



Office de tourisme

**DES CÉVENNES
AU MONT LOZÈRE**

BILAN 2020

BILAN GÉNÉRAL 2020



FRÉQUENTATION

- La fréquentation est en baisse sur les ailes de saisons.
- Les visiteurs ne rentraient pas en groupe.
- La fréquentation 2020 sur l'ensemble de nos bureaux est de **17 934 visiteurs**

STANDARD

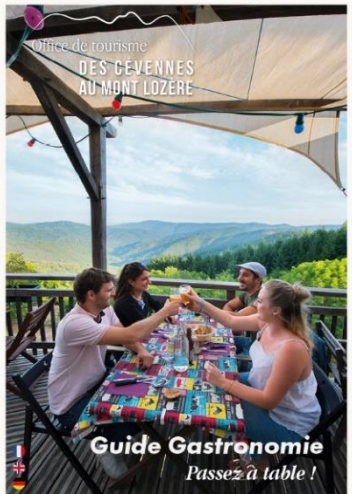
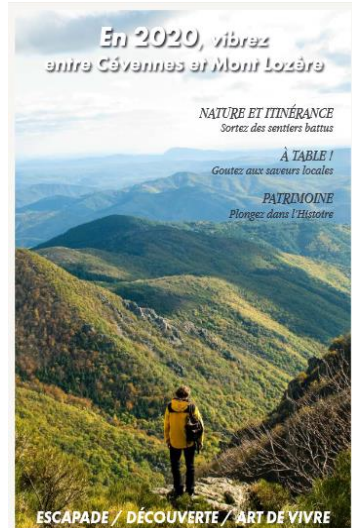
Hausse du nombre d'appel téléphonique sur notre standard de plus de 53 %

CHIFFRE D'AFFAIRES

Le chiffre d'affaire de la boutique 2020 est de **24 587 €**

AXE 1 : PROMOTION ET COMMUNICATION DE LA DESTINATION

NOS ÉDITIONS PAPIER



ACCUEIL PRESSE
AVEC LE CDT LOZÈRE

SEMAINE
DU GOÛT

LA SEMAINE DU GOÛT 2020
DU 12 AU 18 OCTOBRE

MARDI 13 OCTOBRE
L'AUBERGE DES LAUBIES

Menu «A table comme à la maison», à partir de midi. Tarif : 19€

Salade et sa tarte aux poireaux maison ou charcuterie maison, tige de veau ou cuisson de grenouille ou omelette aux cepes ou veau de l'épilotage, pommes de terre locales, plateau de fromages, moules au chocolat, myrtilles et glace vanille.

Réservation au 04 66 43 01 23.

MERCREDI 14 OCTOBRE
LA BARBAKE (07-2004-1)

Menu «Cévenol», à midi et à partir de 19h. Tarif : 29€90 (enfant et 60€ compris).

Salade au Péladon, dach de sanglier, plateau de fromages du pays, tiramisù châtaignes.

Réservation au 04 66 43 01 94.

JEUDI 15 OCTOBRE
LA TABLE DU MELEY

Menu «Batale gourmandise au Meley», à partir de 19h15. Tarif : 27€ (avec apéritif et vin compris).

Magnifique salade, quand la salade du Meley rencontre le gratin d'oignons doux des cévennes et son miel de châtaignier, rôtis de porc et sa crème des sous-bois, flûte de courage et ses brisures de châtaignes des Cévennes, fromages d'ici, crumble du verger et son chocolat fondant.

Réservation au 04 66 43 01 94.

VENDREDI 16 OCTOBRE
LA REMISE (LE BELYARD)

Menu «Terroir» à partir de 19h30. Tarif : 34€

Mise en Bouche : Filet de dorade en juste cuisson et crème de safran doux. Pavé de cerf rôti sauce Grand Meley, poire rôtie et petits légumes. Râves de fromages de pays. Turboto fine chocolat glace noisette.

Réservation au 04 66 43 01 90.

SAMEDI 17 OCTOBRE
BULLE D'OTZ (LE SAISON)

Menu «Batale autour des légumes et des herbes sauvages du potager», à partir de 19h. Tarif : 35€ (boissons comprises).

Mise en bouche autour des plantes potagères. Risotto de bio-vent-frais, champignons des bois et gamberrons sautés. Porterie de barons des Cévennes en cuisson 8h*, salsin de légumes racines. Paracostes de péladon au lierre terroir. Cévennes chocolat noir, bonbons confits à la vanille et quelques châtaignes du jardin.

