



VENDEE

Finie la règle du km autour de chez soi, vive celle des 100 km en attendant plus ! Même si restreint dans un premier temps, ce rayon d'action, nous permet enfin de prendre l'air tout en respectant les règles en vigueur. Aussi, pourquoi ne pas en profiter pour [re]découvrir lieux insolites ou chefs d'œuvre du patrimoine vendéen ? Se balader dans des forêts paisibles ou des petits villages au charme fou ou bien encore aller à la rencontre gourmande de producteurs amoureux de leur terroir : profiter activement des plages de nouveau accessibles... C'est ce que vous propose Petit Futé avec cette nouvelle édition du guide Vendée.

Depuis mai 2019, le Petit Futé parcourt en effet le département afin de dénicher, pour vous, les nouveautés et les meilleures adresses du département. Qualité, diversité, originalité, singularité, passion, sincérité, authenticité... voici quelques uns des critères de choix qui guident le Petit Futé dans le choix des bonnes adresses suggérées au fil des ces quelques nouvelles 432 pages.

Fort de ses 44 années d'expérience, Le Petit Futé est une véritable bible d'informations pour les touristes mais aussi pour les Vendéens eux-mêmes ! Au fil des pages de cette 24e édition, le Petit Futé vous entraîne à la découverte de ce département aux multiples visages situé au cœur de la façade atlantique. De son littoral et ses îles si différentes l'une de l'autre, au bocage, en passant par les marais, breton et poitevin, et le Sud-Vendée, vous apprécierez la diversité des paysages.

Une côte sauvage, de longues plages de sable fin bordées de cordons dunaires et de forêts de pins, une voile virant de bord, des maisons basses aux murs éclatants de blancheur et volets bleus, une lumière à part, deux îles, résument en partie l'attrait de cette destination familiale à laquelle on reste indéfectiblement sensible. Mais la Vendée ne se résume pas à ses 140 km de plage. Le site le plus connu, par-delà les frontières, est sans conteste le Puy du Fou, parc préféré des français aux multiples récompenses dont deux «oscar» du meilleur parc de loisirs au monde et dont la ré-ouverture est annoncée pour le 11 Juin prochain !

Si l'on vient d'abord en Vendée pour ses atouts immédiatement perceptibles que sont ses plages, on y revient pour ses charmes plus discrets : une variété de paysages exceptionnelle, au creux desquels se niche un patrimoine culturel patiné par la petite et la grande histoire. La Vendée, c'est donc aussi le bocage, territoire baptisé Vendée Vallée : une terre riche d'histoire, aux paysages variés de collines et sentiers. Le Sud-Vendée recèle de véritables trésors d'architecture, et le spectacle des lentilles d'eau présentes à foison dans les conches du marais poitevin est un pur émerveillement. Au fil des pages, la Vendée vous révélera ses secrets... Où manger à partir du 2 Juin prochain ? Car la Vendée est une terre de gastronomie ! Et dans ce domaine le département peut s'enorgueillir d'avoir 6 restaurants étoilés, dont le chef Alexandre Couillon, élu chef de l'année en 2017, dans son restaurant La Marine, installé sur l'île de Noirmoutier, auréolé de deux macarons ! Où dormir ? Comment occuper ses journées ? Trouver un bar sympa quand ces derniers nous seront de nouveau accessibles ? Chez quel producteur acheter l'une des nombreuses spécialités vendéennes, de la brioche au canard de Challans...

Vous saurez tout [ou presque, puisque la Vendée garde encore tant de secrets] en parcourant cette nouvelle édition du Petit Futé Vendée.

Infos pratiques : VENDEE 2020-2021 - Le Petit Futé - Version numérique offerte - 432 pages quadri.
Prix public : version print : 9,95 € - version numérique : 4,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>
Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : www.petitfute.com

Service Presse : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : marchal@petitfute.com

VENDEE 2020-2021 - Petit Futé - Communiqué de presse - Mai 2020

Responsable d'édition : Linda CASTAGNIE - Tél. : 06 61 61 34 83 - Email : castagnie@petitfute.com

Relations Presse : Jean-Mary MARCHAL - Tél. : 06 63 53 22 10 - Email : marchal@petitfute.com