JOURNAL
OCTOBRE • NOVEMBRE • DECEMBRE • 2026 N°34

Si bien en PL'S *

Bienvenue en *Pays Loudunais

Le journal des Pros

À LA UNE !
PAROLES DE PRO
À VOS AGENDAS
ET AUSSI !

Une saison optimiste malgré les canicules

Le Pays Loudunais a connu une hausse de fréquentation de 14% avec un début de saison qui s'annonçait prometteur en avril / mai mais les périodes de canicules de juin et juillet ont fragilisé notre fréquentation touristique. Le mois d'août en revanche a inversé la tendance avec plus de visiteurs pour le donjon de Moncontour et la Tour Carrée de Loudun.

Le public s'approprie de plus en plus la billetterie en ligne avec un total de 2526 billets vendus.

Le top 3 des ventes s'établit avec

- l'Invitations des vigneron,
- Visite de la Tour Carrée de Loudun
- Visite guidée « l'Affaire des possédées de Loudun ».

En 2026, 6 nouveaux partenaires ont rejoint notre boutique en ligne :

Le Château de Brézé, la Vallée des Singes, Mission AREKA, Aven'Thuré, le musée Rabelais et la Forteresse de Chinon.

Concernant la commercialisation, 34 dossiers groupes ont été traités dont 10 ont aboutis pour 306 participants. Quatre nouvelles réservations sont prévues d'ici la fin de l'année.

Les scolaires et les associations restent les deux composantes majoritaires d'une clientèle composée à 75 % de locaux.



Contenu généré par l'IA

Offices de Tourisme de France

OFFICE DE TOURISME Pays Loudunais

Autres Actus

La boutique fait le plein de nouveautés locales !

Depuis septembre, l'Office de tourisme du Pays Loudunais propose une sélection élargie de produits du terroir grâce à un partenariat avec la Maison de Pays du Loudunais, les Apiculteurs Réunis...

Miel, broyés du Poitou, huiles et farines de noix ou de noisettes, pâtes à tartiner, crème d'asperge... autant de saveurs locales qui viennent compléter l'offre de la boutique.

Une belle occasion de mettre en lumière les producteurs du territoire et d'offrir un souvenir gourmand du Pays Loudunais, ou simplement de se faire plaisir avec des produits authentiques et locaux.





Rendez-vous des pros

L'Office de tourisme propose aux prestataires et partenaires touristiques du territoire un éductour le **jeudi 8 octobre.**

Au programme :

- En matinée présentation du Canal de la Dive, par Vincent Aguillon, au « Fournil de la Dive », à Pouançay. Suivi d'une visite du Domaine du Grand Clos à Saint-Léger-de-Montbrillais
- Déjeuner au restaurant « Le Rendez-vous », à Saint-Léger-de-Montbrillais
- En après-midi, présentation du Dolmen de la Fontaine du Son et de la Fontaine. Puis, la journée se terminera par une visite de la chapelle Saint-Mandé, à Mouterre-Silly.



Le journal des Pros
N°34
OCTOBRE / NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

Paroles de Pros

Recueillies par Justine



Interview

Brasserie Arcane

Emilien BRAULT
Pouant



Pour quelle(s) raison(s) avez-vous fait le choix de vous orienter dans le métier de brasseur ?

Je me suis orienté vers le métier de brasseur parce qu'il réunit deux choses qui me plaisent particulièrement : la science et la création. J'ai une formation en biotechnologies, avec une spécialisation en génie biologique et management des agro-industries, que j'ai ensuite orientée vers le domaine brassicole.

J'ai eu la chance de découvrir des univers très différents, en travaillant aussi bien dans de petites brasseries artisanales qu'en brasserie industrielle. Ces expériences m'ont permis d'apprendre différentes façons de travailler et surtout de confirmer mon envie d'en faire mon métier.

Ce qui me plaît dans la bière, c'est qu'à partir de quatre ingrédients assez simples, on peut créer une diversité incroyable de goûts, d'arômes et de styles. Il y a un côté très technique dans le brassage, mais également une vraie liberté de création. C'est cet équilibre qui m'a donné envie de poursuivre dans cette voie.