Réservation au 07 65 01 50 22.

LE PROGRAMME DE LA SEMAINE AU PONT-DE-MONTVERT

Cévennes in the box

MERCREDI 13 OCTOBRE - DES JEUX ET DES PRODUITS LOCAUX !
De 15h30 à 17h30. Sentez-vous un bon détective du goût ? Partez à l'aventure des saveurs et engagez à l'aveugle pour retrouver quel délice se cache derrière toute cette affaire ! Jeux autour des produits locaux à vivre en famille ou entre amis ! Sans inscription, participation libre. Avec la succulente collaboration de Claire-Lise Chappelle - ANANTJELUX.

De 17h30 à 19h30 - Appro'jeux - des bons produits locaux à grignoler, des jeux pour se rassembler. Ajoutez un grande louche de bonne humeur, des paniers de jeu et une belle cuillère de gentillesse et vous obtenez un moment unique et gourmand à consommer sans modération. - Sans inscription, participation libre. Avec la succulente collaboration de Claire-Lise Chappelle - ANANTJELUX.

JEUDI 14 OCTOBRE - HAPPY HOUR SE REVI-SITE À LA SAUCE CÉVENOLE
Pour une bière locale dégustée, une tartine de boumous à la châtaigne en offre. Châtignes nature, châtaigne-olive, châtaigne-crepe, châtaigne-chevre... le plus dur, c'est de choisir !

VENDREDI 15 OCTOBRE - APERI-SOUPES !
Une soupe qui réchauffe les coeurs et les esprits, une recette spéciale semaine de goût à venir mijoter ensemble, le temps d'un bol ou d'un verre. Un moment convivial pour célébrer les courts courts, l'agriculture locale et nos producteurs d'exception !

SAMEDI 16 OCTOBRE - CÉVENNES IN THE BOX FÊTE AUTOMNE !
Des frites maison, des grillades automatées et des crêpes à la farine de châtaignes, il n'en faut pas plus pour se réjouir d'être cévennois ! Une soirée pour se retrouver au coin du feu et profiter des délices locaux que nous offre le mois d'octobre. Avec la succulente collaboration de l'équipe du comité des Fêtes du Pont de Montvert.

NOUVEAU RENDEZ-VOUS Office de Tourisme des Cévennes au Mont Lozère 04 66 43 01 94

TOUTE LA SEMAINE Boutique Art de Vie Dépositaire de produits locaux - vins, jus de fruits, miels et confitures !

IL EST IMPORTANT DE RÉSERVER À L'AVANCE auprès du restaurateur. Le repas est à régler directement chez votre hôte.

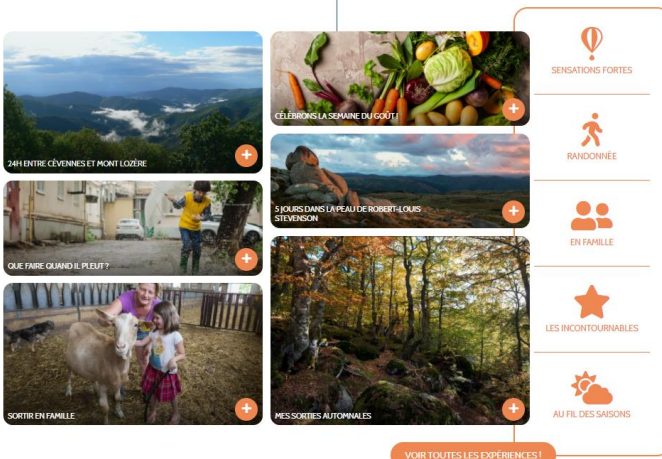


AXE 2 : NOUVELLES TECHNOLOGIES D'INFORMATION ET DE COMMUNICATION

SITE INTERNET



Des expériences
UNIQUES À VIVRE



RÉSEAUX SOCIAUX



- Le compagnon idéal pour la préparation de séjour.
- **Ergonomie mobile optimisée**
- Reflet de l'identité de la **destination** par ses visuels et son approche éditoriale
- **Nouvelles fonctionnalités** : réservation en ligne, avis client, carte interactive, traduction en anglais, moteur de recherche « selon mes préférences »

AXE 3 : AMÉLIORER LES ACTIONS ENVERS LES SOCIO PROFESSIONNELS

FORMATIONS

2 formations ont eu lieu :

