

Voir la version en
ligne

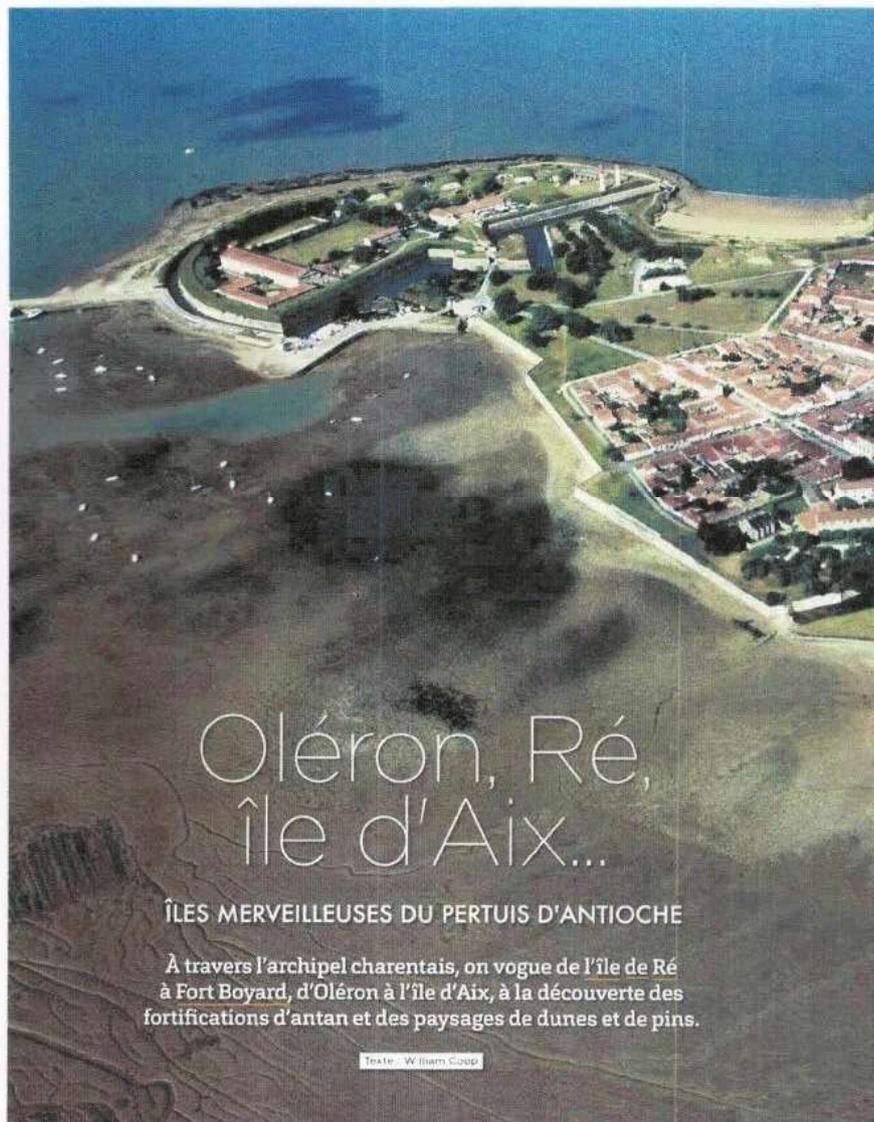
ON PARLE DE NOUS



Et voici les dernières news :

On parle de nous dans la presse écrite !

Avec un dossier complet sur les îles charentaises publié dans le magazine GRANDS REPORTAGES (42 000 ex - 650 000 lecteurs) en juillet dernier.



Un article sur Les Charentes a été publié dans MAXI CUISINE (168 504 ex - 1 432 000 lecteurs) le 1er juillet dernier.

La journaliste (Sophie Javaux) était venue en reportage l'année dernière et a recyclé un article publié en 2020 (Covid oblige !).

Les Charentes

La Charente-Maritime s'ouvre sur l'océan, ses plages et forêts de pins : Îles de Ré et d'Oléron, Boyan, La Rochelle... Alors que la Charente, elle, accueille un vignoble légendaire.



