouvelles opportunités pour l'oenotourisme et le tourisme gourmand</i>	p.16
Ateliers participatifs	
◆ <i>Atelier réseau « Vignobles & Découvertes »</i>	p.17
◆ <i>Atelier « Picture Managing »</i>	p.17
Vignobles & Découvertes : un label décerné au territoire Aix Pays d'Aix / Sud Luberon	p.18
Vignobles & Découvertes : les enjeux d'un territoire	p.19
Une destination, plusieurs offres	p.20
La destination Aix Pays d'Aix / Sud Luberon un territoire à forte vocation touristique et viticole	p.21
Pays d'Aix : une vraie richesse viticole	p.22
Annexe 1 : Près de 120 prestataires labellisés	p.24
Annexe 2 : Carte des partenaires labellisés	p.30

WORKSHOP.4

Le rendez-vous des professionnels du Tourisme

Organisé pour la 4^{ème} année consécutive par l'Office de Tourisme d'Aix-en-Provence, le Workshop Tourisme d'Aix est une rencontre régionale dont l'objectif est d'échanger et de présenter les tendances et les meilleures pratiques des filières du Tourisme. Pour l'édition 2014, il réunira près de 300 professionnels des divers secteurs d'activités le lundi 17 février, de 08h30 à 17h30, au Centre des Congrès d'Aix-en-Provence.

Le Workshop Tourisme du Pays d'Aix se positionne aujourd'hui comme le rendez-vous incontournable des professionnels du tourisme et des responsables publics en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Avec son offre culturelle, son patrimoine naturel unique, son vignoble aux 5 AOP et sa gastronomie reconnue, le Pays d'Aix se positionne aujourd'hui et plus que jamais comme une destination touristique qualitative et diversifiée. En témoigne l'obtention du label « Vignobles & Découvertes », attribué par ATOUT France à 120 prestataires (caves, hébergeurs, restaurateurs, sites patrimoniaux, événements...) sur le territoire Aix - Pays d'Aix / Sud Luberon.



Programme et présentation des contenus

TABLES RONDES

- ◆ **Pleine nature : la mise en Tourisme des éco-activités** (9h30 à 10h35)
Structuration de l'offre de pleine nature ; commercialisation opérateurs privés

Les intervenants



Lionel MICHAUD, Vice-Président de la Fédération Française des Sport Populaire (FFSP), Formateur de la Fédération Française de Randonnée Pédestre, Directeur Office de Tourisme de La Roque d'Anthéron.

Etienne GRODARD, Fondateur et dirigeant de Bee's, société de location de bicyclettes électriques à partir de stations photovoltaïques autonomes. Objectif : faciliter la découverte de la Provence par un mode de déplacement ludique et différent.



Catherine ARZANO, Responsable commercial Huwans club aventure. Native de Marseille, amoureuse de la Provence, elle s'occupe aujourd'hui de l'offre de séjours Huwans en France et également du Bureau des Guides, ouvert depuis mai 2013 à Bouc Bel Air et qui propose diverses randonnées et activités de pleine nature associées à des thématiques originales.

Valérie CARBONNE, Manager du Pôle Ingénierie de Bouches-du-Rhône Tourisme. Elle est en charge des programmes d'études et de veille, d'accompagnement des porteurs de projet de développement touristique, de qualification de l'offre et en particulier du développement des labels de qualité. Elle a assuré pour le Département la coordination des programmes de la mise en tourisme de Marseille-Provence 2013.



◆ **Terroir : l'alliance des savoir-faire** (10h40 à 11h45)

Analyse des pratiques de valorisations des terroirs via les circuits courts ; choix des positionnements

Les intervenants



Jessica DEBIEVE, Chef de projets Oenotourisme **Inter Rhône**. Elle a décidé de lancer une charte « Restaurants et vins en Vallée du Rhône », qui définit les critères d'engagement que devront respecter les restaurateurs pour devenir ambassadeurs des vins de la Vallée du Rhône.

Isabelle JOMAIN, Sommelière-Conseil. En 2009, Isabelle Jomain a imaginé **Verre Bouteille**, une petite agence spécialisée dans la création de rendez-vous inédits pour favoriser la rencontre entre vigneron d'exception et amateurs de grands vins. Sommelière-Conseil en vins biologiques, elle organise des événements et circuits touristiques dans le vignoble, où la créativité et la convivialité sont les maîtres mots.

Plus globalement, elle est à la tête d'évènements tels que **BIOTOP Wines** : une rencontre au sommet entre plus de 45 vigneron de toute la France, et organisatrice de la manifestation « **Envie épicurieuse** » : une journée oenotouristique sur le terroir de Jouques/Rians/Esparon.



Didier MARCEILLAC, Président de **Houlala France**, agence de tourisme œnologique qui propose des circuits sur les routes de vins de France à la carte et personnalisés.

