

УДК 338.483

Бородаєвський К.А.¹, Зацепіна Н.О.²

¹ студ. гр. МТЕ-112 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. пед. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИННО-ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ФРАНЦІЇ

Винно-гастрономічний туризм – це відносно новий напрям туризму для України. Проте він отримав досить інтенсивний розвиток та здобув неабияку популярність у світі, зокрема в Європі. Саме цей вид туризму дає змогу не лише ознайомитися з окремими популярними DESTINATIONAMI, а й відчутися національний колорит країни через призму її кулінарних традицій. Тобто, винно-гастрономічний туризм являє собою мандрівки країнами та континентами, метою яких є дегустація страв та напоїв, ознайомлення з особливостями місцевої кухні та культурою споживання страв чи напоїв.

Варто окреслити особливості організації винно-гастрономічних турів, головними серед яких є:

- можливість поживати й урізноманітнити туризм, оскільки це надійний спосіб привернути туристів в уже знайомі їм країни та регіони;
- всесезонний характер подорожей;
- більша можливість дізнатися про повсякденне життя, історію та культуру країни – набагато більше, ніж в класичних екскурсійних подорожах;
- можливість знайомитися з цікавими людьми, які тривалий час займаються виготовленням вин, пива, сирів, вирощуванням винограду, ягід та фруктів;

- дегустування національних продуктів та напоїв;
- участь в кулінарних майстер-класах;
- відвідування гастрономічних фестивалів та кулінарних шоу;
- тривалість гастрономічного туру – від вікенду до повноцінних двох тижнів;
- широкий діапазон цін на гастрономічні тури.

Французька кухня є однією з найвизначніших у світі поряд з іспанською та італійською. У кожному регіоні Франції є свої рецепти і фірмові страви, які роблять французьку гастрономію різноманітною та цікавою для гурманів. Належачи до нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО, французька їжа є частиною національної ідентичності країни. Особливостями французької кухні можна назвати те, що широко й активно використовуються для приготування страв вино, лікери, коньяк. А також, що молочні продукти вживаються рідше, ніж в інших країнах Європи. Виняток – сир і страви з нього – це обов'язковий «аперитив» перед десертом. Франція виробляє приблизно чверть від загального обсягу у виробництві сиру в Європі. Кожен француз на рік з'їдає 30 кг. Також варто відзначити сирні суфле з різними начинками й омлети, соуси – обов'язкова частина французької кулінарної програми. Всього в країні налічується понад 3000 видів соусів, використовуються досить широко спеції.

Регіональна французька кухня, у свою чергу, поділяється на: ельзаську, бургундську та овернську. Візитною карткою ельзаської кухні є паштети і м'ясне рагу по-рейнськи. Найбільш відомий ельзаський паштет із гусячої печінки (foie gras). Бургундська кухня відображає вибір страв і спосіб їхнього готування, характерні для провінції Бургундія. Це переважно страви з яловичини, устриць, річкової риби (щука, окунь, короп, лин), ягід (смородина). Широко відома страва «м'ясо по-бургундськи», а також бургундські вина. Овернська кухня відображає вибір страв і способи їхнього готування, прийняті в провінції Овернь. Характеризується стравами з річкової риби (форель, сьомга), грибів (білі, лисички, грузді), овочів (бобові), ягід (малина, чорниця). Найбільш відома страва цієї кухні – сочевичний суп (soupe auvergnate). Славиться також глазурованими каштанами й настойкою Сюз (Suze).

В цілому для кухні Франції характерні достаток і різноманітність, доповнені чуйним слідування рецептурам і використанням виключно свіжих якісних продуктів. І відпочинок у Франції – кращий спосіб у цьому переконатися. Серед найпопулярніших виноробних регіонів Франції – Бордо, Бургундія, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс. Кожен із них розділений на субрегіони та апелласьйони.

Найпопулярнішим у Бордо є регіон Медок. Тут щорічно виробляється більше 112 млн пляшок вина, з яких дві третини в апелласьйонах О-Медок і

Медок. Тут розміщені 4 найзнаменитіші виноробні Франції – шато Латур, шато Марго, Мутон Ротшильд і шато Лафіт. Більшість виноградників та виноробних підприємств відкриті для відвідання туристами. Саме тут розміщено й більшість центрів винотерапії. Бургундія – не менш популярний регіон, проте не всі господарства приймають туристів. Найпопулярнішими є чисельні шато Шаблі, Кот-де-Бон та Божоле. По всій Бургундії, в третій четвер листопада, проходить відоме свято Божоле Нуво, що збирає туристів з усього світу. Регіон Шампань щороку реалізує 300 млн пляшок шампанського та вважається найбагатшим виноробним регіоном Франції. Найпопулярнішими є екскурсії та дегустації в Реймсі. Для туристичних відвідувань відкриті фабрики шампанських вин «Поммері», «Теттінгер», «Руінар» та «Піппер-Хайдсік»

Проаналізувавши сучасний стан винно-гастрономічного туризму Франції, можна виділити чотири основні ареали його інтенсивного розвитку. Територіально вони майже співпадають з адміністративними та виноробними регіонами Бордо, Бургундії, Провансу та Шампані. Також саме ці регіони лідирують у фестивальному та навчальному туризмі Франції. Таким чином, французький досвід може бути ефективно використаний в Україні в напрямі розробки різноманітних програм державної підтримки туризму, врегулювання стандартів якості продукції, інформаційного забезпечення для туристів та розвитку необхідної туристичної інфраструктури.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Особливості розвитку гастрономічного туризму Франції. - Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/petlin5.htm (дата звернення: 04.02.2024).
2. Винний та гастрономічний туризм франції. - Режим доступу: <https://internationalconference2014.wordpress.com.htm> (дата звернення: 04.02.2024).
3. Гастрономічні особливості Франції. - Режим доступу: <http://svitmandr.com.ua> (дата звернення: 04.02.2024).