

Карпатський національний університет імені Василя Стефаника

Факультет туризму

Кафедра туризмознавства і краєзнавства

ДИПЛОМНА РОБОТА

на здобуття ступеня вищої освіти «Магістр»

на тему: «ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК СКЛАДОВА РИНКУ
ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ФРАНЦІЇ»

Виконав: студент II курсу, групи Тм-22
спеціальності 242 «Туризм і рекреація»

(шифр і назва спеціальності)

Грижак М.В.

(прізвище та ініціали студента)

Керівник: д.е.н., проф. Перемозова І.В.

(прізвище та ініціали)

Рецензент: к.п.н., доц. Польова Л.В.

(прізвище та ініціали)

Івано-Франківськ - 2025 р.

АНОТАЦІЯ

Дипломна робота присвячена комплексному дослідженню гастрономічного туризму Французької Республіки як сучасного напрямку туристичної діяльності, що поєднує кулінарну спадщину, культурні традиції та інноваційні підходи до формування туристичного продукту. У роботі розглянуто основні підходи до визначення поняття гастрономічного туризму, його місце в системі туристичних послуг, а також різноманітні класифікації гастрономічних ресурсів, що включають природні, культурні, історичні та виробничі компоненти. В другому розділі розкрито особливості Французької Республіки як провідної світової гастрономічної дестинації. Визначено географічну структуру гастрономічних регіонів, розкрито специфіку регіональних кулінарних традицій, проаналізовано механізми імплементації гастрономічних ресурсів у туристичні продукти, включаючи брендovanі маршрути, фестивалі, гастрономічні музеї, винні тури та політику охорони кулінарної спадщини. У третьому розділі розглянуто ключові проблеми та сучасні тренди у розвитку гастрономічного туризму у Франції, такі як сталий розвиток, локальність продуктів, цифровізація туристичних сервісів, гастрономічна освіта та екотуристична інтеграція. Запропоновано напрями та інструменти імплементації французького досвіду в українських умовах із врахуванням національного потенціалу та туристичних можливостей.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОТУРИЗМУ	8
1.1 Огляд основних підходів до визначення поняття гастрономічного туризму	8
1.2 Класифікація гастрономічних туристичних продуктів	13
1.3 Методи дослідження	17
РОЗДІЛ 2. ФРАНЦУЗЬКА РЕСПУБЛІКА ЯК ДЕСТИНАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	20
2.1 Географія гастрономічних регіонів Французької Республіки	20
2.2 Регіональні особливості французької національної кухні	27
2.3 Імплементация французьких гастрономічних ресурсів в туристичний продукт на сучасному етапі	39
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	59
3.1 Ключові проблеми та актуальні тренди розвитку гастрономічного туризму у Французькій Республіці	59
3.2 Напрямки та інструменти імплементації зарубіжного досвіду розвитку гастрономічного туризму в умовах України	66
ВИСНОВКИ	71
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	74
ДОДАТКИ	81

ВСТУП

Актуальність теми дослідження в умовах України обумовлена кількома взаємопов'язаними чинниками стратегічного, економічного та культурного характеру. Франція є одним із світових лідерів у сфері гастрономічного туризму, де кухня перетворена на повноцінний туристичний продукт, інструмент територіального брендингу. Для України, яка перебуває в умовах воєнних викликів, повоєнного відновлення та європейської інтеграції, вивчення французького досвіду відкриває можливості для формування конкурентоспроможної моделі розвитку гастрономічного туризму як важливої складової відновлення туристичної галузі та економіки загалом.

Французький досвід демонструє, як гастрономічні ресурси – традиційні продукти, регіональні страви, виноробство, фермерські ярмарки, кулінарні фестивалі – можуть бути системно інтегровані в туристичні маршрути, маркетингові стратегії та державну політику підтримки регіонів. Для України, що має надзвичайно багату та різноманітну кулінарну спадщину (борщ, галушки, банош, локальні сири, крафтові напої, регіональні кухні Галичини, Поділля, Закарпаття тощо), французька модель є практичним орієнтиром, як перетворити розрізнені гастрономічні ініціативи на цілісну систему гастрономічного туризму з доданою вартістю для місцевих громад.

Досвід Франції також показує, як через гастрономію можна стимулювати розвиток сільських територій, зберігати традиційні технології виробництва, підтримувати локальні бренди та формувати стійкі туристичні потоки не лише у великих містах, але й у провінційних регіонах. Це особливо важливо для українських регіонів, які потребують нових моделей розвитку, збереження людського потенціалу та створення робочих місць.

Актуальність теми також посилюється культурно-ідентифікаційним виміром. Франція демонструє, як гастрономія може бути визнана елементом нематеріальної культурної спадщини і водночас працювати як інструмент національної ідентичності та міжнародного іміджу. Для України, яка активно

утверджує власну культуру у світі, переосмислення ролі гастрономії через призму французького досвіду сприятиме формуванню сучасного іміджу української кухні та її позиціонуванню на міжнародних ринках, а також підготовці якісної доказової бази для включення окремих українських гастрономічних практик до переліків нематеріальної спадщини.

Дослідження розвитку гастрономічного туризму у Франції в умовах України є актуальним, оскільки дає можливість: виокремити ефективні інструменти державної політики, маркетингу та менеджменту гастрономічного туризму; адаптувати французькі підходи до українських реалій з урахуванням воєнних і повоєнних викликів; сформулювати рекомендації для органів влади, туристичного бізнесу та місцевих громад щодо розвитку гастрономічного туризму як одного з драйверів відновлення та сталого розвитку України.

Об'єктом дослідження є ринок гастрономічного туризму у Французькій Республіці.

Предметом дослідження є реалізація туристичного потенціалу гастрономічних ресурсів Франції на сучасному етапі, стримуючі фактори та актуальні тенденції розвитку ринку гастрономічного туризму, перспективи та інструменти імплементації зарубіжного досвіду розвитку гастрономічного туризму в умовах України.

Метою дипломної роботи є розробка теоретичних положень та практичних рекомендацій щодо підвищення ефективності функціонування національного ринку гастрономічного туризму із залученням кращих світових практик.

Досягнення поставленої мети передбачає вирішення наступних дослідницьких завдань:

- розглянути основні підходи до визначення гастрономічного туризму та класифікації його продуктів;
- проаналізувати географію французьких гастрономічних регіонів;
- дослідити регіональні особливості французької національної кухні;

- проаналізувати французький досвід імплементації гастрономічних ресурсів в туристичний продукт;
- розглянути ключові проблеми та актуальні тренди розвитку гастрономічного туризму у Французькій Республіці;
- сформулювати рекомендації щодо напрямків та інструментів імплементації зарубіжного досвіду розвитку гастрономічного туризму в умовах України.

Огляд попередніх результатів з досліджуваної проблеми. Аналіз різнопланової наукової літератури, офіційних статистичних ресурсів, професійних видань та інформаційних платформ дає можливість сформувати комплексне уявлення про сучасний стан та тенденції розвитку гастрономічного туризму у Франції як світового лідера на ринку. У працях українських дослідників Д. Басюк [1], О. Дишкантюк та К. Власюк [2], О. Жданова та Н. Кравченко [3], Н. Підгірної, Г. Єремії та М. Хникіної [7] розкривається сутність гастрономічного туризму як інтегрованого явища на перетині культури, економіки, гастрономії та туризму. Зарубіжні підходи до визначення гастрономічного туризму та актуальних тенденцій його розвитку проаналізовані на основі праць E. Ashleigh, P. Eerang, K. Sangkyun, S. Ian [11], C. Cointreau [15], O. Gerfissi, O. El Amin, O. El Idrissi [36], C. Hall, R. Mitchell [39], M. Raymond [57].

Практичне значення одержаних результатів. Результати дослідження, узагальнені висновки та сформульовані рекомендації можуть бути використані для планування та реалізації заходів із розвитку гастрономічного туризму в Україні, удосконалення державної та регіональної туристичної політики, підвищення атрактивності українських територій і формування конкурентоспроможного туристичного продукту на основі кращих практик Франції. Результати дослідження дозволяють суб'єктам ринку туристичних послуг отримати чіткі інструменти для підвищення конкурентоспроможності, прибутковості та якості туристичного продукту. Узагальнений в роботі теоретичний та аналітичний матеріал може стати підґрунтям для подальших наукових досліджень.

Апробація результатів роботи. Ключові теоретичні положення та основні висновки, отримані в результаті дослідження, були представлені на Звітній науковій конференції студентів університету за 2024 рік.

Структура дипломної роботи. Дипломна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (68 позицій), додатків. В роботі використано 15 таблиць.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОТУРИЗМУ

1.1 Огляд основних підходів до визначення поняття гастрономічного туризму

В епоху, коли ентузіасти подорожей дедалі більше шукають автентичних та захопливих вражень, гастрономічний туризм став унікальним способом знайомства з культурою та традиціями держави через її їжу. Як результат, концепція гастрономічного туризму з роками набула популярності, формуючи сприйняття людьми світової кулінарної сцени.

Як випливає з назви, гастрономічний туризм – це сучасна форма подорожей світом, де люди подорожують, щоб скуштувати культурне різноманіття через національні кухні. Цей процес включає широкий спектр заходів, зокрема відвідування пивоварень, місць з їжею, дегустацію місцевих страв та участь у кулінарних майстер-класах або фестивалях їжі. Деякі туристи надають перевагу прогулянкам місцевими продуктовими ринками як способу знайомства з кулінарними традиціями, історією та культурою держави чи народу.

Кулінарний туризм та гастрономічний туризм часто використовуються як взаємозамінні для опису сучасних туристичних вражень, зосереджених на кулінарних заняттях. Однак ці два терміни мають незначні відмінності, які варто зазначити.

Кулінарний туризм більше зосереджений на кулінарних аспектах місцевої кухні, включаючи різноманітність страв, техніки приготування, фестивалі їжі та події, пов'язані з їжею. І навпаки, гастрономічний туризм підкреслює ширший контекст культури харчування, включаючи історію, традиції, сільськогосподарські практики та загальний гастрономічний досвід.

По суті, кулінарний туризм зосереджений на самій їжі, включаючи її смак, презентацію та кулінарні техніки, тоді як гастрономічний туризм наголошує на кулінарних виразах як засобі розуміння культури та способу

життя. Наприклад, вживання голландської їжі – це спосіб зануритися в культуру Амстердама, або дегустація берлінських делікатесів – це метод глибшого пізнання Німеччини.

Гастрономічний туризм пропонує низку переваг для туристичної галузі, громад та мандрівників. Туристи мають змогу здобути унікальний культурний досвід через відвідування закладів харчування, місцевих ринків та пивоварень, а також куштуючи різноманітні страви. Мандрівники отримують уявлення про унікальні місцеві культури через їжу, отримуючи уявлення про культурні традиції, цінності, історію та спосіб життя.

Іншим важливим фактором є сприяння інноваціям у сфері харчування, адже гастрономічний туризм заохочує виробників продуктів харчування та шеф-кухарів експериментувати з місцевими стравами, що стимулює попит на нові, смачніші та здоровіші страви, що призводить до поєднання нових кулінарних тенденцій у враженнях галузі.

Разом з тим, турист здобуває унікальний досвід, що виходить за рамки відвідування типових туристичних визначних пам'яток. Гастрономічні тури дають змогу досліджувати приховані перлини, куштувати місцеві інгредієнти та брати участь у місцевих кулінарних ритуалах, покращуючи загальний досвід подорожі.

Важливою перевагою такого виду подорожей є економічна складова. Гастрономічний туризм зміцнює фінансову основу місця призначення, надаючи можливість дрібним виробникам продуктів харчування, фермерам, ремісникам, ресторанам та підприємствам, пов'язаним з харчовою діяльністю.

Завдяки підвищенню інтересу до традиційних страв, місцевої кухні та рецептів, гастрономічний туризм відіграє вирішальну роль у збереженні світової кулінарної спадщини для нащадків. Він сприяє передачі кулінарних знань та навичок між поколіннями, оберігаючи традиційні кухні від зникнення.

Поняття гастрономічного туризму зазнало значної еволюції з часом, що відображає зростаючий інтерес до кулінарних вражень у туристичному секторі.

Історично цей термін вживався як синонім до таких понять, як кулінарний туризм, харчовий туризм, винний туризм та гурме-туризм.

Термін «кулінарний туризм» належить авторству професорки університету Bowling Green (Боулін Грін, США) Люсі Лонг. Перші визначення, наприклад у М. Холл та Р. Мітчел, трактували харчовий туризм широко – як відвідування виробників продуктів, фестивалів і ресторанів, де дегустація їжі виступає головним мотивом подорожі [27]. Це початкове бачення наголошувало на гастрономії як рушійному чиннику туризму.

До 2010-х років визначення цього напрямку стали більш диференційованими. Люсі Лонг визначає кулінарний туризм як цілеспрямоване вивчення звичаїв харчування – споживання, приготування та подачі страв у різних кулінарних системах [51].

Ерік Вульф, засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association), дає визначення гастрономічного туризму як «пошук і насолоду унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по власній державі або по всьому світу, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі». Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає здатність людини пізнавати культуру держави через її національну кухню: «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії». Міжнародна асоціація гастрономічного туризму в 2012 р. запропонувала вживання термін «гастрономічний туризм» [33].

Вчені Університету Неджметтіна Ербакана, Туреччина (Necmettin Erbakan Üniversitesi) уточнили це поняття, описавши гастрономічний туризм як «прагнення до унікального досвіду споживання їжі та напоїв» [60].

