

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН
КАФЕДРА МІЖНАРОДНИХ ЕКОНОМІЧНИХ ВІДНОСИН, БІЗНЕСУ
ТА ТУРИЗМУ

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач випускової кафедри
_____ Леся ПОБОЧЕНКО
«____» _____ 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 242 «ТУРИЗМ І РЕКРЕАЦІЯ»
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ
«ТУРИЗМОЗНАВСТВО»

Тема: «Організація гастрономічного туризму Франції (на прикладі Бургундії)»

Виконавець: Чуб Ярослав Васильович, група Т-413

(підпис виконавця)

Науковий керівник: к. геогр. н., доцент кафедри
міжнародного туризму та країнознавства
Бут Марина Григорівна

(підпис керівника)

Нормоконтролер: Борисюк Оксана Анатоліївна

(підпис нормоконтролера)

Київ – 2024

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет міжнародних відносин
Кафедра міжнародних економічних відносин, бізнесу та туризму
спеціальність 242 «Туризм і рекреація»
освітньо-професійна програма «Туризмознавство»

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о.завідувач кафедри

_____ **Борисюк О.А.**

« ____ » _____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ

на виконання кваліфікаційної роботи

Чуба Ярослава Васильовича

1. Тема роботи «Організація гастрономічного туризму Франції (на прикладі Бургундії)» затверджена наказом ректора від «26» березня 2024 р. № 441/ст.
2. Термін виконання роботи: з 13 травня 2024 року по 16 червня 2024 року
3. Вихідні дані роботи: законодавчі та підзаконні нормативно-правові акти щодо регулювання туризму в Україні, щорічні звіти організацій: Всесвітня асоціація гастрономічного туризму, Kyiv Food Travel Awards, КМДА, ЮНВТО, International Journal of Contemporary Hospitality Management, The World Food Travel Association
4. Зміст пояснювальної записки: наукові основи дослідження гастрономічного туризму, характеристика гастрономічного туризму загалом у Франції та в Бургундії окремо, проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму Франції на прикладі Бургундії.
5. Перелік обов'язкового ілюстративного матеріалу: у роботі розміщено 14 рисунків та 3 таблиці
6. Презентація основних результатів кваліфікаційної роботи в електронному вигляді. Розроблена презентація в Microsoft Office Power Point, складає 25 слайдів.
7. Календарний план-графік

№ з/п	Завдання	Термін Виконання	Відмітка про виконання
1.	Проаналізувати літературні та інші джерела з проблеми дослідження.	22.01. – 25.02.2024 р.	Виконано
2.	Обґрунтувати об'єкт, предмет дослідження, сформулювати завдання і мету. Написати вступ.	26.02. – 10.03.2024 р.	Виконано
3.	Проаналізувати різноманітні джерела інформації щодо теоретичних основ дослідження гастрономічного туризму. Написати перший розділ.	11.03. – 25.03.2024 р.	Виконано
4.	Проаналізувати загальну характеристику гастрономічного туризму у Франції. Виділити на її фоні регіон Бургундія. Написати другий розділ роботи.	26.03.– 14.04 2024 р.	Виконано
5.	Виявити основні проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму Франції на прикладі Бургундії. Розробити гастрономічний тур. Написати третій розділ роботи .	15.04 –28.04 2024 р.	Виконано
6.	Узагальнити результати проведеного дослідження, сформулювати висновки	29.04 – 5.05	Виконано
7.	Оформити кваліфікаційну роботу та пройти перевірку на плагіат	26.05.2024	Виконано
8.	Передати кваліфікаційну роботу рецензенту для рецензування (за 10 днів до захисту)	01.06.2024	Виконано
9.	Попередній захист кваліфікаційної роботи	04.06.2024	Виконано
10.	Передати кваліфікаційну роботу науковому керівникові для написання відгуку (за 7 днів до захисту)	05.06.2024	Виконано

8. Дата видачі завдання: «15» березня 2024 р.

Науковий керівник дипломної роботи _____ Бут Марина Григорівна
(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання _____ Чуб Я.В.
(підпис здобувача) (П.І.Б.)

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломної роботи «Організація гастрономічного туризму Франції (на прикладі Бургундії)»: 71 сторінка, 14 рисунків, 3 таблиці, 42 використаних джерел.

Об'єктом роботи є гастрономічний туризм

Предметом роботи особливості організації гастрономічного туризму у Франції (Бургундії).

В роботі відтворене послідовне вирішення наступних **завдань**:

- проаналізувати сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі;
- розглянути класифікацію гастрономічного туризму;
- проаналізувати ресурсне забезпечення гастрономічного туризму;
- розглянути передумови розвитку гастрономічного туризму в Франції;
- визначити особливості національної кухні та виноробства Франції;
- дослідити географічну структуру гастрономічного туризму;
- проаналізувати послуги гастрономічного туризму в Бургундії;
- узагальнити проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Франції (на прикладі Бургундії);
- розглянути гастрономічні свята та фестивалі в Бургундії;
- розробити гастрономічний тур Бургундією.

Теоретико-методологічною основою та інформаційною базою дослідження виступили праці вітчизняних і зарубіжних вчених і фахівців в галузі управління туризмом, загальнодержавні і регіональні програми розвитку гастрономічного туризму, нормативно-правові акти, методичні посібники, матеріали періодичної преси і наукових конференцій, статистика розвитку туризму в світі та у Франції зокрема.

Методи дослідження. У роботі використані наступні методи: абстрактно-логічний, аналіз, синтез, порівняння, історичний, статистичні та розрахункові.

Практичне значення результатів отриманих з матеріалів цієї роботи можуть бути використані у навчальному процесі під час вивчення дисциплін «Гастрономічний туризм», «Винний туризм», «Організація туристичних подорожей» та ін.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	10
1.1 Сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі	10
1.2 Класифікація гастрономічного туризму	17
1.3 Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму	21
Висновки до 1 розділу	28
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ФРАНЦІЇ, ЗОКРЕМА В БУРГУНДІЇ	30
2.1 Передумови розвитку гастрономічного туризму в країні	30
2.2 Особливості національної кухні та виноробства Франції	35
2.3 Географічна структура гастрономічного туризму	40
2.4 Аналіз послуг гастрономічного туризму на прикладі Бургундії	44
Висновки до 2 розділу	48
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ФРАНЦІЇ (НА ПРИКЛАДІ БУРГУНДІЇ)	49
3.1 Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Франції (на прикладі Бургундії)	49
3.2 Гастрономічні свята та фестивалі в Бургундії	53
3.3 Розробка авторського гастрономічного туру Бургундією	57
Висновки до 3 розділу	61
ВИСНОВКИ	63
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	67
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Зважаючи на високу сприйнятливість туризму до змін геополітичної обстановки у світі та запитів споживачів відбуваються переорієнтація, збільшення та зниження туристських потоків. Зменшення споживчого попиту в сторону нематеріальної культури відкриває можливості для нових туристичних напрямків.

Їжа, будучи фізіологічною необхідністю, уособлює культурну самобутність та індивідуальність. Гастрономічний туризм, своєю чергою, дозволяє задовольнити туристський попит у отриманні нових вражень, екзотики, незвичайності та глибшого розуміння місця.

Потенціал гастрономії як об'єкта дослідження важко недооцінювати. Вона завжди була частиною туристичної галузі, проте давно перестала розглядатися тільки як основна базова туристична послуга. На сьогоднішній день гастрономія виступає фактором, що визначає внутрішні та в'їзні туристичних потоків. Зростання інтересу до харчових звичок, автентичних продуктів, культурних традиції і обрядів, пов'язаних з їжею, породив новий сегмент вражень – гастрономічний туризм.

Гастрономічний туризм нерозривно пов'язаний з розвитком територій, що є невід'ємною частиною історії, культури, економіки регіону та її мешканців. Маючи в собі природний потенціал і акумулюючи конкурентні переваги, багато з напрямків можуть зайняти нішу в індустрії гастрономічного туризму, просуваючи свою регіональну ідентичність і самобутню культурну спадщину.

Актуальність теми дослідження визначається тим, що гастрономічний туризм через підвищений попит і зростаючу популярність має прямий вплив на економіку регіону та супутні сектори. Правильне планування розвитку гастрономічного туризму дозволить підвищити конкурентоспроможність регіону, переорієнтувати пропозиції під туристичний попит, врегулювати проблему сезонності та максимізувати позитивний вплив туризму на імідж території.

Дослідженнями теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму, визначенням змісту, аналізом деяких об'єктів, включених до складу

«гастрономічних турів» займалися такі зарубіжні вчені, як: К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Митчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, Л. Кей.

Аналіз фахової літератури свідчить про активне науково-практичне опрацювання проблеми гастрономічного туризму. В дослідженнях А. Бусигіна, Е. Маслової, І. Комарніцького, В. Федорченка, Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпараги, В. Бойко, О. Любіцевої, Ф. Шандора, Г. Волкової, М. Баштової висвітлюється історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій.

Мета роботи – аналіз організації гастрономічного туризму Франції на прикладі Бургундії. Виявлення передумов, особливості та визначення ролі виноробства в гастрономічному туризмі в країні.

Об'єктом роботи є гастрономічний туризм

Предметом роботи особливості організації гастрономічного туризму у Франції (Бургундії).

В роботі відтворене послідовне вирішення наступних завдань:

- проаналізувати сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі;
- розглянути класифікацію гастрономічного туризму;
- проаналізувати ресурсне забезпечення гастрономічного туризму;
- розглянути передумови розвитку гастрономічного туризму в Франції;
- визначити особливості національної кухні та виноробства Франції;
- дослідити географічну структуру гастрономічного туризму;
- проаналізувати послуги гастрономічного туризму в Бургундії;
- узагальнити проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Франції (на прикладі Бургундії);
- розглянути гастрономічні свята та фестивалі в Бургундії;
- розробити гастрономічний тур Бургундією.

Теоретико-методологічною основою та інформаційною базою дослідження виступили праці вітчизняних і зарубіжних вчених і фахівців в галузі управління

туризмом, загальнодержавні і регіональні програми розвитку гастрономічного туризму, нормативно-правові акти, методичні посібники, матеріали періодичної преси і наукових конференцій, статистика розвитку туризму в світі та у Франції зокрема.

Методи дослідження. У роботі використані наступні методи: абстрактно-логічний, аналіз, синтез, порівняння, історичний, статистичні та розрахункові.

Практичне значення результатів отриманих з матеріалів цієї роботи можуть бути використані у навчальному процесі під час вивчення дисциплін «Гастрономічний туризм», «Винний туризм», «Організація туристичних подорожей» та ін.

Структура та обсяг роботи. Робота викладена на 65 сторінках комп'ютерного тексту, складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел. Робота містить 3 таблиці, 12 рисунків і список використаних джерел із 42 найменування.

РОЗДІЛ 1.

НАУКОВІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі

Гастрономічний туризм як самостійний напрямок туризму став розвиватись відносно недавно. Вперше термін «culinary tourism» було введено в обіг у 1998 році доцент кафедри народної культури в Університеті Bowling Green, штат Огайо (США) Л.Лонгом для вираження ідеї про те, що люди пізнають інші культури через місцеву їжу.

В світовій літературі можна зустріти визначення таких понять як «кулінарний туризм», «гастрономічний туризм», «ресторанний туризм», «винно – гастрономічний туризм» (рис.1.1).

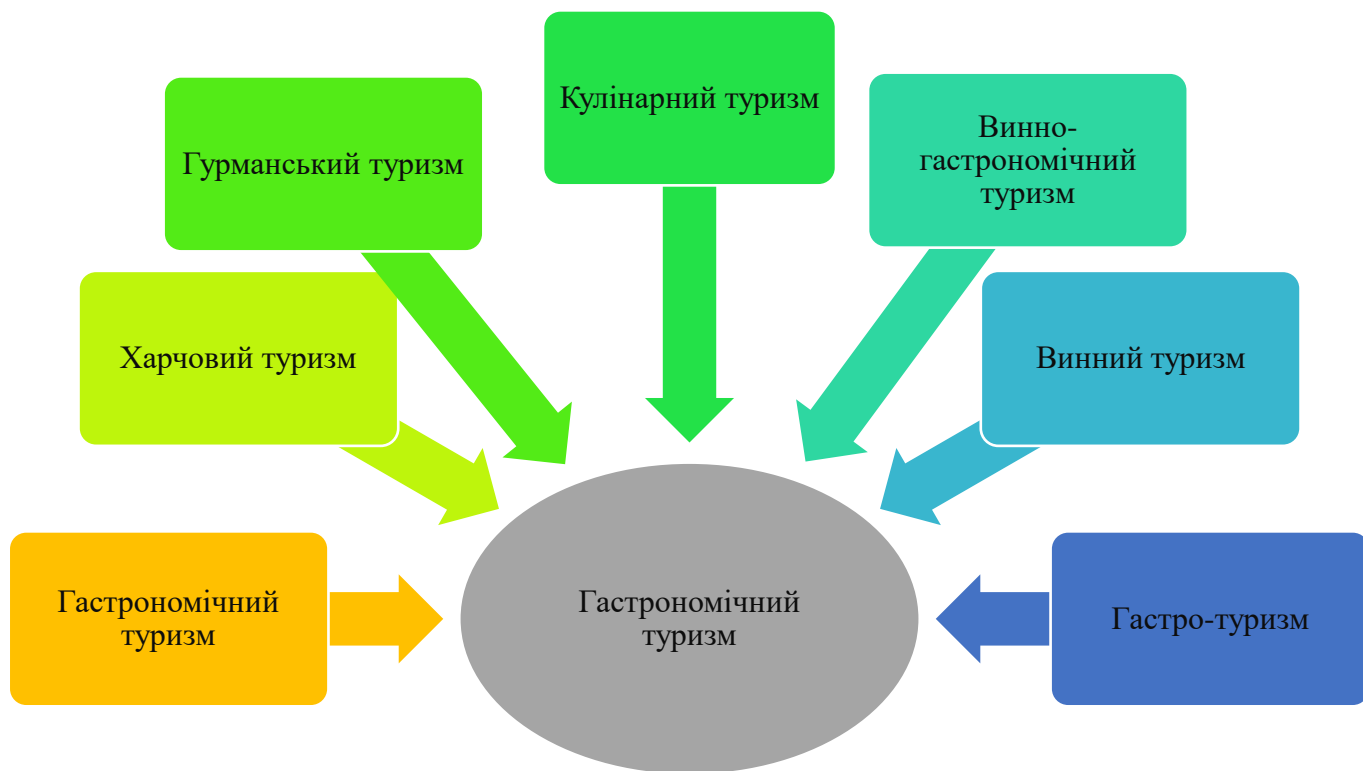


Рис.1.1. Терміни, які використовують для позначення гастрономічного туризму

Джерело: Складено автором за даними [2]

Гастрономічний туризм - туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю скуштувати кухню певною місцевості або здійснити заходи, пов'язані з гастрономією, бувають певні дестинації.

Іншими словами, гастрономічний туризм – поїздка з метою ознайомлення з національною кухнею країни, особливостями виробництва та приготування продуктів та страв, а також навчання та підвищення рівня професійні знання. Сьогодні саме гастрономічний туризм став однією з інноваційних сфер туризму, що найбільш швидко розвиваються. Гастрономічний туризм також можна розглядати як галузь туризму, спрямовану на розвиток та просування їжі та напоїв як об'єктів залучення туристів.

За словами експерта з туризму ЮНВТО Марії Ізабел Рамос Абаскаль, сьогодні на наших очах відбуваються глобальні зміни у перевагах туристів, і саме гастрономічний туризм виходить у лідери.

Як про нову тенденцію у подорожах про кулінарний туризм стали говорити, починаючи з 2001 р., коли Ерік Вульф (Erik Wolf), засновник і президент Міжнародної асоціації кулінарного туризму (ICTA), представив документ про кулінарний туризм. Пізніше цей невеликий документ перетворився на книгу, в якій документально підтверджено зростаючий інтерес до їжі та винного туризму і те, як запити про кулінарні турах змогли змусити місцеві підприємства та рестораторів задовольняти зростаючий попит. Е.Вульф дав таке визначення: «Гастрономічний туризм - це пошук та насолода унікальною, незабутньою їжею та напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці. Адже крім подорожей по своїй країні чи всьому світу, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі. «Подорож» передбачає навіть поїздки своїм містом, а не тільки по своєму регіоні, країні чи навіть планеті. Відстань, яку ми долаємо, не так важливо, як сам факт того, що ми постійно перебуваємо в рух. Таким чином, усі ми «мандрівники» і всі ми «їдці», а отже, всі ми можемо вважатися гастрономічними туристами». [20]

У 2003 р. Еріком Вольфом було засновано Міжнародну асоціацію кулінарного туризму (The International Culinary Tourism Association). Місія цієї організації

говорить: «Допомагати людям, суспільству та підприємствам розвиватися шляхом налагодження взаємовигідних відносин, заснованих на загальний інтерес до їжі та напоїв». Маніфест цієї організації відбиває здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню. «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії».

У 2006 р. було створено Міжнародний інститут кулінарного туризму, який курирує освітні та навчальні компоненти програм Міжнародна асоціація гастрономічного туризму.

