

Bonne année 2024 !



ARBOIS POLIGNY SALINS

COEUR DU JURA TOURISME

NEWSLETTER OFFICE DE TOURISME | JANVIER 2024



DIFFUSEZ VOS INFOS 2024 !

Chaque prestataire de notre territoire est référencé gratuitement dans la base de donnée de la Bourgogne France-Comté, Décibelles Data, qui alimente de nombreux sites (dont www.coeurdujura-tourisme.com) et applications. Accédez à votre ou vos fiches depuis votre compte [Extranet Pro](#).

Points importants à mettre à jour :

- **Signez les Conditions Générales d'Utilisation**

Sans quoi votre offre ne sera jamais référencée !



- **Ajoutez des photos de qualité et de saison**

Le top: des photos haute définition, de la lumière et une mise en scène.



- **Décrivez votre offre**

Mettez l'accent sur l'expérience que vous offrez et vos points forts.



- **Indiquez les tarifs et les périodes d'ouverture**

Pratique: vous pouvez indiquer une fourchette de prix sans entrer dans les détails.



- **Synchronisez vos calendriers**

[Tutoriel vidéo](#)



Les animations sont aussi référencées !

Si vous avez des questions ou si vous rencontrez des difficultés, contactez nous: jodie@cdj-tourisme.com

Plus d'information sur [Décibelles Data](#).
[Voir le webinaire de présentation](#)



LES AVIS DE VOS CLIENTS INTÉRESSENT LA BFC

La satisfaction client est essentielle pour mesurer la bonne santé touristique de nos territoires, elle permet de comprendre nos atouts et de relever les pistes d'améliorations.

Depuis 2021, Bourgogne-Franche-Comté Tourisme a mis en place un observatoire en ligne des clientèles qui permet de récolter des informations relatives aux séjours au sein de nos marques de destinations ainsi que pour les habitants de Bourgogne-Franche-Comté.

Objectifs:

- Capitaliser sur nos atouts pour valoriser l'image de notre destination
- Mieux comprendre les pratiques en séjour, avec des données quantitatives, analysées à l'échelle de la marque de destination

Comment relayer l'enquête ?

- grâce à [une affiche](#) pour les clients sur place
 - grâce à [un lien](#) à envoyer aux clients déjà partis
- Dans tous les cas, le client répondant participera à un tirage au sort pour gagner de nombreux lots mis en jeu à l'occasion de cette étude : un séjour d'une valeur de 300 €, une caisse de vin, des goodies...

Plus d'information [ici](#)



COUP DE COEUR DU MOIS

Le **Domaine André et Mireille Tissot** c'est avant tout une histoire de famille.

Tout commence en 1962 à **Montigny-lès-Arsures** quand Mireille et André Tissot décident de se lancer dans cette folle aventure. Quelles furent leurs motivations ? Leur passion pour le vin mais surtout la valorisation et l'expression des terroirs, si importante pour le couple. Passion qu'ils ont d'ailleurs transmis à leur famille puisqu'en 1990 leur fils **Stéphane et son épouse Bénédicte** rejoignent l'équipe et apportent leur pierre à l'édifice.

C'est à partir de ce moment-là que le domaine va prendre un réel tournant. En effet, en 1999 Stéphane Tissot, qui depuis lors a repris le flambeau de l'entreprise familiale, décide de convertir son vignoble en bio. C'est grâce à beaucoup de patience, de travail et d'enthousiasme qu'en 2004 le domaine cultive en **biodynamie** et obtient la certification DEMETER.

Beaucoup de mesures sont alors mises en place : respect des sols, zéro produit chimique, élevage en amphore, macération prolongée, vins sans soufre, etc. Soucieux de l'environnement et souhaitant préserver au mieux la nature, Bénédicte et Stéphane ont décidé de revenir à des méthodes d'exploitation plus respectueuses. En plus de faire les vendanges à la main, la famille a également investi dans un cheval pour travailler les sols.

Mais le domaine André et Mireille Tissot ne se résume pas qu'à la biodynamie, c'est aussi une **quarantaine de cuvées** avec l'ensemble des cépages jurassiens : pulsard, trousseau, pinot noir, savagnin et chardonnay.

