



les instantes.t



Offices de tourisme

Atelier - préparer sa saison estivale 2021

- **contact avec les acteurs en période de **sans contact** ?**
- **mettre en valeur l'**expertise humaine** et créer de la valeur ?**
- **Comment valoriser les **visages autant que les paysages** ?**
- **Comment développer une **conciergerie de destination** multicanale ?**
- **Comment repenser les **moments conviviaux** ?**
- **Comment faire participer **ses habitants** à sa politique touristique locale ?**

vos **VISAGES**

sont **AUSSI**

IMPOR-TANTS

que **PAYSAGES**
vos



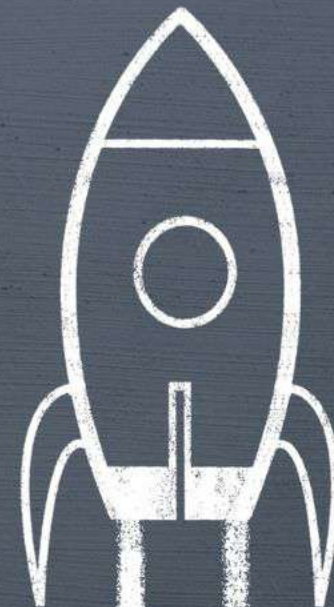






MOI

L'HUMAIN



À propos

"Lorsque nous avons créé La Fine Bouche, nous souhaitions suivre 2 lignes directrices : Notre désir d'instaurer un contact direct entre le client et la cuisine puis la volonté de rester aussi libres et créatifs que possible.

La Fine Bouche est pour nous plus qu'un restaurant, c'est un lieu d'échanges et de découvertes. Notre volonté est de vous faire partager l'esprit de notre cuisine.

Fidèles à notre envie de travailler en circuit court avec des producteurs de la région, notre carte évolue toute l'année au fil des saisons.

Ils nous tenait également à cœur d'intégrer au sein de notre cuisine une politique éco responsable en recyclant nos déchets verts."

Pierre & Matthieu

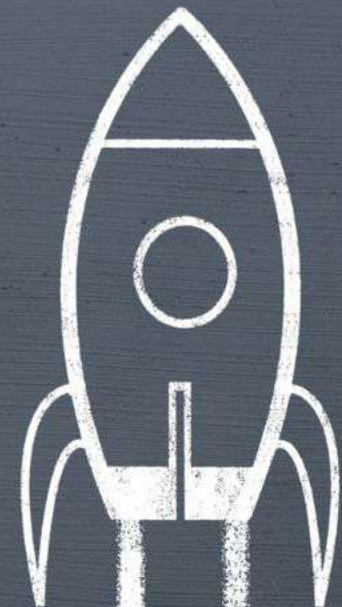


Vous souhaitez discuter ?

⚡ Nous vous répondrons dès que possible.

MON

EQUIPE





Vive la pâtisserie !

ÇA PÂTISSE ET ÇA PAPOTE !

Tous les mois on donne la parole à un chef pâtissier que nous admirons ! Ce mois-ci, **Elodie**, fondatrice de **1, 2, 3... Pâtissez !** !

[A feuilleter par ici !](#)





LE WELCOME APÉRO

Chaque nouveau trublion, lors de son **parcours d'intégration très TRÈS officiel** est invité à concocter en binôme lors d'un atelier cuisine sa recette secrète préférée (ou celle de sa grand-mère) et à la partager avec toute la tribu.

GRAND moment de célébration tous ensemble !

L'occasion aussi d'organiser un « Quizz des nouveaux trublions » GèANT : la tribu doit répondre en équipe aux questions qui portent sur les nouveaux trublions. Une façon de voir si nous avons pris le temps de papoter avec eux depuis leur arrivée ! L'occasion surtout de remettre OFFICIELLEMENT à chacun son tablier nominatif !

Moment très TRÈS solennel et émouvant 😊



SLOVÉNIE

avec

DAMJANA POTOČNIK

Si pour la plupart de nos compatriotes la Slovénie vient d'apparaître sur les cartes, à l'inverse Damjana visite la France depuis son enfance. Elle a vécu à la Ciotat, à Dijon et a enseigné la langue de Molière. Reconvertie dans le tourisme, cette jeune maman réserve aux familles françaises le meilleur de son petit pays. Une terrasse à Piran, une croisière vers Venise, une descente en raft sur la Soca, une promenade sur le lac de Bled, un jour de ski à Kranjska Gora : Damjana ne manque pas d'arguments.

[VOYAGE EN SLOVÉNIE](#)

Vous êtes ici : [Accueil](#) / Equipe du restaurant



Equipe du restaurant

Pascal Turgeon: Chef de cuisine



J'ai longtemps hésité entre l'architecture et la cuisine. Deux mondes bien différents, et pourtant semblables parce qu'ils touchent à la création.

En ouvrant le [restaurant gastronomique Tandem](#) avec ma conjointe, j'ai eu la chance de côtoyer les deux; J'ai construit mon espace de restaurant, créé ma carte, posé ma signature.

Avec les années, j'ai affirmé mon style et su imposer mon univers gastronomique à une clientèle montréalaise exigeante.

Tels les grands vins, [ma cuisine](#) se bonifie avec les années.

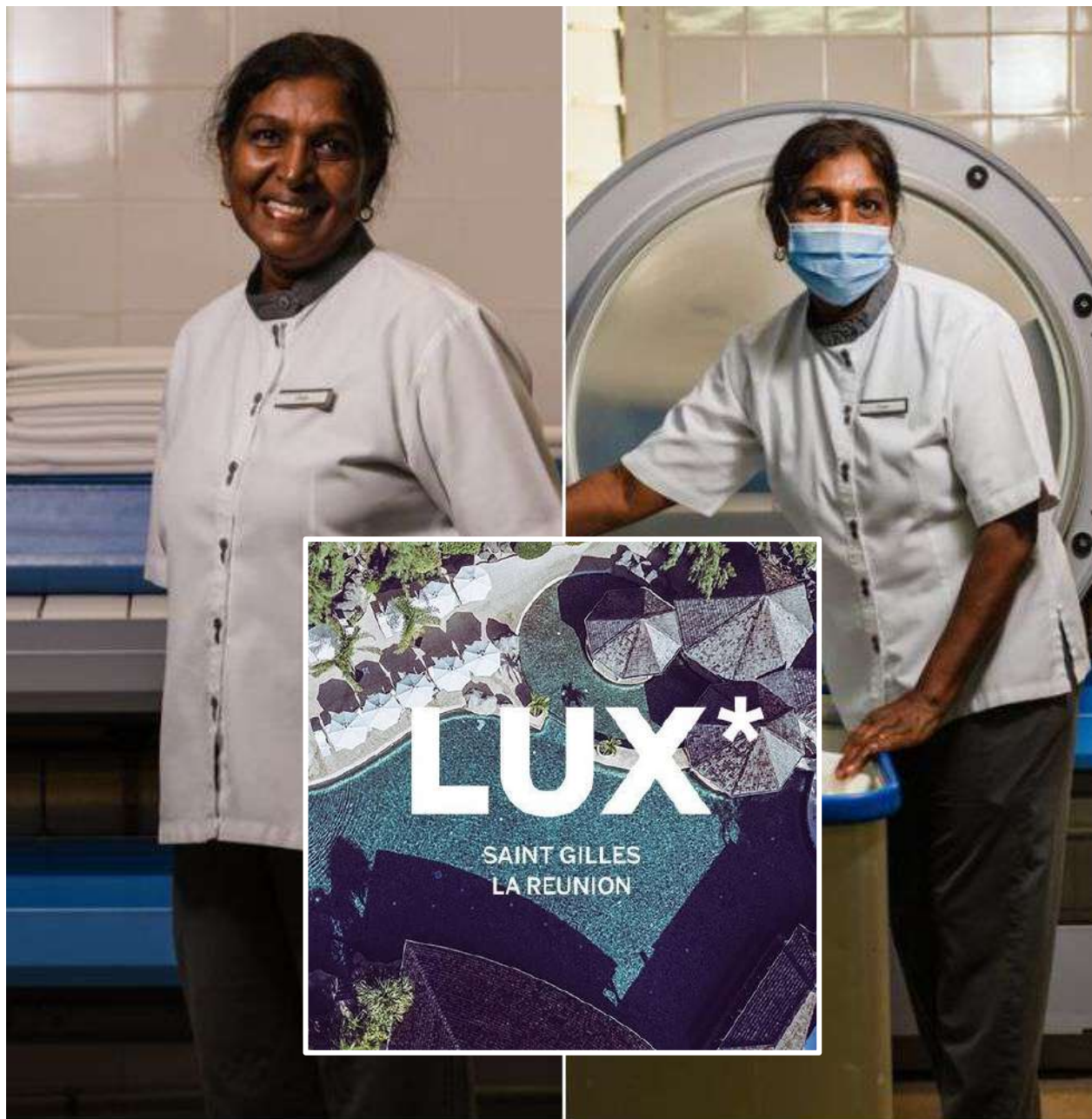
Avec mes [menus dégustations](#), chaque soir est un nouveau défi, une expérience culinaire que je veux partager avec mes convives. Je désire qu'ils soient heureux d'être nos hôtes, je désire les surprendre. J'aime tous les aspects de la cuisine, mais [ma carte](#) se concentre sur les bases de la **cuisine française** conjuguées aux **nouvelles techniques culinaires**. Je prépare et mijote mes plats sur des bases techniques classiques en y apportant ma touche de modernité.