Pouvez-vous nous présenter vos produits ? Quelle technique de fabrication pratiquez-vous ? Quelles sont vos matières premières ?

CNous avons pour l'instant quatre bières permanentes : Envol, une Pale Ale blonde à 5 %, légère et aromatique ; Sérénade, une Hefeweizen à 5,5 %, une bière blanche aux notes de céréales, de banane et d'épices ; Pulsation, une Hazy IPA à 6,5 %, très aromatique et fruitée ; et Délivrance, un Stout à 7 %, plus torréfié et gourmand.

Deux nouvelles bières vont bientôt rejoindre la gamme : Vertige, une Triple, et Harmonie, une Dunkelweizen. L'idée est de construire une gamme permanente assez variée, puis de nous amuser avec des bières éphémères et des recettes plus originales selon nos envies.

Toutes nos bières sont brassées sur place à partir des quatre ingrédients fondamentaux : l'eau, le malt, le houblon et la levure. Une particularité à laquelle nous tenons beaucoup est l'utilisation, dans toutes nos bières, de houblon provenant de la ferme familiale à Chalandray.

Nous utilisons également différentes techniques selon les recettes. Notamment pour le « dry hopping », ou houblonnage à cru, pour notre Hazy IPA. Contrairement au houblon ajouté pendant l'ébullition, le houblon est ici ajouté à froid, pendant ou après la fermentation. Cela permet d'en extraire davantage les arômes sans apporter autant d'amertume.

Quels sont vos horaires d'ouverture ? Réalisez-vous des visites de votre lieu de fabrication des bières pour les groupes et les individuels ? Si oui, est-ce sur réservation ?

On pourrait presque répondre : tant que le portail est ouvert, il ne faut pas hésiter à entrer ! Plus sérieusement, la brasserie est ouverte du lundi au vendredi, de 9 h à 17h30. Il nous arrive évidemment d'être là beaucoup plus tôt… et parfois beaucoup plus tard !

Tous les jeudis, la brasserie se transforme en bar pour la soirée et nous essayerons de poursuivre aussi longtemps que possible en automne et en hiver. C'est l'occasion de venir boire nos bières directement sur place, accompagnées de planches apéritives.

Nous réalisons ponctuellement des visites de la brasserie pour des groupes. Il ne faut pas hésiter à nous appeler en amont : lorsque c'est possible, nous sommes contents de faire découvrir notre outil de production, et de partager notre savoir-faire.

Où peut-on trouver vos produits ?

Comment communiquez-vous ?

Envisagez-vous de réaliser des événements promotionnels (porte ouverte, salon…) ?

Le plus simple reste de venir directement à la brasserie ! Nos bières sont disponibles dans notre boutique et peuvent également être dégustées sur place.

Nous développons progressivement notre réseau de distribution. On peut déjà retrouver nos bières notamment au Leclerc de Loudun, à Center Parcs, à la Maison de Pays du Loudunais, au V and B de Chinon, ainsi que dans différents bars et établissements, notamment du côté de Richelieu.

Pour l'instant, notre communication fonctionne beaucoup grâce au bouche-à-oreille, aux rencontres et à des interviews comme celle-ci. Le compte Instagram de la brasserie est également en préparation et nous permettra bientôt de montrer davantage les coulisses de la brasserie, les brassages, les nouveautés et les événements.

Une journée portes ouvertes est justement prévue prochainement. L'idée est de pouvoir accueillir les gens à la brasserie, leur faire découvrir notre univers, notre façon de travailler et, bien sûr, nos bières.

Mon coup de cœur



© Crédit photo : Yohan ESPIAUBE

Mon coup de cœur, ce sont les Sentes de Fondoire à Guesnes. Je n'ai pas encore eu le temps de découvrir tout ce que le Loudunais a à offrir, mais j'ai eu l'occasion de faire cette balade et j'ai trouvé l'endroit vraiment agréable. C'est une sortie toute simple à faire en famille : on se balade en forêt, autour de l'étang, et avec un bébé c'est exactement le genre d'endroit qu'on apprécie pour prendre l'air sans avoir besoin d'organiser toute une expédition.

