

ON PARLE DE NOUS



Et voici les dernières news :

On Parle de Nous à la télé !

Avec ce focus sur Oléron - réalisé par une équipe de France 2 début juin - dans le cadre d'un **partenariat avec le guide du Routard**. Il a été diffusé le 14 juin au cours du **JT de FRANCE 2** (*plus de 2 millions de téléspectateurs*).

Ce focus a été relayé sur le site de France Info : <https://bit.ly/3vDbdJR>

Il fait suite à un contact direct.



Suite à un autre partenariat avec le guide du Routard, un focus a été réalisé sur **BFMTV** - dans le cadre de la chronique "**Week End Première**" (467.000 téléspectateurs en moyenne), diffusée dimanche 6 juin à 8h00 : <https://bit.ly/3cRdwCa>

Il fait suite à un contact via Charentes Tourisme.

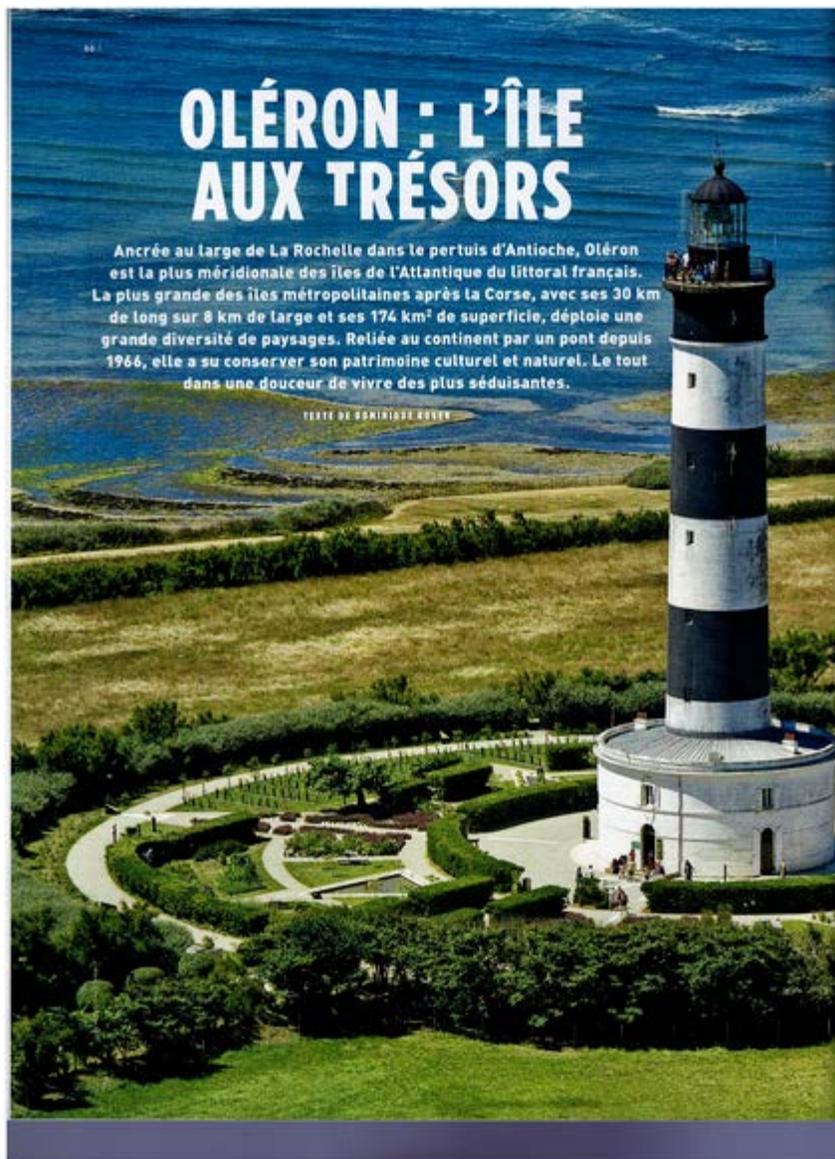


Retrouvez également ce beau reportage sur les écluses à poissons, diffusé sur **TELEMATIN** le 7 juin dernier : <https://bit.ly/3zDjhxM>



On parle de Nous dans la presse écrite !