- Introduction à la RGPD dans une petite entreprise : **13 participants**
- Valoriser le ciel étoilé et la biodiversité nocturne autour de mon établissement : **11 participants**

ACCOMPAGNEMENT

- **5 visites effectuées**
- 41% des partenaires ont été contactés par mail ou par téléphone pendant le premier confinement en 2020 pour un suivi



AXE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ ET CLASSEMENT

PROJET D'AMÉNAGEMENT DES BUREAUX – CHRONOLOGIE DU PROJET

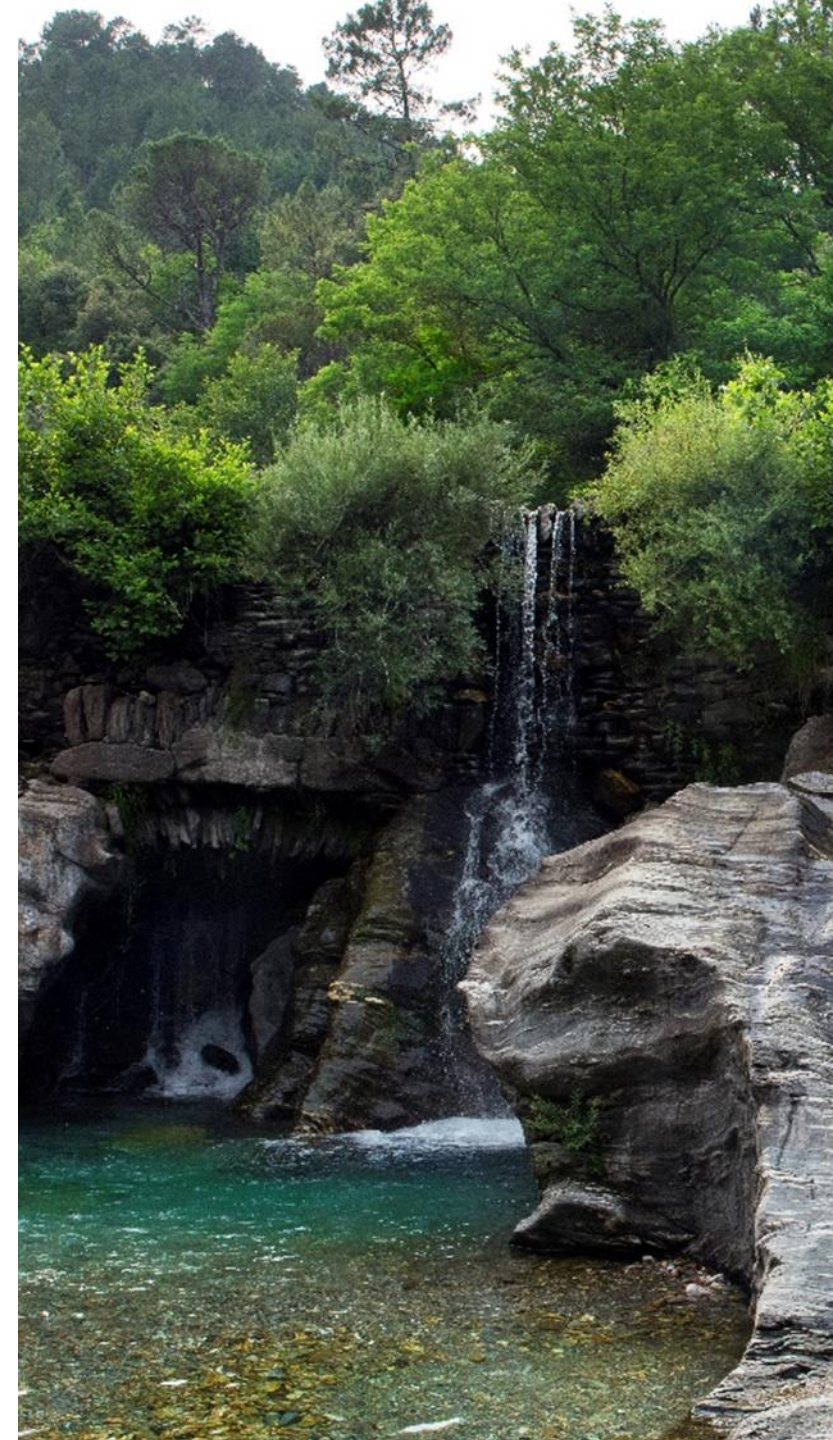
- 2019
 - Montage du dossier avec le GAL
 - Reportage photo pour la destination
- 2020
 - Version mobile du site internet
 - Aménagements extérieurs des bureaux,
 - Recensement des besoins en investissement par bureau
- 2021
 - Travail avec les architectes
 - Achat des tablettes tactiles