Пізніше науковці університету Фліндерса (Department of Tourism, School of Humanities and Creative Arts, Flinders University, Австралія) А. Елліс та ін. визначили гастрономічний туризм як форму культурної антропології, спрямовану на розуміння взаємодії туристів із місцем через їжу, поєднуючи

аспекти автентичності, культури та мотивації [11]. Це визначення підкреслює культурні та автентичні виміри кулінарних практик.

Професорка туризму та регіонального розвитку Університету Глазго Анна де Йонг (De Jong) розширила підхід, стверджуючи, що гастрономічний туризм охоплює всі аспекти, пов'язані з їжею та напоями – від виробництва до культурних цінностей і економічних факторів [35].

Згодом Всесвітня туристична організація (UNWTO) та Іспанська консалтингова рада (BCC, 2019) визначили гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності, у межах якої мандрівники взаємодіють із місцевою гастрономією через різноманітні продукти та заходи [33]. Це визначення акцентує увагу на безпосередньому контакті з локальною харчовою культурою.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму уточнює: «Харчовий туризм – це подорож із метою скуштувати місце й відчути належність до нього» [27, с. 8]. Сюди входять фермерські візити, гастрономічні подорожі, винні маршрути, поїздки для гурманів, а також інші види кулінарних практик, які формують досвід.

Останніми роками визначення гастрономічного туризму стали більш комплексними та зорієнтованими на сталий розвиток.

Професор кафедри туризму та готельного менеджменту Університету Північно-Східного Гіллі (Індія) Саурабх Кумар Діксіт (2021) пропонує сучасне визначення, описуючи гастрономічний туризм як «свідоме прагнення до привабливих, автентичних і незабутніх кулінарних вражень усіх типів – під час міжнародних, регіональних чи навіть локальних подорожей» [22].

При цьому науковці підкреслюють, що гастрономічний туризм:

- відіграє вирішальну роль у зростанні атрактивності дестинації;
- підвищує дохідність відвідувань;
- покращує туристичний досвід;
- зміцнює регіональну ідентичність;
- стимулює розвиток суміжних секторів.

Отже, А. де Йонг та ін. (2018) пропонують комплексне бачення гастрономічного досвіду, охоплюючи всі аспекти харчування та напоїв. Проте визначення С.К. Діксіт (2021) є найдоцільнішим для дослідження незабутніх гастрономічних туристичних вражень, оскільки воно поєднує ключові складники – привабливість, автентичність, незабутність – і має широкий обсяг, що охоплює всі рівні гастрономічного досвіду. Він також підкреслює вирішальну роль гастрономії у збагаченні досвіду відвідувачів і зміцненні регіональної ідентичності – двох чинників, які є центральними для оцінки впливу гастрономічного туризму на туристичну галузь.

Енциклопедія *Britanica* дає визначення поняття «гастрономія» як мистецтво вибору, приготування, подачі та насолоди вишуканою їжею. Гастрономія ґрунтується на взаємозв'язку між їжею, культурою та традиціями [32].

Згідно з Альянсом кулінарного туризму Онтаріо (*Ontario Culinary Tourism Alliance*), кулінарний туризм включає будь-який «туристичний досвід, під час якого людина дізнається, цінує, споживає, або насолоджується їжею та напоями, що відображають місцеву кухню, спадщину чи культуру цього місця» [45]. Чим далі ви подорожуєте, тим ширший спектр кулінарних вражень отримуєте. Йдеться не про їжу, яку ви їсте; гастрономічний туризм – це не обов'язково розкішне харчування, а радше харчування з метою пошуку нових кулінарних вражень.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (*World Food Travel Association*) дає наступне визначення поняття: «Гастрономічний туризм – це подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв, відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню» [65].

Гастрономічний туризм можна визначити як відвідування виробників первинних та вторинних продуктів харчування, кулінарних фестивалів, ресторанів та певних місць, для яких дегустація їжі та/або знайомство з

особливостями спеціалізованих регіонів виробництва продуктів харчування є основними мотиваційними факторами для подорожі [39].

Слід зазначити, що серед українських дослідників теж відсутнє єдине визначення поняття. Дослідники вживають терміни «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-туризм», «гастрономічний туризм», «ресторанний туризм».

Типовим для української туризмознавчої науки є визначення, котре запропонувала В. Омельницька. На її думку, гастрономічний туризм – це подорожі в країни або особливі місця для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою дегустації унікальних страв та продуктів, властивих тільки цій країні або місцевості [5].

Загалом можна зробити висновок, що в науковій літературі спостерігається перевага термінів, орієнтованих на споживача, які поєднують ідеї культури та їжі. Така термінологія, що підкреслює взаємозв'язок між їжею та культурою, є особливо цінною для дослідження туристичного досвіду з позиції туриста.

1.2 Класифікація гастрономічних туристичних продуктів

Гастрономічні та кулінарні тури класифікують за кількома ключовим критеріями, зокрема специфіка місцевості, мета поїздки або бажання спробувати певну страву чи напій. Ці особливості повинні враховуватися при складанні гастрономічного туру, щоб найповніше відповідати запитам цільової аудиторії.

На сьогодні відповідні класифікації можна розділити відповідно до перелічених ознак:

- за розташуванням туристичного місця;
- за метою подорожі;
- за напрямом подорожі;
- за видом продукту чи напою.

В залежності від розташування туристичного місця всі гастрономічні подорожі поділяють на: сільські (так звані «зелені») та міські. Їхня основна відмінність полягає в тому, що турист, вирушаючи до сільської місцевості, прагне скуштувати екологічно чистий продукт без будь-яких добавок. Гастротуристи мають можливість дегустувати локальні традиційні напої та страви, а також бути задіяні у виробництві продуктів харчування в сільській місцевості (виноробство, риболовля, збір врожаю ягід, фруктів та овочів, «полювання» та знаходження трюфелів тощо). Популярні напрями таких турів – Швейцарія, Італія, Англія, США. Міські тури представлені в основному музеями, крамницями, фестивалями та майстер класами, спеціалізованими закладами харчування (ресторани, кафе), великими виробничими комплексами (кондитерські фабрики чи заводи з виробництва вин, пива) тощо. Такі тури широко представлені в Італії, Китаї, Бельгії, США. Зазвичай подорожі поєднують багатий культурно-історичний потенціал міст та гастрономічну складову.

Крім того, існують тури, які знайомлять не з різними стравами в одному місці, а з однією стравою в різних регіонах. Дуже популярними є французькі та болгарські винні тури, які передбачають прогулянки виноградниками, участь у зборі врожаю та винні дегустації. У Нідерландах, Швейцарії, Італії організовують сирні тури, де можна скуштувати найкращі сорти сиру та відвідати сироварні ярмарки.

За метою подорожі тури поділяють на культурно-пізнавальні (відвідування різних екскурсій), оздоровчі (дегустація трав'яних чаїв зі зборів цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, дієтотерапія, винотерапія) та гурман-тури (дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор).

За напрямом подорожі тури бувають святковими та фестивальними, що передбачає відвідування та участь туристів у гастросвятах та гастрофестивалях.

Відповідно до виду продукту чи напою тури поділяються на:

- винні (відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин);

- пивні (відвідування пивоварень, дегустації);
- чайні (відвідування чайних плантацій, фабрик із фасування);
- кавові (відвідування кавових плантацій та фабрик із фасування);
- сирні (відвідування заводів і сирних погребів, дегустації);
- шоколадні (відвідування шоколадних фабрик, дегустації);
- агро (відвідування агрокомплексів, фермерських угідь);
- фруктово-ягідні (дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості чи держави);
- змішані (поєднання декількох спеціалізацій).

Деякі держави спеціалізуються на дегустаціях, що поєднують окремі продукт (наприклад, кава та шоколад, сир та вино тощо), тому доцільно виділяти окремо змішані гастротури.

Також класифікують тури відповідно до географічного регіону: Європейський; Американський; Африканський та Близькосхідний; Азійсько-Тихоокеанській.

За освітньою складовою гастротури поділяються на освітні та професійні, які дають можливість навчатися в спеціалізованих кулінарних закладах. Освітня складова може реалізовуватись через відвідування:

- майстер-класів від відомих шеф-кухарів чи професіоналів (короткі екскурсії в поєднанні із можливістю навчитися готувати певний продукт чи страву, наприклад майстер-клас із приготування круасанів чи варіння борщу);
- кулінарні курси, котрі передбачають нетривале навчання приготуванню певної страви з метою вдосконалення власних професійних якостей чи підвищення кваліфікації;
- кулінарні школи, які передбачають тривале навчання в певній галузі гастрономії, спрямовані на формування професійних якостей повара: Cook King (Швейцарія), Four Seasons Bali Cooking School (Індонезія, о. Балі), ICIF (Італія).

Культурно-пізнавальні гастрономічні тури спрямовані на ознайомлення із гастрономічною складовою туристичного регіону який відвідується, пізнання традицій чи інновацій, дегустація нових продуктів, пошук екзотики без професійного інтересу.

За характером гастрономічних об'єктів відвідування розрізняють:

- відвідування гастрономічної спадщини;
- відвідування виробництв продуктів харчування: крафтових, невеличких виробництв; масових виробництв (гастрономічних заводів, цехів); сімейних ферм, зелених садиб;
- відвідування продуктових базарів;
- відвідування магазинів;
- відвідування гастрономічних музеїв;
- відвідування ресторанів: аутентичної традиційної кухні; відзначених у світових рейтингах; авторської кухні відомого шеф-кухаря;
- відвідування освітніх гастрономічних закладів: майстер-класів, кулінарних шкіл, тренінгів;
- відвідування гастрономічних подій: гастрономічних фестивалів їжі та напоїв; фестивалів гастрономічного мистецтва; ярмарок; гастрономічних змагань/чемпіонатів;
- відвідування гастрономічних маршрутів;
- комбіновані гастрономічні подорожі, які поєднують під час однієї подорожі декілька типів гастрономічних об'єктів [1].

Таким чином, проведена класифікація гастрономічних та кулінарних турів демонструє надзвичайну багатогранність і динамічність цього напрямку туризму, що формується під впливом територіальних, культурних, економічних та соціальних чинників. Різноманіття критеріїв поділу – за місцем проведення, метою подорожі, напрямом, продуктом чи напоєм, освітньою складовою, географічним охопленням та характером гастрономічних об'єктів – дозволяє глибоко усвідомити структуру гастрономічного туризму як системного явища.

Це свідчить про його здатність адаптуватися до різних потреб і мотивацій туристів: від пізнавального інтересу та культурного занурення до професійного розвитку чи отримання гастрономічних вражень найвищого рівня.

Особливої уваги заслуговує поділ турів за локалізацією, який відображає протиставлення сільських і міських гастрономічних практик. Сільські тури формують унікальне середовище автентичних смакових вражень, тісно пов'язаних з природним ресурсом, традиційними технологіями виробництва та участю туристів у процесах виготовлення продуктів. Міські маршрути, навпаки, орієнтовані на професіоналізацію гастрономічного досвіду, пропонуючи високу концентрацію ресторанів, музеїв, фестивалів, виробництв та інноваційних гастрономічних концепцій. Така диференціація створює умови для формування широкого спектра туристичних пропозицій, здатних задовольнити як масового туриста, так і вибагливого гурмана.

Різноманітність гастрономічних турів відображає не лише широкий спектр туристичних інтересів, а й стратегічну важливість гастрономії як ресурсу територіального розвитку. Гастротуризм стає ефективним засобом формування іміджу дестинацій, зміцнення культурної ідентичності, розвитку місцевих економік та підвищення конкурентоспроможності туристичних регіонів. Комплексна класифікація дозволяє систематизувати даний вид туризму, сприяє оптимізації турпродукту, його таргетуванню та професійному просуванню на глобальному ринку, що визначає перспективність подальших досліджень та практичного впровадження гастрономічних маршрутів.

1.3 Методи дослідження

В процесі досягнення окресленої мети було застосовано комплекс загальнонаукових та спеціальних методів дослідження. Їх застосування забезпечило цілісність, системність та обґрунтованість отриманих результатів, дозволило поєднати теоретичні положення із реальними практичними прикладами, а також сформулювати науково виважені рекомендації.

Одним із базових став метод аналізу і синтезу, який передбачав послідовне виокремлення структурних елементів гастрономічного туризму (понятійна база, класифікація туристичних продуктів, ресурсна складова, інфраструктурна підтримка, маркетингові підходи), їх вивчення та подальше узагальнення у вигляді цілісної концептуальної моделі. Аналіз дозволив деталізувати особливості гастрономічних ресурсів Франції та форми їх туристичної реалізації, тоді як синтез сприяв формуванню узагальнених висновків щодо ролі гастротуризму в структурі національного туристичного продукту, перспектив імплементації та адаптації досвіду Франції в українських умовах. Основною перевагою даного методу є можливість системного опрацювання різномірної інформації та формування логічної структури дослідження.

Для забезпечення руху від емпіричних даних до теоретичних узагальнень та навпаки було застосовано індуктивний і дедуктивний методи. Індукція дала змогу, на основі аналізу окремих регіональних прикладів (Бургундія, Прованс, Ельзас, Ліонський регіон), визначити загальні закономірності розвитку гастрономічного туризму у Франції. Дедукція, своєю чергою, забезпечила можливість застосування відомих теоретичних концепцій туристичного брендингу, культурної спадщини та туристичної привабливості до конкретних практичних ситуацій. Переваги використання цих методів полягають у поєднанні теоретичної обґрунтованості з практичною релевантністю висновків.