Gaëtane THUROT, Co-gérante et fondatrice de **Provence Wine Tours**. Basé à Aix-en-Provence, Provence Wine Tours est devenu en 5 ans le spécialiste incontournable de l'Oenotourisme en Provence. En 2013, la société a guidé près de 3000 visiteurs internationaux à travers les vignobles de la Provence et de la Vallée du Rhône Sud. Activité plébiscitée par de nombreux voyageurs, Provence Wine Tours a reçu pour la 4ème année consécutive de la part du célèbre site Tripadvisor le « Certificate of Excellence » qui récompense les meilleures activités touristiques de chaque région.



Mireille ASTOLFI, Responsable Edition Production au sein du Pôle Communication de **Bouches-du-Rhône Tourisme**. Elle est en charge du programme Gastronomie et pilote l'opération TABLES 13.

Perspectives destination Provence, quelles échelles pour quels impacts (économiques et touristiques) ?

Les intervenants



Loïc CHOVELON, Chef du service promotion et communication **Marseille Provence Aéroport**. Son implication dans la promotion touristique de la destination Marseille Provence est une des clefs de la réussite de l'aéroport Marseille Provence, qu'il souhaite partager avec l'ensemble des acteurs du secteur touristique local.

Pierre Jeremy GARDINER, **Pascale FILDIER**, co-fondateurs du site **RendezvousCheznous.com**.

Grands voyageurs ayant vécu à l'étranger, ils ont mis l'humain au cœur de leur projet, en concevant ce site innovant qui permet à des hôtes locaux (artisans, petits producteurs, artistes, associations...) de partager leur savoir-faire et passion pour la région et leur métier avec des visiteurs en quête d'une découverte conviviale et authentique du territoire.



Valérie CARBONNE, Manager du Pôle Ingénierie de **Bouches-du-Rhône Tourisme**. Elle est en charge des programmes d'études et de veille, d'accompagnement des porteurs de projet de développement touristique, de qualification de l'offre et en particulier du développement des labels de qualité. Elle a assuré pour le Département la coordination des programmes de la mise en tourisme de Marseille-Provence 2013.

Emilie LECOT, Responsable du service réceptif Provence Reservation, agence réceptive basée sur Avignon depuis 1988. Deux métiers sont au cœur de leur activité : celui d'agence réceptive et de créateur de séjours et circuits sur mesure pour une clientèle groupe et individuel française et étrangère (ils couvrent toute la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et plus largement le Grand Sud Est), et celui d'excursionnistes (départs en minibus avec chauffeurs polyglottes, transferts, excursions privées au départ des hôtels et des ports de croisières fluviales et maritimes de la région Provence).



Par les chefs restaurateurs et les vignerons locaux

13 heures : le moment idéal pour rencontrer les élus et professionnels autour de l'animation gastronomique concoctée sur les accords « mets-vins » par les chefs restaurateurs et les vignerons locaux... **tous labellisés « Vignobles & Découvertes ».**

◆ Côté Chefs



Eric Sapet, Chef à **La Petite Maison de Cucuron** à Cucuron. Après avoir travaillé dans les plus grands établissements parisiens, il a posé ses valises à Cucuron, où il propose une cuisine du marché, gourmande et pleine de saveurs. La Petite Maison a obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2009.

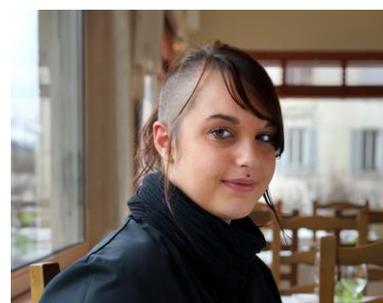
Olivier Scola, Chef au restaurant **Ze Bistro** à Aix-en-Provence. Aurore et Olivier Scola mettent un point d'honneur à travailler des produits de saison et à mettre en avant les petits artisans et maraîchers de la région. Leur Cuisine est franche, goûteuse, ludique et d'émotion.



René Berges, Chef de la **Table Beaurecueil** à Beaurecueil. C'est dans les années 80 que René Berges a secoué les murs de cette vieille maison. Il a fait de ce relais une grande table de la région. Longtemps étoilé par le Guide Michelin, René Bergès est sans nul doute un chef de caractère dont l'adresse, la créativité, l'expérience et le tour

de main ont été reconnus pour leurs qualités d'exception. Il est l'un des piliers de la cuisine provençale.

Annaïck Czizek, Chef au restaurant **Le Grand Puech**, à Mimet. Formée par Olivier Scola, cette jeune Cheffe déborde d'enthousiasme et de créativité et propose une cuisine à la fois provençale, gastronomique et méditerranéenne, élaborée à partir des meilleurs produits de la région.





Joan Sampietro, Chef au restaurant **Il était une fois**, à Aix-en-Provence. Le restaurant propose des plats tendances et savoureux, dans l'ère du temps... une cuisine résolument moderne (en cours de labellisation).

Ludovic Ailland, Chef au restaurant **L'Epicurien**, à Aix-en-Provence. Une table conviviale et gastronomique où les produits frais, régionaux ou plus exotiques, sont déclinés en plats originaux (en cours de labellisation).