Метою кулінарного туризму є просвітництво та натхнення любителів їжі та вина, надання мандрівникам-ентузіастам можливості вивчити ті чи інші дестинації та дізнатися про місцеві тенденції харчування, способи приготування та історії продуктів, страв та напоїв. Туристи можуть брати участь у досвіді занурення в культуру тих чи інших дестинацій по всьому світу через їжу та напої. Кулінарні тури, в цілому, можуть включати широкий спектр заходів, пов'язаних з приготуванням їжі, відбором проб харчових продуктів, вивченням харчових тенденцій, виноробства та випічки.

На сьогодні не існує єдиного визначення «гастрономічний туризм», адже це доволі молодий напрямок в туристичній галузі, який тільки почав свій старт на міжнародній арені. Надалі розглянемо трактування «гастрономічний туризм» різними науковцями рис. 1.2.

Аналізуючи представлені поняття «гастрономічного туризму» можемо зробити висновок, що гастрономічний туризм - це форма туризму, яка спрямована на відкриття та вивчення місцевої кухні, традицій, продуктів харчування та культурного спадку через харчування та кулінарні враження.

Ціль гастрономічних турів — познайомитися з особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому ця мета не зводиться до того, щоб спробувати якусь рідкісну, екзотичну страву або перепробувати незліченну кількість товарів. Важливо дізнатися особливості місцевої рецептури, яка століттями вбирала в себе традиції та звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі. Гастрономічну подорож називають «палітрою, за допомогою якій турист може намалювати своє уявлення про ту чи іншу

країні. Їжа відкриває таємницю духу народу, допомагає зрозуміти його менталітет» [17]

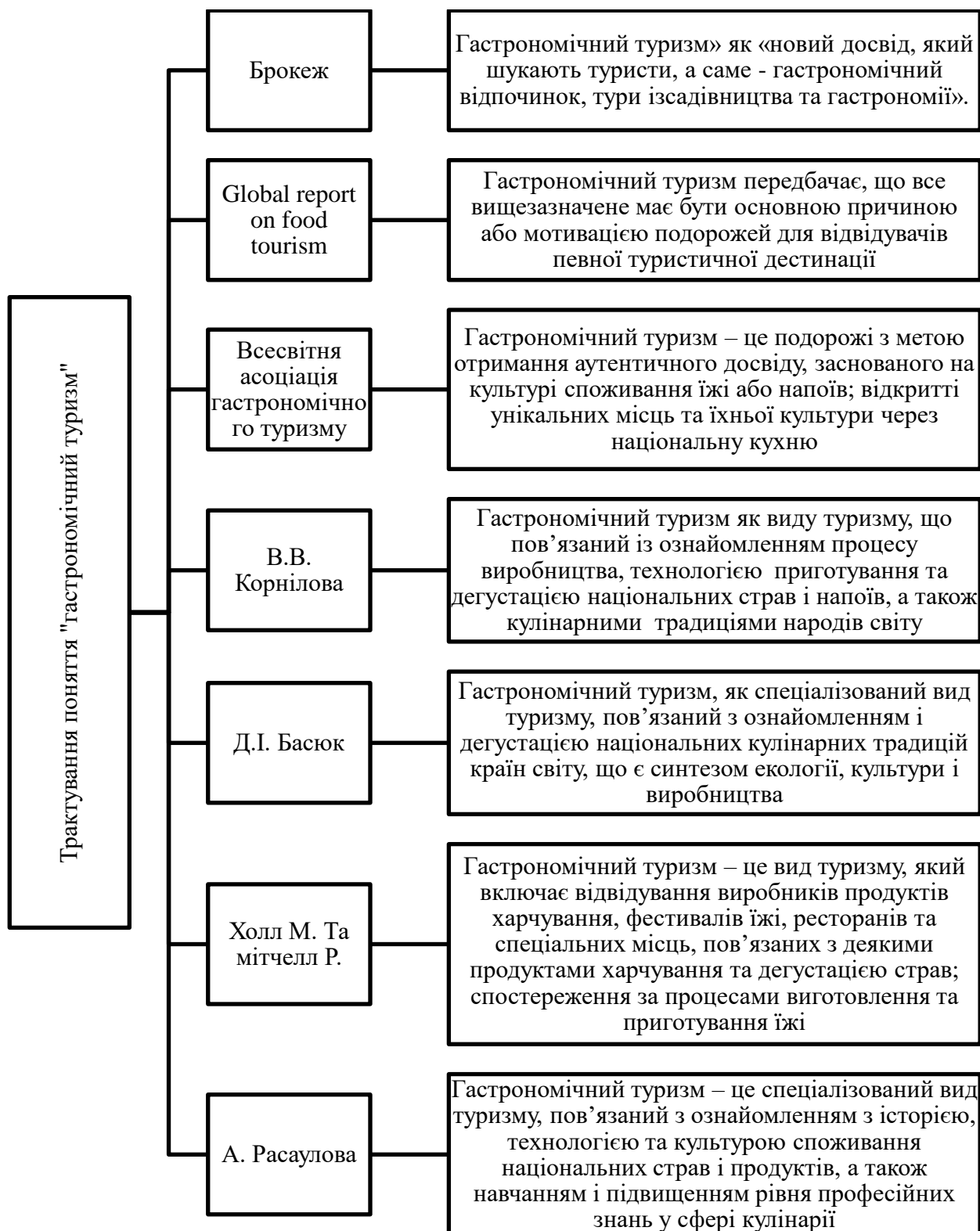


Рис.1.2. Трактування поняття «гастрономічний туризм»

Джерело: Складено автором за даними [17]

Функції гастрономічних турів представлено на рис.1.3.



Рис.1.3. Функції гастрономічного туризму

Джерело: Складено автором за даними [8]

На рис.1.4 представлено об'єкти гастрономічного туризму.

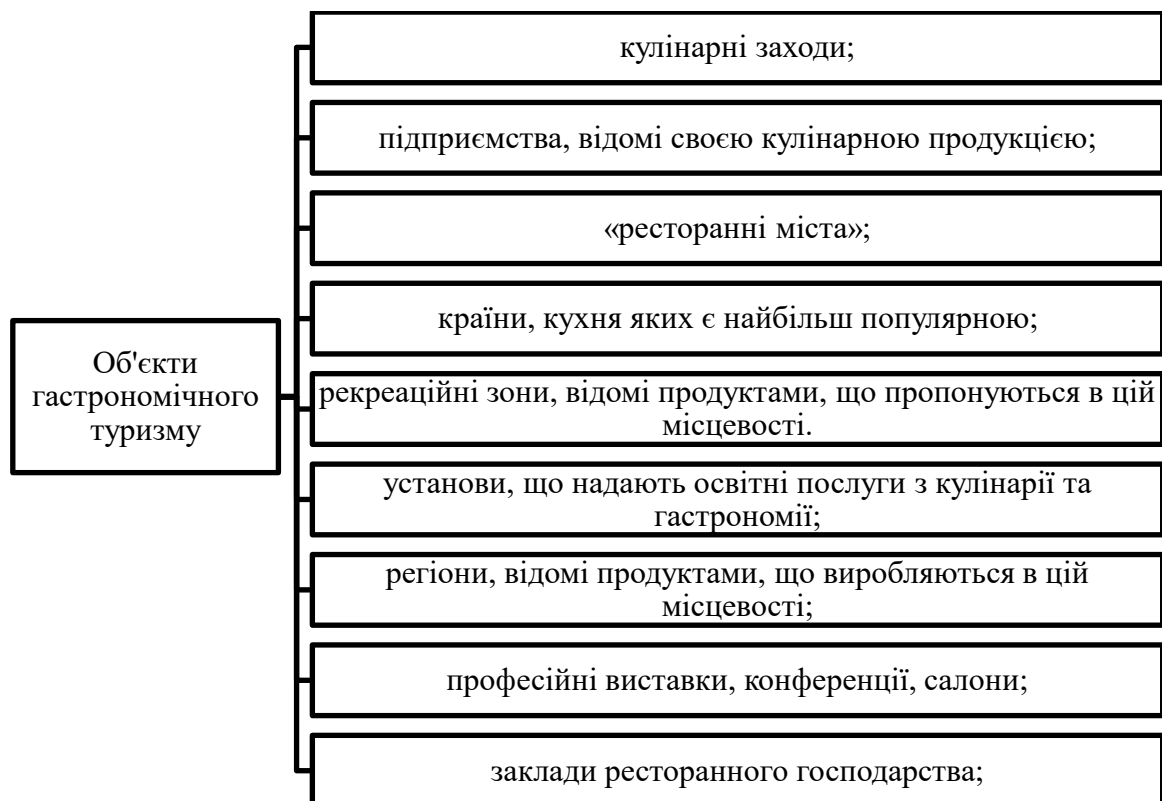


Рис.1.4. Об'єкти гастрономічного туризму

Джерело: Складено автором за даними [8]

До рис гастрономічного туризму слід віднести наступне:

- багато країн мають умови для розвитку цього виду туризму;
- гастрономічний туризм не має характеру сезонного відпочинку, для будь-якої пори року мандрівник може підібрати відповідний тур;
- у тій чи іншій мірі даний вид туризму є складовим елементом усіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею та тих страв, які ніде у світі більше не зустрічаються, стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;
- просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Гастрономічний туризм може включати в себе такі види діяльності, як:

- Дегустація місцевих страв і напоїв. Відвідування ресторанів, кафе, кав'ярень, винних підприємств, пивоварень та інших закладів для дегустування місцевих страв, напоїв і страв, характерних для певного регіону або культури.
- Кулінарні екскурсії. Організовані екскурсії, під час яких туристи відвідують місцеві ринки, ферми, виноробні або інші місця виробництва їжі та напоїв, де вони можуть дізнатися більше про процес виробництва та спробувати свіжі продукти.
- Участь у кулінарних майстер-класах. Можливість навчитися готувати місцеві страви від місцевих шеф-кухарів або кулінарних експертів.
- Спеціалізовані тури і фестивалі. Багато країн та регіонів організують спеціальні тури та фестивалі, присвячені місцевій кухні та стравам. Це може бути фестиваль морепродуктів на березі моря або гастрономічний тур по виноробнях певного регіону.
- Дослідження культурних традицій і історії через кухню. Гастрономічний туризм дозволяє туристам дізнатися більше про історію, традиції та культурні особливості місцевих громад через їхню кухню та страви.

- Вивчення кулінарної культури та традицій. Ознайомлення з історією, традиціями та особливостями місцевої кухні, включаючи відвідування музеїв, виставок та фестивалів, присвячених кулінарній спадщині.
- Спілкування з місцевими жителями. Можливість спілкування з місцевими жителями, кухарями та виробниками їжі для отримання більш глибокого розуміння культури та традицій.

Розвиток гастрономічного туризму залишається актуальним у сучасному світі з кількох причин:

- Культурний інтерес. Сьогодні все більше людей шукають унікальні культурні досвіди під час подорожей. Гастрономічний туризм дозволяє їм не лише спробувати нові страви, а й поглибити знання про культуру, історію та традиції країни чи регіону через їхню кухню.
- Популярність соціальних мереж. Соціальні мережі дозволяють людям ділитися своїми гастрономічними враженнями та рекомендаціями. Це сприяє популяризації місцевих кулінарних традицій та закладів, що привертає більше туристів.
- Розвиток гастрономічної індустрії. Гастрономічна індустрія стає все більш інноваційною та конкурентоспроможною. Ресторани, кулінарні фестивалі, кулінарні тури та інші гастрономічні події пропонують туристам широкий вибір вражень та можливостей.
- Збільшення інтересу до здорового харчування. Гастрономічний туризм дозволяє їм спробувати місцеві продукти та страви, які виготовлені зі свіжих та натуральних інгредієнтів.
- Економічні вигоди. Розвиток гастрономічного туризму сприяє економіці країни або регіону шляхом приваблення нових туристів та створення робочих місць у галузі готельно-ресторанного бізнесу та місцевого сільського господарства.

Загалом, гастрономічний туризм продовжує зростати у популярності та стає важливим чинником для розвитку туристичної індустрії та підтримки місцевих господарств у багатьох країнах світу.

Отже, гастрономічний туризм – це поїздка для ознайомлення з особливостями національної кухні країни, кулінарними традиціями, особливостями виробництва та приготування продуктів та страв, а також навчання та підвищення рівня професійних знань.

1.2. Класифікація гастрономічного туризму

Нині існує значна кількість досліджень, які присвячено класифікації видів гастрономічного туризму.

На рис.1.5 представлено класифікацію гастрономічного туризму різними науковцями.

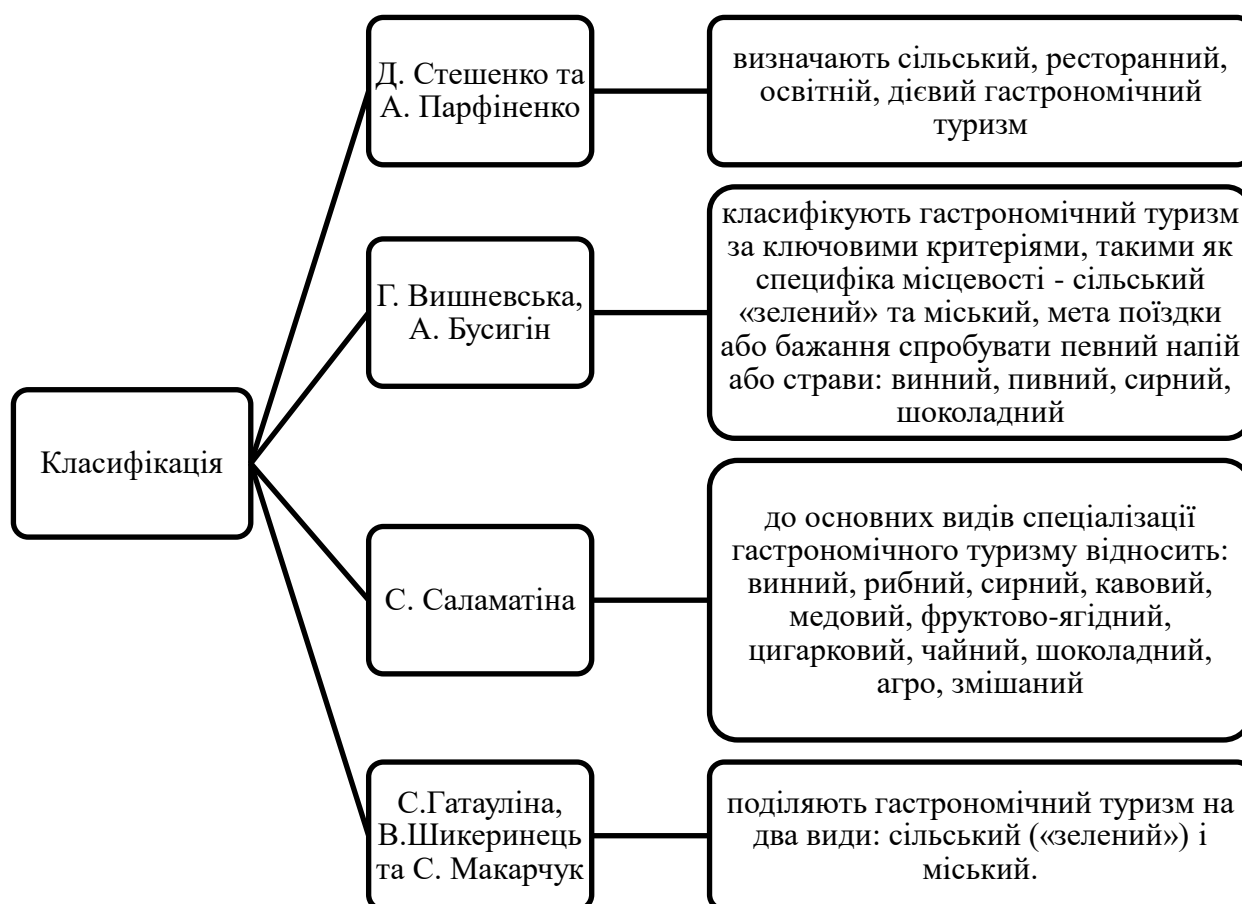


Рис.1.5.Класифікації гастрономічного туризму за різними науковцями

Джерело: Складено автором

Узагальнюючи всі напрями, за якими розвивається гастрономічний туризм, можна представити класифікацію його різновидів за певними ознаками (рис.1.6).



Рис.1.6. Класифікація видів гастрономічного туризму

Джерело: Складено автором

Таким чином, гастрономічний туризм доцільно класифікувати за декількома ознаками, такими як розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою, за метою подорожі.

Класифікація гастрономічного туризму за метою виділяє 6 основних видів гастрономічного туризму (рис.1.7).

Фруктовий. Він передбачає відвідування фруктових плантацій та садів, а також куштування плодів.

Кавовий. Цей вид передбачає відвідування кав'ярень, куштування різних кавових напоїв, відвідування кавових плантацій, участь у процесі приготування напою, кавових майстер класів. Не виключає і відвідування виставок, де представлений цей напій.