Dégustation pour les individuels: caveau ouvert tous les jours sauf le dimanche, les horaires varient en fonction de la saison (réduites en hiver) et fermé en janvier.

Domaine Tissot André et Mireille à Montigny-lès-Arsures

www.stephane-tissot.com

03 84 66 08 27



APRÈS-MIDI DÉCOUVERTE

Les membres du Club Pro se sont retrouvés lundi 18 décembre à Arbois pour un après-midi riche en découvertes.

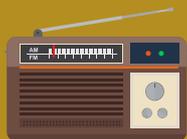
Cette fois-ci le soleil était au rendez-vous pour un moment de partage, au programme:

Une visite au Musée d'Art Hôtel Sarret de Grozon pour découvrir des œuvres exceptionnelles, suivie d'une visite de l'église Saint-Just et une montée au clocher pour admirer les magnifiques couleurs sur la ville. On a fini la journée par une petite pause gourmande à La Sucrerie qui nous avait concocté un délicieux plateau de douceurs. Merci à tous pour votre présence et merci au Musée d'Art Hôtel Sarret de Grozon et à La Sucrerie pour leur accueil.

On se revoit d'ici la fin janvier pour le lancement du Club Pro 2024 et l'ouverture des adhésions 2024.



Des nouvelles de nos Partenaires



La Maison d'hôtes Les Greniers dans l'émission Carnets de campagne de France Inter du 25 décembre 2023.



Retour en images sur les 50 ans des Salaisons Thaurin !



Ouverture d'une deuxième boutique pour la Savonnerie du Jura à Besançon au 89 Grande Rue.



Un "Incontestable coup de Coeur" pour la "Cuvée Cœur de Chardonnay du Domaine Rolet dans l'article "La Crème des Crémants" le magazine Challenges



Retour des marrons entiers confits dans leur sucre vanillé à la chocolaterie Hirsinger. À manger seul, comme nappage sur un yaourt ou comme topping.



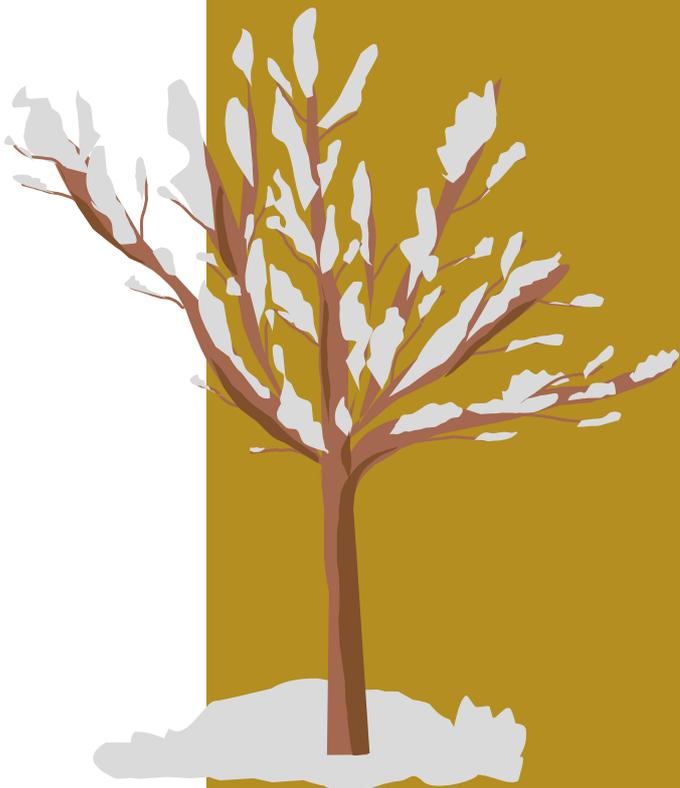
Retrouvez en vidéo, sur le site du Progrès, les conseils de Pascal Regaldi, photographe professionnel, pour réussir vos portraits.



Partagez vos actualités !

