

■ Cérémonie des vœux de la Maison du tourisme en Essonne, le 24 janvier au château de Villiers, à Cerny

2,3 millions de touristes par an

Près de 350 personnes étaient présentes, samedi 24 janvier, au château de Villiers, à Cerny, pour la cérémonie des vœux de la Maison du tourisme de l'Essonne.

L'occasion pour son président, Paul da Silva, de faire le point sur ce secteur d'activité non négligeable dans le département.

Président du Comité départemental du tourisme (CDT), du relais des Gîtes de France de l'Essonne et de l'association Produits et terroir Essonne Ile-de-France, Paul da Silva a notamment rappelé dans son discours que « le tourisme

essonnien, c'est un chiffre d'affaires de plus de 360 millions d'euros, pour un total de 14 000 emplois ». Dans le détail, le président de la Maison du tourisme de l'Essonne a également annoncé : « nous accueillons annuellement 1,5 million de touristes en hôtellerie et 750 000 visiteurs dans les sites et monuments, soit au total plus de 2,3 millions de touristes ».

«Le jardin secret de l'Ile-de-France»

Pour autant, Paul da Silva a estimé que l'Essonne est encore loin d'avoir exploité tout son potentiel.

Certains secteurs, comme la



Les médaillés du tourisme de l'Essonne promotion 2008, accompagnés de personnalités (de gauche à droite) : Pierre Vautier, Jeanine Pezet, Jean Terlon, Marie-Alice Allary, Patrice Sac, Paul da Silva, Gérard Huot, Christiane Dambly, Jacques Garrau et Paul Linden.

(©CDT Essonne)

randonnée pédestre, équestre ou à vélo, entrent difficilement dans les statistiques. De plus, « les principaux visiteurs de nos sites sont souvent les Essonnien eux-mêmes », a rappelé le président.

C'est pourquoi, depuis quelques années, le département tente de gagner en visibilité au plan régional. La thématique des jardins a été choisie pour communiquer sur les atouts du département avec le slogan "L'Essonne, le jardin secret de l'Ile-de-France".

Cette cérémonie des vœux de la Maison du tourisme de l'Essonne a enfin été l'occasion d'apprendre que « le premier Guide vert Michelin sur un département francilien (hors

Paris) sera édité en avril 2009. Et c'est le Guide Vert sur l'Essonne », a annoncé Paul da Silva. Ce Guide vert de 72 pages, avec son cahier "spécial jardins" et sa rubrique "histoire de l'aviation", sera vendu 7,80 euros au printemps prochain.

En 2009, le Relais de l'Essonne poursuivra ses efforts pour la mise en place du label "écoôte", des hébergements plus respectueux de l'environnement. « Il devrait séduire la clientèle parisienne, et s'inscrira dans la démarche de mise en place du "chèque-cadeau" valable sur tout le territoire », a enfin annoncé Paul da Silva.

■ O.F

• www.tourisme-essonne.com

En +

Promotion 2008 des médailles du tourisme en Essonne

- Médaille d'or : Jean Terlon, restaurateur. En 1977, il est entré en tant que commis de cuisine au restaurant "Le Saint-Pierre" à Longjumeau. Il rachète l'établissement en 1986. Jean Terlon participe notamment depuis 14 ans à la semaine du goût en recevant deux classes d'enfants de CM2 chaque année. Il a aussi fondé en 2003 le premier festival québécois dans sa ville et anime un groupe de travail des bonnes tables de l'Essonne.

- Médaille d'argent : Marie-Alice Allary, directrice de la verrerie d'art de Soisy-sur-Ecole qui accueille environ 100 000 visiteurs par an. Marie-Alice Allary est de l'aventure depuis le début, en 1978.

- Médailles de bronze : Christiane Dambly, bénévole depuis neuf ans à l'office de tourisme de Méréville ; Jeanine Pezet, qui a notamment été en 1995 à l'origine de la création du syndicat d'initiative de Palaiseau ; Pierre Vautier, entre autres président de l'office de tourisme de Verrières-le-Buisson depuis 1994 et aujourd'hui vice-président de l'Union départementale des offices de tourisme et syndicats d'initiative ; Paul Linden, président du conseil d'administration de l'office de tourisme de Montgeron.