Сирний – це подорож, яка включає дегустації різних сортів та видів сиру на сироварнях, а також у закладах ресторанного господарства, які спеціалізуються саме на продажі сирів. А також це відвідування сирних виставок та фестивалів тощо.

Винний. Ця подорож відбувається з метою дегустації винних напоїв. Винний туризм включає в себе візит до плантацій виноградників, дегустаційного залу або підвалу; ресторанів, що пропонують дегустацію вина; відвідування винних фестивалів або інших спеціалізованих заходів.

Етнічний. Гастрономічна подорож, яка має на меті знайомство саме з стравами, які характерні для даної місцевості. Тобто національні, етнічні страви та напої. Цей вид туризму існує в тих країнах, які мають достатньо насичену багатомісячну історію.

Змішаний. Цей вид передбачає поєднання декількох видів гастрономічного туризму, що описані вище.

Рис.1.7. Класифікація гастрономічного туризму за метою

Джерело: Складено автором за даними [2]

Гастрономічний туризм має кілька напрямків:

- Тур по сільській місцевості.

- Ресторанний тур.
- Освітній тур.
- Екологічний тур.
- Подійний тур.
- Комбінований тур.

Розглянемо кожний вид гастрономічного туру.

1. Тур по сільській місцевості - це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні та продуктів, що виробляються в цьому регіоні, а також може включати участь у сільськогосподарських роботах. Обов'язкова умова: засоби розміщення туристів, індивідуальні або спеціалізовані, повинні знаходитись у сільській місцевості чи малих містах без багатоповерхової забудови.

Такі тури цікаві не лише своєю кулінарною складовою, а й тим, що дають можливість через їжу та продукти поринути у повсякденне життя місцевих людей, дізнатися про їхні звичаї, звички, порядки та інші тонкощі, часом дивовижні та незрозумілі представникам іншої мови та культури.

2. Ресторанний тур - поїздка, що включає відвідування найбільш відомих та популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю.

3. Освітній тур - це тур, метою якого є навчання у спеціальних освітніх закладах з кулінарною спеціалізацією, а також курсів та майстер - класів.

4. Екологічний тур - тур, що включає відвідування екологічно чистих господарств та виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними (їх ще називають біологічними) продуктами та їх виробництвом.

5. Подійний тур орієнтований на відвідування місцевості у певний час з метою участі у громадських та культурних заходах з гастрономічною тематикою: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята.

6. Комбінований тур - поїздка, що містить кілька перерахованих вище напрямків. Комбіновані тури підходять для туристів «зі стажем», тих, хто вже

знайомий з гастрономією тієї чи країни, інакше тур може бути інформативно перенасиченим.

Аналізуючи вище вказане гастрономічний туризм можна класифікувати за безліч напрямками, схожі до класифікації загального значення туризму. А отже, це доказує що гастрономічний туризм тісно пов'язаний в цілому як одна з послуг так, і як окремий вид подорожі.

1.3.Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму

Більшість країн світу можуть запропонувати цікаві гастрономічні маршрути. Гастрономічний туризм розвивається у всіх країнах світу, але у кожній країні існує своє бачення, своя кухня і свої підходи до його просування. В гастрономічному туризмі, як і в будь-якому іншому виді туризму, в кожному регіоні є країни, що приваблюють і приймають найбільшу кількість туристів.

В табл. 1.1. визначено головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО станом на 1.01.2021 року відображені країни та їх особливості в галузі гастрономії та кулінарії.

Таблиця 1.1

Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО станом на 1.01.2021 року

Туристичний субрегіон світу	Країна	Об'єкт
Південна Європа	Греція	Середземноморська дієта, Паца (Patsa) і Магірица (Magiritsa), Сувлакі, Геміста
	Іспанія	Паелья, Гаспачо, Теруельський мігас
	Італія	Технологія приготування неаполітанської піци (базове тісто, сирі помідори, свіжий сир моцарела, свіжий базилік та оливкова олія); Паста. Тальятеле, фузілі, пенне, спагеті; Джелато
	Хорватія	Мистецтво випічки пряників в Північній Хорватії
Західна Європа	Чехія	Масляне ходіння по домівках в районі Глинецька
	Швейцарія	Свято виноробства в м. Вева
	Великобританія	Fish and Chips, Mince pies, Харіс

Продовження таблиці 1.1

	Франція	Традиційна французька кухня (цибулевий суп, Качине конфі, М'ясо по-бургундськи)
	Бельгія	Свято хліба та вогню в м. Герардсберген Кінний промисел креветок в м. Остюнкерке Культура вживання пива
Центральна Азія	Таджикистан	Технологія приготування та культури вживання оши-палав
	Узбекистан	Технологія приготування та культури вживання плову
	Азербайджан	Технологія приготування долми технологія приготування та подачі хлібців (лаваш, юфку, юпку тощо)
	Монголія	Айран
	Іран	Технологія приготування та подачі хлібного коржика
	Казахстан	
	Киргизія	
Південна Азія	Іран	
Західна Азія	Туреччина	Технологія приготування кави; кешек, Технологія приготування та подачі хлібного коржика
	Вірменія	Технологія приготування та подачі лаваша
	Грузія	Технологія приготування вина в глиняних глечиках «квеврі»
	Катар	Технологія приготування арабської кави
	Оман	
	Саудівська Аравія	
	ОАЕ	
Східна Азія	Японія	Кухня вашоку (традиційна японська кухня)
	Північна і Південна Корея	Технологія приготування капусти кімчі
Південно-східна Азія	Сінгапур	Центри для хокерів (це «спільні їдальні») (введено у 2020 році) – місця для спілкування.
Північна Африка	Марокко, Алжир, Мавританія, Туніс (2020)	Ринок харчових продуктів та вуличної їжі на площаді Джамаа-ель-Фна в м. Марракеш ; кус-кус
Північна Америка	Мексика	Традиційна мексиканська кухня (тако, елоте, енчілада)
	Японія	Терере готують із застосуванням спеціальної суміші Poha Napa (лікарських трав), подрібненої та поєднаної з холодною водою.
Південна Америка	Парагвай (2020)	Фріта (2020) (плющений хліб із закваски)
	Мальта	

Джерело: Складено автором за даними [1]

Найбільша у світі платформа для мандрівників TripAdvisor, ґрунтуючись на мільйонах відгуків за 2023 рік, визначила найкращі країни у світі для гастротуризму. Розглянемо країни – лідери з гастрономічного туризму у світі.

1. Франція. Європейський гастротуризм складно уявити без Франції, кухня якої вважається найкращою у світі. Кухню Франції відрізняє легкість - велика кількість овочів і лимонного соку, відсутність жирних соусів.

Найсмачніші багети та круасани турист знайде у Парижі. Кухня південних провінцій рясніє стравами з курчат та ягнят, приготовленими з легендарними прованськими травами. А північ країни — рай для любителів картоплі, зокрема смаженої у фритюрі.

Вивчати цю країну особливо приємно влітку, у сезон свіжих фруктів та овочів.

Фестивалі їжі відбуваються протягом усього року. Наприкінці червня у Бордо відбувається свято виноробства, а наприкінці березня вся країна святкує національний День сиру. Обов'язково поїдьте у жовтні на свято каштана — національного символу Франції. Він також відзначається по всій країні.

2. Італія. Візитна картка Італії – паста, макарони із твердих сортів пшениці. Другий найважливіший інгредієнт італійської кухні – сир.

Їжа в Італії відрізняється залежно від регіону. На півночі звикли їсти ситно, з великою кількістю м'яса і вершкового масла. У південних регіонах переважає середземноморська кухня з великим вибором овочів, фруктів, злаків та бобів. Повсюдно використовується оливкова олія та прянощі.

Гастрономічний туризм в Італії процвітає будь-якої пори року.

У Неаполі восени проводяться Фестиваль піци (середина вересня) та Міжнародний день пасти (жовтень). Італійці постійно влаштовують свята – на честь риби, лісових трюфелів, ягід та фруктів, шоколаду, місцевих традиційних страв.

3. Німеччина. Гастротуризм у Німеччині дуже популярний, адже національна кухня дуже різноманітна. Наваристі супи з бобами та картоплею, поєднання яблук та капусти, різноманітність сосисок та ковбасок, використання у рецептах пива – відмінні риси німецької етнічної кухні.

Традиційно найпопулярнішим регіоном для гастротуризму вважається Баварія, через її ситну та ароматну кухню. Пиво - важлива частина баварської культури, місцеві пивоварні виробляють чудові сорти. Найкращий час для відвідування Німеччини — літо та осінь, коли у розпалі не лише кулінарні заходи, а й фермерські ринки.

Найбільше національне свято, пов'язане з їжею, проводиться у Кельні у жовтні. Але жодний інший фестиваль не збирає стільки туристів, як пивний Октоберфест у Мюнхені. Понад 6 млн людей прагнуть восени до Німеччини, щоб поринути у веселу пивну атмосферу.

4. Іспанія. Це одна з найулюбленіших країн кулінарних гурманів. Регіони Іспанії мають різноманітну кулінарну специфіку, тож гастротуризм тут дуже розвинений.

У приморській Галісії готують найсмачніших морських гребінців та восьминогів. Спекотна Андалусія подарувала світу ситний холодний суп гаспаччо. У ці регіони краще їхати влітку. Мадрид та північні провінції вважаються м'ясними регіонами. Там люблять готувати ситні білкові страви, наприклад, фабаду - квасоляний суп на бульйоні. Також на півночі виробляють найкращий хамон – кулінарний символ Іспанії. Зима найбільше підходить для відвідування цих місць.

Ще одне надбання іспанської кухні - тапаси (закуски), рецептів яких безліч.

Щорічно в серпні проводиться свято восьминога в Карбальіно (Галісія), а останні вихідні травня – фестиваль равликів у Лериді (Каталонія). У січні-лютому в Мадриді проводиться один із найбільших європейських гастрономічних фестивалів.

5. Греція. Грецька кухня відрізняється консервативністю, а деякі рецепти сягають корінням у минулі тисячоліття. Наприклад, сучасні греки люблять використовувати мед замість цукру та пити вино, розбавлене водою у співвідношенні 1:3. Саме так було прийнято у Стародавній Греції.

Кулінарний туризм у цій країні розвинений високому рівні. Будучи в Греції, обов'язково скуштуйте традиційну сімейну страву - квасоллю, суп з квасолі. Його варять повсюдно будь-якої пори року. Влітку в Греції приємно освіжитися місцевим

варіантом охолодженої кави - фраппе. Але справжні гурмани їдуть до Греції на Новий рік. Цими днями греки готують на честь святого Василя смачний пиріг — василопіту.

Столичний фестиваль вуличної їжі Athens Street Food Festival є найбільшою подією такого роду в країні. Проводиться у травні. Подібний захід регулярно відбувається взимку у північній Греції та називається Thessaloniki Food Festival.

6. Литва. Два головні інгредієнти литовської кухні — свинина та картопля. Вони присутні практично у всіх інших стравах, наприклад, в одній із класичних страв Литви — жемайчу млинців, картопляних зразах з м'ясною начинкою.

Досвідчені мандрівники, які віддають перевагу гастротуризму, їдуть у Литву влітку, щоб поєднати дегустацію страв із відпочинком на морському узбережжі.

10 червня у Литві відзначається свято страви шалтибарщів. А у місті Паланга у лютому щорічно проходить рибний фестиваль «Палангська корюшка». Влітку рекомендуємо відвідати столичний фестиваль Vilnius Burger Fest, який традиційно проводиться у серпні.

7. Португалія. Ця маленька країна славиться стравами зі свіжих морепродуктів та винами (сортів винограду в Португалії вирощується понад 300!). Національна португальська кухня досить ситна та жирна.

Маловідомий факт: тут люблять та вміють готувати різноманітні кондитерські вироби. Причому роблять це за автентичними середньовічними рецептами. Різні пироги, тістечка, печива, цукати та цукерки — те, в чому Португалія явно поза конкуренцією.

Період із травня по вересень вважається найкращим для кулінарного туризму в країну.

Щорічно у серпні у місті Ольян проходить фестиваль морської їжі. У Лісабоні у липні проводиться фестиваль сардин. А у березні у місті Обідуш проводиться великий фестиваль шоколаду.

8. Фінляндія. Лаконічність та простота, відсутність вишукувань — основні принципи кухні цієї скандинавської країни. У хід йде все, чим багата місцева природа: ягоди, гриби, риба, дичина. Наприклад, юшка з червоної риби — тут звичайна щоденна

страва. Обов'язковий десерт - корвапуусті, ароматні булочки з корицею. Фіни настільки люблять їх, що затвердили національне свято - його відзначають 4 жовтня.

Ще одна популярна у фінських сім'ях страва - ситні м'ясні фрикадельки.

Гастротуризм до Фінляндії буде доречний будь-якої пори року.

Рай для гурманів — щорічні березневі столичні фестивалі *Street Helsinki* та *Black Food Festival*, на якому усі страви та напої чорного кольору. У липні в місті Суоненйоки проводяться урочистості, присвячені закінченню сезону збору полуниці.

9. Хорватія. Хорвати дуже люблять м'ясо, особливо баранину та яловичину. Одна з найвідоміших страв – запечена баранина з острова Паг. Вважається, що морське повітря і велика кількість молока в раціоні ягнят роблять м'ясо справжнім делікатесом.

Ще одна популярна страва – паштицада, яку особливо смачно готують у Далмації. Це тушкована в особливому соусі яловичина, перлина хорватської кухні. На околицях міста Стоун розташовано безліч устричних ферм. Екскурсії на ферми з дегустацією устриць та місцевого вина мають великий попит.

М'який середземноморський клімат сприяє відвідуванню Хорватії в будь-яку пору року.

Найпопулярніші фестивалі Хорватії — устричний у місті Стон (березень), кавово-шоколадний у Загребі (лютий) та винний, що проходить влітку на острові Істрія та у місті Вараждин.

10. Польща. Гастротуризм у Польщу підійде любителям виробів із тіста — галушок, вареників, млинців, пельменів. До них обов'язково подають сметану та вершкове масло. Каші – ще один обов'язковий елемент польської національної кухні. Для її страв взагалі характерний підвищений вміст вуглеводів та жирів.

Перебуваючи у Кракові, обов'язково скуштуйте традиційний польський десерт — краківський сирник. Це солодкий сирний пиріг із родзинками та сухофруктами, на основі з пісочного тіста.

Найкращий час для гастрономічного турне Польщею — з травня по вересень, коли у продажу багато сезонних овочів та фруктів.

Найсмачніші фестивалі Польщі — фестиваль пива у Варшаві (квітень) та столичний вересневий ярмарок шоколаду. На цих заходах можна скуштувати продукцію майстрів з усієї країни.

11. Румунія. Гастротуризм до Румунії підійде всім, хто любить кукурудзу, бринзу, бобові. У Румунії також багато виноградників, ця країна – один із найбільших виробників вина у світі. Тож винні тури тут дуже популярні. Найкращий час для такого дозвілля — рання осінь, коли виробництво вина вже йде на повний хід, але погода ще хороша.

Щорічно у вересні у столиці проводиться фестиваль румунської вуличної їжі. Обов'язково відвідайте фестиваль Festivalul Transilvania Gastronomica, який відбувається у серпні-вересні у містечку Сібіу біля Брашова, у румунських горах.

12. Великобританія. Кулінарний туризм до Великобританії підійде всім, хто любить м'ясо, дичину, копченість. Ростбіф і біфштекс англійці люблять і готують їх з великою майстерністю - обсмажуючи зовні і залишаючи соковиту серцевину всередині. Подорожуючи Шотландією, обов'язково скуштуйте місцеву знаменитість - хаггіс, гарячий м'ясний пудинг з баранячих потрухів, вівсянки, цибулі та спецій. До м'ясних страв чудово підходить британське пиво - ель.

Taste of London – головний гастрономічний фестиваль столиці, що проходить у Ріджентс-парку у липні. Abergavenny Food Festival - вересневий фермерський ярмарок в Уельсі. Nyetimber Dorset Seafood Festival - улюблена подія для любителів морепродуктів, що проходить у графстві Дорсет у вересні.

13. Данія. Найкращі напрями для гастротуризму в Європі також включають Данію, країну бутербродів. Яких тільки тут немає — від мініатюрних канапе до багатопверхових сендвічів. Понад 700 варіантів бутербродів вміють готувати данці!

Житній хліб також використовується для приготування солодкої каші, яка вважається традиційним сніданком у датчан нарівні з вівсянкою.

Copenhagen Cooking & Food Festival – щорічний фестиваль скандинавської кухні, що проводиться у серпні у столиці Данії. Але найбільшою гастрономічною подією не лише в Данії, а й у північній Європі вважається фестиваль в Орхусі, що проводиться у вересні.

14.Україна. Україна - одна з найпривабливіших країн у світі для гастротуристів. У нас є все, що може їх зацікавити - сироварні, виноробні, багата історія та неймовірні пам'ятки архітектури. Більше того, кухня кожного регіону неповторна і має свій індивідуальний смак

Таким чином бачимо, що світовий ресурсний потенціал для розвитку гастрономічного туризму досить об'ємний. Гастрономічний туризм у світі це перспективний сегмент, що динамічно розвивається на туристичному ринку, а також це є інструмент по просуванню території.

