



Communiqué de presse – 9 mai 2019

L'Office de Tourisme du Val de l'Eyre soutient les nouveaux porteurs de projets touristiques

Ils sont quatre nouveaux porteurs de projets touristiques à s'installer ou à reprendre des affaires sur le Val de l'Eyre. Restaurants, meublés de tourisme, auberge et bergerie... L'Office de Tourisme Intercommunal accompagne pas à pas ces hommes et ces femmes qui, par amour du territoire, ont fait le choix de vivre ici et souhaitent désormais partager cette identité forte en se positionnant comme écodestination.

L'Office de Tourisme intercommunal du Val de l'Eyre, créé en 2017, sous l'identité Rtourisme développée par la Communauté de communes du Val de l'Eyre, s'impose comme un véritable acteur du tissu local. Fidèle à ses valeurs d'authenticité et de développement durable, l'Office de Tourisme continue de structurer son offre nature grâce, notamment, à l'accompagnement de 4 nouveaux porteurs de projets touristiques. Une illustration concrète des missions de la structure, abordées lors de la 1^{ère} Rencontre des Professionnels du Tourisme le mois dernier.

Parmi ces nouveaux entrepreneurs, Sophie et Stéphane Géhin, à la tête du Domaine de Sophie, un meublé de tourisme à l'identité forte qu'ils ouvriront début juin sur Salles dans le quartier du Caplanne. Sur 2 hectares, en lisière de forêt, on pourra découvrir 6 gîtes de 4 personnes soit une capacité d'hébergement de 24 personnes. Ce couple de quarantenaires a tout quitté pour transformer son rêve en réalité. Il leur aura fallu 2 ans pour tout finaliser. Il faut dire que ces charmants chalets en bois indépendants sont éco-construits. Un sacré chantier entrepris avec beaucoup de volonté et de détermination ! Mais le résultat est aujourd'hui à la hauteur de toutes les espérances. Chaque meublé possède sa terrasse avec l'indispensable barbecue, le tout sans vis-à-vis. Un hectare du domaine est consacré à un enclos pour l'âne, la brebis et les futurs animaux. En venant ici, le touriste pourra réellement s'imprégner du monde rural et du caractère authentique du Val de l'Eyre. La location se fera à la semaine l'été mais aussi les week-ends le reste de l'année. Un petit coin de paradis, idéal pour des vacances en famille, entre amis, en groupes ou pour loger ses convives à l'occasion d'un mariage ou d'un anniversaire. Sophie et Stéphane ne manquent pas d'idées pour le développement futur du Domaine de Sophie qu'ils espèrent classer, puis labelliser très prochainement.

Suite à l'inauguration prévue le 1^{er} juin, Jérôme Lonlas ouvrira son restaurant « L'Eyre 2 rien La Suite », au cœur de la résidence du Château de Salles, dans la foulée. Pourquoi un tel nom ? Parce que Jérôme est déjà l'heureux propriétaire de « L'Eyre 2 rien ». Ce deuxième restaurant est donc « La Suite » logique ! Avec ses 70 couverts en salle,

l'établissement, totalement relooké pour l'occasion, promet différentes ambiances : le côté bistrot, le restaurant traditionnel mais aussi le bar lounge. De quoi ravir tout type de clientèle ! La terrasse de 50 couverts avec vue sur la piscine permettra de découvrir, dans d'excellentes conditions, la cuisine raffinée, concoctée à partir de produits frais issus de circuits courts, proposée par le Chef. Jérôme Lonlas est Maître Restaurateur et fait partie du prestigieux Collège Culinaire de France. Cette association, créée par des Chefs célèbres dont Pierre Troisgros, Guy Savoy, Thierry Marx ou Alain Ducasse, a pour objectif de promouvoir les valeurs universelles de la gastronomie. Autant dire qu'un passage à « L'Eyre 2 rien La Suite » devrait enchanter les papilles. Des soirées à thèmes, prévues tous les samedis soirs, ne manqueront de séduire un large public. Enfin, une grande salle de réception de 90 couverts destinée aux séminaires, accueils de groupes mais aussi réceptions de mariage ou tout autre événement familial sera également à disposition. Il est important de préciser que « L'Eyre 2 rien La Suite » sera ouvert à tous et pas seulement aux résidents du Château de Salles.

Autre projet d'un style totalement différent : la Ferme Gabrielle. Située au Caplanne, cette exploitation imaginée par Julia et François-Xavier Riffaud n'est en aucune façon une ferme pédagogique. Le concept, articulé autour d'une auberge et d'une bergerie, est de faire de l'élevage en plein air mais dans un environnement adapté à l'animal. Le couple, qui élève sur sa propriété quelques 250 brebis de race landaise et des cochons noirs, a souhaité créer une grande bergerie éco-construite à partir de matériaux naturels comme, par exemple, le béton de chanvre. Parallèlement, une auberge, articulée autour une « salle de partage », permettra l'organisation d'animations, d'ateliers créatifs autour de la laine ou bien encore, pourquoi pas, des cours de gascon portés par une association créée pour l'occasion ! Certains soirs, on y mangera un repas respectant la saisonnalité, composé à partir des produits de la ferme (également à la vente) et on y dégustera la viande élevée sur place. On l'aura compris, la Ferme Gabrielle s'inscrit dans un « contexte local-social » comme aiment à l'expliquer Julia et François-Xavier. L'Office de Tourisme du Val de l'Eyre organise une journée « Portes Ouvertes » le 6 août prochain pour découvrir cet endroit unique, véritable projet de vie de ce couple sympathique.

4^{ème} nouveau projet touristique soutenu par l'Office de Tourisme du Val de l'Eyre : la reprise d'un hôtel-restaurant à Lugos par Laurence Moeyaert. C'est ainsi que « La Bonne Auberge » devient « La Table de Louise », une auberge-bistrot où la cuisine rurale et de partage aura toute sa place. Ici, on dégustera des plats à table, à l'ancienne, cuisinés à partir de produits régionaux, en circuits courts. Des recettes d'antan, comme celles que mitonnait Louise, la grand-mère de la nouvelle propriétaire, révisitées pour l'occasion. La décoration du lieu, pouvant accueillir 70 personnes à manger, a été totalement repensée : bois et tons clairs se mêlent à du mobilier de style industriel déniché dans des brocantes. Le restaurant « La Table de Louise » se veut un lieu de partage et un espace de vie où tous les habitants de Lugos auront plaisir à se retrouver. Tous les vendredis et samedis, de 18h à 22h, place à de sympathiques after-works autour de tapas et de charcuteries. Les cinq chambres de charme de l'hôtel accueilleront très bientôt les touristes ou personnes de passage pour un séjour sous le signe de la convivialité. C'est véritablement Louise, cette mamy qui cuisinait si bien et recevait toujours beaucoup de monde, qui est le fil conducteur de l'aventure entrepreneuriale de Laurence. L'objectif de cette dernière est simple : revenir à l'essentiel et transmettre à d'autres la cuisine généreuse de sa grand-mère Louise.

Pratique : Office de Tourisme du Val de l'Eyre 4 Allée du Champ de Foire, 33770 Salles
Tél. 05 56 88 30 11- Mail : tourisme@valdeleyre.fr - www.rtourisme.com

Contact presse : Stéphanie Decay-Darritchon Tel : 06 60 18 52 82