L'ACTU DES TERRITOIRES

BUBBIQUE RÉALISÉE PAR LUCILE VILBOUX

TOURISME DURABLE

Des hôtels autonomes en légumes

Eure-et-Loir

S'il a opéré une reconversion professionnelle radicale vers l'agriculture bio-

logique peu de temps après la crise sanitaire, Romain Viennois n'a pas renoncé pour autant à son ancienne vie professionnelle dans l'hôtellerie. Au contraire, il a même associé ces deux univers pour créer un concept de tourisme responsable : Grand Jardin. Son idée est de rendre les hôtels et résidences de tourisme autonomes en légumes, en leur proposant, via un abonnement, un potager clé en main, géré par du personnel de Grand Jardin, avec si besoin des animations destinées aux clients. « C'est certes un peu plus cher que d'acheter à Rungis, mais l'idée séduit aussi bien les résidents que les chefs cuisiniers. » Deux établissements hôteliers, dans l'Essonne et les Yvelines, ont déjà tenté l'aventure. Parallèlement, le Romain Viennois propose aux hôtels des potagers clé en main.



fondateur de Grand Jardin va expérimenter ce concept dans une ancienne ferme de 38 hectares constituée de prés, bois, mares et de bâtisses en ruine, qu'il a acquise il y a deux ans à Lamblore, dans le Perche. Pour l'instant, les bâtiments sont en travaux. En 2026, 17 suites de deux à cinq chambres seront ouvertes. En

attendant, avec son équipe de trois salariés, il y cultive déjà 2500 m² de légumes en bio et permaculture. Les produits sont vendus sur place – plus de 100 visiteurs par semaine –, en ligne et sous forme de paniers de légumes dans quelques points de vente à Paris et sa région.

www.grandjardin.fr

COMMERCES

Et de trente pour Villages vivants

Isère

Bienvenue au 30e projet acquis par la coopérative immobilière, rurale et solidaire, Villages vivants. Il s'agit du Petit Bistro à Venon (Isère), un café-restaurant, véritable institution locale depuis un demi-siècle, repris par quatre habitants du village, organisés pour cela en coopérative. Le commerce est actuellement en travaux, ce qui représente, avec l'achat, un investissement de 343655 €. Mais le quatuor et Villages vivants peuvent compter sur de nombreux partenaires techniques et financiers parmi lesquels l'association Gaïa, la Nef, des collectivités (commune, Région) ou encore la Banque des territoires. Le Petit Bistro ouvre dès cet automne. Il proposera des plats faits maison à base de produits locaux, un bar, une épicerie d'appoint, un relais poste ainsi qu'une programmation culturelle.

Quatre habitants de Venon (Isère) ont repris le bistrot du village.



~