Висновки до 1 розділу

Гастрономічний туризм, або кулінарний туризм, – це вид туризму, при якому основною мотивацією для подорожі є бажання познайомитися з місцевою кухнею, кулінарними традиціями та культурою харчування певного регіону чи країни. Цей вид туризму фокусується на кулінарних враженнях і включає дегустації, відвідування ресторанів, участь у кулінарних майстер-класах, фестивалях їжі та напоїв, а також дослідження місцевих ринків і ферм.

Гастрономічний туризм забезпечує унікальні туристичні враження, сприяє збереженню та популяризації кулінарної спадщини, підтримує місцеву економіку та сприяє міжкультурному обміну. Гастрономічний туризм не тільки задовольняє гастрономічні потреби туристів, але й збагачує їх культурний та освітній досвід.

Класифікація гастрономічного туризму може базуватися на різних критеріях, таких як види гастрономічних заходів, форми організації турів, цілі туристів, регіональні особливості тощо. Кожен з цих видів гастрономічного туризму має свої особливості та приваблює різні категорії туристів, залежно від їхніх уподобань, інтересів та цілей подорожі.

Більшість країн світу можуть запропонувати цікаві гастрономічні маршрути. Гастрономічний туризм розвивається у всіх країнах світу, але у кожній країні існує своє бачення, своя кухня і свої підходи до його просування. В гастрономічному

туризмі, як і в будь-якому іншому виді туризму, в кожному регіоні є країни, що приваблюють і приймають найбільшу кількість туристів.

Світовий ресурсний потенціал для розвитку гастрономічного туризму є дуже багатим і різноманітним, що дозволяє створювати унікальні та привабливі пропозиції для туристів з усього світу.

РОЗДІЛ 2.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ФРАНЦІЇ, ЗОКРЕМА В БУРГУНДІЇ

2.1. Передумови розвитку гастрономічного туризму в країні

Франція – найбільша за площею держава Європи, і на її території зосереджено широкий спектр природних умов – територія підстиляється різним рельєфом, різноманітний клімат, ґрунти та рослинність. Це зумовлює різні типи господарства регіонів і, отже, сприяє до формування різних локальних кухонь. Традиційну їжу по праву можна розглядати як найважливіший спосіб знайомства з чужою культурою. Характерний для кожної національної кухні набір та поєднання продуктів, способи обробки їжі, вся традиційна система харчування сприймаються як національне надбання та етнічний знак значок. Формування національної кухні залежить від кількох умов. Перше і найголовніше – це географічне положення та все, що з ним пов'язано – рельєф території, наявність річок, озер та виходу до океану, клімат, ґрунти, рослинність та тварини. Другий важливий фактор - це населення та його культура. Останній важливий фактор – хід історичного розвитку держави та вплив на його культуру, у тому числі, гастрономічну сусідніми народами [30].

Франція вкрай неоднорідна у гастрономічному плані, кожен регіон має свої унікальні традиції. Розмаїттю локальних продуктів та страв практично немає межі, а за їхньою назвою та складом можна вивчити історію та культуру кожного регіону країни [28], тому цікаво розглянути різноманітність туристичних гастрономічних пропозицій залежно від регіональних відмінностей Французької республіки.

Популярність країни та її регіонів для гастрономічних подорожей обумовлюється брендами. Турист, у якого обмежений час для подорожі країною і який хоче за короткий термін повною мірою дослідити чужу культуру обов'язково протягом своєї подорожі буде смакувати «брендову» найвідомішу їжу. Практично у кожного регіону Франції є продукт або страва, яка характерна цьому регіону і асоціюється саме з ним.

У О де Франс - це пиво; у Нормандії – сидр, кальвадос та сир камамбер; у Бретані – млинці та сидр; у Країни Луари – вино, риба та морепродукти; у Центру – беррійська кухня та равлики; в Іль-де-Франс – сир бри, кров'яна ковбаса та печериці; у Гранд Ест – шампанське, мірабель, шукрут та фуагра; у Бургундії-Франш-Конті – вино, яловичина побургундськи та абсент; в Овернь-Рона-Альпи – альпійська кухня та мінеральні води; у Новій Аквітанії – риба та морепродукти, фуа-гра, вино, коньяк та арманьяк; в Аквітанії – тулузькі ковбаси, касулі, сир рокфор, вермут та мінеральна вода; в Прованс – лимони, рататуй, буйябес та прованські трави, а у Корсики – риба, морепродукти та продукція козівництва.

Розподіл місць в закладах ресторанного господарства на території країни неоднорідно. Найбільше таких закладів представлено в Іль-де-Франс, оскільки це столичний регіон та головний центр тяжіння туристів. Понад 10% ресторанів знаходиться у Парижі. Також, добре розвинена інфраструктура ресторанної сфери є в Овернь-Рона-Альпи, Прованс-АльпиЛазурний Берег, Окситанії, Новій Аквітанії, О-де-Франс та Бретані. Насамперед це пов'язано з тим, що це найбільш відвідувані туристами регіони (на ці регіони доводиться близько 70% туристського потоку), а також кожен з цих регіонів має своєрідну місцеву кухню.

Важливим фактором залучення туристів є ресторани, відзначені зірками гіда «Мішлен», найвідомішого та шанованого ресторанного рейтингу. Згідно з критеріями, ресторан може здобути одну, дві або три зірки. Але навіть якщо вони не присуджені лише згадка у знаменитому «Червоному гіді» вже є дуже престижним і сприяє успіху.

Найбільше ресторанів, відмічених зірками «Мішлен» знаходиться в регіоні Іль-де-Франс. Іншими регіонами з великою кількістю ресторанів є Нова Аквітанія, Овернь-Рона-Альпи, Окситанія, Прованс-Альпи-Лазурний берег, Гранд-Ест та Бургундія-Франш-Конте.

Гастрономічний туризм пов'язаний не тільки з закладами ресторанного господарства, але також передбачає відвідування різних підприємств ресторанної індустрії, таких як, наприклад, ферми, сироварні чи виноградники. Франція відрізняється високим рівнем розвитку сільського господарства, є безліч підприємств

з виробництва м'яса, риби та морепродуктів, фруктів та овочів, молочної продукції та хлібобулочних виробів, багато з них готові приймати туристів.

Найкраще сільське господарство розвинене в Окситанії, що пов'язано, насамперед, із сприятливими кліматичними умовами. Також значна кількість виробництв продуктів харчування знаходяться в регіонах Нова Аквітанія, Прованс-Альпи-Лазурний берег, Гранд-Ест, Бургундія Франш-Конте та Бретань. Найнижчий рівень розвитку сільського господарства на Корсіці.

Різноманітність рельєфу, геологічної будови та клімату на території Франції сприяють розвитку виноградарства та виробництву вин. Сьогодні у Франції виділяють 16 великих регіонів з виробництва вин, які діляться на п'ятдесят дрібніших районів та понад 19 тисяч комун [29]. У багатьох регіонах країни добре розвинене виноградарство, а отже є потенціал для організації винного туризму (енотуризму), який у свою чергу є важливим фактором розвитку агротуризму [30].

Також варто згадати про те, що деякі райони країни, пов'язані з виноробством, внесені до списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. До них відносяться Виноробний район Сент-Емільйон (Нова Аквітанія), Виноробні землі Бургундії (Бургундія-Франш-Конте), Схили пагорбів, виноробні будинки та льохи Шампані (Гранд-Ест) [32].

Важливим чинником залучення туристів є гастрономічні фестивалі. Для того, щоб оспівати французьку кухню, багато міст проводять гастрономічні свята та фестивалі, що перетворюють Францію на один великий ресторан. Фестивалі з присутністю гастрономічних аспектів, що проходять по всій країні та в більшості випадків приурочені до релігійних свят, таким як карнавал і марді гра, Великдень і Різдво. Крім них, великою та значущою подією є Свято Гастрономії, що проходить по всій метрополії та заморським територіям у вересні протягом трьох днів. Він був заснований у 2011 р. після включення французької кухні у 2010 р. до списку спадщини ЮНЕСКО. Ця святкова подія ілюструє багатство та різноманітність французької кухні. Воно супроводжується низкою подій у всій Франції. З цієї нагоди шеф-кухарі виходять на вулиці та готують кулінарні шедеври. Перехожі можуть відкрити нові рецепти і технології приготування страв або приєднатися до процесу

приготування. Щороку це свято організується навколо певної кулінарної тематики [33].

Окрім фестивалів, що проходять по всій Франції, існують також регіональні свята. Ці заходи є дуже важливими, оскільки вони можуть бути дієвим інструментом для створення спеціальних приводів до відвідування туристами місць, де можуть бути відсутні інші значущі атракції.

На території Франції чітко виділяються найпривабливіші для гастрономічного туризму регіони – це столичний регіон Іль-де-Франс та південь країни – Нова Аквітанія, Окситанія, Овернь-Рона-Альпи та Прованс-АльпиЛазурний берег, що мають дуже добре розвинену сферу ресторанного господарства та велика кількість ресторанів, відзначених зірками «Мішлен». Однак тут є нюанси. Так, Іль-де-Франс та Овернь-Рона-Альпи мають малу забезпеченість виробництвом продуктів харчування на своїй території на тлі інших перерахованих вище регіонів, та продукти переважно привозять з інших регіонів Франції. Так само чітко виділяється регіон Корсика, що має найменший потенціал для здійснення гастрономічного туризму з тієї ж причини.

В О де Франс, який має добре розвинену сферу ресторанного господарства привабливість гастрономічного туризму знижується через невелику кількість виробництв їжі та ресторанів, відзначених зірками «Мішлен». Нормандія, Землі Луари, Центр та Бургундія-ФраншКонте мають порівняно низьку забезпеченість сфери ресторанного господарства, невелика кількість ресторанів з зірками «Мішлен» та організацій з виробництва продуктів харчування. Однак, це не заважає вказаним регіонам бути батьківщиною всесвітньо відомих страв та брендів (вино, сидр, яловичина по-бургундськи тощо), що дає цим регіонам можливість залучати туристів, які цікавляться місцевою кухнею.

Цікавим є регіон Гранд-Ест. З одного боку, у регіону порівняно низька забезпеченість ресторанами та кафе. З іншого боку, значна кількість з них має зірками «Мішлен», і в регіоні добре розвинене виробництво продуктів харчування, що підвищує його привабливість для гастрономічного туризму.

Сфера ресторанного господарства у Франції є найбільшим туристичним сектором і, отже, має велике значення.

Передумови розвитку гастрономічного туризму у Франції обумовлені низкою факторів, які включають культурні, історичні, географічні та економічні аспекти (рис.2.1).

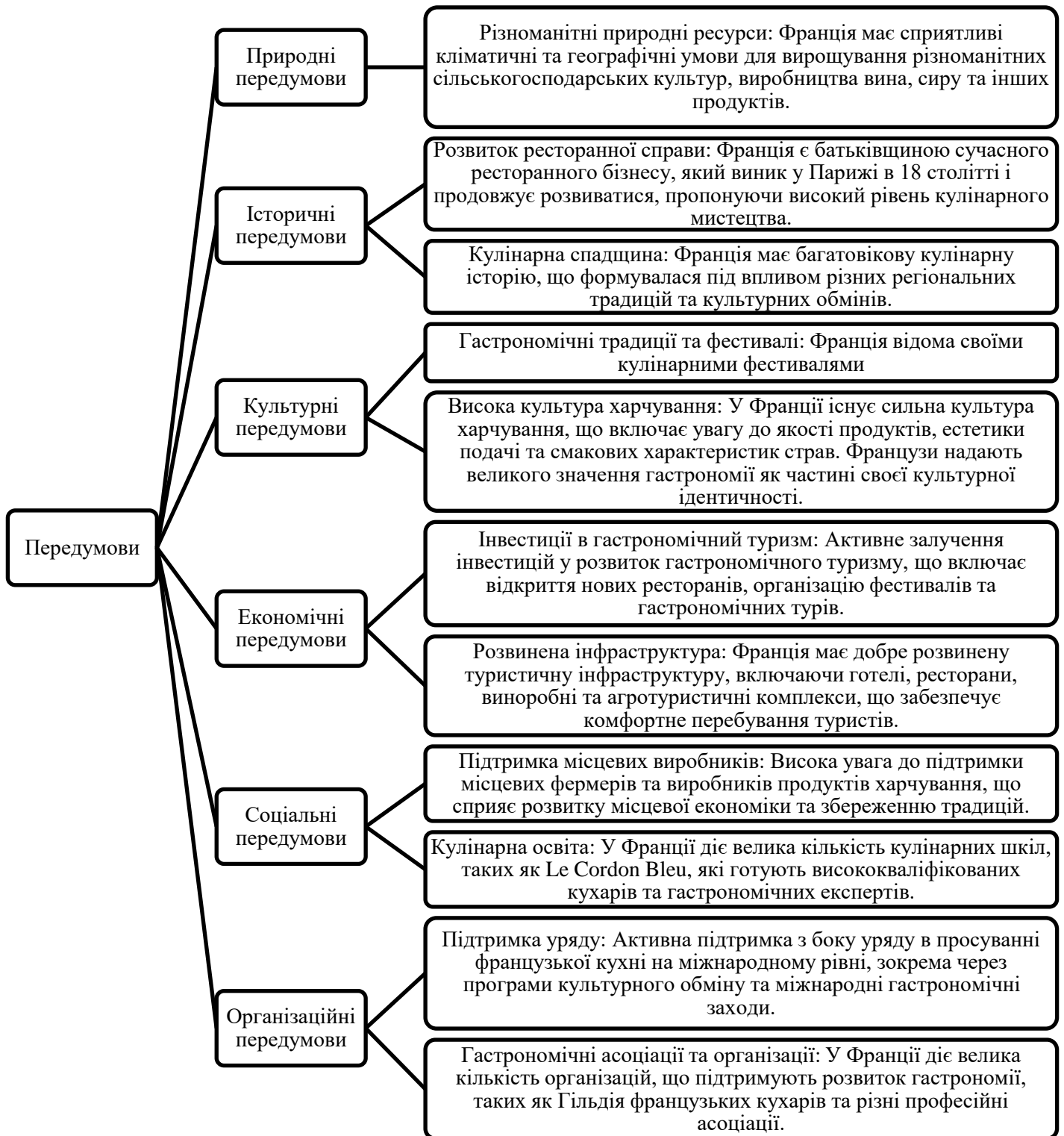


Рис.2.1. Передумови розвитку гастрономічного туризму у Франції

Джерело: Складено автором

Таким чином, представленні передумови створюють сприятливе середовище для розвитку гастрономічного туризму у Франції, роблячи її одним з найпопулярніших напрямків для гурманів з усього світу.

2.2. Особливості національної кухні та виноробства Франції

Кухня будь-якої країни – невід’ємна та важлива складова її культури та менталітету. У будь-якій країні є свої, особливі страви, особливі інгредієнти та їх поєднання, і обов’язково присутні національні страви. Французька кухня - приклад для наслідування мистецтво кулінарії. Лексикон французької кухні увійшов до термінологію багатьох національних кухонь. Десятки слів, починаючи від слова "ресторан" та кінчаючи словом "омлет", є свідченням популярності французької кухні.

Французи розцінюють кулінарію як мистецтво, а відомих кухарів називають свого роду поетами. Вони вважають, що готові рецепти є лише основою для приготування їжі, використовуючи яку, кожна господиня може принести щось своє і тим самим зробити свої страви особливими та різними від страв такого ж назви, що подаються в ресторанах чи інших сім'ях.

Саме Франція є батьківщиною «високої кухні», яка характеризується складністю приготування страв із незвичайних продуктів та особливою подачею. Всесвітньо відомий та впливовий ресторанний рейтинг «Червоний гід Мішлен» також має французьке походження. Однак проста домашня кухня цінується тут не менше, ніж шикарна вечеря у ресторані.

Особливостей національної кухні Франції багато, оскільки вона є однією з найвідоміших та найвпливовіших кухонь у світі. На рис.2.2 представимо деякі з них.

Франція відома своєю різноманітністю регіональних кухонь. Кожен регіон має свої власні унікальні страви та традиції. Наприклад:

- Прованс: Соняшникове масло, томати, часник та базилік використовуються у багатьох стравах, таких як рагу та рататуй.

- Ельзас: Вплив німецької кухні: саянка, круасани, сирники.
- Бургундія: Відома своїми м'ясними стравами, такими як бургундське боєф і крокети з курки.

