

À la découverte du savoir-faire des Charentes : un territoire d'authenticité et d'excellence

Les Charentes cultivent un art de vivre et un savoir-faire uniques, portés par l'histoire, la créativité et la passion de leurs habitants. À travers ses métiers d'art, ses produits emblématiques, ses savoirs transmis et réinventés, le territoire exprime une identité généreuse, inventive et offre une mosaïque d'expériences où authenticité et innovation se conjuguent au présent.

ANGOULÊME, Maison Jaja

Au pays de la bulle et du cognac, le gin et le whisky sont les stars de la [Maison Jaja](#). Aménagée en bord de Charente dans un quartier en plein renouveau, la Maison Jaja sera bien plus qu'un bar ! Son alambic au cœur de ses 700 m² sera l'emblème du savoir-faire de l'établissement : la distillation. Aurélien (co-fondateur de la dorénavant mythique brasserie *la Débauche*) a appris à maîtriser la distillation comme il avait appris à devenir brasseur : en essayant, en se documentant et en expérimentant !

Au-delà, des dégustations pures et des cocktails qui seront proposés, un food spot complètera l'offre de ce nouveau lieu de vie avec un chef qui a fait ses classes dans un étoilé et qui privilégiera le local et le saisonnier. L'hospitalité qui pourra s'étendre dans la grande cour en bord de fleuve.

La Maison Jaja s'inscrit dans la passion du bon et l'inventivité de la mixologie tout en voulant rester financièrement abordable.

Ouverture mi-octobre

www.angouleme-tourisme.com

De l'or au bout des doigts en HAUTE-SAINTONGE

Imaginer, créer, toucher les matières, les artisans sont aussi des artistes qui aiment partager leur savoir-faire. En Haute-Saintonge, la tradition rencontre la modernité. Des techniques ancestrales sont remises en valeur grâce à des collectifs d'artisans comme aux Ateliers de la Corderie à Jonzac ou encore avec l'association les Talents d'Artisans à Montendre.

A Jonzac, dans les bâtiments réhabilités d'une ancienne corderie, huit artisans se sont installés et en font un lieu vivant autour de démonstrations, d'échanges et de créativité.

Au-delà d'exposer leurs objets, ces créateurs ont une réelle volonté de transmission et d'immersion, à travers des stages et ateliers. Pendant quelques heures, petits et grands ont l'opportunité de découvrir et de réaliser leur propre objet en vitrail, cuir, mosaïque, vannerie, marqueterie, poterie et aussi s'essayer à un atelier avec une cire ou un souffleur de verre.

A l'heure de l'intelligence artificielle, ces passionnés perpétuent ces savoir-faire et communiquent à tous la merveilleuse intelligence des mains.

www.jonzac-haute-saintonge.com



**Douceur automnale en AUNIS MARAIS POITEVIN,
avec Le Comptoir Local®**

En Aunis Marais Poitevin, Le Comptoir Local® propose de partager des expériences authentiques avec des artisans et producteurs locaux qui ont à cœur de transmettre leurs savoir-faire.

ARTISANAT - L'art de la marqueterie

Qui a dit que la marqueterie, c'était dépassé ? Marion Dieumegard de La Belette invite à plonger dans cet art ultra minutieux en réalisant un marquage le jeudi 20 novembre de 18h30 à 20h30 à Surgères. Prix : 44 € / adulte.

TERROIR - Réalisation d'une motte de beurre

Pierre-Henri Dubois, éleveur laitier à la Ferme du Bois des Moines propose de renouer avec les traditions ancestrales de son terroir avec une immersion dans l'univers laitier et la réalisation d'une motte de beurre.
- Mercredi 29 octobre de 9h30 à 15h30 à Benon. Prix : 60 € / adulte - 35 € / enfant (de 9 à 16 ans). Panier de produits locaux inclus.

Informations et réservations sur www.aunis-maraispoitevin.com
rubrique "Activités, Expériences locales".

DESTINATION COGNAC invite à découvrir les savoir-faire de son territoire**Immersion dans l'art de la barrique à la « Tonnellerie 109 »**

Une rencontre unique avec Jean-Baptiste Chenu, artisan d'art dans le village de Bassac qui ouvre les portes de son atelier de réparation de fût. Cette visite originale d'une heure dévoile les secrets et gestes de l'art de la barrique.

Sur réservation, du lundi au vendredi, au 09 70 66 92 77.

Tarifs : 8 € (adulte) - 4 € (moins de 15 ans)

Plongée dans les secrets de fabrication du Baume de Bouteville

Situé au cœur du village de Bouteville en Charente, le Baume de Bouteville est une production artisanale et française qui élabore des condiments balsamiques et vinaigres gastronomiques français vieillis en fût de Cognac. Visite « Découverte » (1h) 11€ ou visite « Conviviale » (1h30) 24 € sur réservation au 07 88 93 12 41.

Visite « Initiation » (30 min) 5.50€ - sans réservation

www.destination-cognac.com

**Des expériences authentiques aux côtés d'artistes et d'artisans
passionnés dans les VALS DE SAINTONGE**

Envie de vacances qui ont du sens, rythmées par la découverte, la créativité et le partage ? À **Saint-Savinien-sur-Charente**, charmante cité fluviale labellisée Ville et Métiers d'Art, on se laisse séduire par le tourisme créatif. Ici, chaque rencontre est une immersion dans l'univers d'artisans et d'artistes qui ont à cœur de transmettre leur savoir-faire. Participation à des ateliers uniques pour devenir, le temps d'un instant, potier, maroquinier, coutelier, peintre ou encore gourmet curieux.

Pour se régaler, le tout nouveau restaurant **Le Temple**, installé dans l'ancien temple de la commune - d'où son nom évocateur - propose une carte élaborée à partir de produits de saison, issus d'une agriculture locale et responsable. Une belle façon de découvrir un territoire riche en traditions vivantes et en talents locaux.

www.destinationvalsdesaintonge.com

**Les Charentes offrent un décor naturellement riche
et des activités variées pour profiter pleinement de son séjour**

Informations sur la destination :

www.infiniment-charentes.com

Contact Presse : Jennifer JEAN – SILFRA COMMUNICATION

jennifer@silfracommunication.com / 06 45 48 38 40

