

## Le tourisme mise sur l'innovation

À Pau, la 15<sup>e</sup> édition des Rencontres nationales du e-tourisme (1) abordera les défis d'un secteur en pleine mutation.

Organisé par Unitec (2) en partenariat avec Ludovic Dublanquet et la Mission des Offices de tourisme Nouvelle-Aquitaine (Mona), soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine, des acteurs publics et privés, cet événement national rassemble chaque année près de 850 professionnels du secteur du tourisme et de l'e-tourisme (offices de tourisme, comités départementaux et régionaux, entreprises). Au programme : plénières, ateliers et une cinquantaine d'entreprises exposantes. L'objectif est double : décrypter les attentes des touristes et favoriser les échanges et les affaires, avec la mise en relation des diverses start-up proposant des services innovants avec les professionnels présents.

Depuis dix ans, le secteur du tourisme doit faire face à une profonde mutation. L'innovation est la clé pour y répondre. De nombreux projets innovants (d'usage, solidaires...) seront ainsi présentés à Pau.

« Les réseaux sociaux ont impacté la création des contenus, plus immersifs et personnalisés. Les sites des Offices de tourisme enregistrent davantage de visites via les smartphones que via les ordinateurs. L'itinérance avec la 4G a aussi changé le comportement des touristes. Tout cela demande de nouvelles compétences et de nouveaux métiers. Sans oublier l'omniprésence des plateformes : booking.com, Expedia... Nous devons donc aider les professionnels à trouver leur place. Auparavant, le travail des institutionnels touristiques était centré sur l'accueil. Maintenant, il s'agit de la formation des acteurs et la coordination. Face au sur-tourisme et au tourisme de masse,



850 participants sont attendus à la 15<sup>e</sup> édition des Rencontres nationales de l'e-tourisme.

les petites destinations peuvent renouer avec les touristes. Ces derniers veulent une relation plus directe, plus locale », déclare Ludovic Dublanquet.

« Internet est arrivé dans le tourisme il y a vingt ans. En 2009, 59 % des prestataires n'étaient pas présents en ligne. Rapidement, un programme a été mis en place pour les accompagner. Aujourd'hui, 85 % des prestations sont vendues en ligne. Depuis quinze ans, la formation et l'accompagnement des Offices de tourisme et des comités départementaux ont été renforcés. On peut affirmer que le secteur touristique a réussi sa transformation numérique en Nouvelle-Aquitaine », se réjouit Jean-Luc Boulouin, directeur de la Mona. Avant d'ajouter : « Il y a de nouveaux enjeux en matière d'e-tourisme. Malgré la complexité de l'écosystème, il n'a jamais été aussi facile pour le professionnel de vendre ses prestations. L'objectif est de bénéficier au maximum de cet écosystème - booking.com, tripadvisor, Airbnb - sans en avoir les contraintes. Pour cela, il faut former les hôteliers

à mieux gérer leur diffusion sur les plateformes, pour une meilleure maîtrise de leurs réservations, et à bien utiliser les réseaux sociaux, avec un bon contenu. »

L'aspect environnemental est devenu un filtre à l'heure de choisir sa destination. La région Nouvelle-Aquitaine veut donc devenir la première destination touristique durable. Les innovations technologiques (IA, hyper personnalisation, expérience immersive...) ou encore les transports seront également évoqués à Pau.

Ces rencontres seront aussi l'occasion d'échanger sur les bonnes pratiques d'ici et d'ailleurs. Cette année, des représentants d'Amsterdam évoqueront leur expérience du sur-tourisme : « Désormais, il n'y a plus de promotion mais un recentrage sur la gestion des flux afin que les habitants ne subissent pas les conséquences du sur-tourisme. À Amsterdam, il n'y a plus de lignes low cost qui apportaient une clientèle de fiesta ! », révèle Ludovic Dublanquet.

Depuis six ans, avec Unitec, un concours est organisé pour les start-up afin de valoriser l'innovation dans ce domaine : 318 candidats, 30 finalistes et 5 lauréats en six ans. Parmi eux, le Bordelais Wiidii, le premier assistant personnel hybride (application mêlant intelligence artificielle et compétences humaines) en 2014.

Enfin, à noter qu'en ouverture de ces journées, aura lieu la première édition du Wonder France Festival, nouveau festival national de vidéos en ligne dédié à la promotion du tourisme en France, en s'appuyant sur les créations des internautes (professionnels et amateurs). 180 vidéos représentant 66 départements de France ont été reçues, 45 ont été sélectionnées. Les lauréats (9 prix décernés) seront connus le 15 octobre.

Anna DAVID

(1) Pau, du 15 au 17 octobre.  
(2) Unitec est une des principales structures d'accompagnement des start-up de l'agglomération bordelaise et de Nouvelle-Aquitaine.

## Bartolo, entrepreneur dans l'âme

Le restaurateur napolitain poursuit son aventure bordelaise avec l'ouverture d'un troisième établissement.