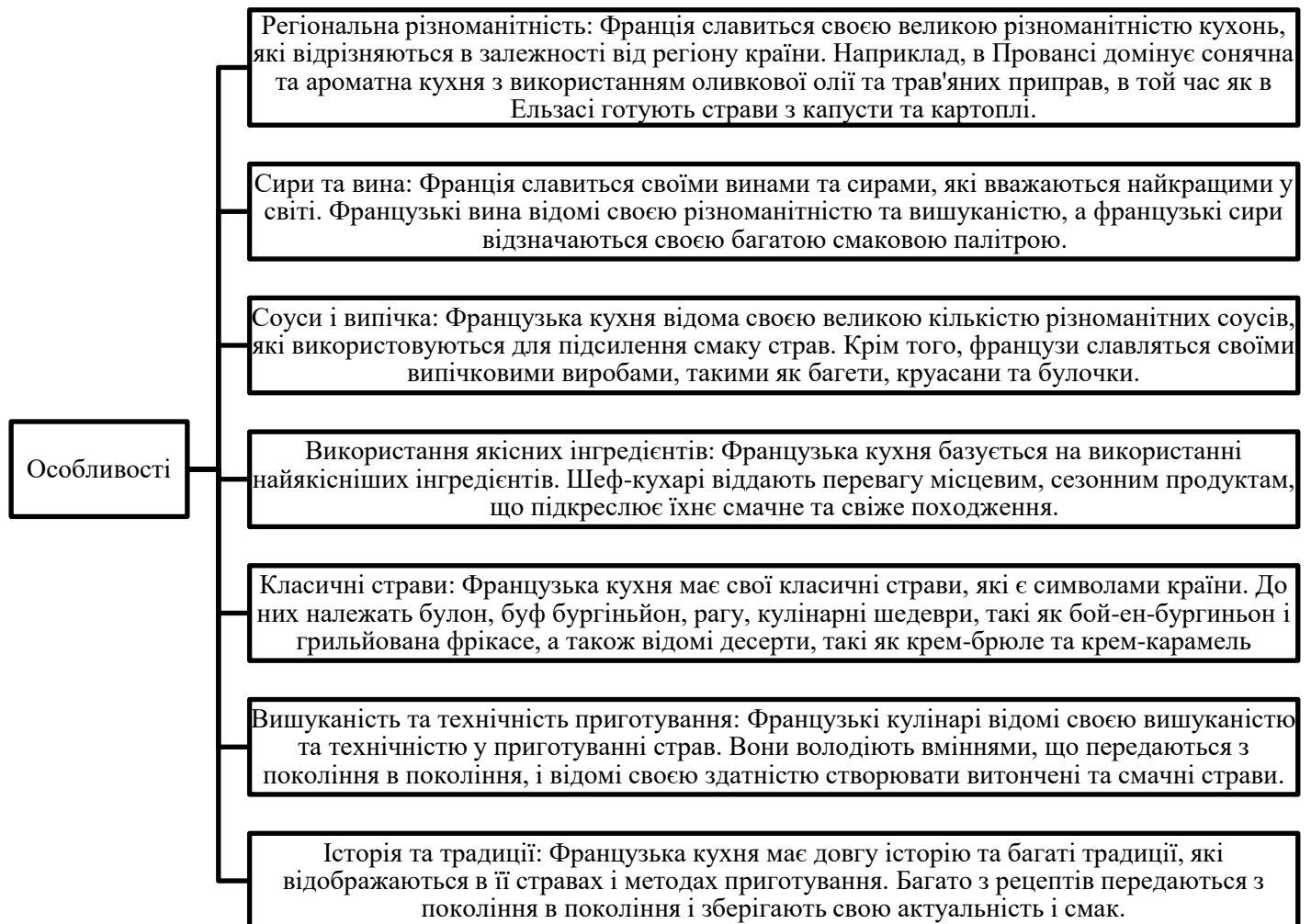


Рис.2.2. Особливості Французької кухні

Джерело: Складено автором

Регіональна кухня є традиційною. Якщо в Провансі м'ясо приправляють запашними травами, то Бургундії його готують з вином. Ельзаська кухня теж має характерні риси, вона дуже ситна, а її основні інгредієнти – свинина та капуста. У раціоні мешканців прибережних районів переважають страви з морепродуктами – рибою, крабами, омарами, лангустами, креветками.

У порівнянні з іншими європейцями французи вживають менше молочних продуктів, за винятком сирів, відомих на весь світ.

Перед десертом обов'язково прийнято подавати страву із сирами та зелений салат. А до нього – не сік і не чай, а виключно біле чи червоне вино найвідоміших у Франції сортів: Каберне, Мерло, Піно Нуар, Совіньйон Блан, Шардоне, Мускат. Справжнє шампанське – одне з улюблених жіночих вин, що виробляють тільки в регіоні Шампань.

Інша особливість французької кухні – велика різноманітність соусів. Англійці навіть жартують із цього приводу: якщо в Англії всього три види соусів та триста шістдесят конфесій, то у Франції – три релігії та триста шістдесят соусів. Але насправді французи вигадали понад три тисячі соусів.

Для французького столу характерні омлети та сирні суфле, які готують з різними приправами та начинками: шинкою, грибами, зеленню.

Французи славляться своєю пристрастю до устриць. У устричний сезон, який триває з вересня по квітень, у кожному кафе чи ресторані ви побачите людей, які насолоджуються цим делікатесом. Устриці прийнято їсти живими, злегка збризкавши лимонним соком. А ще у Франції вивели нову породу устриць, і тепер можна спробувати їх і в літні місяці.

Не менш знаменита французька їжа – равлики. У їжу використовуються два види: бургундські та темні, дрібніші. Приправлені цибулею, часником, петрушкою та іншими травами, бургундські равлики подаються, як правило, прямо в мушлі з часниковою олією та зеленню. З другого виду моллюсків роблять соуси та рагу.

Фуа-гра - це жирна печінка гусака або качки з ніжним присмаком, один із улюблених французьких делікатесів. Страву прийнято подавати у холодному вигляді, але іноді її їдять і гарячою. Крім того, популярна маринована фуа-гра.

Жабічі лапки теж вважаються делікатесом, який є далеко не у всіх ресторанах. Задні м'ясисті жаб'ячі лапки без кісточок зазвичай гасять або смажать з різними соусами та приправами. На смак вони нагадують куряче м'ясо.

Характерною рисою французької кухні є велика кількість овочів, з яких готують салати, закуски та гарніри. На обідньому столі завжди є картопля, різні сорти цибулі

та капусти, стручкова квасоля, шпинат, помідори, баклажани, селера, і це далеко не весь список.

Знаменитий французький цибульний суп на м'ясному бульйоні з сиром та грінками колись вважався їжею бідняків через прості та недорогі інгредієнти. Це чудова у всіх відносинах страва: смачна, ароматна, ситна, зігрівальна і дає сили. А Хемінгуей рекомендував його як чудовий сніданок. Тарілка гарячого цибульного супу миттєво протверезує після бурхливого вечора або безсонної ночі, що затягнувся, і дає сили для нового робочого дня. До того ж, це чудовий афродизіак. А враховуючи низьку калорійність цибулі, можна сказати, що це ідеальна страва для палких чоловіків та витончених жінок.

Буйабес також відомий як марсельський рибний суп або марсельська юшка. Це справжня легенда та гордість Провансу. Буйабес вигадали марсельські рибалки. Продавши свій денний улов, увечері вони варили суп із залишків риби, кальмарів та креветок – того, що потрапило в сіті за день. Крім дарів моря до супу додавали овочі та трави, які були під рукою.

На сніданок, обід, вечерю чи на додаток до них у Франції традиційно готують відкритий пиріг киш із рубаного (шаруватого) тіста. Начинка може бути абсолютно будь-якою: овочевою, рибною, м'ясо, але завжди у поєднанні з яйцями, вершками та будь-яким видом сиру. Кіш їдять як холодним, і гарячим.

Біфштекс з кров'ю, напівсирою всередині зі скоринкою, що злегка підрум'янилася, і смаженою у фритюрі картоплею - уособлення французької кухні. На думку французів, м'ясо має бути соковитим, але не пересмаженим.

Найпопулярніший хлібобулочний виріб у Франції – круасан. Він випікається з листового або дріжджового тіста з різноманітними солодкими та ситними начинками. Однак круасан придумали зовсім не французи, і треба віддати належне – вони цього не заперечують. Їхній традиційний сніданок – кава з круасанами, які розрізають навпіл і намазують нормандською олією та домашнім джемом. Також популярні круасани з шоколадом.

Всі ми знаємо, що десерт – щось солодке, смачне та незвичайне, але у Франції це ширше поняття. Саме слово походить від старофранцузького "desservir", що

означає "прибирати зі столу". Таким чином, десерт зазвичай подається після основної страви. Це може бути солодке частування, горіхи, фрукти, ягоди, соки чи випічка.

Одні з найвідоміших французьких ласощів – ніжні та хрумкі тістечні макарони. Традиційно випікаються два круглі печива, а між ними кладеться крем, але зустрічаються варіації з варенням або джемом.

Велику роль у високій французькій кухні відіграє сумісність напоїв та страв. Є навіть спеціальна наука. Правильно підібране вино вигідно наголошує на смакових якостях готової страви. А невдалий вибір тільки псує враження.

Після кави не прийнято пити вино. Яблука посилюють його смак, а сир підкреслює недоліки та переваги. Французи рекомендують перед червоним вином пити біле, перед старим молоде, перед солодким сухе. І таких правил багато.

Виноробство Франції є одним з найважливіших та найвпливовіших у світі. Вона відома своїми винами високої якості, різноманітністю сортів та глибокими традиціями виноробної культури. Особливості виноробства Франції:

1.Регіональна різноманітність. Франція має різноманітні виноробні регіони, які кожен відомий своїми унікальними характеристиками та стилями вин. Найвідоміші з них - Бордо, Бургундія, Шампань, Рона, Лоара, Ельзас та Прованс.

2.Системи класифікації. Багато виноробних регіонів Франції мають складні системи класифікації, які встановлюють стандарти якості та походження для вин. Наприклад, у Бордо існують класифікації для вин Medoc, Sauternes та інших.

3.Використання автохтонних сортів винограду. Французьке виноробство активно використовує місцеві сорти винограду, такі як Каберне Совіньон, Мерло, Шардоне, Піно Нуар, Гаме та інші, які найкращим чином підходять для клімату та ґрунтів кожного регіону.

4.Традиційні методи виробництва. Французькі винороби часто використовують традиційні методи виробництва вина, такі як баріккова ферментація для червоних вин, малолактична ферментація для білих вин, метод шампанської бутілкової ферментації для іскристих вин.

5. Концепція "Терруар". Французькі винороби вкладають велику увагу впливу терруару (грунт, клімат, мікроклімат, рельєф та інші фактори) на смак та характер вина. Кожен виноградник вважається унікальним і виражає своє терруару через вино.

6. Історичні та культурні аспекти. Виноробство в Франції має багату історію та глибокі культурні корені, що відображаються в традиціях та обрядовості вирощування та виготовлення вина.

7. Визнаність на міжнародному ринку. Вина Франції мають високу репутацію на міжнародному ринку, їх високу якість і престиж визнані по всьому світу.

8. Інновації та експерименти: Попри збереження традицій, французькі винороби також відкриті для новаторських підходів та експериментів, що приводить до виникнення нових стилів вина та технологій виробництва.

Виноробство Франції є не лише галуззю виробництва, але й частиною культури та спадщини, яка вражає своєю багатством, якістю та розмаїттям.

2.3. Географічна структура гастрономічного туризму

Географічна структура гастрономічного туризму Франції відображає багатство та різноманітність кулінарних традицій, страв та продуктів кожного регіону країни. Французька кухня має регіональні особливості, які відображаються у місцевих інгредієнтах, традиціях готування та стилі кулінарії. Ось кілька ключових регіонів, які виділяються в гастрономічному туризмі Франції:

На сьогодні, можна виділити певні регіони, в межах яких туристичні потоки найінтенсивніші, а прибутки від гастрономічного туризму найвищі (рис. 2.3-2.4).

Прованс розташований на південному сході Франції і є частиною регіону Прованс – Альпи – Лазурний берег (Provence-Alpes-Côte d'Azur). Гастрономічний тур Прованс ідеально підходить для тих, хто хоче дізнатися про особливості світової кухні і спробувати недоступні кулінарні шедеври.

Гастрономічна подорож до Провансу – це чудова можливість випробувати різні сорти м'яса. Наприклад, французькими кулінарами особливо високо цінується

систеронська ягнятина, яка має особливий смак і може подаватися до столу з різними видами соусів. Завдяки наявності виходу до Середземного моря в Провансі представлений широкий вибір видів риби та морепродуктів, починаючи від смугастого окуня та закінчуючи м'ясом восьминога та кальмару.

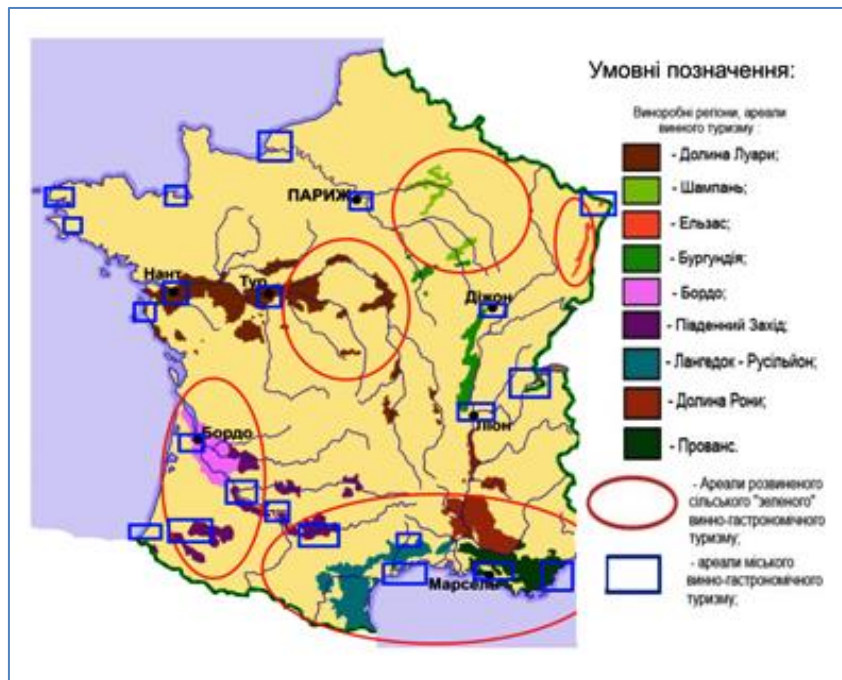


Рис.2.3. Регіони розвитку гастрономічного туризму Франції

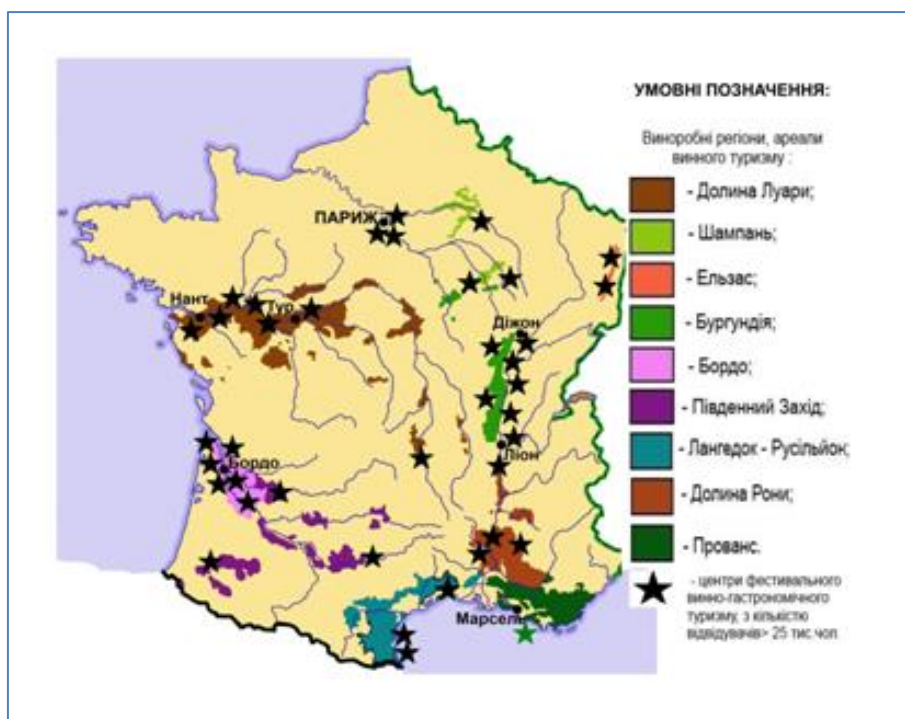


Рис.2.4. Виноробні регіони Франції

Гастрономічний туризм у Провансі включає в себе:

- Оливкова олія: Прованс виробляє одну з найкращих оливкових олій у світі.
- Лавандові поля: Лаванда не лише запах, але і смак – частина місцевої кулінарії.
- Страви з морепродуктів: Узбережжя Провансу відоме своєю свіжою рибою та морепродуктами, які використовуються у багатьох стравах.

Гастрооб'єкти:

- Місцеві ринки з фруктами, овочами та сиром.
- Винні тури та дегустації у виноробних будинках.
- Ресторани з традиційною провансальською кухнею, такими як рататуй та бугра.

Бордо, відоме своїми виноградниками та виноробними підприємствами, приваблює гостей своїми винними турами та дегустаціями. Гастрономічний туризм у Бордо також включає:

- Страви з гуски: Фоа гра – це класичний страва з регіону, який часто подається з бордоським вином.
- Шоколадні вироби: Бордо славиться своїми шоколадними майстернями, де можна спробувати різноманітні види цього ласощу.