◆ Côté Vignerons

Domaine Camaïssette - Eguilles

Le Domaine de Camaïssette est un domaine familial qui produit des vins rouges, blancs et rosés depuis 4 générations. Tous les vins sont élaborés depuis plusieurs années par Michelle Nasles, aidée de son fils œnologue, Olivier.

Située en Provence, à 12km d'Aix-en-Provence dans le village d'Eguilles, la propriété comprend 23 hectares de vignes toutes classés en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence. Caché au cœur du village, totalement clos, le Domaine a vu le jour en 1963. La production, dans les trois couleurs, se répartit en deux gammes : La gamme «Domaine» est constituée de vins dont les caractéristiques principales sont la fraîcheur et le fruit, des vins prêts à boire. La gamme « Amadéus » est constituée de vins élevés en fûts de chêne. Complexes, ils ont une capacité au vieillissement de plusieurs années.

Domaine de Camaïssette - Route de Saint Cannat - 13510 Eguilles

Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire - Puyloubier



Puyloubier est situé sur l'axe « Aix-en-Provence – Nice », et s'appuie au sud sur les premiers contreforts de l'imposante barre rocheuse, le regard posé sur les vignes qui se déroulent à ses pieds.

Depuis 1924, date de création de la cave de Puyloubier, nos vignerons se sont attachés à pratiquer une agriculture respectueuse de l'environnement où tradition et nouvelles technologies contribuent à l'élaboration de vins de qualité. Grenache, Syrah et Cinsault sont les trois cépages principaux du vignoble de la cave des vignerons du Mont Sainte Victoire.

Entièrement rénovée depuis le début des années 2000, elle fait aujourd'hui la fierté des viticulteurs qui portent chaque année leur raisin.

Les 38 000 hectolitres, représentant l'équivalent de 5 millions de bouteilles, sont vinifiés dans d'excellentes conditions grâce à un outil de production bénéficiant des dernières technologies.

Garnie des vins maisons et de nombreux produits du terroir, la boutique des vignerons du Mont Sainte-Victoire est le point de départ (ou d'arrivée) de belles balades à la découverte des paysages de Cézanne.

Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire - 13114 Puyloubier

Château de la Verrerie - Puget sur Durance

Le Château la Verrerie produit des vins de caractère à l'influence méridionale bien marquée. Avec une vue magnifique sur la vallée de la Durance, le château la Verrerie bénéficie d'un terroir argilo-calcaire où les 60 ha de vignes sont travaillés en culture raisonnée et donnent le meilleur de leur terroir. Au Château de La Verrerie, toutes les récoltes sont faites à la main et transportées dans des cagettes.



Un grand vin de l'appellation Luberon qui associe puissance, richesse et parfaite maturité.

Domaine Verrerie - 84360 Puget

Château de Val Joanis - Pertuis

Le Château de Val Joanis se situe à l'ouest de Pertuis, dans le Vaucluse. Le Château est sur l'emplacement d'une ancienne villa romaine. La bastide a été fondée avant 1567 par la famille Arnaud qui l'a gardée jusqu'au XVIIe siècle. En 1730, le propriétaire est le procureur général de Joanis, secrétaire du roi Louis III de Naples. La bastide fut érigée en fief en 1754.

S'inspirant des règles d'or de l'ordre Dominicain, l'architecte Jean-Jacques Pichoux fait naître sous son crayon des chais couverts de tuiles anciennes, qui semblent abriter depuis l'origine des temps : le matériel de vinification le plus sophistiqué, des chais à barriques, des entrepôts climatisés.

Le Château Val Joanis a aussi construit sa réputation sur les magnifiques jardins qui composent la propriété. En 2011, c'est Léonard Roozen qui reprend les rênes du domaine, qui vit aujourd'hui une véritable renaissance.

Le domaine produit sept AOP Luberon, en blanc, rouge et rosé. Ce sont des vins francs et très équilibrés. Le Château Val Joanis ne cherche pas à produire des cuvées trop quantitatives, mais plutôt qualitatives, avec des vins frais, gourmands et souples, exprimant avant tout leur arôme.

Château Val Joanis - 84120 Pertuis

Château Paradis - Le Puy Sainte Réparate

Nichées entre la montagne de la Sainte Victoire et le Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 30 hectares en plein cœur de la Provence depuis maintenant 50 ans.

Xavier et Odile Thieblin, fiers de leurs racines provençales, ont à cœur de valoriser le terroir de Château Paradis afin de le porter vers l'excellence.

Soucieux de travailler en harmonie avec la nature et pour en retrouver le reflet dans ses vins, le Château Paradis a adopté une culture raisonnée de la vigne sans produits chimiques.

C'est la passion du métier qui anime le Maître de chai et Michel Tardieu, qui mettent tout en œuvre pour que s'opère la magie de leurs terroirs, jusque dans les vins.