Envoyez vos infos à contact@cdj-tourisme.com

ACTUS JANVIER



SUR LES TRACES DE MARCOU

EXPOSITION DE
CALLIGRAPHIES JURASSIQUES

14 DEC.23-14 JAN.24
MEDIATHEQUE - 39110 SALINS

Afin de célébrer le bicentenaire de la naissance de Marcou en 2024, les élèves sont partis sur les traces du géologue, aidés dans leur démarche d'investigation par des scientifiques et un artiste.

Du côté scientifique, Marc Steinmann, géologue de l'Université de Franche-Comté, et Jonathan Paris hydrobiologiste ont encadré des sorties sur le terrain : découverte du jurassique et plus globalement du karst avec un focus sur le régime et la qualité des eaux dans le Jura. A l'heure du dérèglement climatique, comment imaginer le Jura avec moins de précipitations et des températures plus fortes? Les échanges ont porté sur la fragilité de ces terrains jurassiques, si verdoyants encore dans le Jura, si érodés et si désertiques en pays Navajo!

Du côté artistique, Thierry Moyne a présenté sa démarche créative, inspirée par la nature et la calligraphie chinoise : connaissance des pigments naturels, initiation au lâcher-prise qui permet la liberté du geste et l'expressivité du signe.

Encadrés par leurs professeurs, Bénédicte Feuvrier, Marie-Line Catelan et Olivier Dornier, les élèves ont à leur tour créé leurs propres calligraphies, utilisant des pigments jurassiques français et américains. Leurs œuvres seront exposées à la médiathèque de Salins-les-Bains jusqu'au 14 janvier 2024.

« Ce lieu spectaculaire nous a immergés dans l'univers poétique et fascinant de cet artiste doté d'une grande sensibilité. » Alicia.

« C'est justement cette inspiration de nature qui m'a permis de peindre avec la peinture naturelle à base de tuf. » Ulysse.

Le projet ne s'arrête pas là car les élèves ont l'intention de partir aux USA en 2024!



— La truelle

FABRICE MELQUIOT

Duo sur fond noir, émaillée d'archives photographiques et de chansons italiennes, *La truelle* est à la fois une passionnante enquête familiale et une réflexion sur notre société et le pouvoir, voire une conférence sur la mafia de 1860 à nos jours...

Dans ce texte aussi libre dans son écriture et dans sa forme scénique que le *Journal intime* de Nanni Moretti, il faut s'imaginer au guidon d'une Vespa, roulant plein gaz dans les mémoires individuelles et collectives. Se souvenant de ses étés en Calabre, le dramaturge et metteur en scène Fabrice Melquiot a écrit pour François Nadin, ayant lui aussi des racines italiennes, ce texte vibrant où les souvenirs familiaux croisent les récits d'une autre famille, la mafia. Sur scène, ce dernier creuse par *flashbacks* successifs l'énigmatique passé du grand-père de l'auteur, entre un Sud italien où prospère le crime et une Amérique des rêves légaux et illicites. Il cimente et construit le captivant récit d'un siècle et demi d'événements, où les figures mafieuses surgissent, Toto Riina, Luciano Leggio, et leurs opposants, le juge Falcone ou Peppino Impastato. *La truelle*, proposé en version langue des signes française, est un palpitant jeu de rôles qui a pour matrice la mafia.



14+

1h10

THÉÂTRE | Théâtre Molière-Sète, scène nationale archipel de Thau (34)
Texte, mise en scène, scénographie **Fabrice Melquiot** | Avec **François Nadin, Carlos Carreras** | Collaboration artistique **Camille Dubois** | Scénographie **Raymond Sarti** | Création sonore **Martin Dutasta** | Création lumière **Leslie Sévenier** assistée de **Laurie Milleron** | Création costumes **Sabine Siegwalt** | Construction décor **Emmanuelle Debeusscher** | Régie générale, lumières et plateau **Leslie Sévenier** ou **Laurie Milleron** | Régie son et plateau **Makhlouf Ouahrani** ou **Félix Gensollen** | Regard extérieur bilingue **Marie Lamothe**

