



*Le Salon des Vacances de Bruxelles offrait cette année encore une belle opportunité pour l'Office de Tourisme Communautaire d'exporter la destination.*

*OPENÎmes Tourisme a choisi pour son escapade Belge, une double approche pour un rayonnement au sens large.*



### **Une première approche en B to C**

L'accueil grand public sur le salon, un accueil chaleureux que les Belges ont su apprécier.



### **Le Stand à BRUSSELS Expo**

Avec une fréquentation de plus de 105 000 visiteurs chaque année, le Salon des Vacances est une étape



### **Une soirée OFF Presse et Radio**

Un événement dédié aux futurs partenariats.

La vidéo de promotion du territoire réalisée par la société K-PRODZ a fait sensation auprès des professionnels de la communication présents ce soir là.

Vidéo promotion du territoire  
OPENÎmes Tourisme



### **Rendez-vous pro sur le stand**

Dans le cadre d'un futur partenariat, Sarah VISSE de CYBERPROD, "Le Journal de l'évasion", nous faisait

incontournable dans la stratégie de l'honneur de sa visite au Salon. séduction de l'Office.

A ce titre, la Belgique, est en effet classée au top 5 des clientèles étrangères en Occitanie.

La Belgique étant de très loin, rapportée à sa population, le premier marché émetteur de touristes pour la France (sources Atout France), l'équipe d'OPENîmes Tourisme, s'est investie corps et âme dans cette action de promotion aux côtés de la Délégation Gardoise (FDOT et Gard Tourisme).



Nathalie LEDERNE, OPENîmes Tourisme  
Jean-Marc GHERAILLE, La DH Les Sports+  
Karin BURTON, Lou Ferri



Nathalie LEDERNE, OPENîmes Tourisme  
Cyril DETAEYE, Vivacité RTBF  
Karin BURTON, Lou Ferri

### La Soirée Bruxelles OFF

En parallèle du Salon, Nathalie Lederné a fait appel à une véritable ambassadrice des produits gardois en Belgique : La Cheffe Karin Burton.

Dans son "Restaurant Lou Ferri" à Bruxelles, Karin a une nouvelle fois su magnifier le taureau, le pigeon, la morue, la truffe... et mettre en émoi les papilles des convives.

Des convives triés sur le volet pour ce dîner destiné à faire la promotion de notre territoire.



Nathalie LEDERNE, OPENimes Tourisme  
 Annelie SMIT, Envy Beauty Magazine  
 Karin BURTON, Lou Ferri



Nathalie LEDERNE, OPENimes Tourisme  
 Vincent MARECHAL, RTL Belgium  
 Karin BURTON, Lou Ferri



Karin BURTON, Lou Ferri  
 Nathalie LEDERNE, OPENimes Tourisme  
 Alan-Michel MISSON de Saint-Gilles, Prince de Saint-Gilles  
 Dominique MISSON de Saint-Gilles, L'Eventail Magazine



### Les supports de promotion

En complément de la vidéo réalisée par K-PRODZ, l'équipe d'OPENimes Tourisme présente à Bruxelles pouvait s'appuyer sur des offres groupes et individuelles développées dans le but d'accueillir de manière ciblée les futurs touristes. L'une de ces offres sera d'ailleurs mise en jeu lors d'un concours sur la radio Vivacité dans l'émission "La Grande Evasion" de Stéphane Delhougne. L'objectif de ce partenariat avec la RTBF est de capter l'auditorat belge à travers une émission dédiée au tourisme.

***A l'issue de ce dîner savoureux et typique de notre région, l'équipe d' OPENimes Tourisme espère bien développer des relations partenariales avec la radio et la presse Belge. Au vu des échanges lors de la soirée, l'objectif semble en bonne voie...***

### Focus sur une passionnée sans qui ce dîner n'aurait pas été possible : Karin Burton, Restaurant Lou Ferri



#### Karin Burton

La Cheffe dans son Restaurant Bruxellois "Lou Ferri"  
 Le nom choisi par celle-ci reflète sa passion pour la gastronomie provençale et camarguaise.

Lou Ferri



#### Mise en bouche

Rillettes de pigeons, produits des frères Baeza à Manduel.

Aux pigeons des costières



#### Château l'Ermitage

Karin Burton et Jérôme Castillon du Château l'Ermitage sont de véritables partenaires. La Bruxelloise propose les vins Saint-Gillois dans son restaurant.

Château l'Ermitage



### **Brandade de Morue truffée**

Un mariage aussi savoureux qu'étonnant, la brandade de morue nîmoise associée à la truffe d'Uzès.



### **Aigriade Saint-Gilloise et riz des Canards des Rizières**

Un subtil mélange de taureau, câpres et anchois.

Recette de l'Aigriade



### **Pommes reinettes à l'huile d'olive et glace au miel de ronces**

Une sublime huile d'olive de l'Avent de notre producteur "Oliveraie Jeanjean" à Saint-Gilles, et le Miel de ronces de Julien Belin, Apiculteur à Bouillargues.

Oliveraie Jeanjean

OPENîmes Tourisme  
Office de Tourisme Communautaire de  
Nîmes Métropole  
1 rue du Colisée  
30947 Nîmes Cedex 9  
[pro@openimestourisme.com](mailto:pro@openimestourisme.com)