La Rochelle et son patrimoine architectural prestigieux.

Delphine Millon-Mesnard,
productrice de melons

Rencontre

Les premiers plants sont mis en terre, au domaine du Tambourinour, début avril. Les suivants, tous les 15 jours, jusqu'à début juillet, afin d'échelonner les récoltes de juin à mi-septembre. « Nous cultivons, en agriculture raisonnée, le melon charentais jaune – ainsi appelé car sa maturité s'accompagne d'une subtile coloration jaune de son écorce. Il est plus sucré, mais plus fragile que le melon charentais vert. Nous avons pris le parti de la vente directe, même si la concurrence est féroce avec les grandes surfaces, où les melons viennent souvent de l'étranger car il n'y a malheureusement pas d'IGP sur le melon charentais. Nous sommes passés de 25 à 7 hectares, mais assurons la qualité de nos produits que la clientèle sait reconnaître. »

Plus d'infos sur marchedutambourinour.fr.



D'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Notre produit
local favori
Le cognac

Cette eau-de-vie de vin est distinguée par une AOC depuis 1936, et le savoir-faire de ses producteurs inscrit à l'inventaire du Patrimoine immatériel depuis 2020.



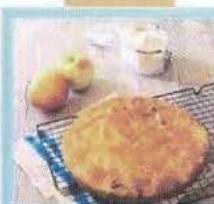
Le coup de cœur
de Maxi Cuisine

Oléron et ses
cabanes à huîtres

Le long de la route des huîtres, sur la côte est de l'île, ces traditionnelles cabanes, peu à peu abandonnées par les ostréiculteurs, sont réhabilitées en lieux d'exposition, sur les chenaux de la Baudissière, du Château-d'Oléron et du port de Saint-Trojan-les-Bains.



Infos tourisme : infiniment-charentes.com



Le gouéron

POUR 4 À 8 PERS.
PRÉPARATION 25 MN
CUISSON 40 MN

■ 650 g de pommes ■ 3 œufs
■ 150 g de farine ■ 60 g de sucre
■ 1 yaourt ■ 25 g de beurre demi-sel
+ pour le moule ■ 5 cl de cognac
■ ½ sachet de levure.

Pelez les pommes et coupez-les en dés. Faites-les colorer dans une grande poêle avec le beurre à 5 mn, puis faites-les flamber au cognac.

Fouetez les œufs avec le sucre, puis incorporez le yaourt, la farine et la levure. Ajoutez délicatement les pommes.

Versez cette préparation dans un moule à manqué beurré. Faites cuire 30 à 35 mn dans le four préchauffé à 180 °C. Laissez complètement refroidir avant de démouler.

la lumineuse

ACTIVITÉS AGRICOLES. À VOUS LES BELLES PLAGES, LES BALADES À VÉLO ET LES PRODUITS DU TERROR !



Lorsque vous aurez passé le pont qui relie l'île au continent, une seule consigne: plutôt que la « Dorsale », la route au trafic intense qui traverse l'île en son centre et ne montre pas le vrai visage d'Oléron, empruntez les voies secondaires. Elles longent des champs cultivés, des marais et des vignes, franchissent des chenaux flanqués de cabanes ostréicoles et traversent de ravissants villages aux petites maisons blanches, dont les volets sont peints en bleu, en vert ou en gris.

La lumière de l'île, célébrée par les plus grands

D'innombrables canaux ou rigoles conduisent l'eau de mer dans les marais salants et dans les claires, ces bassins où s'affinent les fameuses huîtres Marennes Oléron. Toutes ces pièces d'eau reflètent la couleur du ciel et forment un miroir où dansent les nuages. C'est l'origine de la fameuse « lumière d'Oléron », célébrée par Pierre Loti dans ses romans ainsi que par tous les peintres et les photographes qui ont posé là leur chevalet ou leur regard. Certains ont installé leur atelier dans les cabanes mises à leur disposition par plusieurs communes de l'île. Au chenal de la Baudissière, par exemple, ces anciennes cabanes ostréicoles, repeintes avec des couleurs vives, donnent un charme indéniable à ce paysage agricole. N'hésitez pas à pousser la porte de ces ateliers pour admirer les créations d'artistes et d'artisans qui travaillent le cuir, la céramique, le bois, le métal ou encore les coquillages.