JANVIER

Salins-les-Bains Espace Notre-Dame • **Mar 16 20h30** 🗨 DLC

LES SCENES DU JURA - Infos & réservations

> **03 84 86 03 03**

> **contact@scenesdujura.com**

Programme

Le corps

Nuits de la lecture



18 —
21 janvier
2024

www.nuitsdelalecture.fr

CNL / © Chloé Cruchaudet pour les Nuits de la lecture / Conception graphique : Studio CC


MINISTÈRE
DE LA CULTURE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

CNL CENTRE
NATIONAL
DU LIVRE

pass
Culture 

LE FIGARO

Le Point

PSYCHOLOGIES

TRANSFUGE

TV5 MONDE

ifi

24

MCD

France
+ médias
+ monde

radiofrance

france•tv

 RATP

 fondation
hachette
pour la lecture

Up
coco

 Sne
Syndicat
national
de l'édition

 SLF

SGDL

(BnF

Bibliothèque publique
d'information
Centre Pompidou

 ALF
Association
des Libraires
Français



DOMAINE
ROLET
VIGNERON - ARBOIS - JURA



L'ART BOIT DIX VINS

Le 19.01.2024 à 19:30

**ATELIER DÉGUSTATION ET LINOGRAPHURE
AVEC L'ARTISTE PASCALE AURIGNAC**



Venez essayer la linogravure pendant un atelier de création artistique en dégustant les vins du domaine Rolet. La dégustation est accompagnée d'un mâchon jurassien en collaboration avec des producteurs locaux. Repartez avec votre création !

Renseignements et réservation
au 03 84 66 08 89 ou à
caveau@domainerolet.com



EXCLUSIVITÉ

RUNNING

SORTIE MENSUELLE

RECONNAISSANCE

Trail de la croix du Dan

Distance : env. 11.6 km

Dénivelé positif : 423 m

Dimanche 21 janvier

Rendez-vous à 9h15
place des déportés,
Poligny

Collation offerte !

Organisé par l'Entente Jura Centre Athlétisme



UN VIN UN ARTISTE

Samedi 20 &
dimanche 21
janvier



Dégustation des vins du domaine
Ratte autour de créations
d'artistes et artisans locaux

06 79 28 32 94 domaine.ratte@gmail.com



Re-Sources Jura
L'éveil humain au cœur de la nature

Évoluer, se former, savoir être, grandir... soutenus par le contact à la nature, aux animaux. Se sentir être, se sentir vivre. Apprendre de soi. Voici ce que propose Re-Sources Jura à travers des stages de ressourcement, des journées de découverte, et des formations.

Dernier week-end du mois

Stage Co-Naissance de Soi par la nature

190 € / personne par week-end

Hébergement une nuit en chambre partagée compris (possibilité de nuits supplémentaires et/ou chambres solo sur demande). Repas buffets canadiens.



Se rencontrer

Partager nos vécus et ressentis. Retrouver notre humanité par la rencontre d'être à être, sans à priori et dans l'accueil des différences de point de vue parce que l'humanité a dans sa richesse la diversité et l'unique de chaque être humain. Découvrir ce qui nous rassemble.

Expérimenter

S'ouvrir à la communication et en connaître les principes. Comprendre quelle posture nous permet d'être tout en accueillant autrui. Découvrir ce que procure de s'ouvrir à la vie et à la nature. Comprendre les émergences en nous et apprendre comment faire avec. Expérimenter le savoir du corps. Toucher ce que les peuples premiers vivaient dans leur contact avec la nature. Expérimenter l'immersion dans des lieux spécifiques (grottes, cascades,...) pour accompagner nos transformations intérieures – mort, renaissance, purification...

06 32 32 10 80

re-sources-jura@outlook.fr



MÉMOIRES DANSÉES



Mardi 30 janvier 2024 à 20h30

Salle des fêtes de Poligny

Danse - Durée: 1h - Dès 6 ans.

Danseur - chorégraphe imprégné de culture hip-hop mais pas uniquement, Olivier Le François évoque la mémoire en remixant un grand classique : le Boléro, pièce intemporelle infusée de ses rencontres en terre jurassienne.