Ericka Soleilhac, Maître d'Hôtel et responsable de salle :



Notre désir d'ouvrir Tandem dans [Villeray à Montréal](#) vient en premier lieu du fait de vivre et de travailler dans notre quartier et sa proximité du [marché Jean Talon](#). Native d'[Arles dans le sud de la France](#) et issue du monde de la restauration, Le tandem est la suite logique d'un long parcours qui est notamment passé par le Grenadine ou j'ai acquis un sens aigu du service grâce à Frederic durant 3 belles années. Au restaurant, on me voit beaucoup en salle, je tiens à m'assurer de la qualité du moment que vous passez à table. Les rares soirs où je suis absente, c'est que je suis retenue aux tâches administratives.

" Tandem est pour moi la plus belle expérience culinaire et je veux partager cette passion avec nos clients.



👍❤️👏 351

47 commentaires 12 partages



Erika Tangavelou
Tous ces commentaires me réchauffent le cœur mais ne m'étonnent pas
Tu es une personne extraordinaire qu'il fait bon d'avoir à ses côtés.
L'hôtellerie est un milieu difficile et extraordinaire ... [Afficher la suite](#)



J'aime · Répondre · 5 j

↳ 1 réponse



Super fan

Brigitte Soupramanien
Belle parcours d'une grande gentillesse bravo Olga bisous ma belle



J'aime · Répondre · 6 j

↳ 1 réponse



Nat Nir

Très beau portrait, Olga une femme vraiment adorable 🥰



J'aime · Répondre · 5 j

↳ 1 réponse



Marie-line Tangavelou

J'ai le ❤️ qui débordes d'amour quand je te vois la ainsi, tu incarnes la gentillesse, la douceur, la simplicité, la beauté au naturel, celle qui s'est fait tte petite pour laisser la place aux autres tout en ayant ton caractère. je t'aime tout simplement... [Afficher la suite](#)



J'aime · Répondre · 6 j

↳ 1 réponse



Mtherese Votrea

Très beau parcours félicitations femme courageuse et souriante

J'aime · Répondre · 5 j



Super fan

Johanna Valiamé

Bravo Madame pour votre parcours. Très beau portrait. Bon courage pour le travail, bonne continuation et que Dieu vous garde et vous bénisse. 😊



J'aime · Répondre · 6 j



Raïssa Sunshine

Très gentille femme Olga. Reste comme tu es. Que dieu la bénisse elle est merveilleuse. bonne continuation 🙏



LUX* Saint Gilles

13 novembre, 15:00 · 🌐



Portrait de Jimmy Itema qui a posé ses bagages au LUX* Saint Gilles depuis quelques années. Timide de nature, Jimmy s'oriente pourtant vers l'hôtellerie et se découvre à aimer le contact avec les autres. Au travers de belles rencontres, il apprend à connaître les gens et cela lui permet de voyager dit-il.

Cela fait maintenant 20 ans que Jimmy travaille au LUX* Saint Gilles. L'un des premiers à intégrer cette belle équipe. A sa sortie de l'université, l'opportunité se présente. Un établissement hôtelier va ouvrir ses portes et recherche son personnel. Il passera d'abord par le Centhor pour se former à la réception et c'est maintenant comme ça que Jimmy s'épanouit.

Il se découvre aussi une passion, celle de découvrir son île. D'où son goût à se balader toutes les semaines sur les différents sentiers.

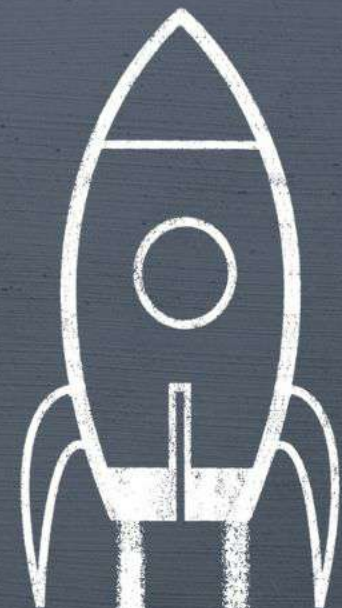


Vous, Régine Moutan Virin et 535 autres personnes

92 commentaires 52 partages

MES CONVICTIONS

POURQUOI





DÉFENDRE DE VRAIES
VALEURS AVEC
DU DESIGN FABRIQUÉ
EN FRANCE

ça fait !
du bien !

Edito

Par ce manifeste, nous avons envie de partager avec vous qui nous sommes, nos valeurs, nos convictions. Livrer notre vision de l'entreprise à mission et la manière dont elle adresse les enjeux sociaux et environnementaux.

Vous faire découvrir nos engagements pour un monde plus durable, au service d'une économie circulaire, plus locale, plus inclusive ; Comment cela se traduit dans nos choix, celui de la qualité, du Made in France et du durable, nos partis pris en terme de design, au service de l'Homme et la planète. Notre culture d'entreprise, nos pratiques collaboratives jusqu'à la co-création pour inventer de nouveaux modèles de consommation, de production et d'organisation.

Donner du sens à nos actions engagées : vous comprendrez pourquoi nous avons lancé un plaidoyer pour une TVA Responsable et pourquoi nous avons pris le contre-pied du Black Friday en proposant des alternatives à la surconsommation.

Avec la conviction que mobilisés tous ensemble, avec la Camif, on peut changer le Monde de l'intérieur !

Emery Jacquillat,
Président de la Camif.



AAA+

3 VALEURS ET UNE CULTURE COLLABORATIVE

L'Audace : nous avons fait le pari de relancer la Camif en misant sur la qualité, le made in France et le durable, avec la conviction qu'il est « tout à fait prudent de prendre des risques ».

