

Bienvenue à
JONZAC
HAUTE-SAINTONGE

Dossier de presse
2025

Charente-Maritime // Nouvelle-Aquitaine

Jonzac et la Haute-Saintonge



Données clés

 À moins d'1 h des aéroports de Bordeaux et 1h30 de La Rochelle.

 À moins d'1 heure des gares TGV d'Angoulême et de Bordeaux.

 À environ 5 heures de Paris par l'autoroute A10.

 25.000 lits touristiques dont 34% de lits marchands.

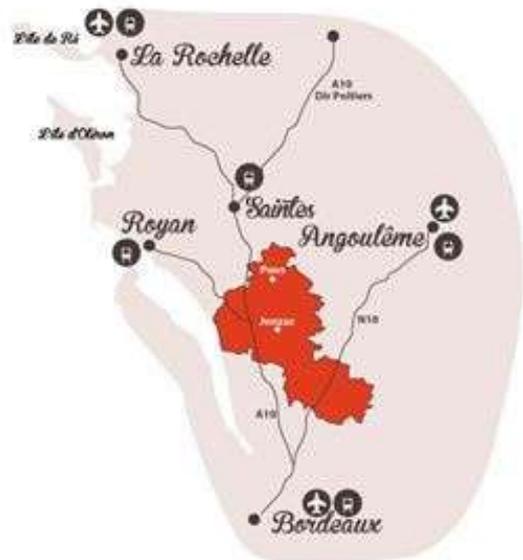
 46 sites classés et 74 sites inscrits « Monument Historique ».

 16.000 curistes/an aux thermes de Jonzac – 7ème station thermale de France.

 400.000 entrées/an au centre aquatique des Antilles de Jonzac.

Au sud de la Charente-Maritime, dans un triangle Bordeaux - La Rochelle - Cognac, Jonzac est une station thermale née il y a seulement une **trentaine d'années** ... qui est devenue la **7ème plus importante de France** avec quelques 16.000 curistes.

Partie non négligeable de la qualité du séjour thermal, de nombreuses activités et attractions attendent toute l'année des visiteurs ... curistes ou non.



Qualité & Label

Vignoble Charentes-Cognac-Saintonge : label « Vignoble et découverte » sur l'AOC et en cours de reconnaissance par l'UNESCO au titre du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Territoire à Energie Positive pour une Croissance Verte ; Février 2015 et sélectionnée au niveau régional aux dispositifs TEPOS (Territoire à énergie positive) et EIT (Ecologie Industrielle Territoriale).

>Contacts presse - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr





Santé

Jonzac est une des stations thermales françaises les plus jeunes puisqu'elle a commencé son activité en **1986**. En 34 ans, elle est devenue la **7ème plus importante** avec environ **16.000 curistes** qui fréquentent les thermes troglodytiques aménagés dans d'anciennes carrières de pierre qui ont aussi été le théâtre d'un acte d'héroïsme lors de la seconde guerre mondiale.



L'eau de Jonzac remonte à environ **65°** d'environ **1800 mètres de profondeur** ; initialement elle était destinée à un réseau de chauffage urbain pour économiser l'énergie fossile. Puis, après de nombreuses analyses par l'Académie de Médecine, il a été scientifiquement démontré qu'elle avait des **vertus médicales** et a ainsi obtenu 3 orientations : **rhumatologie, phlébologie et voies respiratoire** faisant de Jonzac la seule station française avec ces indications thérapeutiques.



À NOTER!

Les Thermes de Jonzac développent un programme complémentaire axé sur le Lymphœdème du bras post cancer du sein avec des séances de pressothérapie du bras dans un bain d'eau thermale à température fraîche pour un effet décongestionnant et antalgique localisé. Ces soins sont complétés de séances de musicothérapie, un atelier de remise en beauté, des séances de gymnastique douce.



Les thermes de Jonzac - 05 46 48 59 59
<http://www.chainethermale.fr/jonzac>

> **Contacts presse** - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr



En famille

Les Antilles de Jonzac

Les Antilles de Jonzac sont un immense parc aquatique de **12.000 m² couvert** par un vélum blanc en forme de vague. L'intérieur est tout aussi étonnant avec un lagon bordé de palmiers et de sable blanc où les enfants apprécient toboggan, vagues et bouées. A côté, un bel **espace forme** propose détente et bien-être au gré des bains à bulles, cols de cygne, cascades, marche à contre-courant et nombreuses activités fitness et beauté. Le tout est bordé par **une serre tropicale** où poussent bananiers, orchidées, hibiscus et autres lianes. Les Antilles de Jonzac accueillent **toute l'année, 7 jours/7**.