Avant d'entrer dans le coeur de la pièce, un court film mettra en lumière le travail qu'Olivier Lefrançois a réalisé sur le sujet de la mémoire dans le Jura. Celle-ci est façonnée des récits de nos vies, dans ce qu'ils ont d'intime, mais aussi, d'universel, comme le Boléro de Ravel qui a traversé les époques en marquant la mémoire collective. Sur scène, les événements défilent, les histoires s'entremêlent, questionnant le sens d'une vie, d'une relation. La composition musicale, tissée autour du jeu de quatre danseurs et de leur gestuelle hip-hop, jouée en live, mêle classique et électro, sur fond de témoignages de vies. Ce sont justement les paroles des jeunes, anciens, sportifs, membres d'associations... que le chorégraphe a rencontré à Poligny et Morez. Un voyage dans le temps, qui donne toute sa force à l'instant présent. La soirée s'achèvera en dancefloor festif ouvert à celles et ceux qui souhaitent libérer l'énergie de leur **corps**.

RÉSERVATION

en ligne sur le site des Scènes du Jura

ou

auprès de l'office du tourisme Arbois

Poligny Salins Cœur du Jura





NOUVEAUTÉ

Places Cupidon

Vous voulez avouer votre amour,
mais vous ne savez pas le mot pour le dire ?
Vous savez le mot mais ne connaissez pas l'Amour à qui le dire ?
Ensemble faisons du théâtre le lieu de vos rencontres !
Déclarez-vous célibataire auprès de la billetterie,
Cupidon s'occupe du reste !



Le soir de la représentation de *Comment avouer son amour quand on ne sait pas le mot pour le dire* demandez **un badge Cupidon**.

- Il vous donnera accès à :
- un placement privilégié en salle en "carré-duos"
 - un **cocktail**, à partager avant ou après le spectacle entre porteurs de badges !



Plus d'informations, contactez la billetterie
03 84 86 03 03 contact@scenesdujura.com

DÉCEMBRE

Lons-le-Saunier Le Théâtre
• Mar 19 dès 19h30

03 84 86 03 03
scenesdujura.com

LES SCÈNES DU JURA SONT SUBVENTIONNÉES PAR : LE MINISTÈRE DE LA CULTURE / DRAC DE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ, GRAND DOLE COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION, ESPACE COMMUNAUTAIRE LONS AGGLOMÉRATION, LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU JURA, LE CONSEIL RÉGIONAL DE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ, LA VILLE DE DOLE, LA VILLE DE LONS-LE-SAUNIER, LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CHAMPAGNOLE MOZEROT JURA, LA VILLE DE MOREZ - COMMUNE NOUVELLE DES HAUTS DE BIENNE, LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR DU JURA, LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PORTE DU JURA, LA VILLE DE POLIGNY, LA VILLE DE SALINS-LES-BAINS, AVEC LE SOUTIEN DE L'ONDA, DE LA SACEM ET DU CLUB DES MÉCÈNES. SIRET N° 413 481 373 800 19 / APE : 9001 Z - LICENCE L.D.19.485. PHOTO © LES SCÈNES DU JURA - SCÈNE NATIONALE



Samedi 3 février dès 19h

Repas vigneron et soirée (+ hébergement sur demande) - Percée du Vin Jaune

Venez vivre un week-end unique au cœur du Jura, entre traditions et histoire. Découvrez le Fort Saint-André, situé à 12 km d'Arbois, ancien fort Vauban du XVIIème siècle, classé Monument Historique.

Pour la première fois et à l'occasion de la Percée du Vin Jaune, le Fort s'ouvre au grand public pour un repas, une soirée et une nuit, sur réservation.

Après une journée passée sur Arbois pour célébrer la Percée du Vin Jaune et déguster le millésime 2017, le Fort vous accueille dès 19h pour un repas vigneron suivi d'une soirée animée et d'une nuit dans le Fort.

Le Fort dispose de plus de 30 gîtes, du studio au gîte 4 personnes, avec une kitchenette équipée, d'un gîte de 9 personnes et d'un appartement de 100m² pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes. Pour les personnes ayant réservé un hébergement, il est possible de prendre les clés dès le matin.