L'Agilité : dans un monde qui s'accélère avec les révolutions digitales et où les enjeux environnementaux sont forts, l'agilité est au cœur de notre organisation et de notre culture d'entreprise : l'expérimentation est la règle.

L'Attention : nous sommes attentifs à l'impact POSITIF de nos actions, sur les enjeux économiques, sociaux, sociétaux et environnementaux. Nous veillons à prendre en compte les intérêts de l'ensemble de nos parties prenantes.

AGILITÉ

AUDACE

ATTENTION

Une culture collaborative

Nous faisons évoluer la gouvernance de l'entreprise vers toujours plus d'ouverture et de collaboration. Nos collaborateurs sont impliqués dans la gestion financière, stratégique et dans le vie de l'entreprise : transparence de l'information financière de l'entreprise, budget collaboratif co-construit avec les salariés, présentation du point du lundi, animation tournante de réunion, organisation de Journées Portes Ouvertes, animation d'ateliers créatifs, participation au tour Camif...



Prix
CEGOS de
l'entreprise
collaborative





Depuis 2005, VEJA produit des baskets différemment avec un impact positif à chaque étape de la production.

**Les fondateurs de VEJA
vous racontent leur vision
et l'histoire de la marque.**

ÉCOUTER LE RÉCIT



CHAPITRES



RÉVÉLER SES TALENTS & SES VALEURS



← [RETOUR PORTRAITS PASSION](#)

A photograph of Charlotte Bourgeois, a woman with short red hair and glasses, wearing a pink jacket and a watch. She is pointing towards the camera. The background is a large, circular piece of wood chipboard.

CHARLOTTE BOURGEOIS

Responsable du Design et de la Communication au Decathlon AddLab (3D...), Gameuse semi-pro, marcheuse passionnée...

"La créativité
dans
l'authenticité."



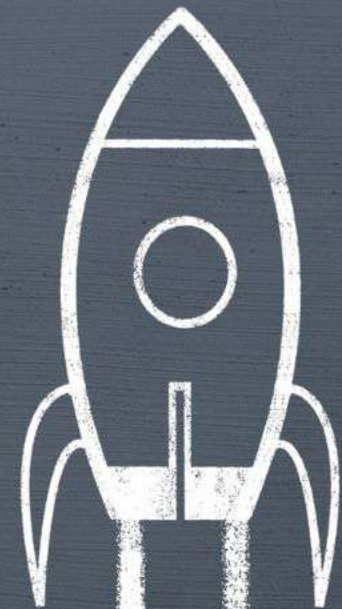
" Ma créativité me vient de l'environnement dans lequel j'ai grandi, et de ce fait, j'aime me démarquer. Je me suis forgée une identité bien à moi, de par ma façon d'être ou encore mon apparence. J'adore les petits objets qui étonnent les gens et qui sont peu communs, la couleur qui attire l'attention par exemple. Je recherche toujours ce que l'autre n'a pas, les pépites ! Ah oui, autre chose... je suis une grande passionnée de jeux vidéo et de science-fiction. "

" Au lycée, j'ai pris un chemin différent de celui des autres élèves en intégrant un cursus pour étudier dans le seul établissement proposant des matières comme le russe et le cinéma. J'ai ensuite étudié aux Beaux-Arts, en Belgique, et ai même été sélectionnée pour une bourse de l'excellence. Mais je n'ai jamais voulu rentrer dans les cases car je me sens différente. Formée pour travailler chez un éditeur de jeux vidéo, je n'ai finalement jamais œuvré dans ce domaine. Ma seule **prétention a toujours été de pouvoir disposer de ma liberté d'expression, être moi-même, et pouvoir exprimer ma créativité.** "

"Etre moi-même."



MON HISTOIRE





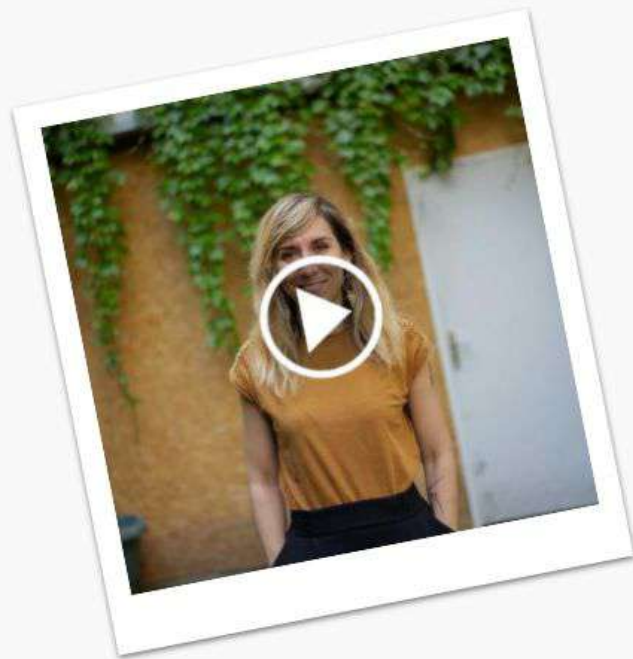
DES CAVISTES PASSIONNÉS

"VandBiste" : Néologisme désignant un membre d'une communauté dédiée à la convivialité. Conscient que celle-ci ne peut se décréter unilatéralement, il s'attache à créer les conditions favorables au rayonnement de cette dernière en tous lieux ou contextes en véritable épiqueur. Avec plus de légèreté, nos supers-cavistes vous proposeront toujours le produit qui vous conviendra. Véritables experts dans l'écoute, le contact et les jolis sourires, vous ferez appel à eux pour leur expertise et leur accessibilité.



Shanty

BISCUITS



"Shanty Biscuits est née en 2013 à Aix-en-Provence 🌻.

À un anniversaire on m'a offert un tampon à biscuit avec l'inscription "approuvé par le chef" (le texte est nul il faut l'avouer !). J'ai fait des biscuits avec et me suis dit que ça aurait été plus cool si j'avais pu personnaliser le message !

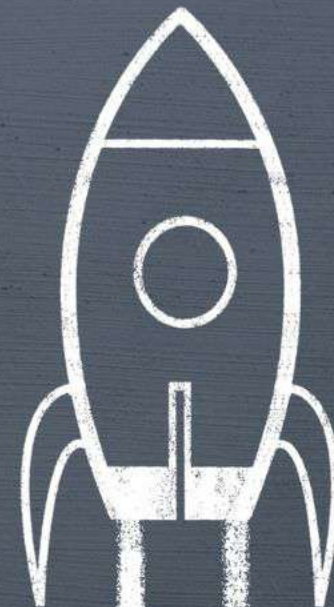


Après 4 mois d'imagination du concept et de tests de recettes, un ami m'a créé un site internet contre des biscuits pour son mariage, me permettant de me vendre et me lancer pour de vrai !
Pendant 2 ans j'ai tout fait à la main dans



MES 3

ARGUS





HOSSEGOR



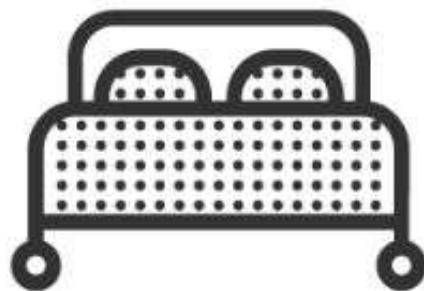
> EAT & DRINK

Frais et local :

Plats **à partir de 7€**

Boissons **à partir de 2,5€**

Petit-déjeuner **à partir de
6€**



> SLEEP

Chambres privées ou lit en
chambres partagées :
chacun y trouvera son
bonheur !

**A partir de 19€ / personne
/ nuit**



> EVENTS

Des événements et des
activités,
ouverts à tous pour un
moment inoubliable dans
notre Open House à
Hossegor !