Réveillon de la Saint Sylvestre aux Antilles

Chaque année pour la Saint Sylvestre, les Antilles de Jonzac proposent **une soirée baignade, danse et buffets de desserts**. Il s'agit simplement de profiter du lagon du centre aquatique des Antilles de Jonzac et de leur immense domaine de baignade et de relaxation ouverts jusqu'aux petites heures du matin. On se souhaite donc une bonne année en maillot de bain au milieu des bulles du bain sur la plage de sable blanc sous les palmiers de la serre tropicale. ne façon pour le moins originale de basculer vers une nouvelle année !



Les Antilles de Jonzac - 05 46 86 48 00
<http://www.lesantillesdejonzac.com/>

>Contacts presse - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoit Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr

Charmes des marais de l'estuaire de la Gironde

La filadière pour s'initier à la voile traditionnelle

Port Maubert est l'un des charmants ports qui bordent l'estuaire de la Gironde. Son chenal accueille des bateaux de plaisance et historiquement des bateaux de pêche, dont « **La Parfaite** » de **Haute-Saintonge**, une embarcation traditionnelle de l'estuaire.

Ce type de navire, vieux de plus de **cinq siècles**, évoluait sur les eaux de la Garonne, Dordogne et de la Gironde pour transporter bois, blé, foin, et aussi comme bateau de pêche pour les poissons de l'estuaire comme lamproies, aloses, maigres, esturgeons et bien d'autres...

Peu à peu, ces « yoles » de l'estuaire ont disparu des paysages portuaires.

A l'initiative de la Communauté des Communes de Haute-Saintonge, une association de passionnés (Chantiers Tramasset) a fait renaître un exemplaire de cette filadière. Aujourd'hui, lors de sorties encadrées de 2h30, tout un chacun peut larguer les amarres, hisser les voiles et revivre la navigation sur les traces de la tradition. Une expérience insolite sur ce bateau emblématique !

A noter, l'École de Voile propose d'autres modes pour voguer sur l'estuaire : dériveur, catamaran, kayak, paddle...

St Fort sur Gironde - 05 46 49 32 89 - www.ecole-de-voile-port-maubert.fr

La Tour de Beaumont

La Tour de Beaumont à quelques kilomètres de Port Maubert, est un ancien fanal, c'est-à-dire une tour à feu en moellons avec une petite ouverture au sommet d'où sortait le feu éclairant pour signaler la côte aux navigateurs de l'estuaire. Son emplacement en fait un magnifique point de vue sur les marais et l'estuaire, et un spot pour s'émerveiller des couchers de soleil.

A savoir, le Guide Michelin Voyage et Cultures 2024 a distingué ce site de 1 étoile pour signifier que ce site vaut le détour !



> **Contacts presse** - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr



Un lac au cœur de la forêt de pins

En 2025, le plein de sensations au Lac de Montendre - lac Baron Desqueyroux

Au cœur d'une forêt de pins, à environ 2 kilomètres de la ville, existait une lande marécageuse, léguée à la ville par les époux Baron-Desqueyroux. Aménagé dès 1952 et remis en eau, un ensemble d'étang de 10 hectares s'offre aux pratiques sportives et aux activités en pleine nature : pêche, randonnées, baignade, course d'orientation, VTT et activités nautiques en été... ou tout simplement lecture à l'ombre des pins. Le site est en accès libre tout au long de l'année.

Nouveauté 2025 ! Le Wakepark : wakeboard, bouée tractée, paddle...

Cette année, **dès les vacances d'avril**, une nouvelle activité va enthousiasmer un grand nombre : **le Wake Board** ! Un système de téléski nautique apprécié par un grand nombre. Un câble permet de tracter les amateurs de glisse pour s'élancer sur l'eau et faire des figures : sensations garanties ! Pour les moins aventureux, la **bouée tractée** permettra de bien s'amuser en famille, ou alors une petite séance de **paddle** pour se ressourcer.



Une première dans les Charentes : Terra Aventura nocturne

A partir de juillet, le lac de Montendre devrait accueillir le premier parcours **Terra Aventura nocturne** des Charentes où il faudra trouver le poïz après avoir affronté les créatures du lac !