Il est aussi grand et imposant que chaleureux et doux. Son fort accent napolitain ne l'a jamais quitté malgré un parcours professionnel dans l'hôtellerie-restauration qui l'a mené aux quatre coins du monde, en Italie, Angleterre, Allemagne, Asie, Australie ou aux États-Unis.

Mais c'est à Bordeaux que Bartolo Russo a choisi de poser ses valises et fonder une famille... avec une Italienne, bien sûr ! C'est ici qu'il a ouvert son premier établissement en 2017, l'Osteria Pizzeria da Bartolo (1), l'année où il a soufflé ses 40 bougies. Depuis, il semble que chacun de ses anniversaires est accompagné d'un nouveau projet.

Pour ses 41 ans, il a ouvert, à quelques pas du premier, un deuxième restaurant. Pour ses 42 ans, le voilà avec un troisième établissement, cette fois dans le quartier de Saint-Augustin (2). « Ce sont des clients de ce quartier qui fréquentaient mon osteria du centre-ville qui m'ont incité à venir à Saint-Augustin. Après avoir étudié le projet, j'y ai ouvert une trattoria cet été. C'est plus cosy, plus familial, avec 18 couverts. Nous y proposons les mêmes produits et plats (pâtes, pizza, risotto) que dans les deux autres restaurants. Les fromages, les charcuteries et l'huile d'olive arrivent directement de Naples

deux fois par semaine. Mais ici, en plus, on propose des produits sardes - dont un jambon de 30 mois d'affinage, produit par la famille, à tomber par terre ! -, lieu d'origine de mon épouse », détaille Bartolo Russo.

Il avait 4 salariés en 2017, il en a 36 aujourd'hui (dont 3 pour la Trattoria). Tout le personnel est italien, la plupart sont issus de l'école hôtelière de Naples. Sa force réside justement là où d'autres restaurateurs peinent. « Je n'ai aucun mal à recruter et mon personnel est très fidèle », assure-t-il.

Bartolo Russo vient également de lancer son activité de traiteur-chef à domicile. « Nous nous déplaçons sur place pour des groupes de 4 à 150 personnes. Être chez les gens apporte un vrai plus. »

Un quatrième établissement (rue des Faussets, évidemment !) est en cours. « Il sera dédié exclusivement au bifteck à la florentine, spécialité culinaire toscane très connue, élaboré à partir de jeune bœuf de chianina », annonce-t-il. L'ouverture est prévue en mars 2020, l'année de son 43<sup>e</sup> anniversaire !

Anna DAVID

(1) rue des Faussets.  
(2) 24, rue Jenny-Lepreux. Ouvert du lundi au samedi de 12 heures à 14h30 et de 19 heures à 23h30. À emporter aussi. Formule midi : entrée + plat + dessert 20 €, entrée + plat 17 €, plat + dessert 16 €. Réservation conseillée. Tél. 05.33.05.71.29.

## Un joyau d'expo

Si vous ne l'avez pas encore visitée, vous avez jusqu'au 16 octobre pour découvrir l'exposition *Secrets de Bijoux*, installée à l'espace Saint-Rémi, à Bordeaux. (1) À travers trente-cinq vitrines, une cinquantaine de créateurs - dont dix locaux parmi lesquels Tournis, Hecliptic, LFD, Atelier de Serti - exposent deux cents bijoux. L'installation est ludique, pédagogique et expérientielle. Elle est basée sur les nouvelles technologies et imaginée pour faire découvrir aux visiteurs les coulisses et l'univers de la bijouterie-joaillerie.

Au cours de cette exposition, ouverte à tous y compris aux enfants, on peut admirer des pierres précieuses, en apprendre plus sur les métiers artisanaux ou encore découvrir des bijoux aux histoires fabu-



Après Lyon, « Secrets de Bijoux » s'expose à Bordeaux.

leuses. Avec un déroulé chronologique : de la création du bijou à la fabrication, jusqu'à la façon dont les femmes le portent.

Conçue à l'initiative de

Francéclat (Comité professionnel de développement de l'horlogerie, de la bijouterie, de la joaillerie, de l'orfèvrerie et des arts de la table), cette exposition arrive à Bordeaux

après une première étape au Palais de la Bourse à Lyon.

(1) 4, rue Jouannet. De 11 heures à 19 heures. Entrée gratuite. www.secrets-de-bijoux.fr



Bartolo Russo avec l'équipe de la Trattoria.

PH AD

## Le Cadillac Tour fait escale à Bordeaux

Après Nantes en avril dernier, le Cadillac Tour - événement phare de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux -, débouche à Bordeaux le 17 octobre prochain. Le temps d'une soirée, vingt vigneronnes de l'appellation iront à la rencontre du grand public, en proposant des dégustations dans une dizaine de bars à

vins et de caves de Bordeaux. Parallèlement, une Cadillac, avec à bord des influenceurs et des professionnels du secteur, sillonnera ces bars et caves participant à l'opération. Des jeux-concours seront mis en place afin de gagner des bouteilles de vin.

www.cadillaccotesdebordeaux.com