Avec un article de 9 pages consacré à Oléron dans un **Hors-Série de DETOURS EN FRANCE / ECHAPPEES BELLES** dont le titre est "Oléron : l'île aux Trésors". En kiosque en ce moment.



Un article de 2 pages a été publié dans le n° printemps / été du **magazine lifestyle COURANT D'AIR** (50 000 ex / audience 200 000 lecteurs).

Il s'agit d'un publi-reportage.



Une journaliste de **FRANCE DIMANCHE** (203 851 ex / audience 631 872 lecteurs) a publié, le 4 juin dernier, un article de 3 pages consacré à plusieurs destinations de Charente-Maritime (dont Oléron).

Il fait suite à un voyage de presse organisé avec Rochefort Océan et Royan Atlantique - via le Club Presse départemental .

SES TALENTS

Erick Jarnan
PRODUCTEUR DE JONCHÉE
Exclusivité
100% locale

C'est le dernier artisan à fabriquer de la jonchée selon une méthode ancestrale. Il utilise du jone naturel – dont elle tire son nom. Cette spécialité à base de lait de vache cru fourni par une ferme voisine est enrobée dans le jone cueilli à la main à seulement quelques mètres de sa fromagerie. Les paillons, séchés et coulés, servent à envelopper ce dessert ultrafrais, à la texture à la fois ferme et onctueuse. Particularité



de la jonchée – en dehors de son goût délicat –, elle ne franchit pas les frontières de Charente, car elle doit être consommée très rapidement. Ce produit ultrafrais ne se conserve pas longtemps. Le laboratoire d'Erick n'est pas accessible au public. Pour savourer cette gourmandise, nature, avec du sucre, du lait d'amande, ou encore du cognac, il vous faudra visiter la région, ses marchés et les restaurateurs qui mettent en avant les produits locaux!



Grégory Lesimple
COUTELIER
FORGERON
Une fine lame !

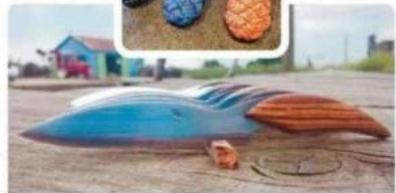
Autrefois agent immobilier, Grégory décide un jour de faire de sa passion son métier. Et sa passion, depuis sa plus tendre enfance, c'est la forge. Après avoir assez épargné pour suivre une formation, Grégory se lance. C'est à 43 ans que le jeune homme saisit sa chance, celle de pouvoir débiter sa profession en s'installant dans une ancienne cabane ostréicole. Situées au détour des chemins de la route d'Ors et de l'avenue du Port, les cabanes ont été « réhabilitées » par la mairie afin de préserver le



patrimoine et l'activité ostréicole de la région. Toutefois, certaines d'entre elles ont été affectées à des artistes et des artisans. C'est dans ce cadre privilégié et coloré que Grégory fabrique et vend de magnifiques couteaux en



acier simple, à base de bois majoritairement français, ou exotique. Au passage, n'hésitez pas à rendre visite à la vingtaine de créateurs qui auront plaisir à partager leur univers et leur savoir-faire. Ensemble, ils font partie de l'association www.couleurs-cabanes.fr qui soutient et promeut ce village unique. Lors de votre parcours, ouvrez les yeux, vous traverserez la passerelle baptisée « Le Pont des rêves ». Prenez le temps de consulter les vœux inscrits sur des coquilles d'huîtres accrochées par les amoureux du coin ou les gens de passage.



Une page entière a été publiée dans **LE MIDI LIBRE** le 12 juin dernier (84 965 ex).

Il fait suite à un voyage de presse réalisé en juin 2020 via Mme Sabellico.



À VOIR
Sable blanc et farniente

L'île offre cette particularité d'avoir une partie de côte rocheuse, mais aussi de superbes plages de sable blanc, protégées, où il fait bon se dorner la pilule. Comme la plage de la Doirie et ses cabines de bain en bois décorées par leurs propriétaires.