Ключовим методологічним підходом виступив системний та комплексний метод, що дозволив розглядати гастрономічний туризм як багатокomпонентну систему, у межах якої взаємодіють гастрономічні ресурси, туристична інфраструктура, суб'єкти туристичної діяльності, органи державного управління, культурні традиції та споживчі практики. Його застосування забезпечило виявлення системних зв'язків, визначення факторів впливу та ідентифікацію проблемних факторів розвитку. Основна перевага методу полягає у можливості комплексного бачення досліджуваного явища.

З метою виявлення просторових закономірностей розвитку гастрономічного туризму було використано порівняльно-географічний метод.

Він передбачав аналіз територіальної диференціації гастрономічних регіонів Франції, їх спеціалізації, рівня туристичного освоєння. Перевагою методу є його здатність забезпечувати просторову наочність дослідження та формувати передумови для територіального планування гастрономічних маршрутів.

Підсилило наукову доказовість роботи та її практичну значущість використання статистичних методів.

Практичний аспект дослідження підсилено використанням кейсового методу, що передбачав глибоке вивчення Франції як еталонної моделі розвитку гастротуризму та аналіз окремих регіональних кейсів. Це забезпечило можливість формування конкретних рекомендацій щодо імплементації зарубіжного досвіду в українських умовах.

Формування стратегічного бачення подальшого розвитку гастрономічного туризму стало можливим завдяки використанню SWOT-аналізу – методу стратегічного аналізу, який дозволив систематизувати сильні та слабкі сторони, а також можливості та загрози для розвитку гастрономічного туризму.

Використання зазначених методів у сукупності забезпечило наукову обґрунтованість дослідження, поєднання теоретичного та практичного підходів, а також дозволило сформулювати комплексні рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму в Україні.

РОЗДІЛ 2

ФРАНЦУЗЬКА РЕСПУБЛІКА ЯК ДЕСТИНАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

2.1 Географія гастрономічних регіонів Французької Республіки

Французька гастрономія – це символ *art de vivre* (мистецтва жити) та має беззаперечну світову славу. Французький гастрономічний обід офіційно внесено до Списку нематеріальної спадщини людства ЮНЕСКО.

Таку репутацію Франції забезпечує неперевершена майстерність професіоналів: селекціонери, виробники продукції, фермери, ресторатори і численні шеф-кухарі, відзначені зірками Мішлен з усіх регіонів Франції. Гастрономія часто асоціюється з ресторанною справою у всіх її формах – від високої кухні до традиційних, тематичних і швидких закладів (креперії, піцерії, суші-бари, бістро, пивоварні тощо), брасеріями, бістро. Але вона також охоплює виноробство, кав'ярні, чайні салони, фермерські продукти та страви ремісників-кухарів. Популярність гастрономічного туризму та туризму, пов'язаного з місцевими продуктами, добре відома завдяки веб-сайтам, блогам, журналам, телевізійним шоу тощо. Зважаючи на якість продуктів та їх приготування, 8 з 10 туристів обирають місце для відпочинку на основі місцевої кухні [29].

Спостерігається тісний взаємозв'язок між туризмом, гастрономією та місцевими продуктами. Їжа та її елементи підсилюють процес ідентифікації та дистанціювання під час подорожі чи перебування. Після повернення з відпустки туристи купують та привозять додому місцеві продукти, що сприяє продовженню поїздки та зміцнює спогади про туристичний досвід. Гастрономічний туризм – це, перш за все, маркер іміджу та привабливий продукт. Він дозволяє віддавати належне місцевим продуктам, що часто визначають ідентичність регіону, не обов'язково будучи прибутковим.

Рівень розвитку туризму, як і туристична організація Франції, залежать від регіону. Найбільш відвідуваними після Парижу залишається Прованс-Французька Рів'єра. Серед найпопулярніших також Альпи, Аквітанія [52].

У науковій літературі Франція традиційно поділяється на 22 туристичні райони, котрі співпадають з економіко-планувальними районами держави і входять в єдину систему територіальних статистичних одиниць ЄС (див. Додаток Б). Використовується також поділ на сім головних туристичних районів [38].

Паризький район – найбільший за площею і найважливіший у туристичному відношенні. Він включає п'ять регіонів: Іль-де-Франс, Шампань Ардени, Бургундію, Центр і Землі на Луарі. Все життя цього району тісно пов'язане з Парижем – столицею і головним туристичним центром країни [17].

Регіон Шампань-Арденни розташований у північно-східній частині Франції та охоплює чотири департаменти: Арденни, Об, Марна, Верхня Марна. Територія регіону має помірний клімат, який відзначається контрастами температур між плато та долинами. Плоскі рівнини відкриті для вітрів, тоді як пагорби та виноградники добре захищені. На території регіону бере початок річка Сена, а ландшафт характеризується крейдяними схилами («*montagnes*») та густими лісами. Шампань-Арденни – це регіон контрастів між землеробством, лісами та виноробством. Місцева кухня поєднує традиційні м'ясні вироби Арденн, витонченість шампанського столу та солодощі Реймса. Основними сільськогосподарськими культурами є зернові, виноград, овочі, а також розвинене тваринництво (свинина, індичка, вівчарство) [47].

Регіон Бургундія охоплює департаменти: Кот-д'Ор, Сона і Луар, Ньєвр та Йонна. Основними напрямками господарства є зернові культури, тваринництво (особливо м'ясне скотарство) та виноградарство. Виноробна традиція Бургундії бере початок ще в IV столітті нашої ери. У давнину виноградники займали значно більшу площу, простягаючись від Кот-де-Нюї до Шаблі. Після кризи філоксери наприкінці XIX століття місцеві господарі перейшли на інші культури – насамперед чорну смородину, з якої згодом розвинулася лікєро-настоянкова промисловість. Саме канонік Кір зробив відомим напій кір (Kir), додаючи крем-де-касіс до білого вина, щоб пом'якшити його кислотність. Окрім вин, Бургундія славиться гірчицею Діжон, м'ясом породи шароле, птицею Брес, а також традиційними кондитерськими виробами. В регіоні пропонують культурно-

пізнавальні тури, маршрути для поціновувачів вина, подієвий туризм (численні ярмарки, свята, концерти тощо) [43].

Регіон Пеї-де-ла-Луар розташований у північно-західній частині Франції, між Бретанню та Центральним регіоном. До його складу входять п'ять департаментів: Луара-Атлантик, Майєнн, Мен і Луара, Сарта та Вандея. Клімат регіону помірний і м'який, з рідкісними заморозками, що сприяє розвитку землеробства, садівництва та виноробства. Завдяки своїй родючості регіон відомий під назвою «сад Франції». Пеї-де-ла-Луар – це регіон сільськогосподарської орієнтації, який поєднує річкові та морські продукти, розвинуте тваринництво, виробництво, вирощування птиці, овочів, фруктів та вин. Кулінарна традиція базується на простоті, свіжості та регіональній ідентичності – зв'язку з Атлантичним узбережжям, долиною Луари й міськими центрами, такими як Нант і Анже.

Північний район включає два регіони – Нор-Па-де-Кале та Пікардію. Регіони Нор-Па-де-Кале (Nord-Pas-de-Calais) та Пікардія (Picardie) наразі об'єднані в адміністративний регіон О-де-Франс (Hauts-de-France). Їхня гастрономічна географія сформована прохолодним північним кліматом, рівнинним рельєфом та близькістю до Бельгії. Регіон Нор-Па-де-Кале розташований на північному краю Франції, межує з Бельгією та має вихід до Північного моря і Ла-Маншу. Порт Булонь-сюр-Мер є одним із найбільших рибальських портів Франції. Основні продукти: оселедець (часто копчений), тріска та інші морепродукти. Рівнинний ландшафт і багаті ґрунти сприяють вирощуванню зернових (ячмінь для пива), хмелю та коренеплодів (цукровий буряк, цикорій). Близькість до Бельгії вплинула на формування спільних гастрономічних традицій, особливо у використанні пива як кулінарного інгредієнта (carbonnade flamande – тушкована яловичина в пиві) та популярність картоплі фри (frites) [67].

Пікардія розташована на південь від Нор-Па-де-Кале, є більш внутрішнім регіоном, що характеризується широкими сільськогосподарськими рівнинами. Пікардія є однією із головних житниць Франції. Основні продукти: зернові,

цукровий буряк, ріпак та овочі (особливо горох та квасоля). Долина Сомми сприяє інтенсивному вирощуванню овочів та виробництву м'ясних паштетів. Завдяки численим яблуневим садам виробляють сидр та яблучні соки.

Західний район охоплює два регіони – Нормандію та Бретань. Нормандія розташована на півночі Франції та включає дві історичні області – Верхню Нормандію (Haute-Normandie) і Нижню Нормандію (Basse-Normandie). До її складу входять департаменти: Манш, Кальвадос, Орн, Ер та Сена-Марітім. Нормандія відома як «країна вершків, масла та сидру», але також як один із найважливіших французьких регіонів тваринництва та рибальства. Вже у XVI столітті місцеве м'ясо експортувалося по всій Франції. Окрім цього, узбережжя Ла-Маншу забезпечує величезне різноманіття морепродуктів – від морських гребінців (Coquilles Saint-Jacques) до креветок і омарів. Таким чином, кухня Нормандії – це поєднання наземних і морських дарів, приправлених вершками, яблуками та маслом.

Бретань розташована на крайньому заході Франції та повністю охоплює Арморіканський масив. До складу регіону входять департаменти: Фіністер, Кот-д'Армор, Іль і Вілен, Морбіан. Клімат м'який, океанічний, із незначними коливаннями температур. Регіон відомий якісними овочами, фруктами, морепродуктами та рибою, що становлять основу місцевої кухні. Бретань – це земля моряків, рибалок і фермерів, де морепродукти поєднуються з продукцією місцевого тваринництва та садівництва. Традиційна кухня вирізняється простотою приготування, використанням солоного масла та гречаного борошна. Бретонська гастрономія також відома своїми кондитерськими виробами, зокрема пирогом кунь-аман (Kouign-Amann) і сильними сидрами [40].

Східний район включає Лотарингію, Ельзас і Франш-Конте. Ці регіони об'єднані спільним прикордонним розміщенням та історичною долею. Тут немає єдиного чітко вираженого центру, досить різна їх туристична спеціалізація.

Регіон Лотарингія охоплює департаменти Мерт і Мозель, Мез, Мозель і Вож. Він розташований на північному сході Франції, на кордоні з Німеччиною, Люксембургом і Бельгією. Ельзас, у свою чергу, має лише два департаменти –

Верхній Рейн і Нижній Рейн. Цей регіон розташований між Лотарингією та Німеччиною та характеризується особливим мікрокліматом, сприятливим для виноградарства та городництва. Лотарингія має різноманітний рельєф – рівнини, ліси, озера й гори, що забезпечує великий вибір сировини для гастрономії: ялиновий мед, соління, паштети з форелі. Важливим природним ресурсом регіону є соляні копальні, сіль із яких широко використовується як у промисловості, так і для місцевих ковбасних виробів. Ельзас же славиться довгою гастрономічною традицією з німецьким впливом. Тут виробляють 75 % французької капусти («chou quintal d'Alsace»), а також вирощують значні обсяги картоплі та спаржі [34].

Регіон Франш-Конте охоплює чотири департаменти: Ду, Юра, Верхня Сона та Територія Бельфор. Це переважно гірська та лісиста місцевість, що зумовлює обмежені можливості для землеробства, натомість розвиток отримали тваринництво, молочне виробництво та виноробство. Франш-Конте – це край гір, пасовищ і сирів. Через природні умови регіон зосередився на виробництві молока, з якого ще в Середньовіччі почали виготовляти відомі сири та копчені ковбаси. Виноградники Юри – одні з найстаріших у Франції, започатковані ще римлянами. У XIX столітті вони пережили розквіт, а серед місцевих вин особливо відомі маквін (Macvin) і жовте вино (Vin jaune). Саме в цьому регіоні народився Луї Пастер, чия діяльність пов'язана з розвитком мікробіології виноробства.

Альпійський район (Рона-Альпи, Овернь) розміщений на південному сході Франції. Регіон Рона – Альпи охоплює департаменти Ардеш, Дром, Луара та Рона. Це територія, де перетинаються середземноморські, альпійські та бургундські впливи, що робить кухню надзвичайно різноманітною. Ще з XVI століття Ліон вважається гастрономічною столицею Франції. На півночі розташовані виноградники Божоле, на півдні – вина долини Рони, на сході – сирні та фруктові регіони Савойї, а на південному заході – каштанові плантації Ардешу. Це регіон уособлює французьку кулінарну ідентичність, поєднуючи простоту сільських страв і вишуканість міської кухні Ліона.

Регіони Овернь (Auvergne) і Лімузен (Limousin) розташовані в самому серці Франції. До Лімузену належать департаменти Верхня В'єнна, Крез і Коррез, а до Оверні – Альє, Пюї-де-Дом, Верхня Луара та Канталь. Історично ці регіони були бідними на природні ресурси: основними продуктами харчування були ріпа та каштани, а періодичні голодні роки впливали на культуру харчування. Сьогодні ж Овернь і Лімузен є центрами тваринництва та сироваріння, із розвиненим виробництвом яловичини породи Лімузен і поросних свиней «cul noir». Овернь відома своїми сирами з маркою А.О.С., а також пастилою з фруктів і праліне з Айгеперса.