À LA CAGE, BÂTIR LA CLIENTÈLE DES 30 PROCHAINES ANNÉES REPOSE SUR 3 PILIERS.

BOUFFE

L'expérience client de La Cage est performante dans l'assiette comme sur les écrans. Le nouveau menu élaboré par le chef et vice-président restauration Louis-François Marcotte traduit la volonté d'offrir davantage de fraîcheur, de goût et de choix, sans délaissier les classiques.



BIÈRE

La Cage, c'est avant tout une brasserie où l'on peut se retrouver entre amis pour vivre des moments inoubliables. La sélection de bières est passée à plus de 20 sortes en fût afin d'offrir un éventail plus complet aux amateurs de produits importés et de produits de microbrasserie.

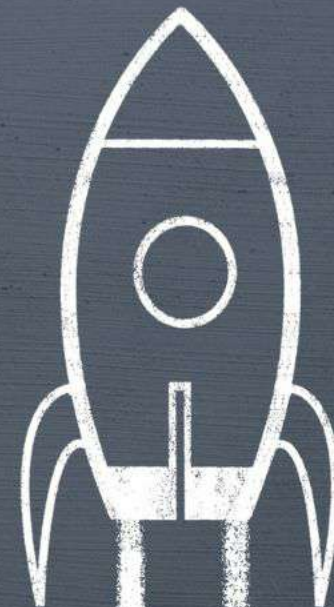


SPORTS

La présentation d'événements sportifs majeurs sera toujours une priorité à La Cage. Les clients sont assurés d'être aux premières loges dans un décor d'inspiration sportive grâce au plus grand mur vidéo au Canada, composé de 18 écrans de 42 pouces, et à plus de 20 téléviseurs supplémentaires dispersés dans la brasserie.



MA VALEUR AJOUTÉE



Un hôtel écologique

"L'engagement écologique" dans l'ADN du Solar Hôtel

UN AGRÉABLE JARDIN
POUR VOUS DÉTENDRE

PETIT DÉJEUNER 100% BIO
INCLUS DANS LE PRIX DES
CHAMBRES

VÉLOS GRATUITS À
DISPOSITION DES CLIENTS

PRODUITS D'ENTRETIEN
LABELLISÉS BIO

DES RÉCUPÉRATEURS
D'EAU DE PLUIE POUR
L'ARROSAGE

PANNEAUX SOLAIRES POUR
L'ÉCLAIRAGE DES FAÇADES

UN ACCUEIL "COMME À LA
MAISON"



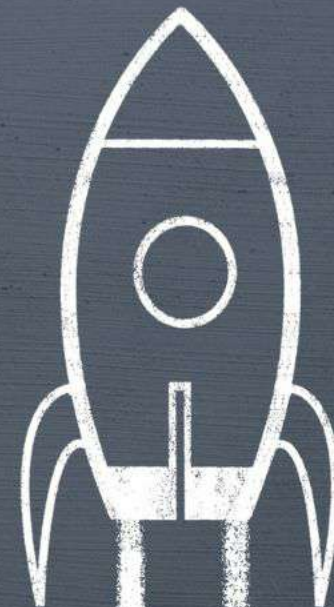


Groupes Chambres Bar Services Galerie Contact 🔍 FR ▾ ☰ Menu

LES 10 MEILLEURES RAISONS DE SEJOURNER CHEZ NOUS



BIENVENUTEURS OMNIGANAUX



Vive la vie et les amis !

plante s

Mét

14 : "If you can dream something, you can make it happen"

souriante. Vive la vie ! Schmilblick

Je m'appelle / My name is :



Florian

florian@micheletaugustin.com
06 59 76 94 30



Benjamin

benjamin@micheletaugustin.com
06 32 88 34 31



Matthieu

matthieu@micheletaugustin.com
06 14 72 66 85



Thais

thais@micheletaugustin.com
06 20 47 59 64



Christina

christina@micheletaugustin.com
06 50 28 24 11



Pierre-Yves

pierre-yves@micheletaugustin.com
06 25 67 21 94



Charline

charline@micheletaugustin.com
06 14 72 66 74



Fabrice

fabrice@micheletaugustin.com
06 08 88 11 02



Clément

clement@micheletaugustin.com
06 27 20 39 42



Je m'appelle :

