



Voyage de Presse Anniversaire 10 ans Mercredi 26 Avril au Vendredi 28 Avril 2023

Déroulé du Programme

Présentation global de l'événement

Dans le cadre de la date Anniversaire des 10 ans de la marque collective HCM, la marque a décidé d'accueillir un voyage de presse spécifiquement dédié à la marque et à ses personnalités.

Ce voyage de presse accueille 7 journalistes nationaux sur le territoire, sur des thématiques ciblées : Gastronomie, Art de Vivre, Féminin, Actualités.

L'objectif étant de valoriser les facettes multi expérientielles de la marque auprès de ces médias.

Représentant de son territoire et de ses produits, HCM souhaite célébrer la dixième année d'existence à travers un moment emblématique et fort.

Ce Voyage de Presse se déroulera à travers un programme précis.

L'objectif est bien sûr La mise en valeur du territoire de la Charente-Maritime dans son ensemble ainsi que la valorisation de la filière ostréicole, notamment à travers un savoir-faire et une expertise qui sera représentée dans sa globalité et sa diversité, mêlant l'esprit d'une marque collective (HCM) et ses valeurs historiques.

JOUR 1

Mercredi 26 – La Rochelle - Les Boucholeurs

Thème Développement d'une dégustation modèle Ostréotourisme – production familiale et vente directe chez La Présidente HCM

13h30 - Accueil par La Présidente/Explication de la marque HCM
13h45 - Déjeuner - Dégustation sur place avec les produits locaux
15h - Visite et explication de la méthode de production
16h30 - Retour vers l'hôtel / Pause

18H00 – Cocktail au département / Anniversaire 10 ans HCM/ Cocktail dînatoire sur place

Nuit 1 - Hébergement sur Châtelailon - Hôtel La Grande Terrasse – Chatelailon

JOUR 2

Jeu

Thème Reprise exploitation par les 2 sœurs et transformation en dégustation + développement exploitation Marais

-Arrivée 11h

Découverte de l'exploitation-Partie Marais sur La Couarde avec Jana Rose

-12h30 - Déjeuner-Dégustation sur place

Découverte des spécialités Maison par Charlotte Rose

-14h30/15h

visite de l'exploitation Algorithme, partenaire Food d'HCM – Production d'algues BIO

Explication et dégustation culinaire originale

-17h - Retour vers l'Hôtel

-20h - Dîner à l'hôtel côté restaurant Bistronomique

Nuit 2 - Hébergement sur Châtelailon - Hôtel La Grande Terrasse – Chatelailon

JOUR 3

Vendredi 28 – Les Boucholeurs – Métier ostréiculture & mytiliculture

-Arrivée 9H30

Ets CHOLLET - Visite et explication d'une exploitation conchylicole, Production ostréicole HCM et petite partie sur l'exploitation mytilicole

12H - Dégustation-Déjeuner sur place avec les produits locaux

Départ vers la Gare