Mairie de Montendre - 05 46 49 20 84 - <https://www.ville-montendre.fr/>

Wakepark : 06 43 22 80 26



Le Cognac

Eau de vie de réputation mondiale, le Cognac est le fruit d'un terroir où les paysages sont tapissés de coteaux de vigne. Avant de parvenir à l'excellence d'un produit d'exception, il y a le savoir-faire d'hommes et de femmes tour à tour vigneron et bouilleurs de cru qui assurent la culture puis la double distillation charentaise dans de superbes alambics **d'octobre à mars**. Ensuite, viennent le temps de l'assemblage et du vieillissement dans des chais incroyables remplis de barriques dont la spectaculaire fabrication est un autre régal. Enfin, la dégustation est un moment de bonheur qui peut mener jusqu'au « paradis », la meilleure des eaux de vie.

- <https://www.cognac-bertrand.com/>
Réaux - 05 46 48 09 03 / 06 33 72 21 07
- <http://www.chateaumontifaud.com/fr>
Jarnac Champagne 05 46 49 50 77
- <http://www.chateau-de-beaulon.fr>
Saint Dizant du Gua - 05 46 49 96 13



À NOTER !

La Maison de la Vigne et des Saveurs est un site gratuit pour découvrir l'intégralité des processus de production du cognac de la vigne à l'assemblage en passant par la distillation :

www.maisondelavigneetdessaveurs.com - 05 46 49 57 11



> **Contacts presse** - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr

Réchauffer son hiver avec le Cognac !



> PETIT DÉJEUNER DU BOUILLEUR DE CRU & VIGNERON NOCTAMBULE

En hiver, Hugues distille et partage sa passion du vignoble au cours du petit déjeuner du bouilleur de cru. Les arômes de l'alambic accompagnent charcuteries locales et présentation de la vie du vigneron au rythme des saisons.
<https://vigneronaument.com/>

> LE BRÛLOT CHARENTAIS OU LA « FLAMME DES ANGES »

Spectaculaire, original, délicieux sont 3 adjectifs qui peuvent qualifier le brûlot charentais. Après un repas, le cognac peut aussi s'apprécier combiné à du **café et du sucre caramélisé** de façon astucieuse et traditionnelle.
<https://www.jonzac-haute-saintonge.com/des-curieuses-recettes/>



> LA DISTILLATION BAT SON PLEIN

Le **Vignoble du cognac** a pour particularité d'être extrêmement vivant au cœur de l'hiver au moment de la distillation. Les distillateurs proposent de partager ce moment unique où les savoir-faire donnent naissance à une eau de vie exceptionnelle dans une atmosphère chaude et épicée. #vignobledanstouslessens

> ACCORD COGNAC ET CHOCOLAT

La finesse des arômes de **fruits confits et d'épices douces** du cognac complètent parfaitement les arômes grillés du **cacao**. Cette rencontre est l'illustration parfaite d'une alliance subtile entre puissance et finesse, toute en douceur.
<https://cognacdufrolet.com/>



> **Contacts presse** - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr



Quand des alambics de cognac distillent du Whisky

Fontagard, le Whisky Français en circuit court, cultivé, brassé, distillé et vieilli au coeur du vignoble du cognac

Jean Granchère y posa son alambic en 1878. Depuis, quatre générations se sont succédées à la tête de la distillerie familiale pour perpétuer l'art de distiller une eau-de-vie de cognac de qualité, enraciné dans la tradition.

Depuis 5 ans, le jeune Adrien a initié la diversification de la production avec celle de la distillation d'un whisky français unique.

D'importantes installations voient le jour pour permettre toutes les étapes de production à travers plusieurs espaces : la meunerie où l'orge malté est broyée, la brasserie avec les immenses cuves de fermentation, la distillerie et ses magnifiques alambics en cuivre, et les chais de vieillissement.

Tout cela dans une approche durable et respectueuse de l'environnement en privilégiant par exemple les circuits courts pour l'approvisionnement de l'orge, ou en recyclant 100% des effluents...