Південно-західний район (Аквітанія, Пуату-Шаранта, Південь-Піреней, Лімузен) охоплює Аквітанську низовину зі схилами Піреней і Центрального масиву, що примикають до неї. Регіон Аквітанія охоплює департаменти: Дордонь, Жиронда, Ланди, Ло і Гаронна та Атлантичні Піреней. Цей регіон вирізняється великою різноманітністю природних умов – від океанічного узбережжя Баскської країни до гірських долин Піреней і родючих земель Бордо.

Аквітанія – один із найвідоміших центрів виноробства Франції, столицею якого є Бордо. Саме тут, у 1868 році, з'явилися перші в Європі устричні ферми. За легендою, португальське судно, яке зазнало аварії біля гирла Жиронди, викинуло частину вантажу устриць, і вони прижилися в місцевих водах. Згодом це стало основою індустрії культивування устриць у Франції, що замінила занепаде виробництво устриць із Аркашону [30].

Регіон Пуату-Шарант охоплює чотири департаменти: Шаранта, Шаранта-Марітім, Де-Севр та В'єнна. Його територіальна структура поєднує два різних ландшафтно-господарських типи: морське узбережжя та внутрішні рівнинні землі. З одного боку, регіон Пуату вирізняється рівнинними болотистими ділянками, придатними для вирощування анжеліки – рослини, якій традиційно приписували лікувальні властивості й використовували у виробництві кондитерських виробів. З іншого – Шаранти мають значну прибережну зону з соляними болотами, а також спеціалізуються на промисловому вирощуванні високоякісних устриць і мідій. Внутрішні території формують важливу

виноробну зону, відому не стільки вином, скільки виробництвом всесвітньо знаної коньячної его-де-ві (АОС Cognac). Ще один представник локальних алкогольних продуктів – Pineau des Charentes, традиційний аперитив регіону [56].

Середземноморський район (Прованс-Альпи-Лазурний Берег, Корсика, Лангедок-Руссійон) – головний приморський туристичний район Франції. Регіон Прованс – Альпи – Лазуровий берег (РАСА) розташований на крайньому південному сході Франції, між Середземним морем на півдні, італійським кордоном на сході та Альпами на півночі. До складу входять департаменти: Альпи Верхнього Провансу, Верхні Альпи, Альпи-Маритим, Буш-дю-Рон та Воклюз .

Кухня Провансу – це поєднання середземноморських традицій, ароматних трав і стародавніх технік приготування. Хоча сьогодні вона цінується за свої корисні властивості, її коріння сягають античних часів. Так, піссаладьер з анчоусовим соусом нагадує гарум – пиріг з анчоусним соусом, який використовували ще греки та римляни. У XIV столітті регіон славився цукатами, а у XVI – мигдалем і медом. Середземне море подарувало місцевій кухні чудові морепродукти, зокрема легендарний буйабес (bouillabaisse) – рибну юшку, назва якої походить від провансальського вислову «quand ça bout, baisse le feu» – «коли закипить, зменш вогонь» [40].

Регіон Лангедок-Руссійон охоплює департаменти Гар, Еро, Східні Піренеї, Од та Лозер. Його територія простягається між морем і горами, поєднуючи середземноморське узбережжя, рівнини та передгір'я Центрального масиву. Клімат – теплий середземноморський, із короткою зимою та тривалим сонячним літом. Лангедок-Руссійон – це регіон контрастів, де кулінарна культура формувалася під впливом як морської, так і сільської традицій. Тут поєднуються дарунки моря (молюски, риба, ракоподібні) та продукти землеробства (овочі, фрукти, злаки). Однак головною гордістю регіону є виноробство, яке сягає римських часів. Вже у XVIII ст. місцеві солодкі натуральні вина здобули славу

по всій Франції [16]. Особливо відомі ставки Тіо та Тон, де вирощують устриць бузіг (Bouzigues), що подаються з білим вином з сорту Пікпуль (Picpoul de Pinet).

2.2 Регіональні особливості французької національної кухні

Французьку кухню вважають однією із найвизначніших у світі поряд з італійською та іспанською. Кожен регіон Франції славиться своїми рецептами та фірмовими стравами, що забезпечують значне гастрономічне різноманіття. Для більшості французів їжа є одним з найважливіших задовolenь; вони люблять збиратися з родиною, щоб розділити смачну трапезу та провести кілька годин за столом. Справжня трапеза у Франції не про прийом їжі. Це невід'ємна частина культурного життя, час, коли збираються разом. У Франції люди їдять тричі на день, іноді п'ять. Сніданок їдять після пробудження. Близько полудня настає час обіду. Вечеря, яка є головною трапезою дня, подається ввечері. Французи віддають перевагу солодкому сніданку: їдять круасани, бріюші, шоколадний торт або шматочок багета з маслом та джемом, який називається тартин (тартін). Класичний сніданок повинен включати гарячий напій. Дорослі п'ють чорну каву, каву з молоком або каву без кофеїну. Найпопулярнішою є кава з молоком, еспресо з гарячим молоком. Діти, навпаки, віддають перевагу молоку, гарячому шоколаду або какао.

Серед інших французька кухня вирізняється:

- активним використанням лікерів, вин, коньяку для приготування страв;
- соуси становлять значну частину кулінарної програми, налічують понад 3000 видів;
- значним використанням спецій;
- сир та сирні страви вживають щоденно як основну страву, так і в якості десерту, сьогодні Франція виробляє понад 400 видів сиру.

Вплив різних регіонів на французьку гастрономію є беззаперечним. Кожен регіон має власні особливості, сформовані історією, кліматом і місцевою

географією. Наприклад, Бретань відома своїми млинцями та галетами, тоді як Бургундія прославилася яловичиною по-бургундськи (див. Додаток 3). Ці кулінарні традиції глибоко вкорінені в культурну спадщину кожного регіону.

Значення місцевих продуктів у приготуванні традиційних страв недооцінювати не можна. Свіжі інгредієнти є вирішальними: козячий сир із Луари, бордоські вина, а також прованські трави ілюструють міцний зв'язок із певною територією. Саме якість і різноманіття локальної сировини збагачують французьку гастрономію.

Кулінарні традиції також відзначаються через різноманітні події та фестивалі. Наприклад, Свято гастрономії – це нагода для французів і гостей держави відкрити для себе та оцінити розмаїття французької кухні. Такі святкування висвітлюють майстерність шеф-кухарів і різноманітність страв, посилюючи світову привабливість французької гастрономії.

Дослідження регіональних особливостей Франції – це знайомство з багатоманітною кулінарною спадщиною, де кожен регіон вирізняється своїми особливостями.

На Півночі пікардійська та фламандська кухні пропонують гастрономічний досвід із помітними відмінностями, але й певною спорідненістю. Провідне місце займають сир і пиво.

Регіон Нор-Па-де-Кале розташований безпосередньо на півночі Франції. Територія та її кухня перебувають під впливом бельгійської й нідерландської кухонь завдяки географічному положенню. Типовими місцями відвідування є brasserie (пивні). Пиво присутнє всюди. Наприклад, пиво під назвою жанлен (jenlain) також використовують у куховарстві для приготування соусів і супів. Кулінарним символом є андуйєт де Камбре (andouillette de Cambrai). Андуйєт – ковбаса грубого помолу, яка готується з телячих кишок чи інших субпродуктів за давніми м'ясними традиціями. Серед інших локальних продуктів – часник з Арле (ail d'Arleux) та оселедець із Булоні. Сир трапляється майже всюди. Найвідоміші сири регіону Нор-Па-де-Кале – «старий Ліль» (vieux-Lille) та маруаль (maroilles) [64].

Пікардія міститься на півночі Франції, під Нор-Па-де-Кале. Пікардійська кухня є типовою для французької сільськогосподарської рівнини: вона використовує багато вершків, овочів та продуктів із долини Сомми. Тут вирощують цикорій, артишоки, капусту, цибулю та квасолю. Як і в інших північних регіонах типовим є виробництво пива. Улюблена страва – вугрі із Сомми, приготовані в яєчно-оцтовому соусі. Морською гастрономічною особливістю Пікардії є торт у вигляді кухарського ковпака (*gâteau battu*). Жодні урочистості не проходять без цього десерту. Ще одні відомі ласощі регіону – ам'єнські макарони (*macarons d'Amiens*), які готують із мигдалю, цукру, меду, яєчного білка, мигдальної олії та есенції гіркої мигдалю [21].

Кухня регіону Іль-де-Франс (*Île-de-France*), центром якого є Париж, має унікальні особливості, що вирізняють її серед регіональних кухонь інших регіонів Франції. Вона є не стільки «регіональною», скільки синтетичною та світовою. Париж є столицею, куди з усіх регіонів Франції (Нормандії, Бретані, Ліона, Провансу) доставляються найкращі інгредієнти (виняткове масло, морські гребінці, найкраща яловичина, сезонні овочі). Іль-де-Франс – це осередок Високої Кухні (*Haute Cuisine*), кулінарної освіти (*Le Cordon Bleu*, *Ferrandi*) та гастрономічних інновацій. Тут шеф-кухарі зосереджуються на витонченій техніці, креативності та ідеальному представленні страв. Париж є світовим еталоном хлібопечення та кондитерського мистецтва. Ідеальний багет (*baguette*) – хоч і є національним продуктом, його паризька версія вважається еталоном (див. Додаток Е). Вишукані кондитерські вироби є візитівкою регіону: круасан (*Croissant*), макарон (*macaron*), еклер (*éclair*), Париж-Брест (*Paris-Brest* (тістечко в формі колеса, назване на честь велосипедної гонки)).

Париж – мультикультурне місто: тут можна знайти кухні всього світу (китайську, в'єтнамську та багато інших). Регіональними стравами вважаються повітряна запечена картопля (*pommes soufflées*), фуа гра (*foie gras*), деруни/галети з двох картопляних коржів з сиром брі (*Brie de Melun*). Тут виробляють гірчицю з Мо (*moutarde de Meaux*) – соус, який відрізняється від діжонської гірчиці використанням оцту у виробництві. Регіон відомий

виробництвом сиру Брі (brie de Meaux (з непастеризованого коров'ячого молока) та кулом'є (coulommiers (м'який сир із коров'ячого молока). Варто звернути увагу на один із найдавніших французьких лікерів – Ядро Пуассі (Noyau de Poissy), що готується на основі кісточок абрикоса, настояних на коньяку, з додаванням прянощів. Його вживають як дижестив (алкогольний напій, який вживають після прийому їжі для покращення травлення) або використовують у різноманітних коктейлях [17].

Кухня Нормандії (Normandie) відображає її географічне положення на узбережжі Ла-Маншу та вологий клімат, який ідеально підходить для пасовищ. Вона відома своєю багатою, вершковою кухнею, що ґрунтується на основі молочних продуктів, яблук та морепродуктів.

Регіон адміністративно поділяється на Верхню та Нижню Нормандію; обидві лежать на північному заході Франції. Верхня Нормандія простягається вздовж Ла-Маншу, що дозволяє ловити сірих креветок і оселедців. Тут можна скуштувати сири нефшатель (neufchâtel (м'який сир з білою пліснявою, яка має приємний запах грибів) чи екселсіор (excelsior), які часто запивають дижестивом бинидіктін (bénédictine); також п'ють сидр і сидр з груші (poiré). Нижня Нормандія – край сиру, найвідоміший з яких камамбер (camembert); тут також виробляють сири пон-л'Євек (pont-l'Évêque) і ліваро (livarot) (див. Додаток Р). Коли говорять «Нормандія», французи згадують кальвадос (міцний яблучний дистилят) і рубець. Улюблений фрукт – яблуко, яке використовують для компотів, десертів, шарлоток і, звісно, для виробництва сидру.

Центральний регіон простягається від міста Орлеан до Шартра. Річка Луара – ідеальне місце для риболовлі судака, вугра, щуки. Серед м'ясних традицій – виготовлення паштету з жайворонків. У місті Тур подають рильйони з Тура (rillons de Tours). Це солоне, ситне м'ясо, яке подають холодним або теплим, часто з хлібом, корнішонами та вином – шматочки свинячої грудинки, приправлені спеціями, обсмажені і запечені у власному жирі. Сирна традиція теж присутня: у центральному регіоні це Кротен-де-Шавіньоль (Crottin de Chavignol) – м'який непресований козячий сир. Орлеан – осередок цукроварних

традицій: майже в кожному ресторані можна скуштувати тарт Татен (Tarte Tatin) з яблук.

Пуату-Шарант – регіон на заході Франції, який омивається Атлантичним океаном. Морське розташування вплинуло на виробництво. «Королева французьких узбережь» – устриця Marennes-Oléron, а також мідії бушо (мідії Bouchot) – справжні делікатеси для поціновувачів морепродуктів. На острові Ре виробляють продукт, який вважають місцевим «золотом» – морську сіль. Регіон відомий алкогольним напоями. Зокрема, вином Піно де Шарант (Pineau des Charentes). Інший знаменитий алкогольний напій – коньяк, «король напоїв», який дистилюють лише з білих сортів винограду, спеціально призначених для цього. У місті Коньяк є з десяток дистилерій (Rémy, Hennessy тощо) [55].