Château Paradis - Quartier Paradis - 13610 Le Puy Sainte Réparate



Domaine Calavon - Lambesc

Les vignes du Château de Calavon se présentent d'un seul tenant, constituées par de petites parcelles en terrasses, parfois peu accessibles et souvent difficiles à travailler. Leur configuration est la même depuis près de trois siècles ! Réparties en terrasses exposées Sud-Est, sur des sols caillouteux de nature argilo-calcaire, elles font partie du secteur précoce de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. La cave située au cœur du village de Lambesc vient d'être rénovée et restaurée. La cuverie inox et béton est entièrement thermorégulée, pour une maîtrise complète des températures. Les vinifications sont réalisées de façon traditionnelle, par macération pelliculaire, saignée ou pur jus de goutte pour le vin blanc. Les vins rouges qui constituent 40 % de la production - proportion atypique pour l'appellation - sont élaborés avec des temps de macération sont assez longs. Au Château de Calavon, l'objectif est de créer de grands vins : grâce à la technicité, au savoir-faire maîtrisé, et grâce à ce terroir exceptionnel qui depuis longtemps bâtit leur réputation.



Château de Calavon - 12 avenue de Badonviller - BP 4 - 13410 Lambesc

Château l'Evesque - Aix-en-Provence



Installés sur le plateau de Puyricard à Aix-en-Provence, depuis 2005, Nathalie et Jean Michel Escoffier conduisent un vignoble d'une quinzaine d'hectares suivant des modes de culture bio respectant à la fois la vigne et l'environnement. Dans une démarche très

qualitative, le rendement moyen de la propriété est de seulement 27 hecto/ha. Les vendanges sont manuelles, avec une bonne maîtrise du froid tout au long de la vinification. Pressurage direct pour les rosés après macération pelliculaire, élevage en fût de chêne pour les rouges entre 12 et 18 mois. Nathalie et Jean Michel revendiquent aujourd'hui 4 rouges de caractère, 4 blancs atypiques et 2 rosés très qualitatifs.

Très attaché à son environnement et à la qualité de ses vins, le Domaine est en production Bio depuis 2012.

Château L'Evesque - Les Hauts de l'Evesque - Route de Couteron - 13100 Aix-en-Provence

VILLA MINNA VINEYARD - Saint-Cannat

VILLA MINNA VINEYARD est situé dans le sud de la France entre Aix-en-Provence et Salon-de-Provence, regardant la montagne Sainte-Victoire au levant et les Alpilles au couchant, montagnes teintées de ces couleurs du sud chères aux peintres impressionnistes Paul Cézanne et Vincent Van Gogh. Le vignoble VILLA MINNA est une exploitation familiale de 15 ha, qui se décline en deux versants : un coteau exposé au nord et un plein sud ; terres de collines et de garrigues constituées de roches calcaires caractérisées par de nombreux fossiles où la vigne exprime pleinement son potentiel aromatique. Le vignoble VILLA MINNA se compose, pour les cépages rouges, de Syrah, Cabernet Sauvignon et Mourvèdre, pour les cépages blancs, de Vermentino, Roussane et Marsanne avec des variétés sélectionnées pour être très qualitatives. Ce vignoble fait appel à une méthode prenant en compte le concept d'une viticulture respectueuse de l'environnement avec la charte Nutrition Méditerranéenne en Provence et l'engagement au respect du mode de production biologique du 13.02.2009. Les rendements sont extrêmement faibles par respect d'une véritable démarche de qualité.

VILLA MINNA VINEYARD - ROQUE-PESSADE, CD 17 - 13760 Saint-Cannat

Château Vignelaure – Rians

Le Château Vignelaure a été créé en 1960 par Georges Brunet (propriétaire du Château La Lagune). Le domaine se caractérise par une production de vin rouge, assemblage de Cabernet sauvignon et de Syrah, de grande garde et de rosés friands.

Situé entre 350 et 480m d'altitude au pied de la montagne Sainte-Victoire au nord-est d'Aix-en-Provence, la propriété couvre 55 ha et bénéficie d'un micro climat particulier.

Le Château Vignelaure a planté ses premiers cépages blancs (Roussane et Vermentino) il y a 3 ans. Ces nouvelles plantations ont été faites dans le cadre



de la reconversion du vignoble en agriculture biologique. La première cuvée en blanc sera commercialisée fin 2013 et sera certifiée en 2014.

Le château désire faire un lien entre l'art et le vin : une galerie d'art contemporain est présente dans les caves souterraines. A noter que l'étiquette du Page de Vignelaure fut dessinée par Yves Saint Laurent.

Château Vignelaure - Route de Jouques - 83560 Rians

Château Beaulieu - Rognes



C'est un lieu exceptionnel. De par son histoire : le domaine, propriété des comtes de Provence, a vu passer les plus grandes familles provençales en ses murs. Mais aussi de par sa situation : niché dans l'unique cratère de Provence du volcan éteint de la Trévaresse, les 140 hectares de vignes culminent à 400 mètres d'altitude. Cette spécificité confèrent aux vins AOP Côteaux-d'Aix-en-Provence, cultivés de manière raisonnée, une réelle typicité.