Гастрооб'єкти:

- Екскурсії на винні ферми та дегустації найкращих бордоських вин.
- Ресторани з гастрономічними меню та широким вибором страв, що ідеально підходять до вин.
- Винні музеї та винні підземелля для ознайомлення з історією виноробства Бордо.

Ліон розташований в серці регіону Овернь. Це місто відоме своєю багатою кулінарною спадщиною та традиційними стравами:

- Бугра: Ліон вважається багателлю для гастрономічних експериментів, а його бугра – доказ цього.

- Сири: Регіон відомий своїми різноманітними видами сирів, такими як синтій та роблошон.

Гастрооб'єкти:

- Традиційні бістро та ресторани, що пропонують місцеві десерти, такі як праліне та бугенвіль.
- Місцеві гастрономічні екскурсії по ринках, де можна скуштувати місцеві смаколики.
- Кулінарні майстер-класи, де можна вивчити секрети приготування місцевих страв.

Регіон Ельзас на кордоні з Німеччиною славиться своїми традиційними стравами та винами:

- Штрудель: Ельзас відомий своїми вишуканими штруделі, які можуть бути солодкими або солоними.
- Біла капуста: Вона часто використовується в місцевих стравах, таких як шукрут та тарт фламбе.

Гастрооб'єкти:

- Відвідання виноробних господарств для дегустації вин, таких як ризлінг та гевюрцтрамінер.
- Ресторани з традиційними ельзаськими стравами, такими як фламкюш та вироби з фуа гра.
- Екскурсії до місцевих маркетів, де можна скуштувати сир мюнстер та інші місцеві делікатеси.

Париж, столиця Франції, не лише місто любові, але і гастрономічна столиця, де можна спробувати страви з усього світу. Тут можна знайти все: від традиційних бістрів до мішленівських ресторанів світового класу.

Гастрооб'єкти:

- Ресторани з міжнародною кухнею, що представляють кулінарні традиції з усього світу.
- Пекарні з паризькими випічками, такими як круасани та макарони.

- Експерсії до місцевих фуд-маркетів, де можна скуштувати французькі сирі та м'ясні десерти.

Шампань регіон Франції відомий насамперед своїми традиціями виноробства. Гастрономічний тур Шампань розкриє секрети ексклюзивних страв, а також розповість про продукти, які властиві тільки традиційній французькій кухні. Багато хто з них є ідеальним доповненням до чудових вин та шампанських, які створюються місцевими жителями. У той же час інші продукти можуть виступати як самостійні страви та частування.

Особливу увагу приділіть дегустації сирів Лангр та Шаурс (Langres та Chaource). А в місцевих кафе обов'язково спробуйте традиційну французьку випічку та кондитерські вироби.

Як бачимо, гастрономічний туризм у Франції відомий своєю різноманітністю та багатством, і кожен регіон країни пропонує унікальні кулінарні враження, які відображають місцеві традиції, інгредієнти та культурні особливості.

2.4. Аналіз послуг гастрономічного туризму на прикладі Бургундії

Бургундія є популярним регіоном як серед любителів гастрономічного туризму та місцевих вин, так і поціновувачів природних багатств регіону та пам'яток архітектури. Бургундія відома на весь світ своїми виноградниками та стравами місцевої кухні, при цьому не варто забувати і про мальовничі пасторальні краєвиди регіону - його гаї, таємничі ліси, струмки, виноградники і великі озера. Немає нічого кращого, ніж зарядитися енергією природи, вирушивши на пішу прогулянку в заповідник Морван або велосипедну прогулянку «Зеленим маршрутом» (Voie Verte) департаменту Сона та Луара. А розслабитися біля водної гладі в оточенні пейзажів, що утихомирюють, можна біля озера Сеттон, що знаходиться в департаменті Ньєвр.

Архітектурна спадщина регіону представлена такими пам'ятками, як замки Ансі-ле-Фран, Базош, Берзе-ле-Шатель, Корматен і Танле, абатствами Клюні, Фонтене, Понтіньї, такими містами мистецтва та історії, як Осер, Шалон-сюр-Сон,

Діжон, Ла-Шаріте-Сюр-Луар та Невер, знаменитою лікарнею у місті Бон під назвою Готель-Д'йю, а також величною базилікою Везле, внесеною до списку об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Обов'язково варто відвідати унікальний європейський проект спорудження середньовічного замку під назвою Геделон, гору Мон-Берве з її чудовими панорамами та розташованим поруч музеєм Бібракт, а також галльське місто-фортеця Алезія з музеєм «МюзеоПарк» (MuséoParc). Бургундія, без сумніву, зачарує вас багатством своєї спадщини та різноманітністю пам'яток.

Бургундія — це один із найвідоміших регіонів Франції, де гастрономічний туризм процвітає завдяки багатій кулінарній спадщині та видатному виноробству. Розглянемо детальніше основні аспекти гастрономічного туризму в Бургундії:

1. Виноробство. Бургундія славиться своїми виноградниками та виноробними підприємствами, які виробляють одні з найкращих вин у світі.

Основні виноробні райони Бургундії включають Шаблі, Кот-д'Ор, Кот-Шалонез, Маконе та Божоле. Кожен з них має свої особливості та відомі вина.

Головними сортами винограду в Бургундії є Піно Нуар для червоних вин і Шардоне для білих. Деякі з найбільш престижних вин Бургундії включають Романе-Конті, Шаблі, Мерсо та Божоле Нуво.

Відвідувачі можуть брати участь у винних турах, які включають дегустації, екскурсії виноградниками та підвалами, а також зустрічі з виноробами.

Район Кот-д'Ор включає Кот-де-Нюї та Кот-де-Бон, де виробляються одні з найкращих червоних і білих вин у світі. Регіон Шаблі відомий своїми білими винами з сорту шардоне, які мають характерний мінеральний смак. Регіон Маконне, де виробляються чудові білі вина з шардоне, такі як Пуйї-Фюїссе.

Виноробні пропонують екскурсії, де відвідувачі можуть ознайомитися з процесом виробництва вина, побачити виноградники та підвали, а також взяти участь у дегустаціях.

2. Кулінарні традиції. Бургундія відома своєю багатою та ситною кухнею, яка базується на місцевих інгредієнтах, таких як м'ясо, риба, овочі та сири. Гастрономічні подорожі до Бургундії не обходяться без дегустації равликів. Саме ця страва, на думку багатьох кулінарів, вважається візитівкою регіону. Равликів готують у

вершковому маслі з додаванням трав і спецій, завдяки чому їхнє м'ясо набуває ще більш яскравого смаку.

На окрему увагу заслуговують сири, які не менш популярні фірмової Діжонської гірчиці (Moutarde de Dijon). Найбільш відомими видами сирів є Епуас та Брія Савайяр (Époisses та Brie Savaiar). Їх можна придбати у спеціалізованих магазинчиках та лавках, які торгують різними делікатесами. Місцеві жителі Бургундії, як і у всій Франції, славляться своєю гостинністю та з великою теплотою ставляться до туристів, які приїжджають сюди з усього світу.

- Беф Бургіньон: Тушкована яловичина у червоному вині з овочами — одна з найвідоміших страв регіону.
- Ко Ко Ван (Coq au Vin): Курка, тушкована у вині з беконом, грибами та цибулею.
- Ескарго (Escargots de Bourgogne): Равлики, приготовані з часниковим маслом та травами.

3. Гастрономічні заклади. Бургундія багата на ресторани, від традиційних бістро до мішленівських закладів. У Бургундії багато висококласних ресторанів, які отримали визнання за свою високу якість і кулінарні інновації.

Традиційні бістро та кафе - заклади пропонують справжні бургундські страви у затишній атмосфері.

4. Місця для відвідування та гастрономічні об'єкти.

- Діжон: Столиця Бургундії, відома своїм гірчицею і багатою кулінарною історією. Тут можна відвідати ринки та численні ресторани.
- Бон: Місто, відоме своїми історичними винними льохами та знаменитим Готелем-Дьє, де проводяться винні аукціони.
- Ресторани: Бургундія має багато ресторанів з зірками Мішлен, де подають місцеві страви з високоякісними інгредієнтами.
- Фермерські ринки: Відвідування місцевих ринків, таких як Лез-Але в Діжоні, де можна скуштувати і придбати місцеві продукти.

5. Гастрономічні маршрути. Існує кілька спеціально розроблених маршрутів для туристів, які хочуть ознайомитися з гастрономічними та винними скарбами Бургундії.

- Route des Grands Crus: Маршрут, що проходить через найвідоміші виноградники регіону.
- Маршрути сиру: Дегустаційні тури по місцевим сироварням, де виробляються такі відомі сири, як Епуас (Epoisses) та Амуретт (Ami du Chambertin).

6. Гастрономічні фестивалі та події. Регіон проводить численні гастрономічні фестивалі та ярмарки, де туристи можуть скуштувати місцеві страви та вина.

- Винний фестиваль у Боні (Hospices de Beaune Wine Auction): Щорічний аукціон вин, що привертає винних любителів з усього світу.
- Фестиваль вина і гастрономії в Нюї-Сен-Жорж (Nuits-Saint-Georges Wine and Gastronomy Festival): Подія, де можна скуштувати найкращі вина регіону та насолодитися місцевими делікатесами.

7. Проживання. Бургундія пропонує різні варіанти проживання для туристів, від розкішних готелів до затишних гостьових будинків у виноградниках.

- Замки та маєтки: Багато замків пропонують ексклюзивне проживання з дегустаціями вин та кулінарними майстер-класами.
- Гостьові будинки: Місцеві будинки з історією, які пропонують гостям домашні страви та автентичну атмосферу.

Гастрономічний туризм в Бургундії забезпечує незабутні враження завдяки поєднанню вишуканої кухні, високоякісних вин та багатой культурної спадщини. Це ідеальний регіон для любителів гастрономії, які хочуть зануритися в справжню французьку кулінарну культуру.

Висновки до 2 розділу

Франція - одна з найбільш відвідуваних іноземними туристами країн світу. Її популярність як туристичної дестинації обумовлена багатьма чинниками, найбільш значущий їх – це французька культура. Французька кухня, як частина національної культури, відома у всьому світі, і тому гастрономічний туризм, будучи одним із нових напрямів у туризмі, що активно розвивається у Франції.

Французька кухня - це справжнє мистецтво, яке підтримується багатовіковою традицією, любов'ю до якісних продуктів та талантом кулінарів. Вона вважається однією з найпопулярніших та найвпливовіших кухонь у світі.

Виноробство Франції вважається одним з найпрестижніших та найвпливовіших у світі. Воно має багату історію, глибокі традиції та велику різноманітність стилів і сортів вина. Виноробство є не лише економічно важливою галуззю для країни, але й невід'ємною частиною французької культури та спадщини.

Гастрономічний туризм у Франції відкриє перед вами величезні можливості для вивчення культури та кулінарних традицій цієї країни. Не дарма щороку до Франції приїжджають тисячі туристів для знайомства із кулінарними традиціями країни.

Гастрономічний туризм в Бургундії пропонує унікальний досвід, що включає в себе високоякісні вина, вишукані страви та багату кулінарну спадщину. Відвідувачі можуть насолодитися різноманітними гастрономічними заходами, відвідуванням історичних місць і участю в кулінарних майстер-класах, що робить цей регіон обов'язковим для любителів їжі та вина.

РОЗДІЛ 3.

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ФРАНЦІЇ (НА ПРИКЛАДІ БУРГУНДІЇ)

3.1. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Франції (на прикладі Бургундії)

Бургундія, відома своєю виноробною традицією та багатою кулінарною спадщиною, стикається з рядом викликів, що можуть уповільнити розвиток гастрономічного туризму. На рис.3.1 представлено основні проблеми розвитку гастрономічного туризму Бургундії.



Рис.3.1. Проблеми розвитку гастрономічного туризму Бургундії

Джерело: Складено автором

Нижче розглянемо основні проблеми, з якими зіштовхується регіон:

1. Зміни клімату.

- Вплив на виноградарство. Зміни клімату можуть вплинути на якість та урожай винограду, що, в свою чергу, може знизити якість місцевих вин.
- Адаптація. Виробникам потрібно впроваджувати нові агротехнічні методи та інвестиції в дослідження для адаптації до кліматичних змін.

2. Інфраструктурні обмеження.

- Транспорт. Недостатня розвиненість транспортної інфраструктури може ускладнити доступ туристів до віддалених виноробних господарств та фермерських ринків.
- Житло. Обмежена кількість готелів та інших місць проживання в сільських районах може стримувати потік туристів.

3. Сезонність туризму. Більшість туристів приїжджають у пікові місяці, що призводить до нерівномірного розподілу доходів та навантаження на інфраструктуру.

4. Підтримка та розвиток традицій. Важливо зберігати традиційні методи виробництва вина та приготування страв, не втрачаючи при цьому конкурентоспроможність на сучасному ринку. Інтеграція новітніх технологій та методів, при цьому зберігаючи автентичність та традиції.

5. Конкуренція.

- Інші регіони: Конкуренція з іншими гастрономічними регіонами Франції та Європи.
- Маркетинг: Потреба у посиленні маркетингових стратегій та створенні унікальних туристичних пропозицій для залучення більшої кількості відвідувачів.

6. Підвищення кваліфікації персоналу

- Навчання. Необхідність у постійному підвищенні кваліфікації працівників туристичної та гастрономічної сфер.
- Залучення талантів. Проблема утримання та залучення молодих спеціалістів до роботи у регіоні.

7. Екологічні виклики

- Стійкий розвиток. Збільшення туристичного потоку може призвести до надмірного навантаження на природні ресурси та екосистеми регіону.
- Екологічні практики. Впровадження сталих практик у виробництві, переробці та обслуговуванні туристів.

8. Інформаційна доступність.

- Маркетинг та інформація: Недостатня поінформованість потенційних туристів про можливості гастрономічного туризму в Бургундії.
- Цифровізація: Потреба у створенні зручних онлайн-платформ для бронювання турів, екскурсій та майстер-класів.

Для подолання вищезазначених проблем необхідно вживати комплексних заходів, які включають адаптацію до кліматичних змін, розвиток інфраструктури, підтримку традицій та інновацій, а також активне просування регіону на міжнародному рівні.

Гастрономічний туризм у Бургундії має значний потенціал для подальшого розвитку, враховуючи багату культурну спадщину регіону, високоякісні продукти та вина, а також зростаючий інтерес до кулінарних подорожей. Основні перспективи розвитку гастрономічного туризму в Бургундії представлено на рис.3.2.

1. Розширення винного туризму. Створення нових і покращення існуючих винних маршрутів, які включають дегустації, екскурсії виноградниками та виноробними господарствами. Розробка тематичних винних турів, що охоплюють різні аспекти виноробства та історії регіону, включаючи органічні та біодинамічні вина.

2. Кулінарні школи та майстер-класи. Організація кулінарних майстер-класів для туристів, де вони можуть навчитися готувати традиційні бургундські страви під керівництвом місцевих шеф-кухарів. Відкриття кулінарних шкіл для довготривалого навчання як професійних кухарів, так і аматорів.

3. Гастрономічні фестивалі та події. Проведення нових гастрономічних фестивалів та заходів упродовж року, що привертатимуть туристів у міжсезоння.

Залучення міжнародних гастрономічних фестивалів, щоб підвищити світову популярність Бургундії.

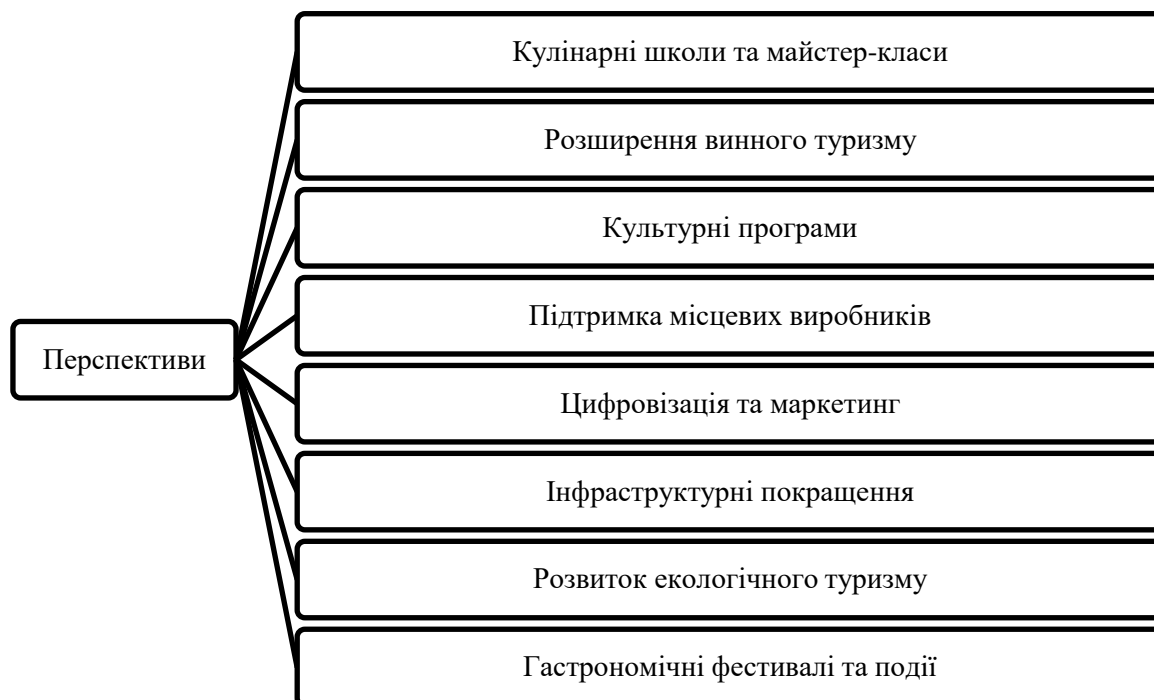


Рис.3.2.Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Бургундії

Джерело: Складено автором

4. Розвиток екологічного туризму. Інвестування у стійкі практики виноробства та сільського господарства, які приваблюють екосвідомих туристів. Організація турів, які акцентують увагу на органічні продукти та стійкі методи виробництва.