Le journal des Pros
N°34
OCTOBRE / NOVEMBRE / DECEMBRE 2026

Paroles de Pros

Recueillies par Justine



Interview

Château de Ternay

Soizic Blanche de Ternay
Ternay



Nouveau gérant du Château de Ternay depuis peu, comment avez-vous préparé cette reprise ? Est-ce nouveau pour vous ? Quelles difficultés éventuelles avez-vous rencontrées ?

La décision de reprendre l'activité du Château de Ternay est le fruit d'une longue réflexion. Il fallait prendre le temps de mesurer ce que représentait une telle responsabilité, à la fois sur les plans familial, professionnel et humain.

Le château fait partie de mon histoire et de celle de ma famille depuis 1606. C'est avant tout une maison de famille, et l'idée de sa transmission aux générations futures nous tenait particulièrement à cœur.

Nous avons donc construit progressivement ce projet de reprise, avec l'envie de nous inscrire dans la continuité, tout en écrivant une nouvelle étape de l'histoire du château.

La passation d'une activité et la gestion d'un monument comme celui-ci représentent forcément un travail important, notamment sur le plan administratif.

Pouvez-vous présenter les différentes offres touristiques du château ? Comment vous organisez-vous ?

Aujourd'hui, notre activité s'articule autour de quatre grandes propositions.

Tout d'abord, les chambres d'hôtes, qui permettent à nos visiteurs de vivre une véritable expérience au sein du château. Nous souhaitons conserver cette notion de maison de famille, qui fait partie de l'identité du lieu.

Nous proposons également deux gîtes, qui permettent d'accueillir des familles et des groupes souhaitant profiter du domaine et y séjourner plusieurs jours.

La troisième activité concerne les privatisations et l'accueil de manifestations. Nous accueillons notamment des mariages, mais également des Grandeur Nature, des retraites culinaires ou encore des rassemblements familiaux. L'idée est de pouvoir proposer le château comme un véritable lieu de vie et de rencontre, dans un cadre exceptionnel.

Enfin, nous proposons des visites guidées du domaine, qui permettent de faire découvrir son histoire particulièrement riche, son architecture et son patrimoine.

Quelle est votre vision sur l'avenir du Château de Ternay ? Quelle évolution souhaitez-vous lui apporter ?

Nous souhaitons, dans un premier temps, développer davantage l'activité événementielle, avec une attention particulière portée à la privatisation du lieu pour les mariages.

En parallèle, nous voulons continuer à faire progresser les chambres d'hôtes, les gîtes et les visites, afin de faire découvrir le château et son domaine.

Nous souhaitons que cette évolution se fasse progressivement, tout en conservant ce qui fait l'identité de Ternay : son authenticité, son caractère familial et l'esprit de maison de famille qui nous est cher. Notre volonté est de faire vivre le château et de le faire évoluer, tout en restant fidèles à son histoire et à son patrimoine.

Cette volonté s'inscrit également dans le travail de l'association Les Amis du Château de Ternay. Créée en 2011, elle accompagne la sauvegarde et la restauration du château. Grâce aux adhésions, aux concerts, aux spectacles et aux différentes initiatives qu'elle organise tout au long de l'année, l'association contribue concrètement au financement des travaux et à la préservation du domaine.

Des journées de bénévolat sont également organisées pour participer à l'entretien du domaine. C'est une véritable force pour le château, en permettant à tous ceux qui souhaitent s'impliquer de contribuer à son avenir et à sa conservation.

Souhaitez-vous nous faire part des futurs événements ?

Le prochain événement majeur à Ternay sera notre Marché de Noël, les 12 et 13 décembre prochains. Nous ouvrirons les salons du château pour accueillir une trentaine d'exposants et d'artisans, avec de nombreuses animations pour petits et grands : Père Noël, magiciens, contes pour enfants, ainsi qu'une buvette proposant notamment vin chaud, huîtres et gourmandises.

Comment communiquez-vous ?

