



À l'image de l'aber, le territoire retrouve un peu de quiétude après une nouvelle saison riche en émotions et en moments de partage, récompensée par les nombreux sourires des visiteurs venus découvrir notre petit bout de Finistère.

Le GIP Brest terres océanes organise une opération à destination des professionnels du tourisme de la destination BTO le **15 novembre** prochain. A cette occasion, Jessica Viscart de Tourisme Bretagne interviendra pour présenter les résultats de l'enquête Reflet avec un focus sur la destination. Vous trouverez ci-dessous l'invitation pour vous inscrire ou via [ce lien](#)



Le G.I.P. Brest terres océanes,
en collaboration avec les Offices de Tourisme, sont heureux de vous inviter à
"La présentation de la nouvelle enquête de fréquentation touristique régionale"

Le mercredi 15 novembre 2023

au Family à Landerneau

**= Conférence & échanges =
de 14h à 17h**

Nous sommes heureux de vous convier à cette rencontre dédiée aux acteurs du tourisme. Au programme :

- ≡ 14h00 : Café d'accueil
- ≡ 14h30 : Présentation de l'actualité de la destination touristique par Patrick Leclerc, Président du GIP Brest terres océanes
- ≡ 14h45 - 16h00 : Conférence de Jessica Viscart, Directrice-adjointe de Tourisme Bretagne
Reflet, l'enquête de fréquentation touristique régionale, réalisée tous les 5 ans, dresse la photographie du tourisme en Bretagne et dans ses territoires et vous permet de nourrir votre stratégie pour qu'elle soit en phase avec les attentes et les comportements des voyageurs. Venez découvrir les profils, attentes, comportements et spécificités de la clientèle touristique de Brest terres océanes !
- ≡ 16h15 : Visite commentée de l'exposition "Sur les traces de Tolkien et de l'imaginaire médiéval" au Fonds Hélène & Edouard Leclerc pour la Culture

La Semaine du Tourisme Economique et des Savoir-Faire (STESF) au Pays des Abers se déroule du 23/10 au 05/11

Cette semaine a pour vocation de permettre aux visiteurs et aux locaux de découvrir les entreprises locales qui font l'identité du territoire grâce à un événement cherchant à valoriser leur savoir-faire, leurs produits et leurs innovations. Au programme, une série de visites guidées, d'ateliers, et de dégustations savoureuses à travers le Pays des Abers. Pour les inscriptions, rendez-vous dans les Offices de Tourisme du Pays des Abers ou via ce [lien](#).





Découvrez le programme au Pays des Abers

Lundi 23 octobre ESAT Plabennec 11:00 à 11:45 Atelier du Kabig 14:00 à 15:00 ESAT Plabennec 14:00 à 14:45	Lundi 30 octobre Atelier du Kabig 14:00 à 15:00 Huitres Le Cha 14:00 à 15:00
Mardi 24 octobre Savonnerie Secret d'Ecume 10:00 à 11:00 Huitre Legris 10:30 à 12:00	Mardi 31 octobre Savonnerie Secret d'Ecume 10:00 à 11:00 Huitres Legris 10:30 à 12:00 ESAT Plabennec 11:00 à 11:45 Huitres Le Cha 14:00 à 15:00 ESAT Plabennec 14:00 à 14:45
Mercredi 25 octobre Distillerie Florinum 10:30 à 11:30 ESAT Plabennec 11:00 à 11:45 Ormeaux France Hallotis 10:30 à 12:00 Distillerie Florinum 14:00 à 15:00 ESAT Plabennec 14:00 à 14:45	Mercredi 1^{er} novembre Huitres Le Cha 14:00 à 15:00 Hôtel La Baie des Anges 14:00 à 15:00 Brasserie Cezon 16:00 à 17:00
Jeudi 26 octobre Savonnerie Secret d'Ecume 10:00 à 11:00 Maison Legris 14:30 à 16:00	Jeudi 2 novembre Savonnerie Secret d'Ecume 10:00 à 11:00 Restaurant Le Viohen 10:00 à 11:30 Huitres Le Cha 14:00 à 15:00 Huitres Legris 14:30 à 16:00 Brasserie Cezon 16:00 à 17:00
Vendredi 27 octobre Atelier du Kabig 10:00 à 11:00	Vendredi 3 novembre Atelier du Kabig 10:00 à 11:00 Hôtel La Baie des Anges 14:00 à 15:00
Samedi 28 octobre Céramique AbeRaku 14:30 à 15:45 15:45 à 17:00	Samedi 4 novembre Restaurant Le Viohen 10:00 à 11:30
Dimanche 29 octobre Céramique AbeRaku 14:30 à 15:45 15:45 à 17:00	

Tarif Unique 2.50€ (Gratuit pour les - de 18 ans)

Réservation en ligne sur www.semaine-tourisme-economique.bzh
ou dans les offices de tourisme du Pays des Abers



Appel à Candidatures : accompagnement des restaurateurs à l'intégration de l'identité du territoire dans leur cuisine

Vous souhaitez proposer une expérience culinaire singulière à vos clients ? Bénéficiez d'un accompagnement individualisé au côté d'un designer culinaire pour imaginer, cuisiner et dresser des plats qui s'inspirent de votre territoire. Ouvert jusqu'au 31 mai 2025.

[Je candidate !](#)

Pour vous désinscrire, cliquer [ici](#)

Abers Tourisme
1 rue Jean Tromelin
29870 Lannilis - France