05 46 70 29 39 -
<https://www.whisky-fontagard.com/fr/>

> **Contacts presse** - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr



L'art de la dinanderie

La passion de la chaudronnerie cuivre, de père en fils, au pays des alambics du cognac

Au pays de l'élaboration du cognac, l'alambic en cuivre est roi depuis le **17^{ème} siècle** ! C'est grâce à lui que le vin devient eau-de-vie lors de la « **double-chauffe** » (double distillation) au cœur de l'hiver. La forme de la chaudière, des cuves, des serpentins, et le cuivre comme matière, sont des éléments indispensables pour que la magie opère. **L'entreprise Heurtebise & fils** située au cœur du vignoble de l'appellation cognac, possède ce savoir-faire rare. L'histoire commence avec **Dominique Heurtebise en 1986** quand l'entreprise voit le jour avec des objets d'art décoratifs et culinaires en cuivre réalisés à la main. Il ouvre son atelier de dinanderie, chez lui, pour fabriquer des alambics miniatures de 10 à 150l. Très vite les distilleries lui confient le travail de fabrication de porte alcoomètres, cols de cygne, chapiteau... Son fils Willy venait regarder travailler son père à l'atelier, fasciné par les pièces façonnées à la main.

Willy souhaite suivre les traces de son père, il suit une formation de chaudronnier cuivre puis travaille pendant plusieurs années dans une entreprise de fabrication d'alambics avant de rejoindre son père et créer ensemble en 2012 la société Heurtebise & fils. Leur activité a continué de prospérer rapidement au niveau de la dinanderie comme de la chaudronnerie. Les curcubites, dômes, cols de cygnes... n'ont aucun secret pour eux !

Aujourd'hui Dominique à la retraite, Willy et son équipe développent ce savoir-faire, et fabriquent maintenant des alambics flambant neuf !



À NOTER !

En 2010, ils réalisent leur premier montage d'un alambic d'occasion. Depuis, 4 à 5 chaudières reconditionnées sont montées tous les ans.

Société Heurtebise et Fils – Jarnac-Champagne
05 46 48 10 48 - www.monalambic.com

>Contacts presse - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr



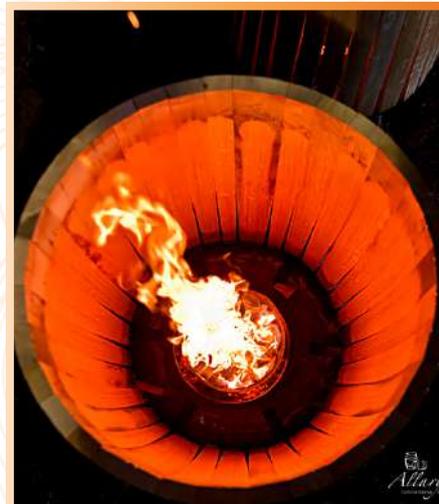
L'art de la tonnellerie

Le feu pour travailler le bois et sublimer ses arômes

La tonnellerie Allary, est une entreprise artisanale et familiale fondée en 1953 par Roger Allary. En 1992 Jacky son fils, reprend les rênes et continue de développer ce savoir-faire français alliant art et tradition. L'équipe utilise du **chêne français** de première qualité pour fabriquer fûts et tonneaux destinés aux producteurs de **cognac**, mais aussi des cuves tronconiques de 1000L à 20000L destinées à l'élaboration du **vin**, sans oublier leur atelier de petite tonnellerie.

Dans l'atelier se déroulent les différentes étapes, certaines impressionnantes. Les artisans utilisent le feu pour assouplir le chêne, cintrer la barrique, et aussi pour le **bousinage**, une technique au savoir-faire millimétré permettant de faire ressortir les notes épicées, vanillées, fumées... du bois, et sublimer les vins et eaux-de-vie de cognac.

La tonnellerie Allary exporte dans plus de **30 pays sur les 5 continents**.



À NOTER !

L'entreprise Allary a développé une gamme de petite tonnellerie d'art dédiée aux professionnels et aux particuliers comme les petits fûts à partir de 1 litre, vinaigriers, pour les bags in box, oakinox (apparence chêne et intérieur inox)...

Tonnellerie Allary - Archiac
www.tonnellerie-allary.com - 05 46 49 14 59

>Contacts presse - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr



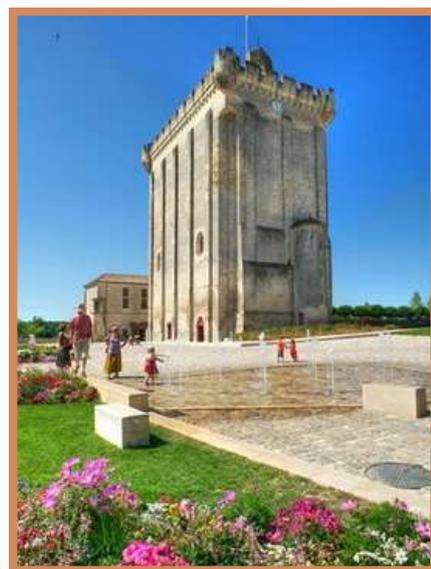
le Patrimoine

La Haute-Saintonge compte un site inscrit au **Patrimoine Mondial par l'UNESCO** depuis 1998 au titre des chemins de St-Jacques-de-Compostelle : **l'Hôpital des Pèlerins à Pons**, ainsi que **46 sites classés et 74 sites inscrits « Monument Historique »** : églises romanes, châteaux et autres monuments emblématiques du paysage saintonguais.