La production est en moyenne de 12 000 hectolitres de vin qui se répartissent entre A.O.P Coteaux d'Aix-en-Provence (à 85 %) et IGP. La mise en bouteilles est entièrement effectuée au Château avec un matériel haut de gamme. Ce sont des vins sincères et droits, qui s'expriment à travers un terroir exceptionnel et qui racontent la Provence en toute simplicité.

Le domaine, tenu par Nicole et Pierre Guenant, organise des stages d'œnologie, des randonnées pédestres et des visites dégustations.

Château de Beaulieu - Domaine de Beaulieu - D14C - 13840 Rognes

Domaine Terre de Mistral – Rousset

Terre de Mistral c'est l'histoire de deux familles, les Gueury et Davico, grands amoureux de la Provence, qui ont uni leur passion de la vigne et de l'olivier en 2007 pour créer une structure agritouristique, cave, moulin à huile et Ferme Auberge, au cœur des paysages fétiches de Paul Cézanne. Elles ont également noué des partenariats régionaux afin de proposer une grande diversité de produits du terroir au sein de leur Domaine. Suite à la soirée de remise des prix du Concours National de l'œnotourisme 2013, qui s'est déroulé à Paris le 29 janvier 2013, Terre de Mistral s'est vu désigné lauréat de la catégorie Hébergement ou Restauration sur le Vignoble. L'Auberge, lauréate du prix, se situe au cœur de la cave du moulin à huile et propose une cuisine inventive aux saveurs provençales, orchestrée par le Chef Sylvain Devaux. Au-delà des multiples activités ludiques que le Domaine propose autour du vin et de l'huile d'olive, les propriétaires ont également souhaité apporter passion et convivialité, en témoigne les soirées à thème au sein de la Ferme Auberge (Dîner & Jazz, Addition Libre...).

Domaine Terre de Mistral - Route de Peynier - 13790 Rousset

CONFERENCE

Du Slow food au tourisme participatif : les nouvelles opportunités pour l'oenotourisme et le tourisme gourmand (à partir de 14h30)

Slow food a été une initiative pionnière qui, dès le milieu des années 80, a milité en faveur d'un autre mode de consommation alimentaire. Bon nombre d'associations et de collectifs formant aujourd'hui un paysage très hétéroclite défendent également ces valeurs du manger mieux et plus globalement du consommer mieux. Ce mouvement reflète une prise de conscience plus générale tendant vers l'avènement d'un nouveau consomm'acteur. Le tourisme n'est pas en marge de cette évolution qui ouvre de nouvelles opportunités d'offres, d'évènements, de partenariats, de communication pour les acteurs du tourisme en particulier les acteurs du tourisme gourmand et de l'oenotourisme.

Cette conférence comprend des informations sur les évolutions des attentes des consommateurs, les dernières tendances des nouvelles formes de tourisme autour des problématiques « slow » d'une part, et collaborative et participative d'autre part, et les conséquences et opportunités pour les acteurs de l'oenotourisme et du tourisme gourmand.

Elle vise également à interroger les participants sur les expériences et idées qui peuvent être intéressantes pour le Pays d'Aix.

Axes développés

1. Le slow food, mouvement représentatif de l'avènement d'un nouveau « consomm'acteur »

- > Un contexte de profondes mutations
- > Des consommateurs en recherche de rencontre et d'authenticité
- > Des consommateurs à la recherche d'émotions et d'expériences à vivre

2. Réponses et opportunités des professionnels du tourisme

- > Inventer de nouvelles offres porteuses d'émotion
- > Créer de l'évènement suscitant la curiosité et l'intérêt
- > Tisser de nouveaux partenariats et travailler en réseau
- > Adopter une communication plus multi-affinitaire et relationnelle



L'intervenante : **Mathilde DUMONT** - CoManaging

Depuis 2008, elle rejoint les équipes de CoManaging en tant que consultante, responsable du Benchmark CoManaging Tourisme et Internet, puis du Benchmark sur l'attractivité et le marketing territorial dans le monde.

ATELIERS PARTICIPATIFS

◆ **Atelier Réseau « Vignobles & Découvertes »** (14h30 à 17h30) **Cible Prestataires labellisés**

De plus en plus de touristes français et étrangers viennent à la rencontre des exploitations et exploitants viticoles afin de venir déguster, acheter ou juste découvrir le vin mais également les régions viticoles. La fréquentation des caves touristiques françaises s'élève à plus de 12 millions de visites. Ceci illustre clairement l'appétence naturelle des clientèles touristiques nationales et internationales pour cette pratique. Le label cultive plusieurs valeurs clés : la transmission, l'authenticité, l'accueil, l'ouverture, l'attractivité, la consommation responsable.

La marque « Vignobles & Découvertes » : une opportunité pour travailler en réseau et s'organiser autour d'actions collectives

- > Quels enjeux, objectifs & idées pour le Pays d'Aix ?
- > Boîte à idées d'actions collectives sur le Pays d'Aix
- > Atelier d'organisation autour de 2 actions à mettre en œuvre en 2014



L'intervenante : **Françoise CLERMONT - CoManaging**
Consultante associée, formatrice en accompagnement marketing, e-tourisme, web marketing et études. Responsable du département formation de CoManaging.

