

Lu dans la presse régionale quotidienne et hebdomadaire - Du 29/04/2017 au 05/05/2017

---



## ENTREPRISES

### CHANTONNAY

#### « Maître restaurateur, j'en suis fière »

Laëtitia Vigneron, chef du restaurant La Table des Chouans depuis 2015, obtient ce titre qui récompense son savoir-faire. Ce titre de maître restaurateur est la garantie officielle de cuisine élaborée sur place, avec des produits bruts 100 % frais. *(Ouest France Edition Montaigu-Les Herbiers 04/05/17)*

### ROCHE-SUR-YON (LA)

#### Le Chouan'dwich, un resto de cuisine rapide

Depuis le 4 avril, Jean-Philippe Cayla et Lucas Peleran ont lancé un nouveau concept de food truck vendéen sur la ville : le Chouan'dwich. Ils travaillent des produits frais et locaux. *(Ouest France Edition La Roche-sur-Yon 04/05/17)*

#### Au resto le 18B, on recherche du monde toute l'année

Le restaurant emploie selon les saisons, de 25 à 37 salariés. « Nous sommes en permanence à la recherche de cuisiniers, constate Florent Autier, co-gérant. Même quand l'effectif est au complet. » *(Ouest France Edition La Roche-sur-Yon 05/05/17)*

#### Dans ce bistrot, on mise sur le participatif

Rue du commerce. Niché dans le passage de l'Empire, attendant à la place Nap', Potes & Boc' propose aux clients d'apporter leurs recettes. Le principe est simple : toute personne qui veut proposer une recette, s'inscrit sur le site internet, renseigne les champs et choisit la date qui lui convient. Une fois le rendez-vous pris, il n'a plus qu'à s'installer aux côtés de Rose, la cuisinière, qui lui prodigue ses conseils d'expert. Le volontaire est sous contrat de travail le temps de la matinée. L'idée a été primée lors des Trophées Avenir 2017. *(Ouest France Edition La Roche-sur-Yon 05/05/17)*

### SABLES-D'OLONNE (LES)

#### Maître-restaurateur, un titre mérité pour "Chez Rosemonde"

Florent Cousin et William Ruchaud ont reçu, la semaine dernière, le titre de "maître-restaurateur". Le titre, garantie d'une cuisine élaborée sur place avec des produits bruts 100% frais, est délivré pour 4 ans au restaurateur et à son chef de cuisine. *(Sables Vendée Journal (Les) 04/05/17)*



## TERRITOIRES

### C.C. DU PAYS DE FONTENAY-LE-COMTE

#### Partenariat entre les offices de tourisme

Pour la troisième année consécutive, les offices de tourisme du Pays de Fontenay-le-Comte et du Pays de La Châtaigneraie ont signé une convention pour faire la promotion réciproque de leur territoire. Les responsables saluent le bienfondé de ce partenariat qui contribue à « un tourisme sans frontière ». Par ailleurs, les deux structures veulent être « un lien au sein d'un vaste secteur allant de la Loire à La Rochelle ». *(Ouest France Edition Fontenay-Luçon 05/05/17)*

## SUD VENDEE

### Des objectifs pour le tourisme en Sud-Vendée

La communauté de communes a délégué sa compétence tourisme à une société publique locale. Elle vient de lui fixer des objectifs, pour les quatre années qui viennent : élargissement de la saison touristique, promotion de la destination, amélioration de la qualité de l'offre et des hébergements. Une étude de stratégie touristique en faveur du vélo est confiée à l'agence de services aux collectivités de Vendée, pour 9 100 euros, finançables à 80%. (Ouest France Edition Fontenay-Luçon 29/04/17 )

### Centre d'Information Economique

CCI Vendée - 16 rue Olivier de Clisson – CS 10049 - 85002 La Roche / Yon Cedex

Tél : 02 51 45 32 45 - Fax : 02 51 62 72 17 - [cie@vendee.cci.fr](mailto:cie@vendee.cci.fr) - [www.vendee.cci.fr](http://www.vendee.cci.fr)