Beaucoup de ces édifices peuvent être découverts en particulier **le donjon de Pons, le château de Jonzac** ainsi que de nombreux autres sites avec les visites proposées par l'office de tourisme toute l'année mais aussi de façon ludique au **Château des Enigmes** et avec **Terra Aventura**.



Le petit patrimoine est également omniprésent au gré des paysages au travers de l'habitat rural, des moulins, lavoirs qui font le charme de la Haute-Saintonge.



À NOTER !

De nombreuses brochures ont été éditées par la Communauté des Communes de Haute-Saintonge pour valoriser le patrimoine rénové au fil des ans. Ces documents gratuits sont un précieux allié pour les passionnés de visites.

> **Contacts presse** - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr

Meunier, tu dors ?...

Les Moulins : Un jeune meunier aux commandes pour de l'huile de noix et de la farine, comme autrefois !

Partie intégrante des paysages de Saintonge, à **Jonzac**, un moulin à vent et un moulin à eau ont été rénovés et fonctionnent toujours pour produire de l'**huile de noix** et de la **farine de blé** sous la houlette d'un jeune meunier, qui a des engrenages dans le cerveau et de la farine dans le sang. Meules, engrenages, roue à aube, ailes blanches, petites histoires de meunier sont à découvrir lors de visites menées par ce passionné. Patience il en faut pour être meunier... Pour la production d'huile de noix à froid, les cerneaux de noix sont écrasés sous les meules pendant plusieurs heures, avant que la pâte obtenue soit pressée aussi méthodiquement pendant plusieurs heures également !

Depuis 6 ans, les « **Palets de Jonzac** » sont proposés exclusivement avec de la farine issue des moulins de Jonzac et d'autres produits 100 % régionaux : beurre, œufs, sel et ...cognac. Un must pour les gourmands !



À NOTER !

Au moulin à eau, les particuliers confient leurs noix aux meuniers pour une production d'huile à façon, dans la pure tradition.

Office de tourisme de Jonzac – 05 46 48 49 29 –
tourisme@villedejonzac.fr

>Contacts presse - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr



Caviar de l'estuaire

Le "Caviar d'Aquitaine" décroche son IGP !

Après plus de 10 ans de lutte, quatre des six producteurs de caviar présents en Nouvelle Aquitaine viennent d'obtenir, en février 2025, leur Indication Géographique Protégée. Le groupe Caviar, avec entre autre son élevage **Sturgeon** à St Fort sur Gironde, s'est donc regroupés avec 3 autres producteurs en association Caviar d'Aquitaine depuis 2013 pour mettre sur pied le cahier des charges nécessaire à l'obtention d'une IGP "Caviar d'Aquitaine". Cette IGP garantit donc **l'origine, l'authenticité, la traçabilité** du Caviar d'Aquitaine et protège de l'utilisation de la dénomination sur le territoire français et de toute l'Union Européenne.



La marque Sturia et son caviar beluga 100% français !

La France, pionnière dans l'élevage d'esturgeons, a réussi à s'imposer comme un acteur majeur sur le marché mondial du caviar derrière la Chine et l'Italie.

L'Aquitaine, est le berceau historique du caviar en France. Ainsi, 6 des 8 producteurs français y sont implantés dont la maison Sturgeon en Haute-Saintonge.

Le caviar Sturia élaboré dans la pure tradition

Créée en **1995**, la société Sturgeon fut pionnière de l'élevage des esturgeons en France et a patiemment su grandir. Chaque année, environ **18 tonnes** de caviar sont produites, puis vendues dans le monde entier et plébiscitées par de nombreux Chefs étoilés et établissements hôteliers prestigieux.

Les esturgeons **Acipenser Baerii** et **Acipenser Gueldenstaedtii** grandissent dans les bassins de la ferme piscicole à **St Fort sur Gironde**. Il faut attendre minimum **6 à 7 années** pour que les femelles soient en âge d'avoir des œufs.