.....@micheletaugustin.com

PAYS HORLOGER

forcément t'as meilleur temps... ☺

Elise

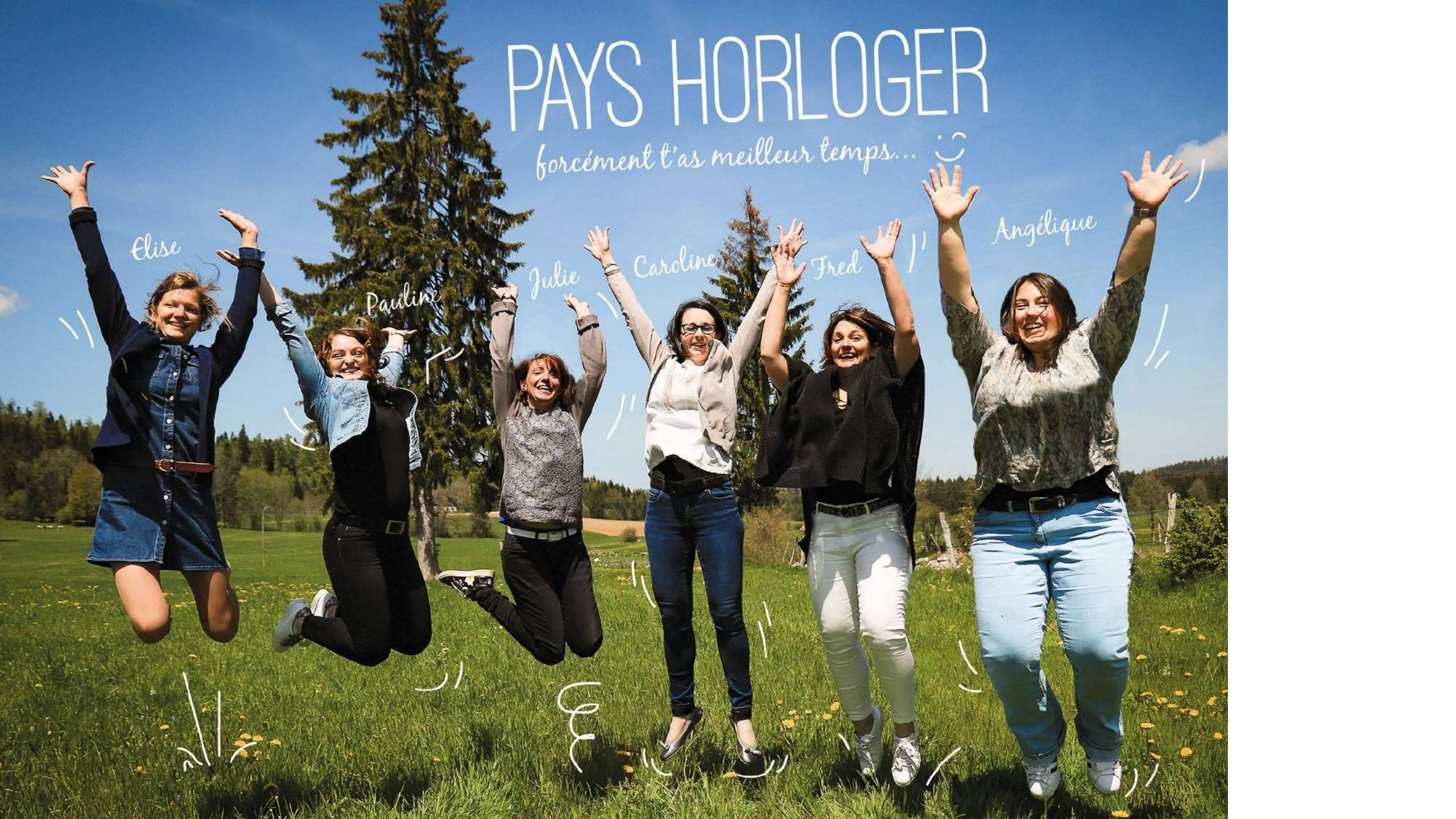
Pauline

Julie

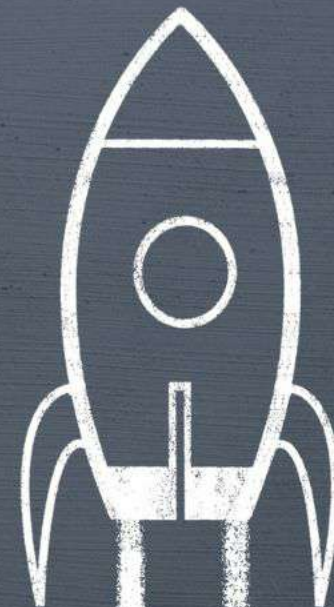
Caroline

Fred

Angélique



CONCIERGERIE DE DESTINATION





LULU  DANS MA RUE
BRICOLAGE, MÉNAGE, COUP DE MAIN ET BONNE HUMEUR



LUI, C'EST VOTRE CONCIERGE DE QUARTIER

Sa mission, vous mettre en relation avec les Lulus



PARTENAIRE DE LA



EUX, CE SONT LES LULUS

Ils ont 1000 talents et ils adorent vous rendre service !



Des Lulus sélectionnés
et formés par nos soins



Des prix entre 5€ et 20€
les 30 minutes



98% de nos clients
satisfaits



NOS IDÉES DE SERVICES ET NOS PETITS PRIX

DES SERVICES ENTRE 5 ET 20€ LES 30 MINUTES

50% de réduction/crédit d'impôt (sur presque tous nos services)

POUR VOIR TOUS NOS PRIX,
C'EST PAR ICI !

NOS PRIX
EN DÉTAIL

Nos incontournables

MÉNAGE ET REPASSAGE

CLIQUEZ SUR
LES PETITS DESSINS
POUR EN SAVOIR PLUS



20€/heure

10€/heure après réduction/
crédit d'impôt

VISITES COUP DE MAIN



10€/30min

5€/30min après réduction/
crédit d'impôt

GROS BRAS



A partir de 20€/30min

LUI,
C'EST VOTRE CONCIERGE
DE QUARTIER
LULU DANS MA RUE



EUX,
CE SONT LES LULUS. ILS ONT
1000 TALENTS ET ADORENT
RENDRE SERVICE !

J'AI UNE DEMANDE



Gros bras



Visite coup de main



Ménage & vitres



Informatique



Animaux & plantes



Bricolage



Baby sitting



Et bien plus encore...

ENTRE 5 ET 20 € LES 30 MINUTES

50% de réduction crédit d'impôt

BESOIN D'UN COUP DE MAIN DANS VOTRE QUARTIER ?

A Paris, bientôt dans toute la France, et un jour sur la lune !

DEMANDEZ UN LULU

CE QUE NOS CONCIERGES FONT POUR VOUS



LE PORTRAIT

et oui ! vous le méritez



SLOVÉNIE

avec

DAMJANA POTOČNIK

Si pour la plupart de nos compatriotes la Slovénie vient d'apparaître sur les cartes, à l'inverse Damjana visite la France depuis son enfance. Elle a vécu à la Ciotat, à Dijon et a enseigné la langue de Molière. Reconvertie dans le tourisme, cette jeune maman réserve aux familles françaises le meilleur de son petit pays. Une terrasse à Piran, une croisière vers Venise, une descente en raft sur la Soca, une promenade sur le lac de Bled, un jour de ski à Kranjska Gora : Damjana ne manque pas d'arguments.

[VOYAGE EN SLOVÉNIE](#)

LA PAGE

et peut être même plusieurs

Voyageurs
DU MONDE

CE QUE NOUS FAISONS POUR VOUS

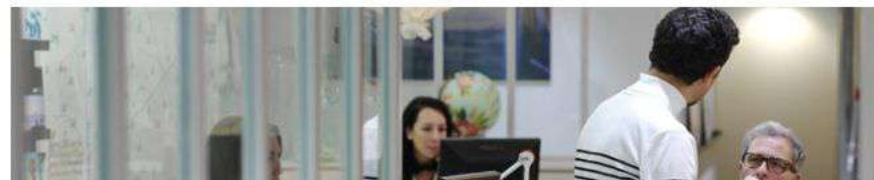
Ici & là-bas

Des voyages de plus en plus personnalisés, adaptés et adaptables à chaque instant, renforcés par une gamme de services destinés à vous faciliter le voyage. Une façon de répondre constamment à vos attentes.

Ici

Dans nos Cités des Voyageurs
Vous inspirer

NOS CONSEILLERS
VOYAGEURS



NOS CONSEILLERS VOYAGEURS

Les 200 conseillers Voyageurs du Monde connaissent leurs destinations dans les moindres détails. Votre conseiller cernera vos envies et votre "profil voyageur" afin de construire un voyage ultra-personnalisé qui vous correspond.

[EN SAVOIR PLUS](#)

Un contact privilégié : vous avez établi un bon contact avec votre conseiller ? Il reste votre contact privilégié pour vous confier à son alter ego sur une autre destination.

[EN SAVOIR PLUS](#)





NOS ORIENTEURS

Il s'agit bien souvent du premier contact que vous aurez en poussant la porte de nos Cités des Voyageurs. Nos orienteurs, véritables atlas vivants, vous aiguilleront après un rapide entretien vers les destinations et les conseillers qui vous correspondent, selon vos envies, votre profil et selon la saison. Un atout irremplaçable pour les voyageurs déboussolés.



Là-bas

Pendant votre voyage **Vous accompagner**

UN SERVICE DE CONCIERGERIE FRANCOPHONE UNIQUE AU MONDE

Votre concierge francophone répond in situ à toutes vos envies de dernière minute. Grâce à sa connaissance actualisée du pays et un important réseau local, il répond au pied levé à toutes vos demandes logistiques dès votre arrivée, et tout au long de votre voyage. Son rôle est aussi d'anticiper vos attentes afin de vous faciliter le voyage et de vous suggérer des idées en fonction de vos centres d'intérêt au fil du parcours.

[EN SAVOIR PLUS](#)



NOS ADRESSES POUR VOYAGEURS GOURMETS

Voyageurs du Monde vous invite à éprouver le goût du monde. Fruit de cette rencontre entre le spécialiste des voyages personnalisés et le défricheur anticonformiste de la gastronomie en France : une sélection d'adresses concoctée en exclusivité pour nos clients voyageurs. Au menu : une soixantaine de villes passées au crible, pour écumer la crème des bonnes tables. Des adresses testées et approuvées, à retrouver dans votre carnet de voyage et sur l'application Smartphone Voyageurs du Monde.