5. Інфраструктурні покращення. Покращення транспортної інфраструктури для полегшення доступу до віддалених виноробних господарств і фермерських ринків. Розвиток готельної інфраструктури, включаючи агротуристичні ферми та butik-готелі. Забезпечення доступності для людей з обмеженими можливостями.

6. Цифровізація та маркетинг. Створення зручних онлайн-платформ для бронювання гастрономічних турів, екскурсій та майстер-класів. Використання соціальних мереж і цифрового маркетингу для просування регіону серед молодих та технічно підкованих туристів.

7. Підтримка місцевих виробників. Заохочення співпраці між місцевими фермерами, рестораторами та виноробами для створення автентичних гастрономічних продуктів і турів. Підтримка та розвиток місцевих ринків та ярмарків, де туристи можуть купити свіжі місцеві продукти та скуштувати регіональні страви.

8. Культурні програми. Розробка туристичних програм, що поєднують гастрономічні враження з культурними заходами, такими як музичні фестивалі, художні виставки та історичні тури. Організація екскурсій до історичних пам'яток, пов'язаних з гастрономічною спадщиною регіону.

Отже, бачимо що Бургундія має всі необхідні передумови для успішного розвитку гастрономічного туризму, враховуючи її багату кулінарну спадщину, високоякісні продукти та вина, а також культурні ресурси. Вирішення поточних проблем та реалізація перспективних проектів можуть значно підвищити привабливість регіону для туристів з усього світу. Стратегія сталого розвитку, спрямована на підтримку традицій та впровадження інновацій, може забезпечити довгостроковий успіх Бургундії як провідного центру гастрономічного туризму.

3.2.Гастрономічні свята та фестивалі в Бургундії

Бургундія є одним з найвідоміших регіонів Франції щодо гастрономічних фестивалів і свят. Цей регіон славиться своєю багатою кулінарною спадщиною, виноробством та традиційними стравами. Через це він приваблює гостей з усього світу, які бажають насолодитися неперевершеним смаком та аутентичною атмосферою. Гастрономічні фестивалі у Бургундії створюють чудову можливість пізнати місцеву культуру через її кухню та вина, сприяючи тим самим розвитку туризму в регіоні.

У таблиці 3.1 представлено основні гастрономічні події Бургундії.

Гастрономічні свята та фестивалі в Бургундії

Назва фестивалю	Опис	Місце проведення	Час проведення
Les Trois Glorieuses	Триденний захід, що включає знаменитий винний аукціон у Готелі-Дьє, грандіозний бенкет і дегустації вин.	Бон	Листопад
Fête de la Gastronomie	Національне свято гастрономії, що святкується у всій Франції, включаючи Бургундію. Включає дегустації, кулінарні шоу та майстер-класи.	Всі міста регіону	Вересень
Fête du Vin Jaune	Фестиваль жовтого вина з дегустаціями, відвідуваннями виноградників та виставами.	Арбуа	Лютий
Saint-Vincent Tournante	Щорічне свято, присвячене святому покровителю виноробів, включає паради, дегустації та винні тури.	Різні села в Бургундії	Січень
Fête des Grands Vins de Bourgogne	Виставка великих вин Бургундії з дегустаціями та зустрічами з виноробами.	Бон	Листопад
Fête de la Choucroute	Фестиваль, присвячений квашеній капусті, з кулінарними шоу, дегустаціями страв і розважальною програмою.	Геввіллер	Вересень
Foire Internationale et Gastronomique de Dijon	Міжнародний ярмарок з акцентом на гастрономії, де представлені страви з різних куточків світу, кулінарні шоу та дегустації.	Діжон	Жовтень – Листопад
Festival International du Film Policier de Beaune	Хоча основний акцент фестивалю на кіно, під час заходу проходять численні гастрономічні події, зокрема дегустації та кулінарні шоу.	Бон	Квітень
Fête du Crémant et Tape-Chaudrons	Фестиваль, присвячений ігристому вину Crémant, включає паради, дегустації та традиційні гуляння з гучним биттям у котли.	Шаблі	Березень
Les Journées Gourmandes de Saulieu	Гастрономічний ярмарок із виставками місцевих продуктів, дегустаціями, кулінарними майстер-класами та конкурсами кухарів.	Сольє	Травень
La Paulée de Meursault	Це щорічне вино-свято, яке відбувається в селі Меурсо. Учасники збираються, щоб святкувати завершення виноробного сезону і спільно насолоджуватися винами регіону.	Меурсо	Квітень
Свято шоколаду Dijon	Це щорічне захід, присвячене усьому, що пов'язане з шоколадом. Відвідувачі можуть насолоджуватися дегустацією шоколадних страв та участю в майстер-класах.	Діжон	Жовтень

Свято сиру Chablis	У цьому місті Шаблі регулярно відбувається свято сиру, де можна скуштувати різні види місцевого сиру, супроводжуючи їх винами Бургундії.	Шаблі	Травень
Фестиваль вина у Божоле	Щорічний фестиваль, присвячений новому вину Beaujolais Nouveau, з дегустаціями та розвагами.	Божоле, Бургундія	Листопад

Джерело: Складено автором

Представлена таблиця 3.1 охоплює основні гастрономічні свята та фестивалі в Бургундії, які відображають різноманітність і багатство регіональної кулінарної культури. Кожен з цих заходів пропонує унікальні можливості для дегустації місцевих страв і вин, знайомства з традиціями та участі в культурних подіях.

Розглянемо гастрономічні свята та фестивалі в Бургундії:

1.Святкування Святого Вінсента. Це велике популярне свято, повне традицій, відзначає святого Святого Вінсента, покровителя виноградарів. Подія Saint-Vincent Tournaute присвячена святому Святому Вінсенту, покровителю виноградарів, і є можливістю продемонструвати традиції, пов'язані з місцевою культурою. Понад 50 років День Святого Венсана

Щороку ця подія на винну тематику організовується апелласьоном бургундських виноградарів в останні вихідні січня. Це можливість скуштувати унікальні вина.

2.Винний аукціон Hospices de Beaune. Ось уже кілька століть цей благодійний винний аукціон вин, вироблених маєтком Хоспіс де Бон, є найвідомішим у своєму роді у світі. [39]

Одночасно з цим престижним аукціоном проходять святкові вихідні, які привносять трохи тепла в холодну листопадову погоду.

3.Святкування Йоннського виноградаря. Кожного другого року, навесні, приїжджайте в Осер на подію Fleurs de Vigne. На берегах Йонни організовуються дегустації та розваги на тему вина.

На вихідних у четверту неділю жовтня в селі Шаблі святкують нове вино під час Fête des Vins. У програмі: знайомство з виноградарями та дегустація вин. Не кажучи вже про музичні розваги та процесію Confrérie des Piliers Chablisiens (братство вакханців) [39].

4. La Paulée i Côte Chalonnaise Marathon. La Paulée — це трапеза, яка проводиться на честь закінчення збору врожаю винограду, і є традицією у винограднику Бургундії. Назва походить від останнього черпака винограду, який пускають у прес, що символізує закінчення збору врожаю.

У Кот-Шалоне цю традицію перетворили на велику подію, яка поєднує вино, гастрономію та фотографію. La Paulée de la Côte Chalonnaise проходить цілими вихідними в Шалон-сюр-Сон, місті, де вперше було винайдено мистецтво фотографії.

Щороку навесні також відбувається винний марафон Côte Chalonnaise для святкових і спортивних вихідних серед різноманітних найменувань у цьому регіоні.

5. Le Printemps du Viré Clessé. Одне з найцінніших білих вин Бургундії, Viré-Clessé, відзначається щовесни під час святкових вихідних у селах Viré та Clessé, на півночі регіону Mâconnais.

Під час цієї події винороби будуть приймати відвідувачів у своїх підвалах, щоб дізнатися про свої вина та різноманітність «кліматів». Окрім дегустації вин, тут також проводяться ольфакторні майстер-класи та поєднання вина та їжі, а також розваги для дітей [39].

6. Le Mois des Climats. "Le Mois des Climats" проводиться на честь класифікації "кліматів" як Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Тут проводяться екскурсії, прогулянки, майстер-класи, дегустації та виставки тощо. Художники, асоціації та компанії по всьому регіону пропонують близько 80 різних заходів.

7. День Шардоне. Найбільш поширений сорт винограду на виноградниках Бургундії має своє власне свято. Очевидно, що це відбувається в селі Шардоне в Соні та Луарі, а також у віртуальній версії в соціальних мережах, щоб пристрасні любителі вина з усього світу могли разом насолодитися цими винами.

8. Музичні події. У винограднику Бургундії ви також знайдете деякі заходи, які пропонують поєднання музики та дегустації вина: фестиваль Musicaves у Givry,

Macon Wine Note, фестиваль Musique au Chambertin, присвячений Gevrey-Chambertin, фестиваль «De Bach à Bacchus» у Мерсо [39]

Ці події створюють унікальні можливості для туристів познайомитися з місцевою гастрономічною культурою та продуктами регіону Бургундія.

3.3.Розробка авторського гастрономічного туру Бургундією

Досліджуючи інформацію і стан справ в туристичній сфері було виявлено, що необхідне створення нового туристичного продукту в сегменті гастрономічного туризму Бургундію (Франція).

Концепція нового туристичного продукту сприятиме збільшення потоку туристів з гастрономічного туризму Бургундії на туристичному ринку України.

Подорож до Бургундії - це багатий коктейль з різних «складових», але які дуже добре доповнюють один одного і надають особливого смаку туру.

Різноманітна програма, велика кількість історичних та архітектурних пам'яток.

Тур розроблений на 9 днів та на 20 осіб. Назва туру – «Неперевершена Бургундія». Основною метою туру є відвідання гастрономічних об'єктів.

Споживачами даного туристичного продукту будуть жителі України. Екскурсанти різних статей, різного віку, середнього достатку. Особливий інтерес викликає у людей знайомство з гастрономічною складовою Бургундії.

Група туристів збирається у Львові на автовокзалі «Центральний», який знаходиться за адресою: вулиця Головна 219. О 05:00 вони виїжджають на автобусі до перетину українсько-польського кордону. Як вже було зазначено, вся наступна подорож відбуватиметься саме цим видом транспорту.

Картосхему маршруту можна переглянути на рис.3.3.

Місце початку і закінчення туру – Львів-Львів.

Час початку і закінчення туру – 05:00-23:30.

Перелік транспортних засобів, які будуть здійснювати перевезення туристів – автобус.

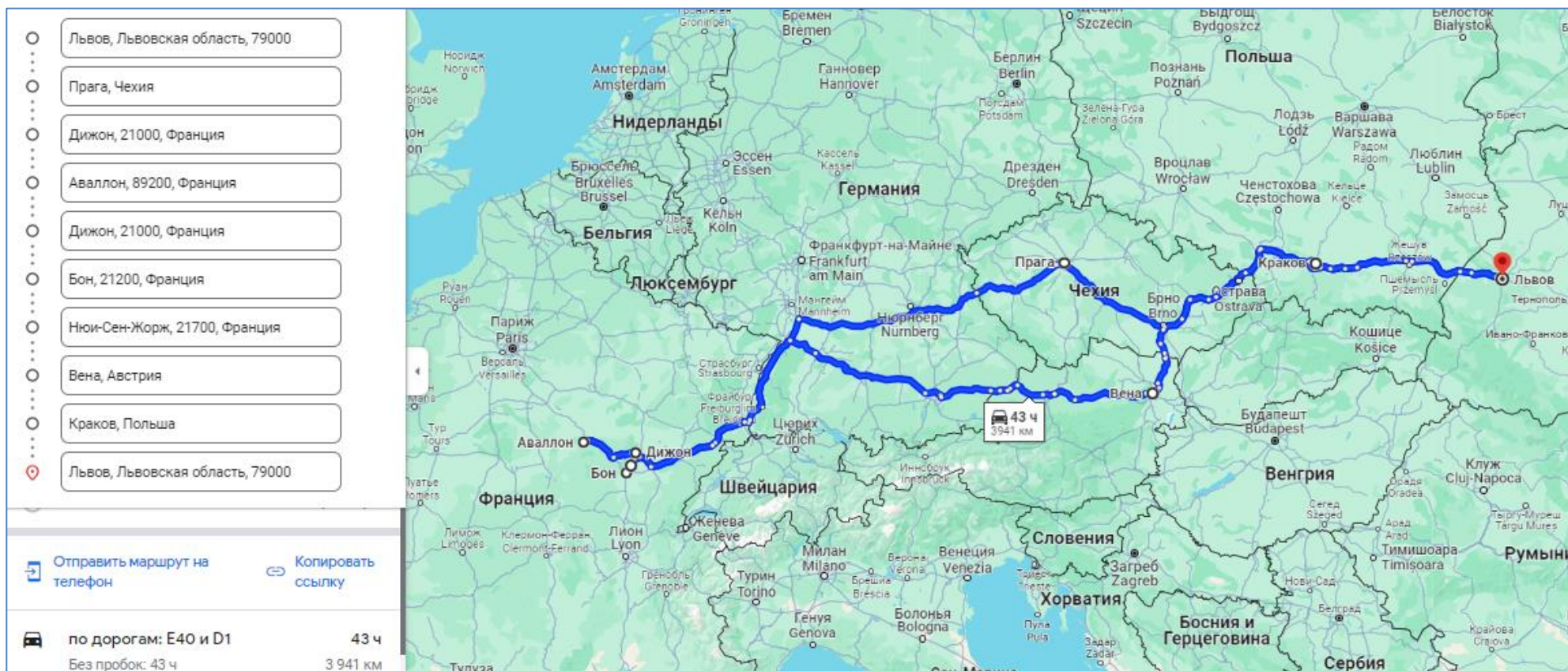


Рис.3.3. Картосхему маршруту гастрономічного туру Бургундією

Туристична програма

Тривалість туру: 10 днів / 9 ночей / 10 активних дні туру.