L'élaboration du caviar est réalisée selon un savoir-faire traditionnel à **St Genis de Saintonge**. Les grains sont délicatement tamisés à la main, lavés à l'eau claire, mélangés à du sel, puis mis en boîtes... Le processus de maturation se fait ensuite naturellement en chambre d'affinage.

Depuis plusieurs années, grandissaient aussi dans les élevages des **esturgeons Huso Huso**. Il aura fallu attendre plus de 10 années pour obtenir en 2021 le premier caviar beluga **100% français** ! Le caviar le plus prestigieux et le plus recherché au monde, 1 kilogramme de ce caviar beluga se commercialise à 10 000 € contre 2 500 €/kg habituellement.



À NOTER !

Sturia propose une large collection de caviars, dont le **Classic Baerii** idéal pour (re)découvrir le caviar à prix doux.

www.sturia.com



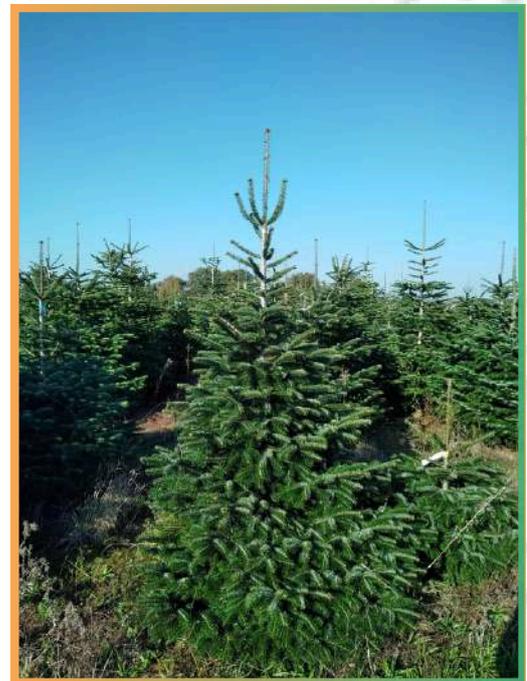
Mon beau sapin

Une entreprise familiale

La pépinière Bugnon est productrice de sapins de Noël naturel depuis 1983 et cultive les deux principales espèces de sapins de Noël : le Nordmann doux au toucher et qui conserve longtemps ses aiguilles malgré la chaleur des logements et l'Epicéa qui renvoie la bonne odeur des fêtes de fin d'année.

Les plans nés au Danemark grandissent pendant 9 à 10 ans sur les terres de Haute-Saintonge avant d'être vendus.

En moyenne cette exploitation familiale commercialise 12 000 sapins par an, qui mesurent entre 60 centimètres à 8 mètres. La pépinière Bugnon fait partie de l'Association Française du Sapin de Noël Naturel (AFSNN) qui a pour but de promouvoir le Sapin de Noël en France et qui rappelle que ces sapins de Noël naturels sont issus d'une production agricole raisonnée.



Les week-ends en décembre, il est possible de choisir son sapin sur pied directement dans le champ de sapins dans les marais de l'estuaire à St Bonnet sur Gironde. Un instant magique à partager en famille !!

<https://www.pepinieres-bugnon.com/sapins-noel>



Gâteaux des Rameaux

Au printemps : La pine & la cornuelle

En Charentes, le début du printemps coïncide avec le retour de gâteaux aux formes sans équivoque ! L'un se nomme pudiquement "**gâteau des rameaux**" ... mais aussi **pine** et l'autre **Cornuelle** ; les 2 provoquent l'étonnement des visiteurs et l'amusement des saintongeais. La pine est composée de pâte à chou, parfumé à la fleur d'oranger ou au cognac avec ou sans garnissage (crème chantilly ou fouettée) le "gâteau des Rameaux" séduit pour ses qualités gustatives tout autant que pour sa forme phallique. Chacun y va de sa petite histoire pour en expliquer l'origine. En substance, la signification tourne autour du renouveau, de l'éclosion et ... de la fertilité masculine.

A priori plus sobre, la Cornuelle des Charentes est quant à elle fabriquée en pâte sablée et les explications sur son origine et sa symbolique ne manquent pas !