Nous communiquons principalement à travers les réseaux sociaux et notre site internet, qui nous permettent de présenter le château, nos différentes activités et les événements que nous organisons.

Depuis cette année, nous cherchons également à développer davantage de partenariats avec les acteurs du territoire, notamment avec la Communauté de communes et les entreprises locales. C'est une démarche importante pour nous, car nous souhaitons créer des liens avec ceux qui font vivre le territoire au quotidien et construire progressivement un véritable réseau autour du château.

Nous sommes d'ailleurs actuellement à la recherche de partenaires pour soutenir financièrement notre Marché de Noël, afin de pouvoir proposer un événement de qualité et développer les animations prévues tout au long du week-end.

Au-delà du soutien financier, ces partenariats permettent également de créer une dynamique locale et de mieux faire connaître le château et ses initiatives.

Le bouche-à-oreille, le relais des habitants, des entreprises et des acteurs locaux sont particulièrement précieux pour nous.

Mon coup de cœur



Mon coup de cœur va avant tout aux personnes qui font vivre le territoire et aux liens que l'on peut créer avec les acteurs locaux.

Nous travaillons régulièrement avec le Domaine Saint Landor, à Trois-Moutiers, et nous apprécions particulièrement cette collaboration. C'est une exploitation familiale où la passion du vin se transmet de génération en génération. Thomas et Antoine Georget ont aujourd'hui pris la relève de leur père, et le domaine a fait le choix de convertir l'ensemble de son exploitation à l'agriculture biologique.

PL'Secrets

Entre pierre et sources : les secrets de Verrue

VERRUE
samedi 10 octobre • 15h
Salle des fêtes, 2 rue Grand Rue

Tailleur de pierre et sculpteur à Verrue, Damien Fanchon partagera son métier et le lien étroit entre la pierre, les savoir-faire anciens et l'architecture locale.

La visite se poursuivra avec Guillaume Billon, sourcier, qui vous invitera à mieux comprendre comment l'eau circule sous nos pieds.

Pour finir, Vincent Aguillon, animateur du patrimoine, évoquera les légendes, croyances populaires et usages anciens liés à l'eau et aux anciens sites sacrés.



6€

Réservation obligatoire sur la billetterie en ligne

Découverte d'un patrimoine artisanal : les fours à chaux

GUESNES - RENOUÉ
samedi 24 octobre • 15h
Chapelle des Chauleries, rue des Hautes Chauleries, face au chemin du Terrage

Partez à la découverte des deux derniers fours artisanaux du Nord-Vienne, aux Chauleries et à Renoué. Exceptionnellement ouverts au public, ils témoignent d'un savoir-faire aujourd'hui disparu et du rôle essentiel de la chaux dans la construction et l'agriculture.

La visite sera animée par Vincent Aguillon, Jacques Albert, chercheur loudunais, et François Peyrat, spécialiste de la terre et de son artisanat.

La Grimaudière en lumière

LA GRIMAUDIÈRE
samedi 7 novembre • 15h
Eglise Notre-Dame-d'Or

L'église Notre-Dame-d'Or se dévoile lors d'une visite exceptionnelle consacrée à son architecture, ses peintures remarquables et sa restauration, animée par Stéphanie Cadars (DRAC Nouvelle-Aquitaine) et les restaurateurs Aude et Thomas Vieweger de Cordoüe (atelier Anaglyphe).

La découverte se poursuivra à La Grimaudière, de l'église Saint-Cybard à la source de la Dive Mirebalaise et au noyer remarquable de la mairie, avec Vincent Aguillon, animateur du patrimoine, et Alain de Nayer (DREAL Nouvelle-Aquitaine).

Angliers, entre château et mémoire vivante

ANGLIERS
samedi 21 novembre • 15h
Mairie

Ancienne demeure seigneuriale devenue mairie, le château d'Angliers est au cœur de l'histoire du village. Construit à la fin du XVII^{e} siècle et reconnaissable à son dôme surmonté d'un campanile, il a appartenu au Prince Henri de La Tour d'Auvergne Lauragais. La visite des extérieurs sera l'occasion d'évoquer les grandes étapes et les figures marquantes.

