Écrit par sylvie.duval@finances.gouv.fr (Sylvie Duval)
Vendredi, 22 Juin 2012 00:00 -

Une enquête menée par TNS/Sofres en juin 2010 auprès de la population française révélait que parmi les principaux atouts touristiques de la France, la gastronomie arrive en tête, citée par 93 % des répondants, devant la beauté des paysages (83%) et les « monuments historiques et musées » (85 %).
Le 16 novembre 2010, l'UNESCO a reconnu les valeurs de la table en inscrivant le repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La France est ainsi le premier pays à être honoré pour une pratique tournant autour de l'alimentation et de la cuisine, des valeurs d'échange et de transmission.
Cette inscription représente une véritable opportunité de valoriser le caractère unique des destinations françaises et de leurs terroirs, de faire découvrir les arts de la table, l'excellence des produits et la qualité des savoirfaire régionaux.
Les différentes destinations ont tout intérêt à miser sur ce patrimoine vivant et ce qu'il offre en termes de partage, convivialité, plaisir et de rituels pour se doter d'un avantage concurrentiel propre.
Atout France, en partenariat avec les cinq Comité régionaux de tourisme du Grand Est (Alsace, Bourgogne, Champagne-Ardenne, Franche-Comté et Lorraine) a réalisé un guide pour les destinations qui souhaitent promouvoir leurs richesses gastronomiques différemment et à la faveur de l'inscription par l'UNESCO.
Ces grandes régions gastronomiques françaises constituent des exemples opérationnels parfaits, où ont été puisés de nombreuses bonnes pratiques relayées dans la publication.
Pour en savoir plus sur les opportunités de valorisation des destinations via leur gastronomie, une journée technique sera organisée par Atout France et les 5 régions partenaires de la publication, le 3 juillet à Dijon.

en savoir plus

Consultez la source sur Veille info tourisme: Reconnaissance du repas gastronomique des Français par l'UNESCO une nouvelle opportunité de valorisation des territoires expérimentation dans cinq régions du Grand Est