Лімузен знаходиться у самому центрі Франції. Серед традиційних продуктів – картопля, капуста, чорниці, горіхи, гриби. Невід’ємною частиною життя є тваринництво: вирощують велику рогату худобу, свиней, ягнят породи бароне (baronet). Для приготування страв використовують дуже давню приправу – фіолетову гірчицю, особливість якої в поєднанні насіння гірчиці та виноградного сусла з чорних сортів (відома з XIII ст.). Ще одна специфіка – вина з регіону Брайнс, яке майже зникло наприкінці XIX ст., але в 1986 році його вдалося відродити. Нині виробляють близько 200 000 пляшок цього сорту вина [13].

Овернь – регіон у центральній частині Центрального масиву. Регіон є центром виробництва сирів, маючи найбільшу кількість сирів із захищеним найменуванням походження (АОП) серед усіх регіонів Франції. Серед найвідоміших:

- Сен-Нектер (Saint-Nectaire) – м’який, вершковий сир із горіховим присмаком, що дозріває на соломі;
- Канталь (Cantal) – один із найстаріших сирів, твердий, пресований, схожий на англійський Чеддер;
- Салерс (Salers) – сільський сир, схожий на Канталь, але виготовляється виключно влітку з молока корів, які пасуться на високогір’ї;

- Блю д'Овернь (Bleu d'Auvergne) – ароматний блакитний сир, більш м'який, ніж Рокфор.
- Фурм д'Амбер (Fourme d'Ambert) – високий циліндричний м'який блакитний сир.

Овернь відома також сухими ковбасами. Перелік був би неповним без згадки про аліго (страва з сиру та картопляного пюре) та тельбухів.

Кухня Південної Франції (Cuisine du Sud), що охоплює регіони від Провансу та Лазурового берега до Лангедоку та Південного Заходу, кардинально відрізняється від північної, оскільки ґрунтується на середземноморських традиціях, яскравому сонці та морських продуктах. На відміну від масла та вершків, які домінують на півночі, для приготування страв використовують оливкову олію. Для покращення смакових якостей, страви приправляють часником, прованськими травами (суміш чебрецю, розмарину, орегано та чаберу). Південь держави славиться середземноморськими смаками та каталонськими впливами. Такі знакові страви, як рататуй і буйабес, яскраво відображають цю різноманітність (див. Додаток Ж) [61].

Аквітанія розташована на південному заході. Охоплює Бордо, Ланди, Перігор, Країну басків. Виноградники Бордо – найвідоміші у світі. Регіон виробляє червоні вина (Bordeaux rouge, Bordeaux rosé, Côtes de Castillon, Médoc, Saint-Émilion тощо) та білі (Bordeaux blanc, Côtes de Bordeaux blanc тощо). У Перігорі відомим є винний регіон Бержерак (Bergerac), де виробляють сухі червоні, білі, рожеві та десертні вина, а також солодке біле вино Монбазіак (Monbazillac). Місцеві аперитиви – «букет з Гасконі» (floc de Gascogne, міцне вино) та арманьяк (виноградна горілка). На узбережжі ловлять устриці, лосося, алозу, вугра, річкову форель, тунця та сардини (Сен-Жан-де-Люз). Ланди відомі своєю курятиною, Перігор – горіхами та трюфелями, Країна басків – овечим сиром Оссол-Іраті (Ossau-Iraty, неварений пресований сир з овечого молока) та байонською шинкою. Аквітанія відома також козячим сиром Кабеку (Cabécou).

Південні Піренеї (Midi-Pyrénées) – регіон у горах Піренеї, що вкривають половину його території. Тому це край вівчарства, гусей та качок для

виробництва фуа гри (foie gras). Тут займаються пошуком чорних трюфелів. В регіоні займаються виробництвом сирів – Рокфор (Roquefort (овечий), Рокамадур (Rocamadour (козячий), Лайоль (Laguiole (коров'ячий). Добрий сир ідеально пасує до вин Гайак (Gaillac), Марідан (Maridan (біле) або Кагор (Cahors (червоне) [20].

Лангедок-Руссійон – регіон на півдні Франції, на кордоні з Іспанією. Традиційна страва – касуле (відомо вісім варіантів), яку готують з білої квасолі, сосисок, качиноного конфі та свинини, яка повільно тушкується. На узбережжі моря готують страви з молюсків, устриць, анчоусів та інших морепродуктів.

Місцевий сир – пелардон (Pélardon des Cévennes), один із найдавніших козячих сирів у Європі. Його подають наприкінці трапези з червоним вином, медом і сухофруктами. Відомі вина регіону: мускат (Muscat de Frontignan (біле), Банюльз (Banyuls (французький «родич» порто), Корбьєр (Corbières (червоне) [16].

Середземноморське узбережжя, де розташований регіон Прованс-Альпи-Лазуровий Берег, славиться своїми ароматами. Влітку це аромат червоного часнику, спаржі, гарбуза та динь сорту Кавайон. Восени аромати змінюються: гриби, артишоки, фенхель, чорні оливки, кабачки та айва. Прованс відомий своїми рибними супами, зокрема буйабесом. Найулюбленіше м'ясо – камарзька баранина. Серед морепродуктів – мідії, устриці, теліни. Варто згадати також рататуй, в якості десерту – лимонний тарт. Прованські вина мають вищу міцність завдяки сонячному та теплову клімату. Неможливо не згадати лаванду – типовий аромат регіону; з неї виготовляють парфуми, мило та олію.

Схід Франції відчутно зазнав німецького та австрійського впливів, особливо в ельзаській кухні. Регіон вирізняється кондитерськими виробами, зокрема кугельгофом, а також солоними стравами на кшталт шукруту (квашена капуста з м'ясними додатками). Лотаринзька гастрономія уславлена кішами, серед яких найвідоміший – кіш лотаринзький. Кулінарні свята вшановують ці регіональні особливості, зміцнюючи прихильність місцевих жителів до власних

традицій. Тут розмаїття впливів виливається у широку палітру смаків, що супроводжують кожну мить спільного застілля.

Шампань-Арденни – регіон на півночі Франції. На кухню цього краю плинуло шампанське. Багато страв готуються з використанням цього вина (див. Додаток П). Серед інших регіональних продуктів – сидр і ратафія – солодкий аперитив, який добре поєднується з обсмаженою на сковороді фуа-гра або сиром з блакитною пліснявою. Типовими сирами для цього регіону є коров'ячі сири шаурс та ланже. Шаурс подають як закуску, нарізаний кубиками, з келихом портвейну або шампанського.

Лотарингія розташована на північному сході. Її кухня подібна до ельзаської, але легша. Існує традиція м'ясних делікатесів, як в Ельзасі. Кіш Лотарингія, в основі якого бекон, підтверджує цю традицію. У Лотарингії майже всі знають мадлен – тістечко у формі мушлі (див. Додаток Д). Цей регіон вважається батьківщиною сливи Мірабель – смачного фрукта, яким можна споживати свіжим чи у вигляді варення або бренді. У горах Вогези є мінеральні джерела Віттель та Котрексевіль. Популярними напоями є пиво, пільзнер (різновид світлого пива) або лагер. Любителі вина можуть обирати серед рожевих, білих та червоних сортів із виноградариків Туля (див. Додаток Н). Виняткова лотарингська страва – варенням із червоної смородини. Його називають «ікрою Бару» через спосіб очищення від кісточок з допомогою гусячого пера [34].

Ельзас – один із 22 французьких регіонів, біля кордону з Німеччиною, і найменший регіон Франції. Історія та культура визначені прикордонним положенням. Кулінарна перлина – шукрут (квашена капуста з гарніром), родинна страва, яку подають у всіх добрих пивоварнях. Добрий шукрут запивають пивом (Fischer, Kronenbourg, Meteor, Karlsbrau тощо). Але не лише пиво тут у пошані – також білі вина: Реслін, Сілванер, Гевюрцтравімен (Riesling, Sylvaner, Gewurztraminer). Ельзаська м'ясна гастрономія дуже знана завдяки виготовленню шинки та інших ковбас. Що стосується випічки, то вибір десертів

задовільнить навіть найвибагливіших гурманів: кугельхопф, штрейзель, або ще казекухен, а також брецель. Ельзас вважається колискою гусячої печінки [12].

Бургундія у Франції – це рай для любителів їжі та вина. Від знакових делікатесів, таких як гірчиця та равлики, до вин світового класу – цей регіон багатий на кулінарні вишуканості. Незалежно від того, чи віддаєте ви перевагу затишній традиційній корчмі чи ресторану, відзначеному зіркою Мішлен, тут кожен знайде щось на свій смак. Равлики мають легкий трав'янистий смак з великою кількістю часнику та петрушки. Цей бургундський продукт, відомий у всьому світі. Регіон також відомий своїм курчам у вині, чорною кров'яною ковбасою або шинкою з петрушкою. Улюблена приправа французів, яка сьогодні використовується в усьому світі – діжонська гірчиця, теж походить з даного регіону. Бургундія – це регіон вина (див. Додаток М). Більшість страв готуються на основі різних вин. Найвідоміші виноградники регіону – Кот-де Бом і Пуї [56].

Франш-Конте - регіон на сході Франції, на кордоні зі Швейцарією відомий сирами, жовтим вином і ковбасою Морто. Серед найвідоміших сирів – бле-де-Жекс, конти, мон-д'Ор (Bleu de Gex, Comté, Mont d'Or), що мають давнє походження, пов'язане з потребою зберігати молоко. Варто згадати знамените жовте вино (Vin Jaune) – біле з дуже довгою витримкою (6 років і 3 місяці) у дубових бочках. Це виняткове вино, вважається одним із найкращих білих вин світу і є складником франш-контезької гастрономії [4].

Кухня регіону Рона-Альпи (Rhône-Alpes), який зараз є частиною Овернь-Рона-Альпи, вважається однією з найбагатших і найрізноманітніших у Франції. Її особливості визначаються контрастом між вишуканою міською кухнею Ліона та ситною гірською кухнею Альп. Ліон є гастрономічним серцем регіону, відомим своєю класичною, «буржуазною» кухнею, заснованою на високоякісних продуктах. Одним із гастрономічних символів Ліону є бушони (bouchons) – традиційні бістро, в яких подають прості, але ситні місцеві страви, часто на основі м'ясних продуктів. Кухня орієнтована на інгредієнти найвищої якості, включаючи знамениту курку Пуле-де-Брес (Poulet de Bresse). Ліон – центр

виробництва ковбас і паштетів. Тут варто спробувати кенелі (кльоцки з рибного мусу або курки) та сир Мон-д'Ор (Mont-d'Or).

Гірська частина регіону (Савоя та Дофіне) пропонує кухню, адаптовану до холодного клімату, з домінуванням сирів та картоплі. У цьому регіоні можна також скуштувати жаб і рибу (Домб). Савойя відома своїми коров'ячими сирами Бофор, Емменталь, Реблшон, Томм де Савойя. Виробництво вина дуже поширене. У долині Рони виробляють білі, червоні та рожеві вина. Білі вина – це Clairette de Die або Rousette de Savoie, червоні – Châteauneuf-du-Pape або Rousette de Savoie. Десерти – це горіхи з Гренобля або нуга з Монтелімаса. Чорні трюфелі з Трікастіна – це гастрономічна перлина.

Кухня Заходу Франції (Cuisine de l'Ouest) тісно пов'язана з Атлантичним океаном та його ресурсами. Вона відома використанням солоного масла, морепродуктів і має сильний вплив регіональної кельтської культури (Бретань). Кухня Бретані є, мабуть, найбільш виразною на Заході, завдяки своїй півострівній географії та кельтським традиціям. Кухня проста й автентична. Це край рибалок: морська риба складає велику частку бретонських страв. Головною стравою є бретонська устриця, котру подають у численних ресторанах. Морська риба пасує до білого вина Мюскаде (Muscadet) або Gros Plant. Це також край крепів, бретонських галет, вафель і пончиків із зацукрованими фруктами. Існує давня традиція, пов'язана зі Стрітінням (2 лютого): під час перевертання крепа загадують бажання або тримають монету «на багатство». У давнину це також означало початок польових робіт і сподівання на хороший врожай. Ще один популярний десерт – пиріг Фар Бретон (Far breton). Раніше його готували до релігійних свят, сьогодні надають перевагу варіанту зі сливами, з краплиною рому чи сидру. Бретань відома завдяки своєму солоному маслу, артишоку та сиров'яленій шинці [46].

Куток Франції між Бретанню та Пуату-Шарантом – краї Луари. Однією з автентичних гастрономічних локацій тут є Геранда: вже понад тисячу років тут виробляють сіль Fleur de Sel – пряність гурманів, яку змішують з різноманітними спеціями. Інший делікатес – устриці (Vendée-Atlantique), які запивають білим

сухим вином Мюскаде (Muscadet). Виноробна традиція тут відома ще з часів римських завоювань. Не можна полишати регіон, не скуштувавши цукерок у вигляді пірамідок (Berlingots Nantais) [48].

Острів Корсика лежить на південному сході Франції, у Середземному морі. Його розташування зумовлює своєрідний характер кухні зі значним італійським впливом. Кухня Корсики (Cuisine Corse) – це унікальне поєднання середземноморських, гірських та італійських кулінарних традицій. Вона відрізняється сильним акцентом на свинарстві (особливо на вирощуванні напівдиких свиней), використанні каштанів, великої кількості трав та сирів із козячого або овечого молока. Найвідоміші продукти – корсиканський мед, рідкісне біле вино мускат (Muscat du Cap Corse).