Ce gâteau viendrait d'un ancien **culte païen**, lié à l'adoration du symbole de la fécondité féminine et aurait été "récupéré" par le culte catholique qui y voit la symbolisation de la Sainte Trinité et où le trou central permettait de disposer des brins de buis bénis pour les rameaux. Une autre vieille légende raconte qu'au **XVIIIe siècle**, l'évêque de Limoges aurait demandé aux pâtisseries de moraliser les pines. Ils auraient alors simplement gardé la forme triangulaire préexistante, prétextant une symbolique en rapport avec la **Sainte-Trinité**. D'autres encore pensent que le trou central permettait aux pèlerins d'accrocher ce gâteau autour de leur cou et ainsi reprendre des forces durant leur périple.



À NOTER !

Cette pâtisserie est saisonnière et ne se trouve qu'autour de la période des **Rameaux et de Pâques**.

>Contacts presse - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr



Terra Aventura

Terra Aventura est un **jeu de piste numérique** développé dans toute la **Nouvelle-Aquitaine** avec plus de **500 parcours**. Basé sur une application gratuite, des scénarios mettent en scène des petits personnages les « Poïz » qui accompagnent le joueur sur des parcours qui mêlent découvertes locales et promenades. A l'issue, les indices récoltés permettent de révéler le lieu où se situe une cache dans laquelle figurent un mot mystère qui permet de valider l'énigme et, éventuellement, d'accéder à des niveaux de jeux plus avancés. A collectionner les « poïz », les badges à découvrir en fin de parcours, dans les caches.

7 parcours en Haute-Saintonge

Cette activité ludique et familiale est présente à **Jonzac** mais aussi à proximité : **Vitrezay, Pons, Soubran** (espace Natura 2000), **Salignac sur Charente, Montguyon et Clion sur Seugne**.

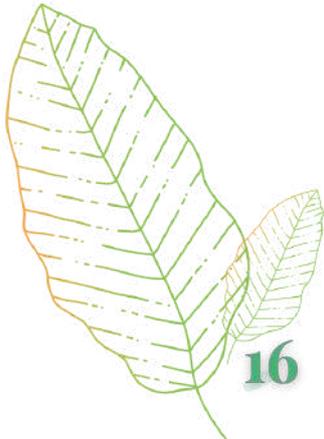


À NOTER !

Cet été 2025, le premier parcours nocturne des Charentes devrait ouvrir au Lac de Montendre !

<https://www.terra-aventura.fr/>

>Contacts presse - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr





Festivals

JONZAC - Drôles de Rues

Tout sauf l'ennui avec les festivals !

Tout au long de l'année, une kyrielle de concerts, spectacles, pièces de théâtre, festivals se succèdent dans des salles de grande qualité ou en plein air.

Parmi les principaux rendez-vous, « **Drôles de Rues** » à Jonzac au pied du château pour 2 jours de concerts gratuits **en juillet**. Se sont succédés les années passées, Dionysos, Zucchero, Louis Chedid, Higelin, Skip The Use, Keziah Jones, Stephan Eicher, Olivia Ruiz, Catherine Ringer, Bernard Lavilliers, Juliette, Arno, Thomas Fersen, Jacques Higelin, Charlélie Couture, Fatoumata Diawara et Roberto Fonseca, Titi Robin, Arthur H, Michel Jonasz...

Le festival Les Fadas du Barouf à Pons, font vibrer la place du Donjon. Après Zazie en 2024, ce seront les Ogres de Barback et La Rue Kétanou qui viendront le **5 juillet 2025** !



MONTENDRE Festival Free Music 2019 - Angèle

Le **festival Free Music** au bord du lac de **Montendre** en juin avec des têtes d'affiche de renommée internationale. 3 soirées de concerts en pleine nature au cœur d'une forêt de pins. En 2025, **les 27 & 28 juin** se succéderont sur la scène du Free Music : CYPRESS HILL, Ascendant vierge, Creeds, Danakil, Groundation, Cassie Raptor, Eczodia, Realo, Train fantôme, Babylon Circus...

>Contacts presse - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr





Idées d'escapades

Des idées d'escapades en Haute-Saintonge pour briser le rythme du quotidien et suspendre le temps....

Séjour « Détente et Bien-être »

Le temps d'un court séjour, vous bénéficierez du bienfait reconnu de l'eau thermale de Jonzac et du plaisir de vous relaxer au sein des Antilles de Jonzac. Parcours de soins dans l'espace troglodytique des Thermes, baignade dans les bassins à contre-courant de l'espace détente du centre aquatique, c'est une véritable parenthèse de bien-être sur deux jours. Une nuitée en appartement 2 pièces dans une résidence 3* idéalement située entre les deux lieux de détente, permettra de vous ressourcer pleinement. (Séjour possible pendant la saison thermale entre mi-février et mi-décembre).