День 1	<p>Збір групи. Виїзд з Львова (рано). Переїзд в Прагу (Чехія). Поселення в готель. Оглядова екскурсія містом «Знайомство з містом над Влтавою». Екскурсі «Легенди Старого Міста». Вечеря в ресторані готельного комплексу (у вартість не включена). Вільний час.</p> <p style="text-align: right;"><i>Загальний кілометраж 900 км</i></p>
День 2	<p>Сніданок в ресторані готельного комплексу. Виселення з готелю. Переїзд в Діжон (Бургундія, Франція). Поселення в готель. Екскурсія по історичному центру Діжона з професійним гідом, відвідання головних визначних місць та музеїв. Вечеря в ресторані готельного комплексу (у вартість не включена). Вільний час.</p> <p style="text-align: right;"><i>Загальний кілометраж 900 км.</i></p>
День 3	<p>Сніданок в ресторані готельного комплексу. Переїзд в регіон Піно Нуар. Екскурсія до виноробних господарств в регіоні Піно Нуар. Дегустація бургундських вин, супроводжувана кав'ярними сирними платами. Повернення до Діжона та обід в місцевому ресторані. Кулінарний майстер-клас з приготування традиційних бургундських страв. Вільний час. Вечеря в ресторані готельного комплексу (у вартість не включена). Вільний час.</p> <p style="text-align: right;"><i>Загальний кілометраж 80 км</i></p>
День 4	<p>Сніданок в ресторані готельного комплексу. Переїзд до містечка Авалону. Екскурсія до міста Авалону та відвідування місцевого ринку зі свіжими місцевими продуктами. Кулінарний майстер-клас з місцевим шеф-кухарем, приготування страв на основі придбаних продуктів. Обід із приготованими стравами. Вільний час для прогулянок, відвідування музеїв або спостереження за місцевими майстрами. Повернення до готелю у м. Діжон. Вечеря в аутентичному місцевому бістро з традиційними бургундськими стравами. Вільний час.</p> <p style="text-align: right;"><i>Загальний кілометраж 100 км</i></p>
День 5	<p>Сніданок в ресторані готельного комплексу. Екскурсія до виноробних господарств в регіоні Піно Нуар.</p>

	<p>Дегустація бургундських вин, супроводжувана кав'ярними сирними платами. Повернення до Діжона та обід в місцевому ресторані. Вечера в ресторані готельного комплексу (у вартість не включена). Вільний час.</p> <p style="text-align: right;"><i>Загальний кілометраж 67 км</i></p>
День 6	<p>Сніданок в ресторані готельного комплексу. Екскурсія до міста Беауне, відомого своїми виноробними винами. Відвідування винних підприємств та дегустація вин. Обід в ресторані Беауне. Прогулянка виноградниками та відвідування історичних пам'яток міста. Вільний час для шопінгу та кав'ярні. Повернення в Діжон. Вечера в популярному ресторані зі стравами, які відзначені гідом Мішлен.</p> <p style="text-align: right;"><i>Загальний кілометраж 80 км</i></p>
День 7	<p>Сніданок в ресторані готельного комплексу. Переїзд до м. Бон. Ознайомча екскурсія Боном. Енологічна екскурсія до виробника вин у Боні. Обід у центрі Бона. Майстер-клас від професійного сомельє, як правильно дегустувати бургундські вина (запропонують 6-8 різних вин, щоб зрозуміти особливості та відчуття різниці). Відвідування іменитого та одного з найбільших винних льохів у Бургундії. Повернення в Діжон. Вечера в ресторані готельного комплексу (у вартість не включена). Вільний час.</p> <p style="text-align: right;"><i>Загальний кілометраж 40 км</i></p>
День 8	<p>Сніданок в ресторані готельного комплексу. Переїзд до Ньюї-Сент-Жорж. Відвідування льоху в селі Ньюї-Сен-Жорж. Дегустація однойменного вина - одного з найулюбленіших вин короля Людовіка XIV. Відвідування шато Кло де Вужо – місце народження бургундського вина. Обід у замку. Відвідування виробництва вина біля Givray-Chambertin. Відвідування сирної ферми та дегустація до 10 видів традиційних бургундських сирів. Повернення у Діжон. Вечера в ресторані готельного комплексу (у вартість не включена). Вільний час.</p> <p style="text-align: right;"><i>Загальний кілометраж 40 км</i></p>
День 9	<p>Сніданок в ресторані готельного комплексу. Виселення з готелю. Переїзд у Відень (Австрія). Поселення в готель. Екскурсія містом.</p>

	Вечеря в ресторані готельного комплексу (у вартість не включена). Вільний час. <p style="text-align: right;">Загальний кілометраж 800 км</p>
День 10	Сніданок в ресторані готельного комплексу. Виселення з готелю. Переїзд до міста Краків (Польща). Оглядова екскурсія «Легенди та історії Кракова». Перетин кордону. Орієнтовне прибуття до Львову 23.30. <p style="text-align: right;">Загальний кілометраж 821 км</p>

Джерело: Складено автором

Пакет послуг включає:

1. Проживання. Для учасників туру передбачене проживання у готельному комплексі.
2. Кваліфікований екскурсійний супровід по всьому маршруту.
3. Харчування. У вартість туру входять 7 сніданків.
4. Трансфер за маршрутом.
5. Адміністративний супровід групи.
6. Страхування туриста.

Додаткові витрати:

1. Харчування (крім сніданків).
2. Вхідні квитки в окремі об'єкти.

Також туристам будуть надані екскурсійно-інформаційні, організаційні послуги та кваліфіковану допомогу учасникам туру в межах договору про надання туристичних послуг та здійснює свої функції лише на підставі дозволу.

Висновки до 3 розділу

Бургундія, відома своєю виноробною традицією та багатою кулінарною спадщиною, стикається з рядом викликів, що можуть уповільнити розвиток гастрономічного туризму.

Для подолання проблем необхідно вживати комплексних заходів, які включають адаптацію до кліматичних змін, розвиток інфраструктури, підтримку традицій та інновацій, а також активне просування регіону на міжнародному рівні. Розробка стратегії сталого розвитку гастрономічного туризму дозволить Бургундії зберегти свою унікальність і привабливість для туристів у довгостроковій перспективі.

Бургундія має всі шанси стати ще більш популярним напрямком гастрономічного туризму завдяки своїм унікальним винним та кулінарним традиціям. Вирішення існуючих проблем та реалізація перспективних проектів допоможуть залучити більше туристів, підвищити їх задоволення від перебування у регіоні та сприяти стійкому економічному розвитку Бургундії.

Бургундія славиться своєю гастрономічною культурою і регулярно приймає різноманітні фестивалі, які відзначаються унікальними стравами, винами та місцевою кулінарною спадщиною. Ці фестивалі стають не лише можливістю смакувати місцеві делікатеси, але й можливістю поглибити знання про культуру і традиції Бургундії. Вони також привертають увагу гурманів та туристів з усього світу, що сприяє розвитку туризму в регіоні та популяризації його гастрономічної спадщини.

ВИСНОВКИ

Туризм займає лідируючі позиції у світі як одна з найбільш прибуткових і динамічно розвиваюча сфера. При ефективному державному управлінні сфера туризму виступає засобом вирішення багатьох економічних та соціальних проблем, і тому в багатьох країнах вона перетворилася на стабільну галузь, що розвивається.

Одним з найбільш перспективних і інтенсивно сфер туризму, що інтенсивно розвиваються в світі на сьогоднішній день є гастрономічний туризм.

За результатами проведеного дослідження ми можемо зробити наступні висновки:

1. З'ясовано сутнісні характеристики гастрономічного туризму та його місце в структурі туристичної діяльності. Мета гастрономічних турів - насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому ця мета не зводиться до того, щоб спробувати якесь рідкісне, екзотичне блюдо або перепробувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе традиції та звичаї місцевих жителів, їхню культуру приготування їжі. Гастрономічний тур як послуга – це щось більше, ніж просто подорож, оскільки він є добре продуманим комплексом заходів для дегустації традиційних у певній місцевості страв, і навіть окремих інгредієнтів, не що зустрічаються більше ніде у світі, які мають особливий смак.
2. Встановлено, що гастрономічні тури можна класифікувати за різними критеріями, такими як тип кухні, регіон, спеціалізація, тривалість та формат. Гастрономічних турів, але вони можуть поєднувати різні аспекти та елементи залежно від індивідуальних вподобань та потреб подорожуючих.
3. Практика засвідчує, що більшість країн світу можуть запропонувати цікаві гастрономічні маршрути. Гастрономічний туризм розвивається у всіх країнах світу, але у кожній країні існує своє бачення, своя кухня і свої підходи до його просування. В гастрономічному туризмі, як і в будь-якому іншому виді туризму, в кожному регіоні є країни, що приваблюють і приймають найбільшу кількість туристів. Світовий ресурсний потенціал для розвитку

гастрономічного туризму є дуже багатим і різноманітним, що дозволяє створювати унікальні та привабливі пропозиції для туристів з усього світу.

4. З'ясовано, що Франція - один з лідерів гастрономічного туризму Європі. Для цього вона має всі умови – найбільша по площі територія в Європі, вигідні фізико-географічне та економіко-географічне положення. Держава лежить у кількох природних зонах та кліматичних поясах, має різноманітні типи рельєфу, на культуру ряду регіонів впливають сусідні держави та малі етнічні групи. У цих умовах формується широка гастрономічна різноманітність. На сьогоднішній день практично кожна сфера життя суспільства піддається процесу глобалізації і це насамперед стосується економічно розвинених країн, до яких входить Франція. Проте традиційна кухня була і залишається найконсервативнішим елементом культури, що дозволяє розглядати її як один з найважливіших способів знайомства з локальними культурними традиціями. Розвиток гастрономічного туризму підтримується тим, що в межах країни гармонійно поєднуються умови для організації практично будь-якого виду туризму, що підвищує мотивацію потенційних туристів до вибору її як дестинацію.
5. Встановлено, що найбільша ресурсна база для організації гастрономічного туризму знаходиться на півдні країни – це регіони Нова Аквітанія, Окситанія, Овернь Рона-Альпи та Прованс-Альпи-Лазурний берег, де є гармонійне поєднання еготуризму з гастрономічним. Основні туристичні гастрономічні маршрути пропонуються саме у ці регіони. Однак, південь не вичерпує всіх можливостей Франції у цій галузі, величезний потенціал є та на півночі країни. У межах північних природних умов Франції формуються відмінні від південних типів господарства і, як наслідок, інша гастрономічна культура не менше привабливіша, ніж на півдні. Південні маршрути, пов'язані з вином та морепродуктами, що дублюються на півночі з використанням місцевих продуктів – пива, сидру, продукції тваринництва.
6. Встановлено, що Бургундія, відома своїми винами та кулінарною культурою, пропонує різноманітні гастропослуги для туристів. Бургундія славиться своїми

винами, особливо Піно Нуаром і Шардоне. Туристи можуть відвідати виноробні господарства, де проводяться дегустації різних сортів вин, ознайомитися з процесом виробництва вина та отримати експертні поради від виноробів. Бургундія має багату історію виноробства, і туристи можуть відвідати історичні винні підвали, де зберігаються вини величезного віку. Під час екскурсій туристи можуть оглянути винні підвали, дегустувати різні вина та дізнатися більше про їхню історію та виробництво. Бургундія також відома своїми місцевими продуктами, такими як сири, джеми, мед, спеції та багато іншого. Туристи можуть відвідати місцеві ринки та фермерські господарства, де можна купити ці свіжі та смачні продукти. Регіон пропонує безліч можливостей для туристів, які цінують вишукану кухню та вино.

7. Визначено, що в процесі розвитку гастрономічного туризму в Бургундія стикається з рядом викликів, що можуть уповільнити розвиток гастрономічного туризму: зміни клімату, інфраструктурні обмеження, сезонність туризму, підтримка та розвиток традицій, конкуренція. Для подолання даних проблем необхідно вживати комплексних заходів, які включають адаптацію до кліматичних змін, розвиток інфраструктури, підтримку традицій та інновацій, а також активне просування регіону на міжнародному рівні. Розробка стратегії сталого розвитку гастрономічного туризму дозволить Бургундії зберегти свою унікальність і привабливість для туристів у довгостроковій перспективі.
8. З'ясовано перспективи розвитку гастрономічного туризму в Бургундії значні завдяки багатій кулінарній та виноробній спадщині регіону. Реалізація цих перспектив потребує скоординованих зусиль з боку уряду, бізнесу та місцевої громади. Інвестиції в інфраструктуру, маркетинг, навчання персоналу та підтримку сталих практик можуть значно підвищити привабливість Бургундії для туристів з усього світу, сприяючи економічному зростанню та збереженню культурної спадщини.
9. Встановлено, що Бургундія, відома своїми винами, сирами, м'ясом та іншими вишуканими продуктами, має велику кількість гастрономічних фестивалів, які приваблюють туристів з усього світу. Ці фестивалі відображають багатство

кулінарної традиції регіону та надають можливість насолодитися його смаками та атмосферою. Тут відбуваються різноманітні заходи, від дегустацій вин до майстер-класів з приготування страв та вин. Такі фестивалі стають важливими подіями для місцевих жителів та основними маркерами культурного життя Бургундії.

10. Розроблений гастрономічний тур до Бургундії. Концепція нового туристичного продукту сприятиме збільшенню потоку туристів з гастрономічного туризму Бургундії на туристичному ринку України.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/> (дата звернення 31.04.2024)
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. №45. С.128-132.
3. Бут М., Фокін С., Кучеренко В. Винний туризм Чилі: сучасний стан, реалізація проектів, інновації, перспективи. *Економіка та суспільство*. 2023. №. 50.
4. Бут М. Г., Фокін С. П., Беркова О. П., Борисюк О. А. Подієвий туризм Німеччини: досвід для України. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : Географія*. Тернопіль, 2023. №1 (54). С. 148-157.
5. Винний та гастрономічний туризм : глобальні тренди та локальні практики : монографія. за наук. ред. Д.І.Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
6. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму URL: <http://www.worldfoodtravel.org> (дата звернення 31.04.2024)
7. Гастрономічні маршрути «Доріг вина та смаку Київщини»: цікавинки Яблунівського напрямку. URL: <https://kyivregiontours.gov.ua/blog/gastronomicni-marsruti-dorig-vina-ta-smaku-kiivsini-cikavinki-ablunivskogo-napramku> (дата звернення 31.04.2024)
8. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремих вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. *Торгівля і ринок України*. 2016. Вип. 39-40. С. 166-175.
9. Давидюк Ю. В., Горшкова Л. О. Гастрономічний туризм як перспективний напрям для розвитку індустрії гостинності в Україні. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. №. 4. – С. 5-13.
10. Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса: 2021, 136.
11. Дороги вина та смаку: у Київській області розвивають гастротуризм. URL: <https://kyiv.comments.ua/ua/news/life/travels/6855-dorogi-vina-ta-smaku-u-kiiivskiy-oblasti-rozvivayut-gastroturizm-foto.html> (дата звернення 31.04.2024)

12. Календарний план гастрономічних фестивалів України. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/kalendarnyj-plan-gastronomichnyh-festyvaliv-ukrayiny> (дата звернення 31.04.2024)
13. Карчевська М. О., Хмара М. А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Секція 1. Актуальні проблеми розвитку освіти в сфері туризму*. 2023. С. 42.
14. Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму // *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf. (дата звернення 31.04.2024)
15. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму. *Агросвіт*. 2018. № 20. 2018. С. 21 – 26.
16. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму. Київ : Знання, 2011. 334 с
17. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> (дата звернення 31.04.2024)
18. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм як фасилітатор змін для фізико-географічної області Київського Полісся. *Часопис картографії*. 2018.
19. Омельницька В. О., Омельницкая В. А. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*. 2018. Т. 1. №. 2 (20). С. 121-126.
20. Омельницька В. О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму. *Молодий вчений*. 2018. № 9 (61). С. 506 – 511.
21. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. URL: <http://www.worldfoodtravel.org>(дата звернення 31.04.2024)
22. Офіційні результати «Kyiv Food Travel Awards-2021». URL: <https://foodtravel.com.ua/ofitsijni-rezultaty-kyiv-food-travel-awards-2021/> (дата звернення 31.04.2024)
23. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*, 2015. № 5. С. 78–83.
24. Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гостротуризму на міжнародному туристичному ринку. *Ефективна економіка*. 2019. № 5.

25. Тучковська І. І., Полотай Б. Я. Особливості гастрономічного туризму у Франції. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки*. 2017. №. 53. С. 156-159.
26. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=8884>. (дата звернення 31.04.2024)
27. Як змінилась ситуація з туризмом у Києві за рік повномасштабної війни, розповіли в КМДА. URL: <https://suspilne.media/kyiv/436698-ak-zminilas-situacia-z-turizmom-u-kievi-za-rik-povnomasstabnoi-vijni-rozpovili-v-kmda/#:~:text=Про%20це%20йдеться%20у%20звіті,приїхали%201%2C02%20млн%20іноземців>. (дата звернення 31.04.2024)
28. Яхно Т. П., Мартинюк У. А. Перспективні напрями розвитку вітчизняного гастротуризму в умовах євроінтеграції. *Регіональна економіка*. 2020. №. 4. С. 98.
29. Bilan du tourisme en 2013. URL: <http://www.entreprises.gouv.fr> (дата звернення 31.04.2024)
30. Gastronomie: la carte de France des restaurant sétoi lésau Michelin URL:<http://www.slate.fr>(дата звернення 31.04.2024)
31. Gastronomic tourism in France guide. URL: <https://www.pariscityvision.com/en/gastronomy/guide> (дата звернення 31.04.2024)
32. Global Report on Food Tourism. URL: <http://www2unwto.org>(дата звернення 31.04.2024)
33. Good France. URL: <http://www.int.res.rendezvousenfrance.com>(дата звернення 31.04.2024)
34. Kesgin M. et al. Gastro-tourism well-being: the interplays of salient and enduring determinants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 2022. Т. 34. №. 9. С. 3253-3277.
35. Les attentes des clientele domestique à l'égard de l'hôtellerie et la restauration en France. URL: <http://www.fafih.com>(дата звернення 31.04.2024)

36. Nesterchuk I. et al. Gastronomic tourism: Features and development tools. *Linguistics and Culture Review*. 2021. Т. 5. №. S4. С. 1871-1885.
37. The World Food Travel Association URL: <https://worldfoodtravel.org> (дата звернення 31.04.2024)
38. Top Food Tourism Statistics URL: <https://www.jerseyislandholidays.com/food-tourism-statistics/#chapter-1> дата звернення 31.04.2024)
39. Top 10 wine-themed events in Burgundy. URL: <https://www.burgundy-tourism.com/discover-burgundy/vines-and-vineyards-of-burgundy/top-10-wine-themed-celebrations-in-burgundy/> дата звернення 31.04.2024)
40. UA.IGotoWorld.com – найбільший туристичний портал про Україну URL: <https://ua.igotoworld.com/> дата звернення 31.04.2024)
41. United Nation World Tourism Organizations URL: <https://www.unwto.org> дата звернення 31.04.2024)
42. Yayla Ö., Özgür Göde M., Ekincek S. Global palates: unraveling digital nomads' culinary journeys and gastro-tourist profiles. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*. 2024.