Свинина є абсолютним королем корсиканської кухні. Свині часто харчуються каштанами та жолудями в лісах, що надає м'ясу особливого смаку. Корсика має давні ковбасні традиції. Варто спробувати також місцеві делікатеси: копа (рулет зі свинячої шиї, солений і висушений), прісутту (в'ялена сира шинка), саямі (суха ковбаса), фігаттелу (свіжа копчена ковбаса з м'яса та печінки, яку зазвичай смажать і подають взимку).

Каштан є історичною основою корсиканської економіки та дієти, особливо в гірських районах. Каштанове борошно (farine de châtaigne) використовується для випічки, хліба та заміни пшениці. Корсиканська версія поленти, виготовлена з каштанового борошна, а не кукурудзяного, як на материку. Вона є основним гарніром. Для десертів використовується каштановий крем (crème de marrons). Також давньою є традиція використання оливкової олії, риби та молюсків. Край славиться виробництвом сиру Броччіо з овечого молока, який обкачують в ароматних травах [12].

Таким чином, французька гастрономія постає як надзвичайно складна, багатовимірна система, у якій регіональна ідентичність відіграє ключову роль у формуванні національної кулінарної культури. Аналіз наведеного матеріалу переконливо демонструє, що різноманіття французької кухні ґрунтується не лише на відмінностях у кліматичних, географічних та природно-ресурсних

умовах, але й на історичних зв'язках, культурних традиціях, етнічних впливах і соціально-економічних особливостях розвитку регіонів. Північ із притаманними їй молочними продуктами, пивоварінням та простими, ситними стравами формує образ кухні, де домінують сільськогосподарські та ремісничі традиції. Натомість Південь, з його середземноморською орієнтацією, пропонує зовсім інший гастрономічний досвід: оливкова олія, риба, пряні трави та легкість смаків створюють контраст до вершкової, насиченої кухні Півночі.

Особливу роль відіграє Іль-де-Франс із центром у Парижі, який виступає синтезатором гастрономічних тенденцій з усієї держави. Саме тут французька кухня трансформується у високу гастрономію – *Haute Cuisine* – що формує глобальні стандарти кулінарної майстерності, техніки, естетики подачі та кондитерського мистецтва. Париж стає не лише географічним, але й культурним центром гастрономічної інновації, інтегруючи регіональні продукти в нові форми та стилі [55].

Регіони зі значним історичним іноземним впливом – Нормандія, Ельзас, Лотарингія, Бретань – зберегли унікальні кулінарні риси, що сформувалися під впливом німецьких, бельгійських, кельтських та італійських традицій. Це сприяло появі локальних продуктів із виразним смаковим профілем, серед яких сири з найвищими статусами захисту походження (AOP), ковбасні вироби, морепродукти, алкогольні напої з міжнародним визнанням (коньяк, кальвадос, шампанське, арманьяк). Таким чином, французька гастрономія не є однорідною структурою, а являє собою мережу локальних кулінарних систем, кожна з яких зберігає власну автентичність, одночасно інтегруючись у національний контекст.

Регіональні особливості французької кухні є фундаментальним елементом національної гастрономічної ідентичності. Вони забезпечують Франції статус одного з найвідоміших гастрономічних центрів світу та створюють багатий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Саме різноманіття, автентичність, історична спадковість і здатність до інновацій роблять французьку гастрономію унікальним культурним феноменом, що продовжує

формуватися та адаптуватися, зберігаючи при цьому свої глибинні традиційні основи.

2.3 Імплементация французьких гастрономічних ресурсів в туристичний продукт на сучасному етапі

Франція офіційно розглядає гастрономію як частину свого нематеріального спадку та конкурентної переваги на світовому туристичному ринку. «Французький гастрономічний обід» включено до репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО (2010 р.), що посилює символічну цінність їжі як культурної практики, а не лише набору страв. Це використовується в державних та регіональних туристичних стратегіях як аргумент на користь високого статусу Франції як гастрономічної дестинації.

Гастрономічні ресурси інтегруються у маркетингові кампанії національного туристичного органу Atout France, у регіональні програми просування територій (винні регіони, «краї сирів», узбережжя морепродуктів тощо). Таким чином, їжа та напої позиціонуються як рівнозначний ресурс поруч із культурною спадщиною, ландшафтами та подієвим туризмом.

Гастрономічний туризм є ключовим сектором для Франції, що перетворює регіональні продукти та кулінарну спадщину на потужний туристичний досвід. Цей вид подорожей активно просувається під брендом «Destination France».

Французькі гастротури зазвичай поєднують дегустації, майстер-класи та екскурсії, присвячені місцевим продуктам та ноу-хау. Найпопулярніші формати представлено в таблиці 2.1.

Гастрономія є ключовим мотиватором для іноземних туристів. Хоча точну кількість туристів, які обирають суто гастротури, визначити складно так як кулінарний досвід є частиною більшості поїздок. За даними Atout France, третина туристів називають гастрономію та вино основними мотивами для перебування у Франції. Цей пошук більше не обмежується простою дегустацією; тепер він включає відкриття місцевих продуктів, зустрічі з виробниками та участь у

кулінарних майстер-класах. Цей вид туризму відповідає подвійному очікуванню: пережити автентичні моменти та зануритися в місцеву культуру через їжу [65].

Таблиця 2.1.

Види та основні напрямки гастротурів у Французькій Республіці

Тип туру	Популярні регіони	Основна тематика
Винні тури (енотуризм)	Бордо, Бургундія, Шампань, Ельзас, Прованс	Відвідування виноробень (châteaux), дегустації, навчання мистецтву асамбляжу (змішування вин), вивчення теруару
Сирні та молочні маршрути	Нормандія (Камамбер, Сідр), Франш-Конте, Овернь	Відвідування ферм, знайомство з процесом виготовлення сиру, дегустації з місцевими напоями
Кулінарні майстер-класи	Париж, Ліон	Навчання класичних французьких технік, приготування регіональних страв ((Ratatouille, Boeuf Bourguignon), відвідування ринків з шеф-кухарем
Регіональні тури	Прованс (оливкова олія, трави, розе), Ельзас (choucroute, bretzels), Бретань (млинці, морепродукти)	Поглиблене занурення в один регіон, його продукти та місцеві ресторани (наприклад, Ліонські бушони)

Що стосується витрат, то гастротуристи, як правило, витрачають більше коштів на місці, ніж середньостатистичний турист, оскільки вони купують високоякісні регіональні продукти, відвідують дорожчі ресторани та дегустації.

Завдяки зростанню міжнародних відвідувань, Міністерство економіки оголосило рекордним 2024 рік для французького туризму. Францію відвідали понад 100 мільйонів іноземних туристів (+2 мільйони), котрі забезпечили надходження 71 мільярда євро (+12%) [19]. Більшість туристів включали гастрономію у свої програми перебування.

Варто зазначити, що вартість гастрономічного туру у Франції суттєво варіюється залежно від тривалості, регіону, рівня розміщення (готелі 3*–5*) та включених у програму закладів (наприклад, ресторани Мішлен) (див. табл. 2.2).

Таблиця 2.2.

Види та вартість гастрономічних турів у Франції

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Короткий тур (4 дні/3 ночі) Наприклад, винні вихідні у Парижі або міні-тур до Бургундії.	1 500 – 2 000 €
Середній тур (6 днів/5 ночей) Наприклад, гастротур до Нормандії або винний тур у Бордо/Прованс.	2 500 – 3 500 €
Преміум-тур (7 днів і більше) пропонує авторський тур з включенням ресторанів Мішлен, приватних дегустацій та розкішне проживання в найкращих готелях	4 000 € і вище

Вартість зазвичай покриває проживання, трансфери всередині регіону, харчування (сніданки та основні прийоми їжі/дегустації) та послуги гіда.

Одним із запропонованих видів послуг в структурі гастрономічного туризму Франції є енологічні (винні) тури в Бордо. Бордо (Bordeaux) – це світова столиця вина, і більшість туристичних програм тут тісно пов'язані з енологією та гастрономією. Тури в Бордо є надзвичайно різноманітними та зазвичай поєднують культурне знайомство з містом, природу та, звісно, винні дегустації [33].

Для туристів головною метою візиту до Бордо є винні тури, які зосереджені на знаменитих виноградниках регіону, які поділяються на лівий (Медок) і правий (Сент-Емільйон) береги Жиронди. Клієнтам пропонують відвідати шато (châteaux), що передбачає екскурсії престижними та сімейними виноробнями. Турист мають змогу оглянути виноградники, погребі, де відбувається витримка в бочках, а на завершення відвідати дегустацією 2-4 зразків вина.

Тури часто організовуються за маршрутами Медок (Médoc – великі червоні вина, класифікація 1855 року, Каберне Совіньйон) та Сент-Емільйон/Помероль (Saint-Émilion/Pomerol), де клієнтам пропонують вина на основі Мерло, ознайомлення з меншими резиденціями, середньовічною архітектурою [6]. Групові тури здійснюються на автобусах (півдня або повний день) або можливі приватні тури з персональним водієм-гідом (див. табл. 2.3.).

Таблиця 2.3.

Види та вартість гастрономічних турів у Бордо

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Одноденні винні тури (групові). У вартість входить транспорт, послуги гіда та дегустації у 2-3 шато	100 – 180 €
Приватні тури (повний день)	400 – 800 € (за групу)
Тури на кілька днів (4–7 днів). Комплексні гастрономічні та винні пакети, котрі включають проживання, більшість харчування та всі екскурсії	2500 – 4500 €

Винна екскурсія в Місто Вина (La Cité du Vin) дозволяє відвідати інтерактивний музей, присвячений світовій історії та культурі вина, з панорамним дегустаційним залом на вершині (вхідний квиток – 21 € з особи). Також клієнти можуть взяти участь в майстер-класах з дегустації для навчання правильному розпізнаванню ароматів, смаків та класифікації бордоських вин (див. Додаток Л).

Оскільки регіон розташований поблизу Атлантичного океану, гастротури тут поєднують вино та місцеві делікатеси. Серед популярних турів, пропонують відвідування Устричної Плантації (Аркашонська затока). Туристам пропонують поїздку на Атлантичне узбережжя, де можна спробувати свіжі відкриті устриці прямо на фермах (cabanes), часто у супроводі місцевого білого вина (наприклад, Entre-Deux-Mers). Гастротури можуть включати відвідування ферм і ринків у Перигорі, де можна продегустувати фуа-гра, трюфелі та трюфельний лікер.

Серед інших видів послуг гастрономічного турпродукту – участь в майстер-класах по приготування класичних бордоських страв та десерту канеле (canelé) – невеликих карамелізованих тістечок.

Тури в Бордо – це занурення у світ високого виноробства, де дегустація є не просто питтям, а вивченням мистецтва, історії та географії (див. Додаток К).

Серед інших популярних туристичних гастрорегіонів в Франції слід виділити тури в Бургундію (Bourgogne) як центр енологічної досконалості, відомої завдяки своїм вишуканим винам Піно Нуар (Pinot Noir) та Шардоне (Chardonnay). На відміну від Бордо, Бургундія зосереджена на концепції клімату (climat) – унікальних, чітко визначених ділянках виноградників, що формують характер вина. Ключовим напрямком гастрономічних турів у Бургундії є знаменита «Дорога Гран Крю» (Route des Grands Crus) та Золотий схил (Côte d'Or) [33].

Côte d'Or – схил, який поділяється на дві частини: Кот-де-Нії (Côte de Nuits) та Кот-де-Бон (Côte de Beaune). В Кот-де-Нюї, так звана «Земля червоних вин» (майже 90% – Піно Нуар), знаходяться найпрестижніші села з виробництвом червоного вина: Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges. Кот-де-Бон славиться своїми великими білими винами (Шардоне), а також винятковими червоними. Тури в знамениту DESTИНАЦІЮ включають відвідування невеликих сімейних виноробень та великих винних будинків. Дегустації тут часто більш інтимні та освітні, ніж у Бордо, зосереджені на порівнянні вин з різних ділянок одного й того ж села.

Бургундська кухня така ж насичена та багата, як і її вина. Тури часто включають дегустацію таких страв як: boeuf Bourguignon (яловичина по-бургундськи), coq au Vin (півень у вині), escargots de Bourgogne (равлики по-бургундськи), сир époisses (сир з характерним ароматом). Туристи мають можливість відвідати місцеві ринки для знайомства з регіональними продуктами, а також майстер-класи з використанням місцевих інгредієнтів [57].

Вартість турів майже така ж як тури до Бордо, але може бути вищою через преміальність (див. табл. 2.4.).

На відміну від комерційних шато Бордо, у Бургундії більшість виробників – це невеликі сімейні галузі, тому тури тут часто пропонують більш особистий та глибокий досвід спілкування з виноробом.

Таблиця 2.4.

Види та вартість гастрономічних турів у Бургундії

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Одноденні групові винні тури (з Діжона або Бона), включають транспорт та дегустації	120 – 200 €
Багатоденні приватні тури (з проживанням у шато/готелі)	від 3000 €

Важливим напрямком гастрономічного туризму Франції є тури в Ельзас (Alsace), які пропонують унікальне поєднання німецької ситності та французької елегантності. Вони тісно пов'язані з Винною дорогою (Route des Vins) та традиційними стравами на основі свинини, капусти та вина.

Гастротуризм в Ельзасі зосереджений на тріаді: білі вина (Ріслінг, Гевюрцтрамінер), пиво та ситні страви.