La promenade se poursuivra dans le bourg à la découverte de l'église Saint-Martin, des origines médiévales du village et des liens étonnants qui unissent Angliers à la Nouvelle-France et au Québec.

Cimetière de Loudun : lieu de mémoire et d'histoire

LOUDUN
Jeudi 29 octobre - 16h
Cimetière, rue du stade

Une façon originale de découvrir des personnalités connues ou méconnues qui ont marqué l'histoire de Loudun. En cette période de la Toussaint, venez découvrir des tombes remarquables ou mieux connaitre les personnalités loudunaises. Les cimetières et les lieux d'inhumation ne sont pas des endroits comme les autres.



Réservation obligatoire sur la billetterie en ligne

À vos agendas



Ateliers enfants



ROIFFÉ
Mercredi 21 octobre - 10h30

Initiation Golf, en collaboration avec le Domaine de Roiffé.
Pour les enfants de 8 à 12 ans.



ROSSAY
Mercredi 28 octobre - 10h30

Creuse ta citrouille ! Atelier création de citrouille d'Halloween, en collaboration avec l'EARL de Nouère.
Pour les enfants de 5 à 10 ans.

Animations autour de Noël

Marchés de Noël

SAMMARÇOLLES
28 et 29 novembre

LOUDUN
19 et 20 décembre

CHÂTEAU DE TERNAY
12 et 13 décembre





Les Féériques au Château de la Mothe-Chandeniers

Du 5 décembre 2026 au 3 janvier 2027

Comment réserver et acheter sa visite en ligne ?

1• Rendez-vous sur notre boutique www.boutique.tourisme-loudunais.com
2• Choisissez votre visite
3• Validez et procédez au paiement
4• Recevez votre billet par mail

ici, vous êtes en PL'S*

Office de tourisme du Pays Loudunais

2, rue des Marchands
86200 Loudun • 05 49 22 22 22
Ouvert toute l'année
Jusqu'au 31 octobre 2026
du mardi au samedi :
9h30-12h30 / 14h30-18h
(Fermeture à 16h le samedi)

Du 1er novembre au 31 mars
du mardi au samedi :
9h30-12h30 / 14h30-17h
(Fermeture à 16h le samedi)

fermé les jours fériés et
du 25 décembre au 1er janvier

Bureau d'informations touristiques du Center Parcs

Route des Trois-Moutiers
06 02 10 95 12
Ouvert toute l'année

Envie de visites guidées ?

Téléchargez l'appli

Retrouvez toutes les sorties et l'agenda complet du Pays Loudunais !

OFFICE DE TOURISME Pays Loudunai'S

Offices de Tourisme de France

Et aussi !



Achetez en ligne, c'est possible !



L'Office de tourisme du Pays Loudunais dispose désormais de sa billetterie en ligne :

https://boutique.tourisme-loudunais.com

Cette nouvelle plateforme permet désormais aux visiteurs comme aux habitants de réserver leurs billets en quelques clics, pour un grand nombre d'activités, visites et événements proposés sur le territoire.

Le but de ce nouveau service est de faciliter l'accès à l'offre touristique locale et de soutenir les acteurs du territoire en leur offrant une meilleure visibilité...

BESOIN D'AIDE ?
Contactez votre référent au 05 49 22 22 22

CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER À NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

Mettez à jour vos informations !



Le site internet de l'Office de tourisme se refait une beauté. Pour cela, on a le souhait de proposer aux internautes une offre de qualité.

L'Extranet VIT (Votre Informatique Touristique) vous permet de mettre à jour vos informations quand vous le souhaitez. Vous avez également la possibilité de modifier vos photos quand vous voulez, par saison, par exemple.

Vos données sont ainsi à jour tout au long de l'année dans notre base de données.
Ces informations seront reprises à chaque édition de brochures, dépliants ou autre supports de communication.

BESOIN D'AIDE ?
Contactez votre référent au 05 49 22 22 22

CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER À VOTRE INFORMATION TOURISTIQUE