À DÉCUSTER
Un terroir de pinneau et de cognac

Difficile de résister : les vignes d'Oléron produisent le classique et efficace apéritif pinneau des Charentes. Mais on y pense moins, c'est aussi une belle terre de cognac aux reflets iodés.



ACTIVITÉ
La pêche à pied

C'est une activité phare : la pêche à pied, à marée basse. Direction par exemple la pointe Nord de l'île, pour pêcher dans un estran calcaire et dénicher le batailler, une étrille, crabe qui se pêche à la main ou à l'époussette sous les rochers, fin et bon à manger.



LE BILLET
DE YANICK PHILIPPONNAT
Journaliste

L'autre île de beauté

Nous ne parlerons pas de Fort Boyard ici ! Loin de nous l'idée de dénigrer cet îlot d'Oléron popularisé par le jeu télé éponyme, mais il ne se visite pas et il y a tant à regarder par ailleurs. Oléron a cette particularité d'offrir des paysages maritimes hors du temps, notamment ces marées de l'Atlantique sur ce littoral alternant sable blanc et côte rocheuse calcaire, baignée d'une douceur apaisante. Ou ces petits ports typiques, ces cabanes de pêcheurs aux couleurs éclatantes qui font de ce joyau de la Charente-Maritime une destination idéale : passé le rush de l'été, septembre, octobre ou le printemps sont aussi des périodes idéales pour la visiter. Et bien sûr déguster. Nous ne parlerons pas non plus de sa voisine et rivale île de Ré, sublime mais plus bling-bling. Ici, place à une adorable sauvageonne, l'authenticité d'une nature aux cent visages qui laisse à penser qu'elle pourrait être notre autre île de beauté, au charme atlantique.

TOUR EXPRESS

• **LES ARTISTES DE LA BAUDISSIÈRE**

On se dit que l'idée pourrait éssaimer jusqu'à nos lagunes Méditerranéennes. Un des must visual de l'île reste d'aller flâner aux milieux des boutiques de créateurs aux couleurs les plus vives les uns que les autres. L'idée a fait florès à la Baudissière : réhabiliter les anciennes cabanes conchylicoles pour que des artisans puissent proposer leur savoir-faire. Peintres, créateurs de jeux, de bijoux... Ils sont plus d'une quarantaine : idéal pour les souvenirs.



• **CAMPING ET COUP DE CŒUR**

Comment se loger sur l'île d'Oléron ? L'hôtellerie de plein air propose de vastes choix plus ou moins luxueux et ce ne sont pas moins de 80 campings qui sont proposés aux touristes avec des prestations diverses. Retenons un coup de cœur pour son cadre exceptionnel, son calme, sa literie impeccable et sa piscine chauffée : l'hôtel Ile de lumière. Ce trois-étoiles de 42 chambres a presque les pieds dans l'eau de l'océan et un accès direct à la plage. Autre solution, des chambres chez l'habitant comme chez la famille Coulon, viticulteur spécialisé dans le pinot mais aussi le cognac, disposant d'habitats au milieu des vignes, superbe.



Tout le charme de l'île d'Oléron se retrouve dans ces maisons colorées et ses canaux paisibles menant à l'océan.

PHOTOS Y.P.

Oléron, île nature et lumineuse

CHARENTE-MARITIME Sauvage et colorée, l'île ravit les amateurs de grand air.

Yanick Philipponnat
yphilipponnat@midilibre.com

« Ici à Oléron, les habitations font moins maison de poupée toute propre, c'est plus nature ! », s'amuse le patron de L'île aux Papilles, une table inventive et travaillant les produits en circuit court à Saint-Pierre-d'Oléron. Le restaurateur fait bien sûr référence à la voisine, l'île de Ré la blanche, là où, par contraste, l'écrivain Pierre Loti, marqué par Oléron, le relie à la Charente-Maritime par un pont de trois kilomètres, a qualifié son coup de cœur de « lumineuse ». La raison.