Винна дорога Ельзасу (Route des Vins d'Alsace) пролягає через Страсбург, Кольмар та села Рікевір (Riquewihr), Егісхайм (Eguisheim), Рібовіль (Ribeauvillé). Тури в регіон пропонують відвідати винні погреби (caves) у невеликих сімейних господарствах, де вино розливають у характерні високі пляшки (flûtes d'Alsace). Дегустації часто включають вертикальне порівняння вин, а також місцевого ігристого вина Crémant d'Alsace [62] .

Туристи можуть відвідати майстер-класи з приготування та дегустації квашеної капусти з різними видами копченостей, свинячих ніжок та сосисок (choucroute), тарту Фламбе (Tarte Flambée або Flammekueche) – тонким пирогом зі сметаною, цибулею та беконом, баскоффе (Baeskeoffe) – повільно тушкованим м'ясом (свинина, яловичина, баранина) з картоплею та овочами, мариноване у

білому вині. Клієнтам також пропонують відвідати місцеві пивоварні (brasseries) у Страсбурзі та дегустації фруктових брендів.

Під час Різдвяних ярмарків можна спробувати традиційне різдвяне печиво, пряники.

Ельзас є дуже популярним напрямком у Франції, особливо серед німецьких та внутрішніх туристів. Туризм тут має два чітко виражені піки: літо (Винна дорога) та грудень (Різдвяні ярмарки).

Вартість турів в Ельзасі є помірною, за винятком грудня, коли ціни на проживання та деякі преміум-тури значно зростають (див. табл. 2.5.).

Таблиця 2.5.

Види та вартість гастрономічних турів в Ельзасі

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Ододенний груповий тур (4–8 годин зі Стасбурга/Кольмара), який включає трансфер, 2–3 візити до винних погребів, дегустації	80 – 150 €
Кулінарний майстер-клас (3 години), який передбачає уроки по приготуванню традиційних страв	90 – 150 €
Комплексний гастрономічний пакет (3 дні/ 2 ночі), який пропонує проживання в бутік-готелі, екскурсії по Винній дорозі, традиційні вечери	1000 – 1800 €
Преміум тур (Різдвяний сезон) (4 дні/3 ночі), який включає проживання, приватні екскурсії по Різдвяних ярмарках, гастрономічні вечери	1800 – 3000 €

Заслуговують на увагу тури в регіон Шампань (Champagne), який внесений до Списку Світової спадщини ЮНЕСКО за свої виноградники, винні будинки та підземні крейдяні погребі (crauyères). Тури зосереджені в двох головних містах – Реймсі (Reims) та Еперне (Épernay), а також на навколишніх виноградниках [6].

Якщо говорити про винні тури, то вони повністю присвячені унікальному процесу створення шампанського – «Méthode Champenoise». Екскурсії

передбачають відвідування Великих будинків Шампанського (Maisons de Champagne).

Інший вид послуг гастрономічного продукту це екскурсії погребями (caves) – відвідування кілометрів підземних галерей, вирубаних у крейді (особливо в Реймсі та Еперне), де витримуються пляшки. Це захоплююче видовище, де для дегустації пропонують різні вина – від класичного брют до вінтажних і рідкісних кюве.

Особливою популярним серед туристів вважаються виноградники та села Гран Крю, так званий Винний маршрут (Route Touristique du Champagne.) Даний туристичний маршрут проходить через виноградники та включає зупинки в невеликих селах, які виробляють шампанське (наприклад, Аі, Краман, Бузі) [33].

Під час туру туристи можуть відвідати незалежних виноробів, які пропонують більш особистий досвід, знайомство з процесом від збору врожаю до розливу, а також дегустацію шампанського, яке часто має виразніший характер терруару.

Таблиця 2.6.

Види та вартість гастрономічних турів у Шампані

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Одноденні групові тури (з Парижа) – це популярний формат, що включає високошвидкісний поїзд (TGV) до Реймса, візит до одного великого дому та одного незалежного винороба	200 – 350 €
Екскурсії Великими будинками Шампанського. Вартість коливається від 30 € (базова екскурсія + 1 келих) до 100 € і більше (преміум-дегустація вінтажних кюве)	30 € (базова екскурсія + 1 келих) – 100 € і вище (преміум)
Багатоденні тури (пакети на 3-4 дні), що охоплюють Реймс, Еперне та виноградники. Тури включають проживання та харчування	1500 – 2500 €

Іншим видом послуг є участь в майстер-класах, де клієнти мають змогу дізнатися про відмінності між основними сортами винограду (Шардоне, Піно Нуар, Піно Менсьє) та навчитися техніці дегоржажу (видалення осаду).

Хоча увага зосереджена на напоях, місцева кухня доповнює шампанське. Гастротури включають дегустацію місцевих делікатесів: jambon de Reims (пресована та покрита панірувальними сухарями шинка), boudin blanc de Rethel (біла кров'яна ковбаса), сири Лангр (Langres) і Шомон (Chaource).

Варто зазначити, що тури в Шампань ідеально підходять для тих, хто бажає не лише скуштувати, але й глибоко зрозуміти мистецтво, історію та науку, що стоять за кожною пляшкою цього всесвітньо відомого ігристого вина .

Слід згадати також важливу гастро дестинацію – Прованс (Provence). Тури в регіон є дуже різноманітними, поєднуючи культуру, пляжний відпочинок та гастрономію. Прованська кухня – це оливкова олія, трави та сезонні овочі. Прованс – світовий лідер у виробництві рожевих вин, а отже тури передусім включають відвідування виноробень у регіонах Бандоль (Bandol) та Кот-де-Прованс (Côte de Provence), дегустації легких та сухих рожевих вин. Туристам пропонують відвідати оливкові млини (moulins à huile) для дегустації оливкової олії першого віджиму та знайомства з процесом її виробництва (див. табл. 2.7.).

Таблиця 2.7.

Види та вартість гастрономічних турів у Провансі

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Одноденні групові тури (з Екс-ан-Провансу чи Авіньйону). Це можуть бути тури «Лавандовий маршрут», «Римські пам'ятки» або «Винна дегустація»	80 – 140 €
Багатоденні тури (пакети на 6–8 днів), що охоплюють основні міста та узбережжя, з проживанням у бутік-готелях (mas provençal)	від 2800 € і вище (залежно від класу готелю)

Користуються популярністю також екскурсії на жвавій ринки, як-от у Екс-ан-Провансі або Ніцці (Cours Saleya), для дегустації місцевих сирів, тапенаду, меду та Прованських трав (Herbes de Provence) [61].

Важливим видом гастрономічної послуг є різноманітні кулінарні майстер-класи, які передбачають навчання з приготування класичних страв, таких як рататуй (Ratatouille), буйабес (Bouillabaisse) (традиційний марсельський рибний суп), салат Нісуаз (Salade Niçoise).

Прованс ідеально підходить для тих, хто шукає яскравий, розслаблюючий відпочинок, де культура, історія та природа зливаються в неповторну середземноморську атмосферу.

Важливим компонентом французького гастрономічного продукту є тури регіонами виробництва сирів, зокрема в Нормандію, Франш-Конте, Овернь.

Гастрономічні тури в Нормандію (Normandie) пропонують унікальний досвід, зосереджений навколо тріади: молочні продукти (сир), яблука (сидр і кальвадос) та морепродукти. Цей регіон на північному заході Франції відомий своєю багатою, вершковою кухнею. Тури в регіон часто поєднують історію (пляжі висадки союзників, середньовічні міста) з дегустаціями високоякісних локальних продуктів. Нормандію вважають батьківщиною кількох всесвітньо відомих сирів, захищених знаком АОП (Appellation d'Origine Protégée – захищена назва місця походження). Головний гастрономічний маршрут – Маршрут Сирів (Route des Fromages) пролягає через молочні ферми, де виробляються камамбер (Camembert de Normandie), ліваро (Livarot), пон-л'Евек (Pont-l'Évêque), нефшатель (Neufchâtel). Туристи також можуть відвідати сироварні та ферми, де можна спробувати сири у різних стадіях дозрівання, часто це поєднується зі споживанням місцевого сидру.

Однак, Нормандія славиться не тільки виробництвом сирів, але й напоїв з яблук, зокрема сидру та кальвадосу. Для туристів розроблено тури, які проходять по Дорозі сидру (Route du Cidre). Під час таких гастрономічних подорожей, туристи мають змогу відвідати яблучні ферми (cidreries), де виробляють: сидр (Cidre) – сухий або напівсухий слабоалкогольний напій, поммо (Pommeau) –

аперитив із неферментованого яблучного соку та кальвадосу, кальвадос (Calvados) – міцний яблучний бренді, який витримується у дубових бочках. Клієнтам пропонують відвідати дистилерії та погреби, в яких дозріває кальвадос [6].

Регіон Нормандії також славиться свіжими морепродуктами, які можна придбати та скуштувати на ринках пляжних міст Д'єпп, Онфлер та Кабур. Не оминають увагу поціновувачів і гастрономічні рибальські фестивалі, які найчастіше проходять восени, коли відбувається сезон збору гребінців (Coquille Saint-Jacques).

Як і в інших регіонах, туристам пропонують взяти участь в кулінарних майстер-класах по приготуванню страв із вершковими соусами (наприклад, Sole à la Normande – камбала по-нормандськи), часто з додаванням кальвадосу.

Вартість турів у Нормандії може бути дещо нижчою, ніж у преміальних винних регіонах (Бордо, Шампань), але все залежить від рівня розміщення (див. табл. 2.8.).

Таблиця 2.8.

Види та вартість гастрономічних турів у Нормандії

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Одноденні групові тури (з Канн чи Руана), які включають 2–3 дегустації (сир/сидр/кальвадос)	70 – 130 €
Комплексний гастрономічний пакет (3 дні/2 ночі), який передбачає проживання в готелі/гостьовому будинку, сніданки, 2-3 організовані гастрономічні візити	800 – 1300 €
Преміум-тур (включно з узбережжям) (5–7 днів)	2500 – 4500 €

Гастротури в Франш-Конте є більш нішевими та менш масовими, ніж у Провансі чи Бордо. Вони приваблюють туристів, які шукають автентичний досвід гірської кухні. Франш-Конте – батьківщина сирів із сильним захистом

географічного походження. Конте (Comté АОП) – найбільший за обсягом виробництва сир АОП у Франції, тому тури в регіоні зосереджені на відвідуванні кооперативних сироварень (невеликі локальні сироварні, де молоко збирається від сусідніх ферм), погребів дозрівання (величезні підземні або гірські погреби, де головка сиру Конте (яка важить до 45 кг) визріває протягом 6–30 місяців), дегустації місцевих сирів таких як морб'є (Morbier) з характерною лінією попелу всередині та мон-д'Ор (Mont d'Or) (сезонний сир, котрий подається гарячим у своїй дерев'яній коробці). Найвідоміші погреби розташовані поблизу Форт-де-Русс (Fort des Rousses).

Кухня Франш-Конте ситна, призначена для холодної погоди. Тури включають відвідування традиційних коптилень (tuyé) у регіоні Юра (Jura). Копченості тут готують за допомогою холодного диму з деревини хвойних порід. Клієнтам пропонують місцеві делікатеси: жезу (Jésus de Morteau) та ковбасу Морто (Saucisse de Morteau).

Майстер-класи, які пропонують в регіоні, передбачають навчання з приготування місцевих страв, наприклад, фондю Конте (Fondue Comtoise) з сиром Конте або крут О'Морб'є (Crouste au Morbier).

Франш-Конте відомий не тільки виробництвом сирів, а й унікальними винами. Відвідування виноробень у регіоні Юра, що спеціалізуються на незвичайних сортах винограду Саваньєн (Savagnin) та Труссо (Trousseau), дозволяє туристам спробувати унікальне Жовте вино, що витримується щонайменше 6 років і 3 місяці під шаром дріжджів, а також солодке Солом'яне вино, виготовлене з винограду, висушеного на солом'яних матах [4].

Франш-Конте є менш масовим напрямком відвідування порівняно з узбережжям чи Бордо, але його гастрономічні маршрути репрезентують якісний нішевий туризм, який цікавиться справжньою регіональною культурою. Туризм тут більше орієнтований на внутрішнього французького туриста та відвідувачів із сусідніх держав (Швейцарія, Німеччина). Туристи, які приїжджають, є переважно гастроентузіастами, які шукають високоякісні продукти АОП. Велика кількість фермерських сироварень та кооперативних виробництв (fruitières)

відкриті для відвідувачів, але потік є більш розподіленим і менш інтенсивним, ніж на великих виноробнях [57].

Таблиця 2.9.

Види та вартість гастрономічних турів у Франш-Конте

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Ододенний груповий тур (з Безансона або Доля), який передбачає відвідування сироварень, дегустацію сиру Конте	70 – 120 €
Комплексний гастрономічний пакет (3 дні/ 2 ночі), який окрім проживання включає відвідування погребів дозрівання сирів, дегустації вина Юра та копченостей	750 – 1200 €
Преміум еотур (5/7 днів), який надає можливість поглибленої дегустації вин Юра, включає комплексні вечери	2000 – 3500 €

Вартість турів більш помірна, оскільки регіон не такий преміальний, як Шампань, але спеціалізовані дегустації (особливо тури жовтого вина) можуть бути дорогими (див. табл. 2.9.).

Популярні гастрономічні тури в Овернь (Auvergne) пропонують занурення в автентичну, сільську кухню центральної Франції, що ґрунтується на сирах АОП, м'ясних делікатесах та продуктах із гірського плато Массіф-Централь (Massif Central). Овернь відома своєю вулканічною природою та унікальним тваринництвом. Гастротуризм в Оверні зосереджений на автентичності, гірських фермах та ситних стравах, і є менш масовим, ніж у прибережних регіонах.

