



Septembre 2006 : Création de la S.A.R. Gaïa Concept (Voyages & Événements)

Membres fondateurs associés : Stéphanie LAVAL, ingénieur-maître en gestion touristique du patrimoine et de la culture et Arzel Mevellec, titulaire d'un diplôme IUP ingénierie du transport, d'hôtellerie et du tourisme.

Siège social à Bénodet (maison particulière) : l'agence ne dispose pas de local commercial dédié.

Liste des partenaires :

- Bretagne Terroirs : visite de biscuiteries, conserveries ainsi que structure de guidage (Quimper)
- Bretagne Train : Deux petits trains touristiques routiers basés à Florimer, pointe de la Torche (Pays bigouden, proche de St Guénolé, cf. annexe 2), Bénodet et Roscoff (cf annexe 3) à différentes périodes.
- Haliotika : centre de découverte de la pêche en mer au Guilvinec.
- Florimer : entreprise agricole de bulbiculture, pointe de la Torche.
- Kerloc'h Gwen : complexe hôtelier *** et restaurant à Combrit.
- Thalado : spécialiste de la transformation d'algues en produits cosmétiques, Roscoff.
- Auberge du Quai : restaurant à Roscoff.
- Compagnie finistérienne de transport maritime : vedettes faisant la traversée Roscoff-Ile de Batz et croisière en Baie de Morlaix.

Par ailleurs, l'entreprise dispose d'accords sur la base de tarifs préférentiels avec un certain nombre de professionnels locaux : restaurant Breiz Armor à Pouldreuzic, Faïenceries HB Henriot à Quimper, Aquashow à Audierne, Office de tourisme de Pont-Aven, Jardin Georges Delaselle à l'île de Batz, Manoir de Kérazan à Loctudy, des villages vacances... Chose importante, Gaïa Concept met en avant, et en priorité, ses cotisants dans la conception de ses produits.

Existence de contrats d'exclusivité avec certains partenaires comme des activités de guidage ou de spectacles par des intervenants techniques locaux.

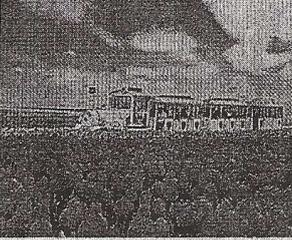
Principaux concurrents :

Agence de voyages autocaristes comme Dunois Voyages (Plabennec), Voyages l'été (Ploudaniel), Salaün Holidays (Pont-de-Buis) ... dans le Finistère et en Bretagne en général. Les offices de tourisme bretons qui commercialisent des séjours. Les prestataires habilités comme les restaurateurs et hôteliers... ou les groupements de professionnels comme Breiz Ar Galon. A noter, la faible implantation des agences réceptives dans ce département breton. Sur le marché breton, la concurrence est plus large avec notamment BLB Tourisme (Auray) ou encore Westcapades (Dinan) qui se positionnent davantage dans leur département respectif.



Journée- Les fleurs en fête
Quand les fleurs rencontrent la mer...

Journées A - 23, 10 € / pers - B - 32,30 € - C - 46,40 €



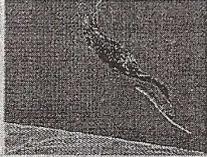
Imaginez l'effet de champs de fleurs s'étirant à perte de vue et embarquez à bord du Petit-Train Florimer pour une passionnante visite des cultures à l'intérieur des champs de tulipes, narcisses, jacinthes...

Matin En chemin, la célèbre **Chapelle de Tronoën** et son extraordinaire calvaire, le plus ancien des ouvrages monumentaux du Finistère, vous dévoileront leurs secrets.

En accès libre : La boutique pour préparer vos jardins et balcon de l'été et la promenade dans le **jardin de Présentation** afin de découvrir la diversité des espèces de fleurs, véritable damier de couleurs pour apprendre à reconnaître toute la palette des bulbes en fleurs.

Nouveautés 2008 **Découverte de la Serre** et de ses collections de fleurs à différents stades et **Visite guidée de l'expo-métier** : Découvrez les coulisses de la bulbiculture à travers son histoire locale et sa pratique au fil des saisons avec les machines, les avancées technologiques, les méthodes de cultures et les mises au point liées à l'environnement sablonneux de la baie d'Audierne. Notre guide vous expliquera également les exigences propres à ces cultures dont vous retiendrez sûrement quelques astuces pour vous mêmes...

Déjeuner Déjeuner en hôtel-restaurant 3* au cœur d'un parc verdoyant (Journée A et B)
Raffinement et terroir pour un repas 100% réussi.



Vin, eau de source, café ou infusion

Terrine de St Jacques et laitue de mer, légumes croquants aux germes de soja
Ou Tartare de saumon au curry vert, Coulis de poivrons et tomates
Ou Saumon mariné à l'aneth, Julienne de légumes au Xeres
Ou Feuilleté de noix de St Jacques crème de ciboulette, Fondue de poireaux
Ou Cassolette de poisson côtier, Coulis de langoustine de champignons

Dos de cabillaud rôti à la peau, Pomme de terre cuite à l'ancienne
Ou Pastilla d'agneau et confit de légume tajine, Sauce aux épices orientales
Ou Suprême de poulet braisé au cidre, Légume du Léon cuit au beurre demi sel
Ou Poitrine de porc Ty Neuden grillée à la moutarde, flan de carotte et courgette

Sabayon de fruit de saison Ou Tarte fine aux pommes et amandes
Ou Pomme braisée au four et son caramelsalé Ou Kouign amann

Après midi Plusieurs options s'offrent à vous.

A - Rencontre avec Scarlett, unique femme patron pêcheur du Pays Bigouden et personnage haut en couleur qui vous fera partager sa passion des algues et leurs utilisations, dans la cuisine notamment. Inoubliable !

B - Haliotika vous plonge dans l'univers passionnant et méconnu de la pêche en mer... Cap sur la vie de ces hommes hors du commun grâce à 730 m² d'expositions pédagogiques, interactives et ludiques. Déployez ensuite tous vos sens lors du retour haut en couleurs des chalutiers et laissez-vous guider sous la criée, pour la vente aux enchères du poisson du jour.
Possibilité de dégustation de langoustines fraîches du jour et muscadet !!

C - Déjeuner nez-à-nez avec les requins à l'Aquashow d'Audierne (plateau de fruit de mer géant) puis visite guidée de l'Aquashow et de son magnifique spectacleoiseaux (chouette, hiboux, goéland...) en vol libre et en plongée sous-marine. A ne pas manquer : le repas des cormorans sous l'eau ! Vous découvrez ensuite toute la faune aquatique bretonne dans les bassins d'eau douce et de mer...

Toutes ces journées se terminent par une démonstration de fabrication du célèbre Kouign Amann et un **Gôûter Bigouden** avec dégustation de galettes, kouign amann, cidre et itqueurs dans une **Biscuiterie artisanale**.

Gaia Concept
Stéphanie Laval / Arzel Mevellec

3 route de Ty Pin 29950 Bénodet
Mob : 06 63 69 83 42 - Tél/fax : 02 29 40 26 21
Mail : gaiaconcept@aol.com
Site internet : www.gaia-concept.fr

SARL au capital de 4 000 € - 1102907001

Le prix indiqué comprend (base 40 pers.) :
le repas, boissons comprises, les visites mentionnées.
Non compris : Les consommations annexes et le transport.
Validité : Du 24 mars au 13 avril
1 gratuite pour 25