[EN SAVOIR PLUS](#)



LA CARTE RELATIONNELLE

humanisée et multicanale



Océanesque.fr

LES bons plans au bon moment

100% local, fait-main (ou presque) avec ❤️ par des locaux passionnés

Océanesque.fr

La tribu d'experts locaux te répond*
sous 15mn tous les jours de 09:00 à 20:00

Alexia



Estelle



Céline



Nathalie



MEDOC
ATLANTIQUE



06 44 63 21 55



05 56 03 21 01



expert@oceanesque.fr



chat sur oceanesque.fr



Messenger @MedocAtlantique

* On existe pour de vrai et
On se fera un plaisir de jouer Huggy les Bons Tuyaux

SAPÉE

COMME JAMAIS

le dresscode que vous aimez





/

UNE NOUVELLE TENUE QUI BOUSCULE LES CODES POUR LES ÉQUIPES OKKO HOTELS

PUBLIÉ LE 21 MARS 2017

NOS PARTENAIRES

La dernière innovation en date chez OKKO HOTELS va probablement vous surprendre, puisque cette fois-ci, c'est sur la tenue de nos équipes que la team Produit a dû plancher. Un sujet qui empoisonne bien souvent les professionnels de l'hôtellerie-restauration. On vous raconte en détails la réponse atypique à laquelle nous avons abouti.





VOTRE LOGE

de concierge ... lieu de vie



VOTRE RÉSEAU

allez-y de ma part

5 DÉFIS

quoi faire de plus ?

HUMAN MATERIALS
SATIATION







1 photo = 1€ pour la SPA
1 picture = 1€ for an animal shelter

La saviez-vous ?

Chez Cabella, on est clairement team animaux friendly ! Particulièrement sensibles à la cause animale, on crée des produits respectant les animaux. Tous nos produits sont cruelty-free et 99% sont végétaux. VVC, Vegan, pour le plus grand plaisir de Marty, notre chat-mascotte !

Pour soutenir nos valeurs et engagements, prenez une photo de ton chat dans un carton (en se bal, et tu réussira à y entrer) avec le hashtag #martychallenge. De retour à la SPA par photo publiée sur Instagram !



Did you know ?

At Cabella we are animal friendly ! We are really sensitive to animal well being so we create products that are cruelty free and 99% of them are VVC (vegan) just for the biggest of Marty our cat mascot !

To support our commitment to the animal cause, post a picture of your animal, your Cabella products (or just, if you fit in the box) on Instagram with the #martychallenge. We will give 1€ for a local animal shelter for every picture.

CAT'S SPOT*
*La place du chat ! 

#MARTYCHALLENGE

Cabitzky


De la part de toute la team !



Have a good day!
Armandine


Bashley
Food Lover


Emilien


On vous aime la famille 
Narwan

En mesnwalk !

+4 MOSITOS!
Marianne

ROMAIN


PS: tu es rayonnant.e! 
Eyielle

Lorraine AVEC TOUT NOTRE
AMOUR 
(ET BEAUCOUP DE CHOCOLATS...)
Léa





*Certains font
la guerre...
D'autres font
l'amour...
Moi, je fais la
grasse matinée.*



The image shows a light purple rectangular card with a white border. It contains a French text in a dark blue, cursive font. The text reads: "Certains font la guerre... D'autres font l'amour... Moi, je fais la grasse matinée." At the bottom right of the card is the CABAÏA logo, which consists of a blue circle containing a stylized hat and the brand name "CABAÏA".



PARDON!







oodtrucks

le aux 100 clochers
ty of 100 steeples

Lueurs hivernales
Winter lights

It's winter
in winter
the spirit
of winter
is here


**Biscuit
de Mamie**




**Snowbird
Floride**




VINCHAUD




**Punch
Mexico**




**HIVER
BOREAL**





Podcasts

Ep 6 : Le Fleuve

Ep 5 : Les Vignes

Ep 4 : Les Volcans

Ep 3 : Les Fleurs

Ep 2 : Les Sommets

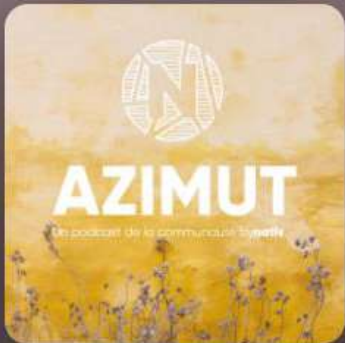


Écouter le podcast sur [Apple Podcasts](#)

Écouter le podcast sur [Deezer](#)

Écouter le podcast sur [Spotify](#)

Pédaler, le vent dans les mollets, sur les bords du fleuve. La ViaRhôna, piste cyclable de 800 kilomètres relie les glaciers des Alpes à la Camargue et la Méditerranée. Tout est une question de cycle. Entre l'Ain et l'Isère, les voyageurs se faufilent entre les champs de maïs et les îles arborées du Rhône sauvage et turquoise. Sur la berge du village d'Évieu, rencontre avec Jean-Louis Michelot. Géographe et naturaliste, il navigue depuis 40 ans en canoë sur les eaux du Rhône. Une Invitation, presque méditative, pour observer au fil de l'eau la richesse du grand fleuve et tout ce qui nous relie.



PODCAST

Azimut, itinérances bis

bynativ



S'ABONNER



Tous les épisodes



Montréal Autrement au Québec

[EPISODE 9] Ce que je vous propose dans ce nouvel épisode d'Azimut, c'est de prendre encore et toujours les itinéraires bis et de vous faire découvrir Montréal autrement. Pour cela, je vous invite à marcher dans les pas de Geneviève qui est née et a grandi dan...



nov. 2019 - 10 min



Les Laurentides au Québec

[EPISODE 8] Dans ce nouvel épisode c'est la voix de Fabienne que vous entendrez. Elle habite dans les Laurentides, surnommées "Le pays d'en-haut" par les québécois, tout simplement car la région se situe au nord de la vallée de Gatineau et de la ville de...



oct. 2019 - 13 min



Le Québec du Sud

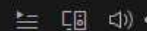
Plus d'infos

Dans l'univers de la randonnée, l'Azimut, c'est la trajectoire indiquée par la boussole qui ne suit pas forcément les sentiers balisés. Et c'est justement ce que je vous propose de faire dans ce podcast. Je m'appelle Emma et je vous ... [afficher plus](#)



Bande-Annonce

BANDE-ANNONCE 1 min 34 s



Musique

Shows

Parcourir

Favoris

Coups de cœur

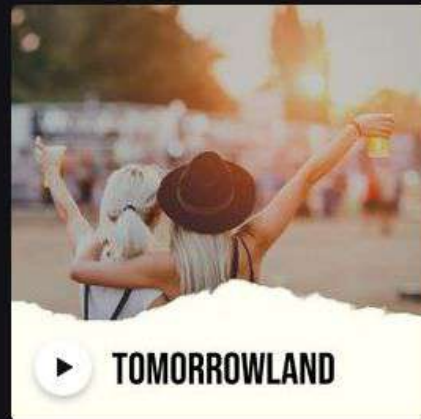
Playlists

Albums

Artistes

Podcasts

300 playlists



Tomorrowland 2020 (Festival Songs 2020)
101 titres



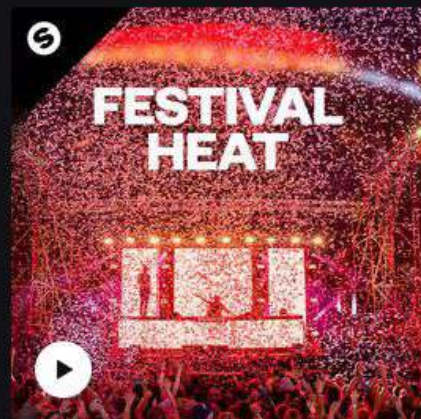
Festival Essentials
50 titres



John Beaugard
441 titres



Festival Beauregard
1 044 titres



on réenchante
nos
RASSEM
BLEMEMENTS ?