Le nez au vent... faites le plein d'iode

L'île étant équipée de 160 kilomètres de pistes cyclables, c'est à vélo qu'il faut la découvrir. Vous vous arrêterez ainsi plus facilement dans les forêts de pins ou le long des plages, et vous sillonnerez avec plus d'aisance le labyrinthe de ses hameaux. C'est là que se niche l'âme d'Oléron, au détour d'un puits, dans une humble église, dans l'intimité d'un chai ou la convivialité d'une cabane ostréicole. À Boyardville, faites étape à Fort-Royer, un site ostréicole au cœur d'une réserve naturelle. Évelyne Néron Morgat, guide et écrivaine, vous racontera l'histoire et les traditions de l'ostréiculture locale, avant de vous accompagner dans une cabane pour savourer une huître charnue, la Fine de claire, tout juste sortie des bassins.

Pour une autre sortie nature, suivez Zachary Gaudin, de l'association Île d'Oléron développement durable environnement (Iodde), à la découverte de l'estran de Chassiron, au nord de l'île. À marée basse, il vous expliquera le fonctionnement étonnant des écluses à poissons, une technique de pêche ancestrale qui consiste à les piéger dans des parcelles délimitées par des murs en pierre. Ce passionné vous montrera l'incroyable flore et faune qui peuple l'estran, tout un écosystème marin aux couleurs et formes étonnantes. Vous observerez ainsi une dizaine d'espèces de crabes et apprendrez quelles sont les algues et plantes comestibles, comme la criste marine, au goût de carotte, ou la salicornie, délicieusement iodée.



Centre historique de Saint-Pierre d'Oléron, autour de l'église Saint-Pierre

Baignade ou char à voile

Côté plage, vous aurez l'embaras du choix: au sud de la station balnéaire de Saint-Trojan-les-Bains s'étendent Gatteau et Mau-musson, deux longues plages de sable bordées de pinèdes. Au sud de Saint-Denis-d'Oléron, des plages en pente douce sont baignées par une mer aussi calme qu'un lagon. La côte ouest, exposée au vent, offre des plages propices au surf et au char à voile et, au nord de Boyardville, la Nouette, accessible après quinze minutes de marche en forêt, est une plage de rêve adossée à une dune, la plupart du temps quasi déserte et faisant face au fameux fort Boyard ! 

Thierry Lacour

Une info en plus

ON VISITE ! De passage sur l'île, ne riez pas la visite guidée du port de pêche de La Cotinière, ancien port français et premier port de pêche artisanale de la Charente-Maritime. Cette promenade vous permettra de partager le quotidien des marins, des maraichers et des sauveteurs, d'admirer la flotte d'une centaine de bateaux et de découvrir différentes techniques de pêche.
Rens.: oleronmag.com > île > ports

53

L'ÎLE D'OLÉRON

On parle de nous sur le net !

Dans ma dernière news, je vous avais indiqué que la journaliste Sandra Kathe, venue en reportage en octobre dernier, avait publié un article sur le site MERKUR.DE (*quotidien bavarois qui compte 14.578.000 visiteurs uniques par mois et qui fait partie des plateformes/sites web les plus importants en Allemagne dans le domaine du service et des news*).

Cet article a été repris sur le site internet du quotidien FRANKFURTER NEUE PRESSE (*4.63 millions de visiteurs / mois et 6,86 millions d'impressions*) :

<https://bit.ly/31pwLjM>

Voilà une belle promotion de notre destination auprès des allemand !

Il fait suite au voyage de presse de 4 journalistes allemands, organisé en octobre, en partenariat avec Destination Atlantique.

A bientôt pour d'autres news...

Cet email a été envoyé à m.doisne@marennnes-oleron.com, cliquez ici pour vous désabonner.

Île d'Oléron Marennes Tourisme, Service Presse, c.chartier@marennnes-oleron.com