◆ **Atelier « Picture Managing : des images pour gagner des clientèles »** (14h30 à 17h30)

Cet atelier participatif a pour objectif de permettre aux participants de mieux comprendre et appréhender les enjeux actuels du « Picture Marketing », de s'interroger sur le rôle et les fonctions de l'image dans le web marketing, de connaître et respecter les principes de droit à l'Image, de se fixer des objectifs liés à sa stratégie, et de connaître les bonnes pratiques notamment en lien avec les réseaux sociaux. Une sélection d'outils est également abordée et mise à disposition des participants.



L'intervenant : **Patrick Foresti - CoManaging**
Fondateur de Mediart 360 et consultant formateur en e-tourisme, tourisme et e-commerce.
2009 : Directeur d'Inter Booking service agence de voyage et plateforme de place de marché de Ctouvert – Secure Holidays.

VIGNOBLES & DECOUVERTES

Un label décerné au territoire

Aix Pays d'Aix / Sud Luberon

Le Pays d'Aix se situe dans l'arrière-pays du département des Bouches-du-Rhône. Il s'agit du regroupement de 36 communes, avec plus de 376 800 habitants (dont 145 721 à Aix-en-Provence). Terre d'accueil organisée, le Pays d'Aix propose un aéroport international et une gare TGV.

Dans un désir de rendre son territoire toujours plus dynamique et plus attractif, le Pays d'Aix se révèle être une réelle force de proposition et un porteur de projets performants. Ainsi, après avoir obtenu les labels suivants : Certification AFNOR pour les activités d'accueil et d'information, Marque Qualité Tourisme et Tourisme et Handicap, l'Office de Tourisme d'Aix-Pays d'Aix s'est vu attribuer un nouveau label pour la qualité de son offre et de ses prestations autour de l'univers du vin, nommé « Vignobles & Découvertes ».



Le Pays d'Aix possède des atouts touristiques indéniables :

- L'Office du Tourisme d'Aix en Pce est certifié NF par Afnor pour son accueil et fût labellisé « Qualité Tourisme » en 2011

2010 : Il obtient la marque de qualité tourisme

2012 : Il est labellisé « Tourisme et Handicap » pour les 4 types d'handicaps

- Une centrale de réservation et d'informations/Hébergements
- 80 caves et domaines référencés dans le Guide des Vins
- 2012 : 1,4 millions de touristes / 7 millions de nuitées (source : BTRT)
- 4 OT animateurs de bassins et relais du développement de la destination Aix-Pays d'Aix (Pertuis, Fuveau, La Roque-d'Anthéron, Vitrolles)
- Un schéma de développement touristique qui détermine les filières prioritaires

Aix-en-Provence a ouvert son territoire aux communes voisines afin de créer un réseau d'excellence et de proposer une offre touristique complète et qualitative. Le secteur du Sud Luberon par l'implication de l'Office de Tourisme de Pertuis vient compléter l'offre du Pays d'Aix, afin de pouvoir contribuer à un projet commun et pertinent autour du label « Vignobles & Découvertes ». Le label a été obtenu via un courrier interministériel (Agriculture & Tourisme) en date du 29 avril 2013.

Près de 120 prestataires (cf Annexe 1) sont engagés dans cette démarche qualitative, dont l'objectif est de valoriser un terroir d'excellence qui s'allie avec une culture d'excellence pour Aix-en-

Provence, la ville centrale. Cette démarche regroupe et structure l'offre touristique de tous les acteurs, qu'ils soient vignerons, restaurateurs, hébergeurs mais également tous les événements qui valorisent la production locale, les réceptifs et les Tours Opérateurs, le patrimoine et les sites régionaux.

Transmission, authenticité, accueil, ouverture, attractivité, consommation responsable... autant de valeurs clés communes à tous les partenaires de la destination labellisée.

Vignobles & Découvertes : les enjeux d'un territoire

Le Pays d'Aix / Sud Luberon est la première destination de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur à obtenir ce label et cette reconnaissance. Pour cette destination, il s'agit d'une valeur ajoutée importante, une réelle opportunité de développement et de positionnement par rapport aux autres régions touristiques. Le label détermine en effet un positionnement stratégique autour de l'accueil, de l'art de vivre et du bien-être en Provence et de la convivialité.

Le label en bref

- lancé en 2009
- vise à promouvoir le tourisme sur le thème vin / vigne
- attribué pour 3 ans par les ministres chargés du tourisme et de l'agriculture, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, présidé par Paul Dubrule
- s'adresse à une clientèle sensible à l'univers du vin mais pas forcément connaisseuse, autour d'un panel de services de qualité : hébergements, sites culturels, activités et de loisirs, restaurants, des événements...

Objectif : faciliter l'organisation du séjour du client et l'orienter sur des prestations qualifiées et de qualité

Les enjeux pour la destination labellisée sont d'acquérir une réelle reconnaissance et d'améliorer sa visibilité, dans un secteur où l'offre est très importante. A travers une offre de terroir qualifiée, ce label permettra de capter de nouveaux segments de clientèle à travers un démarchage à l'international auprès des Tours Opérateurs et de la presse sur les villes desservies en direct au départ de l'aéroport Marseille-Provence. En parallèle, l'Office de Tourisme met en place des outils de communication dédiés (Print et Web).