Repas + soirée de 19h à 23h : 55€ par personne

Repas + soirée + hébergement : à partir de 105€ par personne

Pour toutes demandes d'informations ou de réservations, merci de contacter le Fort Saint-André par mail à info@fort-st-andre.com ou par téléphone au 03 84 73 16 61.

Tarifs des gîtes sur demande. Le menu du repas sera communiqué 2 à 3 semaines avant l'évènement.

9 DÉCEMBRE

FORT
SAINT-ANDRÉ

3 MARS

SALINS-LES-BAINS

LAISSEZ VOUS EMPORTER PAR LA FÉERIE HIVERNALE ET PROFITEZ DE NOTRE

PATINOIRE

DANS LA CHAPELLE

ET ILLUMINATIONS DANS LE FORT

OUVERT À TOUS

3€

L'ENTRÉE

+2€ POUR LA PATINOIRE

FAITES UNE PAUSE
À LA TAVERNE DU FORT



11H à 18H

TOUS LES WEEK-END HORS VACANCES SCOLAIRES
ET 7J/7 PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES DE LA ZONE A

❧ PATINOIRE SYNTHÉTIQUE INTÉRIEURE ❧

FORT SAINT-ANDRÉ • 39110 SALINS-LES-BAINS • WWW.FORT-ST-ANDRE.COM • 03 84 73 16 61



LA
GRANDE
SALINE



Terre de Sels

Les salines de
Franche-Comté
au XX^e siècle



30 SEPTEMBRE 2023
AU 30 AVRIL 2024

GRANDE SALINE DE SALINS-LES-BAINS
3 Place des Salines • 39110 Salins Les Bains
www.salinesdesalins.com



Fermeture les trois semaines suivant les vacances de Noël.



INFORMATIONS PERCÉE DU VIN JAUNE

www.percee-du-vin-jaune.com

[FAQ](#)



Parkings voitures, motos et camping-cars: Zone industrielle de Poligny.
Suivre fléchage: PARKING PERCEE / ZI POLIGNY



Parking PMR: Bi1, 11 Route de Besançon
(Présentation de la carte CMI obligatoire)

Côté programme

JEUDI 1 FÉVRIER 2024

19h Banquet de la filière à Lons-le-Saunier

VENDREDI 2 FÉVRIER 2024

9h à 12h Clavelinage (Jury de dégustation des vins jaunes) au Domaine de la Pinte

Soirée Rencontres Vignerones à Arbois complet
de 18h30 à 22h30 sur le site d'Arbois

Feu d'artifices à 18h

SAMEDI 3 FÉVRIER 2024

Dès 8h30 Ouverture du site, des stands, animations, point I, expositions

9h30 à 10h30 Messe à l'église Saint Just

9h45 Prémabule à la cérémonie de mise en perce

10h30 à 11h15 Cortège suivi de la cérémonie de mise en perce, intronisations, passation du robinet et dégustation du millésime 2017

11h15 à 12h Cérémonie officielle

12h Ouverture des caveaux

Dès 11h30 Animations musicales fin à 17h30

Fermeture des caveaux à 18h.

DIMANCHE 4 FÉVRIER

Dès 9h Ouverture du site, des stands, animations, point I, expositions

Dès 10h Ouverture des caveaux

De 10h à 16h30 Animations musicales

De 9h30 à 12h30 La vente aux enchères, salle des fêtes Notre-Dame

Fermeture des caveaux à 17h





**L'agenda complet des animations est à retrouver
sur notre site Internet :
www.coeurdujura-tourisme.com**

Ou en cliquant sur ce lien :

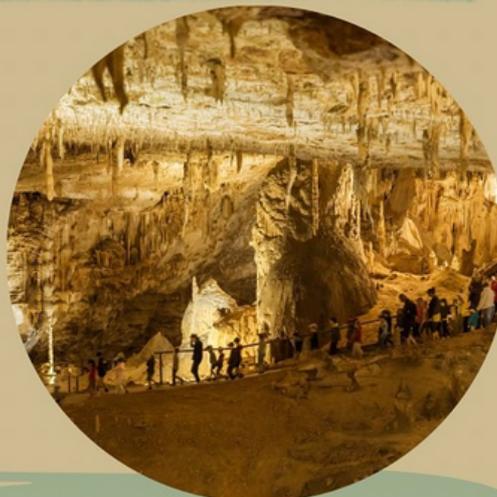
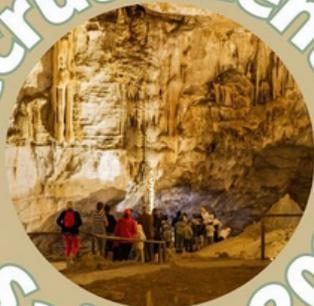