Plus grande île de notre façade atlantique (175 km²), ses pays-

sages y sont envoiés. On en prend plein les narines. Bien sûr, il y a déjà des plages de sable blanc, au Sud, protégées des coups de vent, pour ceux qui privilégient le farniente ou les jeux dans l'eau avec les enfants. Mais difficile de rester en place avec l'éventail des possibles que Dame nature nous propose. Par exemple, ces 130 kilomètres de piste cyclable où, le cœur bohème, vous pouvez sillonner les marais salants, peuplés d'oiseaux (pas moins de 285 espèces à observer !), lorgner du côté des ports ostréicoles, suivre la route des huîtres à la recherche des cabanes à dégustation ; repérer un moulin, des jardins remarquables ; profiter des réserves naturelles, des massifs forestiers, ou aller troquer votre

deux-roues pour un canoë et naviguer dans les marais.

« C'est aussi une île où il y a toutes les activités nautiques, surf, plongée, char à voile, kite et balades à cheval », note Zachary Gaudin, éducateur à l'environnement au sein de la CITE Marennes-Oléron. Il rappelle la fragilité et l'indispensable protection de la côte tout comme il loue, à raison, la beauté de l'estran où les pêcheurs à pied s'en donnent à cœur joie à marée basse. Oléron, finalement, c'est une incroyable terre de contraste aux parfums iodés.

« Les îlots marins n'ont jamais été de grands marins mais des pêcheurs à pied, des éleveurs, des vigneron et des ostréiculteurs », résume Évelyne Morgat, écrivaine et issue d'une famille ostréicole.

PRATIQUE

Pour y aller

Depuis le sud de la France, comment se rendre en Charente-Maritime ? La voiture est sans doute le moyen le plus efficace même s'il vous faudra prendre un peu de temps. De Montpellier, il faut compter 7 heures en passant par Toulouse et Bordeaux. Pour ceux qui sont fans de train ou qui ne sont pas véhiculés, les gares de La Rochelle, Rochefort et Surgères proposent ensuite des liaisons en bus jusqu'à l'île. Il existe également un aéroport à La Rochelle et des vols depuis Nice ou Lyon.

Ces délicieuses huîtres aux reflets émeraude

MIAM La grande spécialité de l'île.

À l'évocation de l'île, même les profanes associent ses huîtres, les Marennes-Oléron. Elles se différencient selon un crescendo gustatif moult : fine de Claire, fine de Claire verte (label rouge), la spéciale de Claire et la rarissime pousse en Claire. Leur secret ? L'affinage dans ces bassins creusés dans l'argile, les claires. « La couleur, c'est l'emblème du bassin d'Oléron, c'est la preuve de leur passage en claire, des parcelles cinq étoiles pour huîtres, un milieu de vie sans courtin, sans prédateur, elles filtrent sans jamais se refermer et comme el-

les y trouvent une nourriture diversifiée et abondante, le taux de chair va augmenter, explique Évelyne Néron-Morgat, écrivaine et petite-fille d'ostréiculteur. Plus on les affine, moins elles ont le goût de l'eau de mer mais celui de noisette et de marnis. » Douceur, longueur en bouche et reflets verts car dans ces marées, une algue microscopique se développe, la navicule bleue qui est filtrée. « Il y a un indice de voyageur particulier, c'est la preuve de son affinage en claire qui va déterminer le label rouge », précise la spécialiste.



Les huîtres filtrent la navicule bleue, une algue microscopique.

Y.P.

On parle de Nous sur le net !

Sur le blog **SACAVOYAGE.FR** <https://bit.ly/3uSLDAK>



Ile d'Oléron que faire : Circuit des plus beaux sites avec itinéraire et carte

Ils sont venus !

Le voyage de presse des **5 journalistes de presse écrite** - organisé les 9 et 10 juin dernier - via le Club Presse départemental s'est très bien passé.

Ils arrivent !

Suite au workshop presse (qui a eu lieu à Paris début juin) je peux d'ores et déjà vous annoncer la venue d'un journaliste de **OUEST FRANCE** et d'une journaliste de **WHAT'S UP DOC** (magazine des jeunes médecins) début septembre.

Mais je vous en reparlerai...

A bientôt pour d'autres news...

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

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