Le label joue aussi un rôle fédérateur entre les professionnels du tourisme qui participent à l'obtention de ce label, puisqu'ils s'unissent dans un but commun. Enfin, il permet de faciliter les rencontres et les échanges entre l'ensemble des professionnels.



Crédit photo CIVP/ F. Millo

Une destination, plusieurs offres

▣ Aix-en-Provence : la douceur de vivre

Rayonnement culturel international
Offre culturelle importante
Offre d'hébergement haut-de-gamme
Une ville placée sous le signe du bien-être

▣ Le Pays d'Aix Nord : terroir et culture

Offre atypique orientée loisirs et culture
Importance de l'esthétique, offre expérientielle
Des savoir-faire ancestraux
Offre d'hébergement dans le vignoble
Evènements en lien avec le terroir et la culture
Patrimoine remarquable

▣ Le Pays d'Aix Sud : un terroir aux couleurs de Cézanne

Offre marquée par la célèbre montagne Sainte-Victoire
Grand Site Sainte-Victoire
Large palette gastronomique
Offre de randonnée
Typicité des rosés
Hébergements en chambres d'hôtes

▣ Le Sud Lubéron : le terroir gourmand

Bassin agricole et production de qualité
Offre de randonnée associée et structurée
Offre d'hébergement dans le vignoble
Gastronomie du terroir
Villages classés, patrimoine reconnu



La destination Aix Pays d'Aix / Sud Luberon : un territoire à forte vocation touristique et viticole



Le Pays d'Aix, c'est le territoire des belles découvertes, des circuits et balades gourmandes, avec, comme emblème, Aix-en-Provence : ville d'eau, ville d'art, dans l'imaginaire de chacun la ville s'est construite et se développe toujours autour de cette double identité. Mais Aix-en-Provence est aussi une ville qui sait

conjuguer les époques et les cultures. Ouverte sur le monde, c'est une cité aux dimensions humaines où cohabitent en parfaite harmonie un patrimoine préservé et la ville de demain. Ici, tout est couleurs et sensations : lumière du ciel, pierre dorée des façades, vert transparent des fontaines, ombre des platanes, surprises des nuits de festivals...

Le Pays d'Aix est lui aussi truffé de surprises : monuments, châteaux, chapelles, oratoires et autres trésors du patrimoine bâti. La balade peut aussi s'avérer gourmande, au travers des bonnes tables, des fêtes du terroir, des vignobles aux cinq AOC, des spécialités de Provence ou encore des moulins à huile. Villages perchés où nichent les ateliers



d'artistes et d'artisans d'art, la route Cézanne et ses panoramas magnifiques, les puissants paysages du grand site Sainte-Victoire... les découvertes ne manquent pas. Côté nature, les possibilités de randonnées sont nombreuses : de la chaîne des Côtes aux contreforts du Luberon, en passant par la haute vallée de l'Arc, à la vallée de la Durance ou encore à la chaîne de la Touloubre.

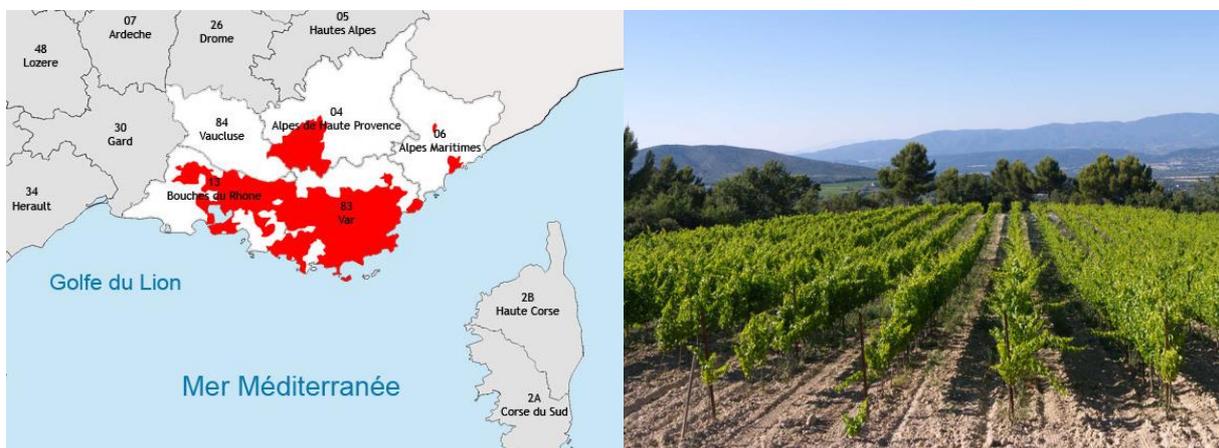
La destination Pays d'Aix / Sud Luberon propose une sélection de 30 caves touristiques, 25 restaurateurs et 26 hébergements de qualité, 16 sites patrimoniaux, 3 réceptifs, 5 prestataires et 9 événements, tous enclins à faire partager l'Art de Vivre en Pays d'Aix, les savoir-faire des artistes du goût et toute la production locale issue d'un terroir d'exception (Cf. Annexe 2). Le vignoble s'étend sur 44 communes entre le Pays d'Aix et le sud Luberon pour une production qui compte 5 AOC : Coteaux d'Aix-en-Provence, Luberon, Palette, Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire.