CLASSEMENT

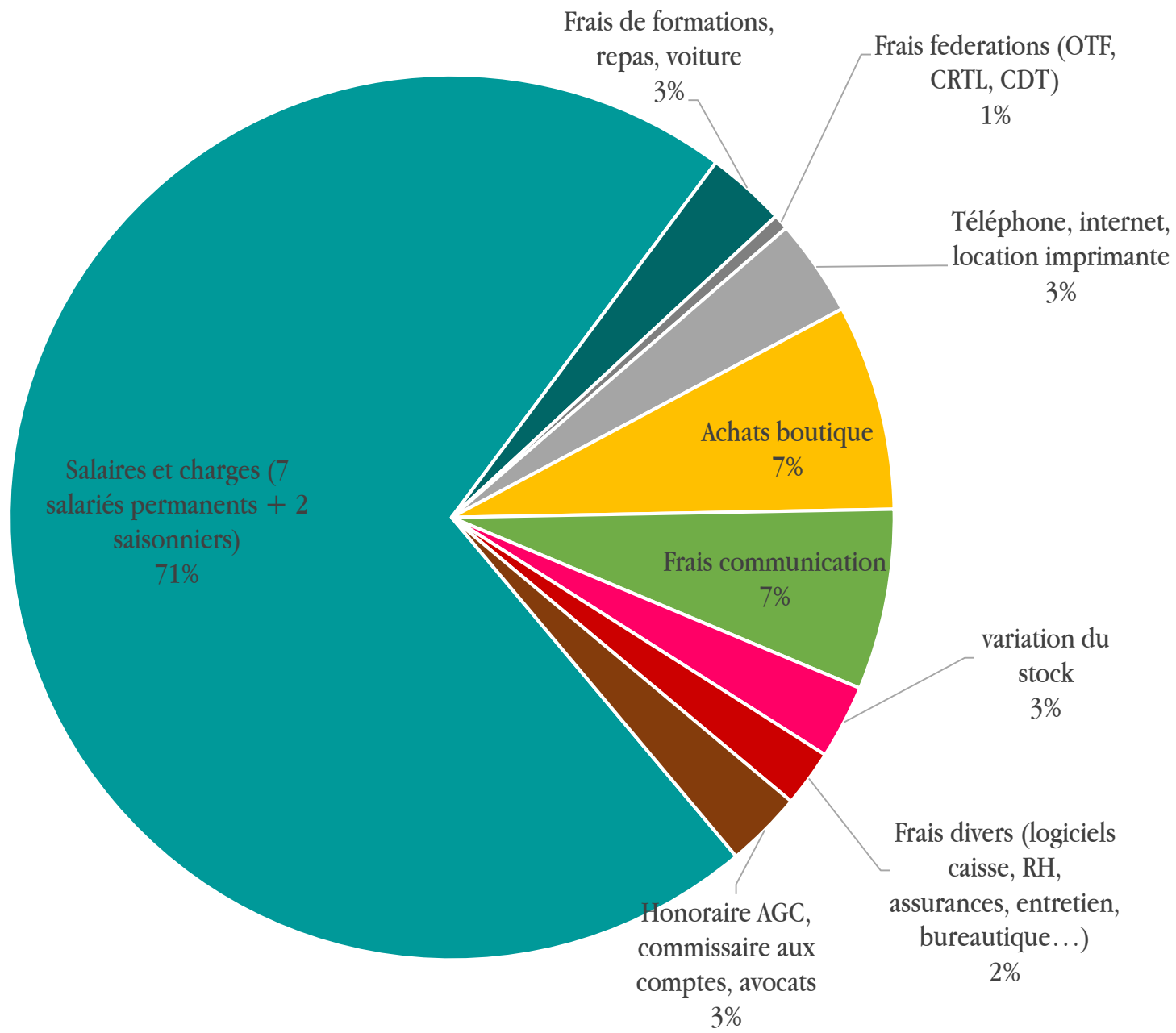
- Classement en catégorie II jusqu'en février 2020
- Nouveau dossier déposé en mars 2021

MARQUE QUALITÉ TOURISME

- L'audit complet a eu lieu à l'automne 2020.
- Les visites mystères auront lieu été 2021.



NOS DÉPENSES



NOS RECETTES