SUR LE TERRAIN

Défi Touristic
2020

Fuyons
les
PLAFONDS
MOCHES











Changement

↳ INSOLITE, CASSER LA ROUTINE

↳ Pour nous & pour les autres !

EMOTIONS

- Joie



SATISFACTION

Partage

SINCÉRITÉ

HUMAIN

ÉCHANGES

Rencontres

Passion

CONSEILS


DÉCOUVERTE !
- Surprendre

[PETITES ATTENTIONS]

Privilégié

[UNIQUE & INSOLITE]









14 MARS
2019
10H-16H

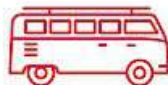
Les équipes de Vendée Vallée et Surprenant Choletais ont le plaisir de vous convier à une journée collaborative «**Pépites & Popote**», animé par Pierre Eloy de Touristic ! Une journée de travail, mêlant conférence, ateliers, échanges et rencontres autour de nos destinations.

Nous vous donnons rendez-vous **le jeudi 14 Mars à 10h**,
à **la Vallée de la Roche - 85130 Tiffauges**.

100% Echanges

100% Energie

100% Innovation



Participation à la journée : 10€

inscription en ligne





Vallée de la Roche

ON Y VA ?
LANÇONS
LA TEMPÊTE
DE
CERVEAUX !

Il est allé dans le SURPES
sublime SUPRENDRE !



Terrine du Paysan
"AU CŒUR DES ROCHERS"

INGRÉDIENTS : Cœurs de volailles bio, Echolotes bio, Sel de Guérande, Cognac bio, Poivre bio, Epice bio, Agar agar bio.

PREMIERS DU BORD DE SEVRE - SCEA Ste Marie
 79240 Largeasse - Tél. 05 49 95 82 61

Poids net: **180 g**

AB
 ASSOCIATION
 BIOLOGIQUE



**ROULE
 POULETTE**

5 La Passuillère
 85700 ST-MESMIN
 06 21 54 41 50
 sarah.mazzouj@orange.fr



EARL Maudet-Cousin
 Le Pinier, Nueil-sur-Layon
 49560 Lys-Haut-Layon
 tél. 02 41 59 40 62
 www.foiegrasmaudetcousin.fr

**Famille
 MAUDET-COUSIN**

**Delice de Foie de Canard
 au Coteaux du Layon**

POIDS NET **0,190kg**

FR 49 232 001 CE

770008 455245

















Les

Z

IMMERSIVES

2021

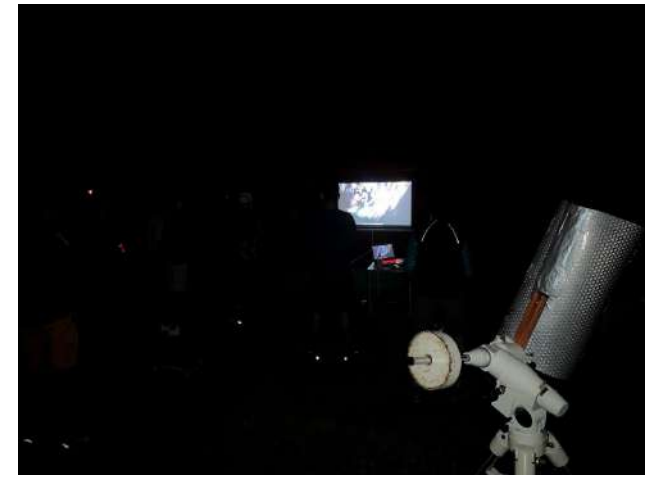
Les
HAUTS

















SOBÉ
RISE

LES VISAGES
DU RUSSI
UN VISAGE

solidaire
PARTI
CIPATIE

Tout EST possible à qui
ose rêver
travaille
ET N'ABANDONNE
JAMAIS



Destination
INCONNUE



Rêve, Ose, Travaille
et surtout...
n'abandonne jamais

**NANTES
ANCENIS**
Octobre 2019

Au pire,
ça peut marcher !
Pierre

Dépêchez-vous de
prendre notre temps
Go

07
octobre

Un apéritivo
local pour
débriefer

18:30

Défi shooting
et popotte
sympa

17:30

On s'envole
dans les
Abysses

11:00

Question
Maison avec
Damien

09:00

Et demain,
on invente
quel futur
ensemble

9:00

Balade
audacieuse
de Nantes

9:45

Popote,
Douche et
Dodo Okko

19:45

09
octobre

Popote sur
une branche
ou presque

12:30

Un OT fait
maison par
son équipe

15:00

Une dernière
popote
ensemble

12:03

On construit
une ville
avec Coezi

14:00

08
octobre

On refait les
valises et on
marche... juste
un peu

08:45

Bye bye
Nantes, hello
Ancenis !

15:00

Une popote
locale à la
campagne

19:30

On se fait
plein de hugs
et on se dit à
bientôt

13:53

Un petit tour
en VAN avec
Emilie

16:15

On fait une
"escale"
surprise et ça
va pulser !!!

9:30

On fait le
point à mi-
parcours

09:15

Une conf' loin
des plafonds
moches



18:00

11
octobre

On refait les
valises pour la
dernière fois

8:45

12
octobre

Nous, on se
plonge dans
la phase 3 ! :)

06:22

On va faire les
boutiques... ou
LA boutique

17:15

Sketchnotons
des
Clefs d'Or

14:00

On rencontre
des créateurs
d'Éléphants

10:30

10
octobre





EN LIGNE

ça marche aussi !

Un moment humain, solidaire et inspirant



Découvre Vivement Bientôt

File à la Banana zone

CAPTAIN SPEAKING

L'équipage à l'origine de ce voyage



Ludo

Péio

Denis

Lolo

Françoise

Gé

LES PASSIONNÉS

passionnants que vous rencontrerez

Amélie Deloffre

Amélie entend reconnecter sa génération aux vrais kifs de la vie. Ceux qu'on trouve dehors, sans 4G, qui coûtent que dalle mais rendent profondément heureux : la nature, le vent plein le visage, l'imprévu, les rencontres, les pâtes au réchaud, l'effort, le faire par soi-même, l'inconnu, les nuits sous tente.

Abonnez-vous à Timbrées



Nabil Qerijj

Nabil Qerijj est un auteur, réalisateur et globe stoppeur Marocain.

Parallèlement à sa carrière de réalisateur, Nabil n'a pas arrêté de voyager, de rencontrer et d'aventurer et compte quelques milliers de kilomètres dans son conteur d'auto-stoppeur, toujours les poches vides mais le cœur plein de joie et assoiffé de la rencontre de l'autre; à Pied, en stop, à vélo ou même dernièrement avec une compagnie de théâtre en roulotte et avec des chevaux.

Soutenez Nabil et Nans



UN FOULE'FOUNDING

Un peu d'utopie dans ce monde de devins

On aimerait être utiles

Passer un moment top ensemble, c'est chouette... mais le rendre utile, c'est encore mieux. Alors on est en train d'imaginer un projet qu'on vous présentera lors de ce périple.

Si on arrive à vous convaincre, on deviendra co-créateurs d'une solution destinée à ceux qu'on valorise et qu'on aime d'amour depuis longtemps... ces pépites locales, entrepreneurs, créatrices, audacieux et fonceuses, acteurs d'un développement local... qui galèrent bien aujourd'hui. On aimerait juste les aider à notre façon.



LE BANANA CLIP !

