

УДК 640.43(44)

Рудай В.Р.¹, Віндюк А.В.²

¹ студ. гр. МТЕ-110 НУ «Запорізька політехніка»

² д-р пед. наук, проф. НУ «Запорізька політехніка»

РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У ФРАНЦІЇ

Ресторанне господарство у Франції відіграє ключову роль у світовій гастрономічній культурі та є важливим компонентом національної ідентичності. З давніх часів Франція славилася своєю кухнею, і розвиток ресторанного бізнесу у цій країні має довгу та цікаву історію.

Історія ресторанного господарства у Франції сягає свої корені в середньовіччя, коли почали з'являтися перші гостьові дома, де подорожні могли придбати їжу та напої. Протягом XVIII століття ці гостьові дома почали перетворюватися у справжні ресторани, де подавалися різноманітні страви. У цей період у Франції з'явилися такі видатні заклади, як «Le Grand Vefour» у Парижі, заснований у 1784 році.

Протягом XIX століття ресторанне господарство у Франції зазнало подальшого розквіту. У цей період виникло багато знаменитих ресторанів, які досі славляться своєю кухнею та обслуговуванням. Наприклад, «La Tour d'Argent» у Парижі, що відомий своєю французькою кухнею та видатними кулінарними традиціями [1].

У XX столітті ресторанне господарство у Франції продовжило свій розвиток, зокрема, почало використовувати нові технології та кулінарні тенденції. З'явилися нові концепції ресторанів, від бістро до вишуканих ресторанів зі зірками Мішлен. Французькі шеф-кухарі продовжують бути в центрі уваги світової гастрономії, відтворюючи традиційні рецепти та експериментуючи зі смаками та інгредієнтами.

Сучасне ресторанне господарство у Франції є різноманітним та динамічним сектором господарства, що відображає культурне різноманіття та кулінарні впливи. Завдяки своїй багатій історії, традиціям та інноваціям, воно продовжує займати провідну позицію у світі гастрономії.

Франція розташована на перехресті торгових шляхів, що сприяло обміну кулінарними традиціями та появі нових рецептів [2].

Сприятливий клімат країни дозволяє вирощувати різноманітні продукти харчування, що дає широкий простір для кулінарної творчості.

Їжа для французів – це не просто засіб втамувати голод, а й важлива частина життя, що супроводжується ритуалами та має глибоке культурне значення.

Щорічно мільйони туристів приїжджають до Франції, щоб не лише насолодитися красою країни, але й скуштувати її знамениті страви.

Отже, ресторанне господарство Франції – це не просто сукупність закладів харчування. Це феномен, що поєднує в собі багату історію, вишукану кухню, щире гостинність та неповторну атмосферу. Французька кухня історично відігравала важливу роль у формуванні культурного образу країни та впливало на гастрономічні тенденції світового масштабу. З появою нових технологій, зміною смаків і соціальних уподобань, цей сектор продовжує еволюціонувати, але його коріння та вплив залишаються вкоріненими у багатій історії Франції.

Розмір та різноманітність ресторанного господарства Франції дозволяє задовільнити потреби різних категорій споживачів, включаючи бюджетний, середній та розкішний сегменти. Розвиток ресторанного господарства країни сприяє зростанню економіки в цілому, створює нові робочі місця та сприяє розвитку інших секторів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Тучковська І. І. Особливості гастрономічного туризму у Франції / І. І. Тучковська, Б. Я. Полотай // Вісник Львівського торговельно-

економічного університету. Економічні науки. – 2017. – Вип. 53. – С. 156-159. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_ekon_2017_53_29 (дата звернення: 18.02.2024)

2. France's Summer Tourist Numbers Surpassed Pre-Pandemic Levels in 2022. Режим доступу: <https://www.schengenvisainfo.com/news/frances-summer-tourist-numberssurpassed-pre-pandemic-levels-in-2022/> (дата звернення: 19.02.2024)