



## Quoi de neuf à l'Office de tourisme Pierre Sud Oise ?



### Information

Fermeture exceptionnelle de l'Office pendant les fêtes de fin d'année. *Suite p. 1*



### Démarche Qualité Tourisme

On vous en avait parlé dans la newsletter de novembre 2013, lorsque la démarche était encore à l'état de projet. Aujourd'hui, ça y est, le processus a démarré ! *Suite p. 2*



### Recette

Pour la Galette des Rois, pensez Picard ! *Suite p. 3*

## Newsletter janvier 2015

### Information



L'Office de tourisme Pierre Sud Oise sera fermé à partir du vendredi 19 décembre 17h ! Réouverture le lundi 5 janvier à 9h.

En attendant de vous revoir, **toute l'équipe de l'Office de tourisme Pierre Sud Oise vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !**

À l'année prochaine !

Bonne année  
**2015**



# Démarche Qualité Tourisme



*C'est dans l'optique de toujours mieux vous accueillir que l'Office de tourisme Pierre Sud Oise s'engage, en ce début d'année, dans une Démarche Qualité.*

Mais commençons par le commencement...

## Qu'est-ce qu'une Démarche Qualité ?

Les plus connues sont les normes : normes ISO, normes européennes... Autant de sigles qui, dans l'esprit de tout un chacun, est synonyme de qualité, aussi bien du produit vendu que du service rendu, ainsi qu'en matière de respect de l'environnement, en gestion sociale du personnel ou encore de l'accueil du client.

La Démarche Qualité Tourisme, en particulier, est un dispositif gouvernemental qui s'adresse à tous les prestataires de tourisme – on s'en serait douté –.

Être marqué de cette norme, c'est **garantir au visiteur un accueil irréprochable, personnalisé et convivial dans un environnement agréable**. Première mesure que nous avons prise : le réaménagement de l'accueil ! Plus d'espaces, plus de clarté, un rangement plus logique de notre documentation touristique et aussi un espace qui est entièrement dédié à vos opinions, votre parole ! Vous y trouverez des questionnaires de satisfaction qui nous aideront à progresser encore, des fiches de suggestion et des fiches de réclamation. Autant de moyens de prendre part à l'évolution de votre Office.

Voyez plutôt...



Cette marque, c'est aussi une organisation interne. Il s'agit de **mettre en avant nos savoir-faire**, de les qualifier et de les faire évoluer pour répondre au mieux aux attentes de nos visiteurs et ce en rapport avec notre temps. Là, première mesure : on s'est doté d'un parc informatique flambant neuf. Rien que ça.

Enfin il y a la question du **développement durable. Économie, écologie et social**.


Alors en économie et en social, on a opté pour faire travailler des entreprises locales. Par exemple, on a développé une boutique de produits du terroir – on vous en avez parlé le mois dernier –. Et pour notre parc informatique, on a travaillé avec Isicom, une entreprise qui se trouve à Nogent-sur-Oise.

En écologie, on propose des ateliers de recyclage, on travaille avec des imprimeurs labellisés « Imprim'vert » et on adapte nos gestes à une meilleure gestion de nos ressources.

## Et c'est pas fini !

La démarche, c'est un travail de longue haleine qui aboutit à une audition lors de laquelle l'Office de tourisme est testé et jugé.

On en est au tout début, mais promis, on vous tiendra informés des évolutions !



Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter au **03 44 56 38 10**.

Plus d'informations :

- ✓ <http://www.entreprises.gouv.fr/marques-nationales-tourisme/presentation-la-marque-qualite-tourisme>
- ✓ <http://www.qualiteofficedetourisme.com/>

# Recette

## Et si on la faisait 100% Picarde (ou presque !)

La plupart des ingrédients utilisés dans cette recette sont fabriqués en Picardie, alors n'hésitez pas à vous rendre dans les fermes proches de chez vous, ils ont certainement de bons produits locaux à vous proposer tels que les pommes, la confiture de rhubarbe, le lait, le beurre et la farine !

## Janvier, c'est le mois de la Galette des Rois !

Que diriez-vous d'une recette de la Galette des Rois version Picardie ?

# GALETTE DES ROIS À LA RHUBARBE ET À LA POMME

## La pâte feuilletée

🕒 60 minutes

**Ingrédients** (pour 1 pâte feuilletée)

- ✿ 200 g de farine
- ✿ 50 g de farine (pour le plan de travail)
- ✿ 1 cuillère à café de sel
- ✿ 100 ml d'eau
- ✿ 200 g de beurre

## Préparation

Dans un plat, mélangez la farine tamisée et le sel, creusez une fontaine et versez-y l'eau.

Pétrissez vivement du bout des doigts jusqu'à obtention d'une matière similaire au beurre (plutôt ferme que molle) en veillant à ne pas lui donner d'élasticité. Laissez reposer 20 min.

Étendez-la sur 1cm d'épaisseur sur le plan de travail qui a été légèrement fariné. Posez le beurre au milieu et enfermez-le en abattant la pâte dessus.

Étendez la pâte au rouleau en conservant une forme de rectangle allongé et amincissez-la jusqu'à ce qu'à apercevoir le beurre.

Pliez la pâte en trois rabats afin d'obtenir un carré. Laissez reposer la pâte 20 min au frais.

Recommencez à étendre la pâte, la replier, laissez reposer 20 min au frais. Renouvelez l'action six fois au total.

*La pâte est prête !*

## La garniture

🕒 20 minutes

**Cuisson** 30 minutes

**Ingrédients** (pour 8 personnes)

- ✿ 2 pâtes feuilletées
- ✿ 250 g de confiture de rhubarbe
- ✿ 3 pommes à cuire
- ✿ 30 g de beurre
- ✿ 80 g de cassonade
- ✿ 80 g de poudre d'amandes
- ✿ 80 g de poudre de noisettes
- ✿ 1 cuillère à café d'épices (cannelle, muscade)
- ✿ 1 jaune d'œuf + 1 cuillère à soupe de lait pour dorer

## Préparation

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).

Étalez la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé et badigeonnez-la de confiture de rhubarbe.

Épluchez et coupez en gros quartiers les pommes, les faire dorer au beurre puis les étaler sur la confiture.

Mélangez les poudres, la cassonade et les épices et les saupoudrer sur les pommes et la rhubarbe.

C'est le moment de mettre la fève !

Mouillez les bords de la pâte à l'eau et posez la deuxième pâte au-dessus, repliez les bords en les écrasant légèrement avec une fourchette. Vous pouvez également dessiner des lignes à l'aide d'un couteau.

Faites une petite cheminée au milieu avec une fine pointe de couteau, puis enfournez 15 min.

Sortez la galette, et dorez-la à l'aide un pinceau du mélange jaune d'œuf et lait.

Remettez au four pour 15 min.

*La sortir toute dorée !*

En accompagnement, nous vous proposons le cidre de A'z'Erondes, 3€60 la bouteille de 75cl et le pétillant de pommes Peti'pomme, 3€91 la bouteille de 75cl. Deux produits Picards !

En vente à l'Office de tourisme Pierre Sud Oise

**BON APPÉTIT !**