Vous êtes magiques, voici votre banane collective

Vous avez été plus de 70 acteurs et actrices au top à nous adresser vos séquences vidéos. On voulait juste vous dire merci pour votre bonne humeur, votre audace et votre bananerie !
Voici le résultat en espérant que Philippe Katerine tombe dessus un jour pour saluer :)

**Manger Ma Banane par le collectif
de gens bien ... et perchés <3**



Le BANANAPRÈS-VENTE

Le SAV de Vivement Bientôt... on assume ou pas :)



PROFESSEUR RAOULT



SUPERGREEN



TATA SUZANNE

NOS DJs SURPRISE

te dévoilent leurs playlists bananesques



LA PLAYLIST

VIVEMENT BIENTOT D'OLIV



LA PLAYLIST

VIVEMENT BIENTOT DE STEF



LA PLAYLIST

VIVEMENT BIENTOT DE NICO

LA CONCIERGERIE

On est par là si besoin d'aide ou d'une blague



ON SE KIPE IN TEUTCH

et pour les blagues, contactez Gé directement



on discute sur messenger @vivementB



on se donne notre 06 ? ok... 06.17.78.07.20



on peut aussi s'écrire des romans par mail

FORMATS

D'animation et de formation

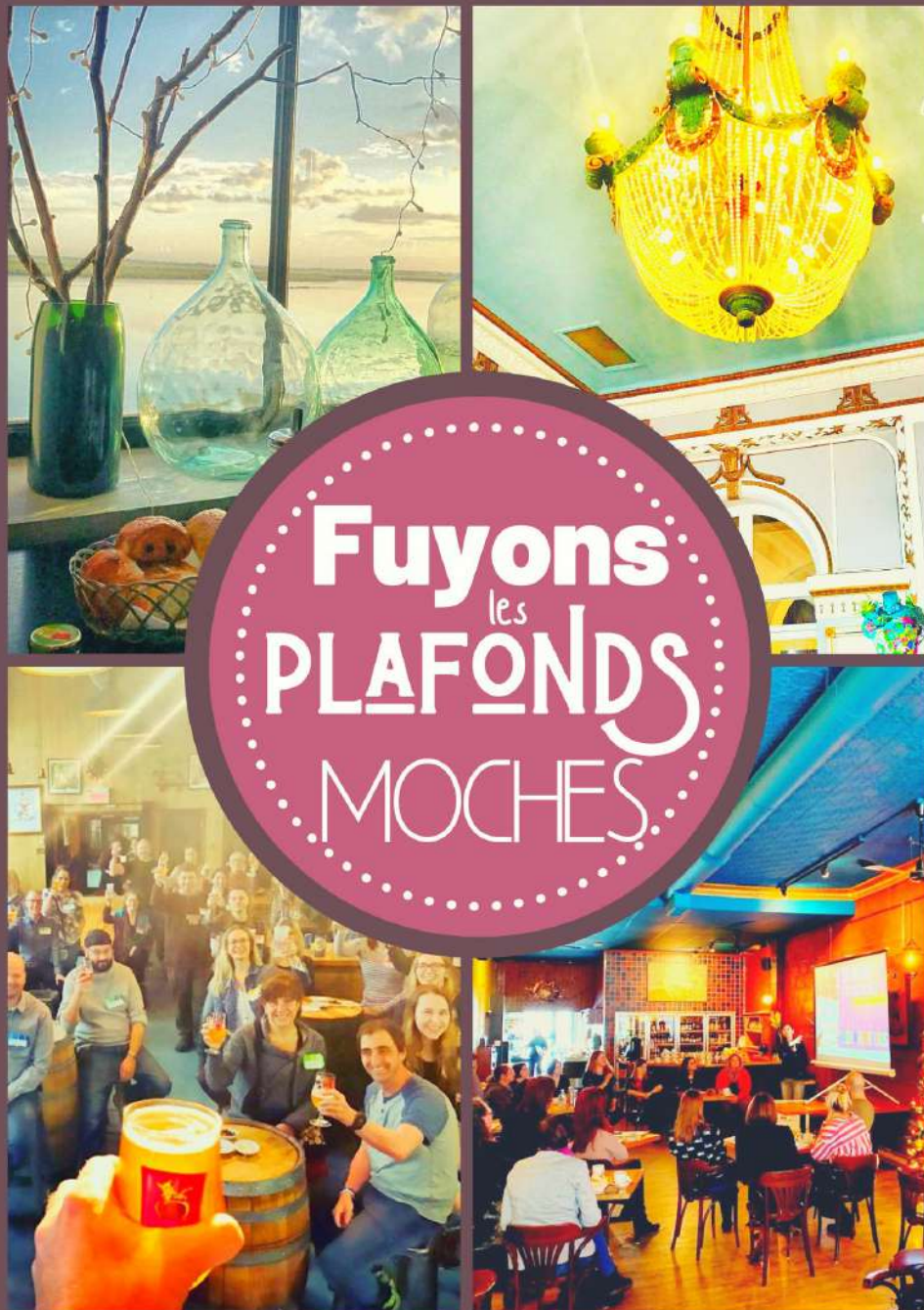
Formats d'animations à imaginer

- Sessions de bienvenue (stages d'accueil) pour les nouveaux pros de l'accueil
- Les visites immersives en entreprise hors industrie
- Les ateliers thématiques ponctuels (image, web, market, accueil, mails ...)
- Le coaching personnalisé et individualisé à la demande avec les Experts
- Le voyage d'études annuel en dehors de la région avec rencontres d'experts
- La Rencontre annuelle - Rencontres du Tourisme
- Les petit-déj ou les apéros des pros



Méthodologie

pour embarquer tout le monde
dans un projet collectif



Fuyons les PLAFONDS MOCHES.



*Recette suggérée
par votre duo
de chefs*



GÉRALDINE

& PIERRE



INGREDIENTS

Pour que le résultat soit magique, on double la dose :

- * de bonne humeur,
- * de confiance,
- * de folie,
- * de sourires,
- * de local
- * de musique
- et de bienveillance

UN MOMENT FUN & PRO RÉUSSI

DÉROULÉ

AVANT

- On embarque toute l'équipe
- On définit LE sujet qui fait sens et crée du lien
- On dénêche un lieu inattendu, un cocon doux
- On crée un champ lexical dédié au moment
- On envoie une invit' avec "On a besoin de vous"

PENDANT

- On est pédagogue et rassurant sur l'objectif
- On bosse en mode collaboratif & créatif
- On écoute, on s'écoute, on partage, on utilise tous nos sens... surtout le 6ème ! Et on ajoute :
 - Un dresscode pour l'équipe
 - Une popote du territoire / terroir
 - Une surprise
 - Un max de photos
 - Une matérialisation du moment
- On ne finit jamais par "Au revoir et merci", on préfère un joli "Rendez-vous le..."

APRÈS

- On remercie les participants et on les valorise
- On envoie des photos souvenirs
- On annonce la couleur pour les prochains RDV
- On entretient le lien

L'invitation



Cher Partenaire,

Toute l'équipe de l'office de tourisme des Portes de Champagne est heureuse de vous inviter à un après-midi original dans un lieu original :)

Une conférence immanquable...



Ce moment inédit entre acteurs locaux du tourisme débutera par une **conférence sur les tendances touristiques de 2018** avec Pierre ELOY, expert en e-tourisme et relation client.

Pierre partagera avec vous ses convictions sur un tourisme local, humain et plein de sens loin des formats traditionnels.

... suivie d'un moment insolite et convivial

Vous êtes les experts incontournables de notre destination et nous avons besoin de vous !

Nous serions heureux dans un second temps d'**imaginer ensemble notre nouvelle carte touristique** des Portes de la Champagne... *avec des bonbons et sans pression :)*



TOUR!STIC

permaculteur du tourisme local



06 17 78 07 20



@touristic



pierre@touristic.fr



OF : 75331210233 - 11 cours de l'Intendance 33000 **BORDEAUX**