

УДК 394.12

Марченко А.В.

адміністратор ресторану «Four Seasons», м. Марсель, Франція

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ НА ПІВДНІ ФРАНЦІЇ

Південь Франції є справжнім раєм для гастрономічних туристів. Цей регіон, який охоплює Прованс, Лазурний берег та Лангедок, пропонує надзвичайне різноманіття страв і продуктів, відомих на весь світ своїм автентичним смаком і неповторними традиціями приготування. Гастрономічний туризм у цьому регіоні став невід'ємною частиною культурного досвіду, де їжа є не просто джерелом задоволення, а й способом пізнання історії та способу життя Франції [1].

Основним напрямком гастрономічного туризму на півдні Франції виступає Прованс. Прованс називають землею ароматів і смаків. Прованс, з його лавандами, оливковими гаями та сонячними виноградниками, пропонує гостротуристам відчувати неповторні аромати та смаки регіону. Кухня Провансу славиться своєю легкістю та свіжістю інгредієнтів. Тут домінують овочі, риба, оливкова олія та трави, такі як чебрець, розмарин і базилік. Основні страви регіону включають:

- рататуй – популярна овочева страва, що готується з баклажанів, помідорів, кабачків та перців;
- буябес – знаменита прованська рибна юшка, яка є символом марсельської кухні;

– тапенада – паста з оливок, каперсів та анчоусів, яку подають як закуски з хлібом або крекерами.

Відвідувачі Провансу також можуть насолодитися поїздками на місцеві ринки, де пропонуються свіжі продукти, оливкова олія і місцеві вина, а також дегустаціями на фермах, де виробляють сир та мед.

Лазурний берег, або Французька Рив'єра, відомий не тільки своїм розкішним стилем життя, але й багатою кулінарною спадщиною. Тут кухня поєднує традиції морепродуктів із місцевими продуктами Провансу. Місцеві ресторани, зокрема в Ніцці, Каннах та Монако, пропонують чудові дегустації страв, що гармонійно поєднують французьку витонченість із середземноморськими традиціями. Лазурний берег славиться салатом «Нісуаз» (відомий у всьому світі салат із тунця, анчоусів, яйця, оливок та овочів), «Піссаладьер» (традиційний прованський пиріг з карамелізованою цибулею, анчоусами та оливками), середземноморськими устрицями та морськими делікатесами, які можна скуштувати прямо на узбережжі або на місцевих ринках [2].

Лангедок-Русійон – це найбільший винний регіон Франції, відомий своїм багатим винним асортиментом. Винні тури, які включають відвідування старовинних замків та виноробень, є обов'язковою частиною гастрономічного туризму в цьому регіоні. Крім вина, Лангедок пропонує низку кулінарних делікатесів:

- кассуле – смачна і поживна страва з білої квасолі, качки та ковбасок;
- камаргський рис – особливий вид рису, вирощеного в дельті річки Рона;
- гарігуетт – місцевий сорт полуниці, який славиться своїм насиченим ароматом.

Лангедок також відомий своїми винагородженими винами, такими як Minervois, Corbières та Picpoul de Pinet, які пропонуються до страв регіону.

Різноманітні фестивалі та ярмарки є невід'ємною частиною гастрономічного туризму на півдні Франції. Туристи можуть відвідати такі події, як:

- фестиваль трюфелів у Ришранч (Прованс), де можна скуштувати та придбати цей рідкісний делікатес;
- свято вина та збору винограду в Лангедоку, яке дає можливість туристам стати частиною процесу збору винограду та спробувати молоде вино;
- фестиваль лаванди у Валансолі, який не лише знайомить із культурою вирощування лаванди, але й пропонує лавандовий мед, сир і випічку.

Винний туризм є окремим і дуже популярним напрямком гастрономічного туризму. У Південній Франції розташовано безліч виноробень, які пропонують екскурсії та дегустації. Регіони Лангедок і Прованс відомі своїми рожевими та червоними винами, а також витриманими сортами, які чудово поєднуються зі стравами місцевої кухні [3].

Гастрономічний туризм має великий вплив на економіку півдня Франції. Завдяки високому попиту на автентичні продукти, місцеві фермери та виробники мають можливість розвивати свої підприємства та популяризувати французьку кулінарну спадщину. Туристи з усього світу відвідують цей регіон, щоб насолодитися унікальними смаками, що сприяє розвитку інфраструктури, ресторанів і готелів.

Вартість гастрономічного туру до Франції з України в 2024 році варіюються залежно від програми туру, рівня комфорту та тривалості. Наприклад, кулінарні тури до Провансу тривалістю 6 ночей можуть коштувати приблизно \$3,550, що включає проживання, сніданки, обіди та вечері з вином, кулінарні майстер-класи та екскурсії до виноробень і ринків. Аналогічні тури в регіон Бретань коштують близько \$3,750 за 7 ночей з включеними екскурсіями до історичних місць, відвідуванням рибних ринків і фермерських господарств.

Загалом, ціни на гастрономічні тури залежать від маршруту, обраних локацій та додаткових послуг, таких як відвідування ресторанів високого класу або ексклюзивних виноробень [4].

Південь Франції – це не лише мальовничі пейзажі, багата історія та культура, але й гастрономічна столиця, яка пропонує надзвичайне кулінарне різноманіття. Гастрономічний туризм тут – це можливість відчути справжній

смак Франції, відвідати виноробні, скуштувати місцеві делікатеси та стати частиною автентичних кулінарних традицій. Південь Франції запрошує у подорож, де кожен шматочок їжі та ковток вина відкривають нові горизонти смакових відчуттів та глибше розуміння французької культури.

Список використаних джерел:

1. Лебедєва О. В. Гастрономічний туризм як важлива складова туристичної галузі України. *Економіка і управління туристичними підприємствами*. 2020. С. 123–130.
2. Authentic Culinary Tour of Provence. URL : <https://www.theinternationalkitchen.com/program/cooking-holiday-in-france-cuisine-culture-of-provence/>
3. Петренко В. І. Особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Вісник Київського національного університету туризму*. 2022. С. 89–95.
4. Travel Fever Tours. URL : <https://www.travelfevertours.com/farm-to-table-gas>.