Pays d'Aix : une vraie richesse viticole

Le label « Appellation d'Origine Protégée » (AOP) est l'un des plus prestigieux gages de qualité viticole en France. Le territoire du Pays d'Aix/Sud Luberon compte à lui seul 5 grandes appellations. Rares et difficiles à obtenir, elles sont très significatives quant à la qualité du vin proposé. Le Pays d'Aix doit ces distinctions à son territoire, les variétés utilisées pour la production et les savoir-faire de culture et de transformation.

Le vignoble du Pays d'Aix (36 communes) s'étend sur 1300 km². Les 8 communes du Sud Luberon (Mirabeau, la Tour d'Aigues, Ansouis, la Motte d'Aigues, Cucuron, Cadenet, Lourmarin et Puget) viennent compléter ce territoire du Pays d'Aix, afin de proposer de façon significative l'AOP Luberon.

Des contreforts de la montagne Sainte-Victoire jusqu'au pied du Luberon en passant par la Durance, sur un terroir baigné de soleil et vivifié par le mistral aux sols le plus souvent siliceux, argilo-calcaires ou caillouteux, le paysage vini-viticole du Pays d'Aix est composé de nombreux châteaux et domaines producteurs de vins de grande qualité. Les rouges et les rosés appréciés d'amateurs du monde entier, ne doivent pas nous faire oublier les vins blancs, même s'ils ne représentent que 5 % de la production. Les vins rouges sont puissants, charpentés, souvent tanniques, issus d'une grande variété de cépages, pour l'essentiel grenache, syrah, cabernet sauvignon ou encore cinsault. Les rosés, accompagnent à merveille la cuisine provençale. Ces vins sont vifs, savoureux et souvent fruités. Les vins blancs, quant à eux, sont à la fois fins et parfumés aux arômes de fruits mûrs.



Les 5 grandes appellations :

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

L'appellation d'origine protégée Coteaux d'Aix-en-Provence, étend sa production sur environ trois mille cinq cents hectares. Les vins des Coteaux d'Aix-en-Provence sont d'une grande élégance. Ils figurent parmi les meilleurs vins blancs, rouges et rosés de Provence. Les vigneron, sur ce territoire, ont su allier respect du terroir et du climat, avec une volonté de produire des vins accessibles et fins. Les paysages sont raffinés, avec au nord la Durance et au sud la mer Méditerranée, paysages typiques de Provence, lavande, pins, garrigues...que chacun retrouve dans son verre.

Les rosés représentent 55 % de la production ; les rouges 40 %. Les blancs, s'ils sont rares n'en sont pas moins bons.

AOP Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte Victoire

Les Côtes de Provence ont entamé il y a plusieurs années, une hiérarchisation de leurs terroirs comparable à ce qui se fait déjà en Bourgogne. Le vignoble de Provence regroupe des dénominations géographiques précises qui correspondent à des terroirs et donc à des vins différents. L'appellation Côtes de Provence peut donc être produite en blanc, rouge et rosé, mais elle peut être suivie des dénominations Sainte Victoire, La Londe et Fréjus. La production de rosé est largement dominante au sein de cette appellation. Sa teinte peut être différente, allant du pétale de rose, au saumon soutenu. Produite sur une superficie de 2 225 hectares, à l'Est de la ville d'Aix-en-Provence, l'appellation implique un ensemble de contraintes qui garantissent un niveau de qualité et une spécificité gustative.

AOP Palette

Ce petit territoire viticole de 23 hectares, tout près d'Aix-en-Provence, cultive près de 25 cépages différents. Implanté au creux de collines rocheuses, il bénéficie d'un microclimat méditerranéen privatisé. L'AOP Palette, produit un vin blanc considéré comme l'un des meilleurs de Provence, un rouge chaleureux et un rosé nerveux. Longtemps réputé pour sa production de vins cuits, les vins de l'AOP Palette sont appréciés par les amateurs de vins du monde entier.

AOP Luberon

Dans cette région, les vignes sont plantées en plein coeur du Parc naturel Régional du Luberon. Le vignoble est limité au nord par la vallée du Cavalon, et au sud par la vallée de la Durance. Les vignes sont probablement présentes depuis les romains, comme un peu partout dans le Rhône méridional. Les trois couleurs sont bien représentées, cependant les vins blancs dominent la production, car bien que le climat soit essentiellement méditerranéen, le vignoble du Lubéron subit les influences des Alpes qui rafraîchissent l'air. Les arômes si différenciables, sont la marque de fabrique de l'AOP Luberon.