→ 3 jours / 2 nuits : Tarif 2025 à partir de 227,5€ /personne - base 2 personnes

Séjour « bas-carbone » : bien être et vignoble du cognac

Ce séjour "bas-carbone" permet de se détendre dans l'univers exotique du centre aquatique Les Antilles et de découvrir la ville de Jonzac, et les savoir-faire traditionnels au cœur du vignoble du cognac. Au programme : Un peu de relaxation au centre aquatique des Antilles de Jonzac dans les bains à remous, rivière à contre-courant, jets massants... du repos dans la résidence Pierre & Vacances labellisée Clé Verte et puis des découvertes : moulin à eau avec la meunier, maison de l'énergie, et apprécierez une balade dans les vignes pour découvrir une distillerie, et tout cela à pied !

→ 3 jours / 2 nuits : Tarif 2025 à partir de 150€/personne - base 2 personnes



À NOTER !

Plein d'autres idées d'escapades en hébergements insolites, chambres d'hôtes de charme et hôtel de standing.

> **Contacts presse** - Sandrine Guichard : 05 17 24 30 48 - sandrine.guichard@villedejonzac.fr
Benoît Christen : 07 87 04 77 76 - direction.tourisme@villedejonzac.fr

/Nos bonnes adresses



Restaurants

- **Restaurant Cave La Quincaillerie** : Référencé au Guide Michelin - un restaurant bistrannique favorisant les circuits courts et de qualité.
30 rue de l'Hôtel de Ville - MONTENDRE – 05 46 70 42 41
- **Chez Loïc** : un petit bistrot ouvert en 2017 place du château avec une carte qui décline des spécialités toutes préparées maison.
Place du château - JONZAC - 05 16 77 90 12
- **Comptoir du Marché** : que du frais et du local pour une cuisine succulente et sans cesse renouvelée pour des budgets extrêmement raisonnables.
17 Rue Saint Gervais - JONZAC – 05 46 48 35 95
- **Domaine du Seudre** : une cuisine raffinée avec une présentation soignée dans un cadre des plus agréables sont les éléments qui font la réputation montante et méritée d'une très bonne adresse.
Le rail - SAINT GERMAIN DU SEUDRE - 05 64 28 58 40
- **Le Coude à Coude** : restaurant bistrannique le midi et gastronomique le soir situé dans un village au cœur du vignoble du cognac.
6-8 rue de Saintonge – JARNAC-CHAMPAGNE - 05 46 49 66 53



Hôtels, Chambres d'hôtes & résidences hôtelières

- **Hôtel de Bordeaux *** - Restaurant Gastronomique**
1 Av. Gambetta - PONS - 05 46 91 31 12 - <https://hotel-de-bordeaux.com/FR/HotelFR.php>
- **Château de Puyrigaud – chambres d'hôtes**
17500 LEOVILLE - 05 46 70 61 29 / 06 08 61 21 03 - <https://www.chateau-de-puyrigaud-17.fr/>
- **Le Moulin du Val de Seugne ******
1 lieu-dit Marcouze – MOSNAC – 05 46 70 46 16 - <https://new.valdeseugne.com/>
- **Château des Salles – chambres d'hôtes**
61, rue du Gros Chêne -SAINT-FORT-SUR-GIRONDE - 05.46.49.95.10 - <https://www.chateaudessalles.com>
- **Le Coq d'or *****
18 place du château – JONZAC - 05 46 48 00 06 - <http://lecoqdor.eu/>
- **Résidence les Coteaux de Jonzac ******
3 rue des Caraïbes JONZAC - 05 46 86 43 00 - <https://www.vacancesbleues.fr/fr/vacances-en-france/cote-atlantique/cognac-residence-coteaux-de-jonzac>



Hébergement insolite

- **La Ker-Terre de Flo, hébergement insolite, à l'Île aux Cabanes**
La Ker-Terre de Flo est un habitat bulle en torchis, façonné à la main, dont les formes arrondies s'intègrent parfaitement dans son environnement. Y séjourner procure ainsi de l'apaisement et le sentiment d'être en communion avec la nature.
" Chez Broussard " - 17210 SAINTE COLOMBE - 06 73 31 56 76 / 05 46 49 98 76 - <http://www.ileauxcabanes.com/>