OFFRES & RECHERCHES D'EMPLOI de nos Partenaires



LES GROTTES DES MOIDONS

Recrutement
Saison 2024



Stagiaire Polyvalent

N'hésitez pas à nous joindre vos C.V et une lettre de motivation à une des adresses suivantes :

contactgrottesdesmoidons@gmail.com

ou

grottesmoidons@icloud.com



☎ 03.84.51.74.94

📍 Route d'Arbois (D469) 39800 Molain

🌐 www.grottesdesmoidons.com



Profil recherché



- Majeur.e
- Permis B
- Anglais indispensable
- Etre étudiant (tourisme, LEA, hôtellerie-restauration, géologie, valorisation du patrimoine, etc.)
- Etre dynamique, bienveillant, et apprécier le contact avec le public



Conditions

- Durée du stage de 2 à 3 mois pendant les mois de juin, juillet, août (35/h semaine)
- Rémunération en fonction du barème en vigueur
- Possibilité de logement pour les étudiants n'habitants pas à proximité

Missions

- Accueil et accompagnement des visiteurs
- Guide touristique (faire visiter la cavité aux visiteurs pendant 50 minutes en français et en anglais)
- Assurer le service de notre espace petite restauration (prise de commande, service, encaissement...)
- Renseignement et vente d'articles disponibles dans notre boutique
- Créer des contenus multimédias afin d'alimenter nos réseaux sociaux



Les Caudalies

Hôtel & Restaurant

20 AVENUE PASTEUR - 39600 ARBOIS

Tél : 03 84 73 06 54

Mail : contact@lescaudalies.fr

- ➔ Repos hebdomadaire dimanche & lundi
- ➔ Vacances Août, octobre, Noël, nouvel-an & Février
- ➔ Contrat CDD ou CDI
- ➔ 39h par semaine
- ➔ Salaire à débattre suivant expérience
- ➔ Possibilité de logement pendant la période d'essai.
- ➔ Mutuelle entreprise

Cuisine:
Chef(fe) de Partie

Salle :
Chef(fe) de rang

Salle :
Sommelier(e)

Contact & CV : claire.traussard@lescaudalies.fr

NOUS RECRUTONS...



Privilèges du Club pro

INFO SUPPLÉMENTAIRES : JODIE@CDJ-TOURISME.COM



Cette base de données régionale alimente notre site Internet mais aussi celui de tous les autres OT, celui de BFC Tourisme et Jura Tourisme. Il est donc essentiel de pouvoir rentrer vos informations détaillées sur cette base. Pour plus d'infos sur ce dispositif, vous pouvez contacter Jodie : jodie@cdj-tourisme.com

Classement de vos meublés :

L'office de tourisme Arbois Poligny Salins Cœur du Jura dispose de la compétence et de l'autorisation pour classer en étoiles les meublés touristiques sur son territoire. Votre classement arrive à échéance ? Vous voulez classer votre hébergement ? Pour toute question : carole@cdj-tourisme.com



Surveiller votre e-réputation

Vous souhaitez savoir ce qu'on dit de vous sur Internet ? Quelle note globale les internautes vous attribuent ? Vérifier si votre popularité est en hausse ou en baisse ? Comprendre pourquoi et réagir ? Contactez-nous !



La newsletter des partenaires

Et si on parlait de vous ?

Si vous avez une actu, un projet ou tout simplement l'envie de partager des bons plans, des bonnes pratiques ou une expérience, n'hésitez pas à nous contacter. Nous recherchons en permanence de nouvelles informations à partager avec l'ensemble des destinataires de cette newsletter. Seule condition : être adhérent au Club pro.