Овернь – це регіон із найбільшою кількістю сирів, захищених знаком АОП, після Нормандії. Тури спеціалізуються на дегустації та відвідуванні виробництв цих п'яти ключових сирів: Блю д'Овернь (Bleu d'Auvergne) – м'який блакитний сир, часто порівнюють з Рокфором; Канталь (Cantal) – один із найстаріших сирів Франції, твердий, схожий на Чеддер, виготовляється у формі великих циліндрів; Салерс (Salers) – сільський сир, схожий на Канталь, але виготовляється виключно влітку з молока корів, які пасуться на високогір'ї; Сен-Нектер (Saint-

Nectaire) – м'який, вершковий сир із горіховим присмаком, що дозріває на соломі; Фурм д'Амбер (Fourme d'Ambert) – м'який, високий циліндричний блакитний сир [30].

Маршрут турів пролягає через Парк-де-Вулкан д'Овернь (Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne) і передбачає візити на сімейні ферми та у погреби дозрівання, щоб побачити, як сири витримуються.

Оверньська кухня ідеально підходить для холодного гірського клімату, вона проста, ситна та смачна. Тури в регіон пропонують відвідування місцевих м'ясників та фермерських ринків для дегустації шинки, ковбас та паштетів, виготовлених за традиційними рецептами; дегустація м'яса від корів породи Салерс, відомого своєю мармуровістю та смаком; страв з картоплі, сиру Канталь (або Том) і часнику, що подається гарячою; пюре з картоплі, сиру Том та часнику, яке сильно тягнеться. А також відвідування ферм, що вирощують знамениту зелену сочевицю з Пюї-ан-Веле (Lentilles vertes du Puy AOP).

Хоча регіон не є класичним винним центром, тут виробляють невеликі, але якісні вина. Часто тури пропонують дегустації місцевих вин (див. табл. 2.10.).

Таблиця 2.10.

Види та вартість гастрономічних турів у Овернь

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Одноденний груповий тур (4–8 годин, з Клермон-Феррана), який включає трансфер, візит на сирну ферму та дегустацію 5 сирів	70 – 110 €
Комплексний гастрономічний пакет (3 дні/ 2 ночі), який окрім проживання включає сніданки, візити на ферми, вечери з традиційними стравами	750 – 1200 €
Преміум гірський тур (5/7 днів), який включає проживання в готелях преміум класу, піші походи, вечери в ресторанах	2000 – 3500 €

Овернь є нішевим напрямком гастротуризму. Хоча регіон має значний внутрішній туризм (пов'язаний із вулканами та природою), міжнародний гастрономічний потік менший, ніж у Бордо чи Провансі. Туризм переважно автентичний та екологічний, приваблює туристів, які прагнуть відійти від масових маршрутів і знайти справжні французькі фермерські продукти. Туристи, які відвідують Овернь, часто мають високий рівень зацікавленості у продуктах АОП і готові подорожувати по сільській місцевості.

Не оминемо увагою гастрономічні тури в Парижі (Paris), які є, мабуть, найбільш різноманітними та доступними у Франції, оскільки використовують концентрацію найкращих кулінарних талантів, світових трендів та високоякісних продуктів, які потрапляють до столиці з усіх регіонів держави.

Паризькі гастротури відрізняються від регіональних тим, що вони є більш міськими, динамічними та охоплюють широкий спектр кулінарних напрямків, від традиційної пекарні до високої кухні. Тематичні пішохідні тури – це найпопулярніший формат, що дозволяє зануритися в атмосферу конкретного району. Туристам пропонується відвідати найкращі пекарні та патісерії і спробувати круасани, багети, макарони та еклери. Найбільш відвідуваними є район Маре (Le Marais), Сен-Жермен-де-Пре (Saint-Germain-des-Prés) [65].

Сирні та винні тури пропонують дегустацію сирів із різних регіонів Франції (Нормандія, Овернь, Франш-Конте) у спеціалізованих fromageries, у супроводі вин, підібраних сомельє (Латинський квартал, 7-й округ).

Тури по ринках мають на меті познайомити з історичними ринками (наприклад, Marché des Enfants Rouges – найстаріший критий ринок) або сучасними гастрономічними центрами, де можна скуштувати свіжі продукти та страви різних кухонь світу.

Тури присвячені шоколаду та какао дозволяють відвідати найпрестижніші паризькі шоколатьє для вивчення історії та дегустації вишуканих шоколадних виробів.

Париж є світовим центром кулінарної освіти, тому кулінарні майстер-класи можуть бути представлені в різних форматах:

- висока кухня (Haute Cuisine), яка перебдачає уроки в престижних школах (наприклад, Le Cordon Bleu) або у майстер-класах, які проводять колишні шеф-кухарі Мішлен;
- тематичні уроки, які пропонують навчання по приготуванню класичних соусів, суфле, фуа-гра або освоєння мистецтва випічки;
- винні уроки, котрі зосереджені на винах різних регіонів Франції, які проходять у професійних винних барах (caves à vin) [17].

Тури преміум класу можуть бути представлені дегустацією меню в одному або кілька ресторанах, відзначених зірками Мішлен, чи круїзною вечерею по Сені.

Гастротуризм у Парижі є найбільш масовим у Франції, оскільки кулінарний досвід є невід'ємною частиною будь-якого візиту до столиці. Тури приваблюють широку аудиторію: від бюджетних туристів, що шукають смачну та недорого їжу, до заможних мандрівників, які планують тижні, присвячені лише ресторанам високої кухні.

Вартість гастрономічних турів у Парижі дуже різна через широкий спектр пропозицій [55]. Найпопулярніші види турів представлені в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11.

Види та вартість гастрономічних турів у Парижі

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Пішохідний гастрономічний тур (3 години з дегустаціями) пропонує відвідування закладів для дегустації сиру, вина, м'ясних нарізок чи випічки	80 – 120 €
Базовий кулінарний майстер-клас (2–3 години) пропонує приготування 2–3 страв з використанням свіжих інгредієнтів	100 – 180 €
Енотури (2 години) – можливість відвідати і взяти участь в дегустації 5–7 престижних вин	100 – 150 €
Вечеря-круїз Сеною (2,5–3 години)	від 60 €
Майстер-клас в школах високої кухні (повний день)	350 – 600 €

Гастрономічні тури в Прованс (Provence) – це, по суті, подорож до серця Середземноморської дієти та «Art de vivre» (мистецтва жити). Вони вирізняються великою кількістю локальних продуктів із захищеним географічним походженням (АОП) і тісно пов’язані з культурою та ландшафтами (оливкові гаї, лавандові поля).

Прованс-Альпи-Лазуровий Берег (РАСА) має кілька ключових гастрономічних зон, які формують основні маршрути. Одним із них є маршрут оливкової олії та трав, що пролягає через Ле-Бо-де-Прованс (Les Baux-de-Provence) та регіон Люберон (Luberon). Тури пропонують відвідати старі та сучасні оливкові млини (moulins à huile), знайомство з процесом холодного віджиму та дегустація олії з АОП, яка вирізняється фруктовим, гіркуватим та гострим смаком, а також відвідування ферм, що вирощують та змішують прованські трави (розмарин, чебрець, орегано) [61]. Туристам пропонують майстер-класи з приготування тапенаду (паста з оливок), аншуади (паста з анчоусів) та класичного рататую.

Таблиця 2.12.

Види та вартість гастрономічних турів у Провансі

Вид туру / тривалість	Приблизна вартість (за одну особу, без авіаперельоту)
Ододенний груповий гастротур (4–8 годин з Екса/ Авіньйона)	80 – 150 €
Кулінарний майстер-клас (з відвідуванням ринку, 3-4 години), який передбачає приготування 3–4 страв, часто з включеним обідом	120 – 180 €
Комплексний гастрономічний пакет (4 дні/3 ночі), який включає проживання в бутік-готелі, дегустації, уроки кулінарії, вечери	1500 – 2500 €
Преміум тур (Haute Cuisine) на 7 днів. В такі тури входить приватний трансфер, проживання в найкращих готелях, вечери в ресторанах Мішлен	4000 – 7000 € і вище

Прованс – провідний світовий регіон з виробництва сухого, блідо-рожевого вина. Тури включають відвідування шато та доменів (domaines) із

дегустацією різних видів рожевих вин, а також місцевих червоних сортів (сорт Мурведр у Бандолі) та білих вин.

Тури в Марсель включають обов'язкову дегустацію автентичного рибного супу буйабес в ресторанах Старого Порту, а також фабрик та бутіків, які виробляють традиційні цукерки з мигдалю та цукатів, у формі човна Каліссон д'Екс (Calisson d'Aix).

Прованс-Альпи-Лазуровий Берег є одним із лідерів французького туризму. Гастрономія тут є масовим і ключовим мотиватором. Регіон щороку приймає десятки мільйонів туристів (за оцінками, близько 30 мільйонів на рік) .

Вартість турів у Провансі є помірно високою, особливо для високоякісних винних дегустацій та проживання в сезон (див. табл. 2.12.).

Іншим видом послуг в структурі гастрономічного турпродукту Франції є кулінарні школи. Кулінарні школи в Парижі та Ліоні є одними з найпрестижніших у світі. Вони пропонують як довгострокові професійні дипломи, так і короткі інтенсивні курси для ентузіастів.

Варто зазначити, що кулінарні школи в Парижі вважаються одним з найпрестижніших у світі, адже є світовою столицею гастрономії. Паризькі школи приваблюють кулінарів, котрі прагнуть отримати міжнародне визнання. Найвідоміші школи та програми: Ле Кордон Блю (Le Cordon Bleu (Paris), кулінарна школа Ферранді (Ferrandi Paris), кулінарна школа Дюкасса (Ecole Ducasse), школа Рітца-Ескоф'є (Ecole Ritz Escoffier), Ательє Шефів (l'Atelier des Chefs (Paris) [64].

Ле Кордон Блю в Парижі – провідна кулінарна академія, заснована у 1895 році, є символом кулінарного мистецтва та має мережу з 50 шкіл у 23 державах світу (див. Додаток С). В школах щорічно навчається близько 20 000 кулінарів. На вартість навчання впливає спеціалізація та термін навчання (див. табл. 2.13.).

Кулінарну школу Ферранді в Парижі часто називають «Кулінарним Гарвардом». Школа відома своїм практичним підходом, тісними зв'язками з ресторанною індустрією та високим рівнем працевлаштування випускників.

Вартість навчання є також доволі високою і залежно від програми обійдеться від 15 000 € [25].

Не менш престижною вважається кулінарна школа Дюкасса – навчальний заклад, заснований легендарним шеф-кухарем Аленом Дюкассом. Зацікавлені особи можуть обрати професійні програми з гастрономії, однак вартість навчання на бакалавраті починається від 40 000 € за 3 роки навчання.

Преміум курси також пропонує кулірна школа Ріца-Ескоф'є розташована в легендарному готелі Ritz Paris [23].

Таблиця 2.13.

Вартість програм у кулінарній академії Ле Кордон Блю (Le Cordon Bleu)

Назва програми	Вартість програми
Довгострокові програми:	
Le Grand Diplôme avec parcours professionnel (Диплом з професійним курсом навчання, кулінарія + кондитерське мистецтво, 9 місяців)	від 60 000 €
Diplôme de Cuisine avec parcours professionnel (Диплом з кулінарного мистецтва з професійним досвідом)	від 30 000 €
Diplôme de Pâtisserie (Диплом кондитерського мистецтва)	31 200 €
Короткострокові курси:	
Certificat de Cuisine (Базовий курс кулінарії (8 тижнів))	13 500 €

Ліон, який є батьківщиною легендарного шеф-кухара Поля Бокюза, зосереджений на управлінні та гостинності, поєднуючи кулінарне мистецтво з бізнесом. Інститут Поля Бокюза (Institut Paul Bocuse, Екулі, поблизу Ліона) заснований Полем Бокюзом, зосереджує навчання на поєднанні кулінарного мистецтва, управління готельним бізнесом та ресторанною справою. Заклад

пропонує інноваційні підходи до викладання та організовує практичні заняття у власних ресторанах (див. Додаток Т) [50]. Орієнтовна вартість навчання представлена в таблиці 2.14.

Для туристів, котрі не прагнуть отримати диплом, заклади Парижа та Ліона пропонують численні короткі майстер-класи, вартість яких значно нижча. Туристи можуть відвідати у Парижі одноденні кулінарні уроки з приготування багетів, макаронів або страв французької кухні. Їх вартість становить 50 до 180 € за заняття, яке триває 3–4 години. Багато престижних шкіл (Le Cordon Bleu, Ducasse) також пропонують короткі інтенсивні курси (наприклад, тижневі), вартість яких може коливатися від 1 500 до 3 500 €.

Таблиця 2.14.

**Вартість програм навчання в Інституті Поля Бокюза (Institut Paul Bocuse)
в Ліоні**

Назва програми	Вартість програми
Bachelor Management International de la Pâtisserie (Кондитерська справа (бакалаврат))	від 14 000 €/ рік
Bachelor Management International des Arts Culinaires (Кулінарія (бакалаврат))	~ 14 000 €
MSc-Master of Science in Culinary & Leadership Innovation (Кулінарія та інновації (магістратура))	від 25 000 €

Підсумовуючи, можна зробити висновок, що сучасні підходи до імплементації гастрономічних ресурсів у систему туристичного розвитку Франції ґрунтуються на:

- територіалізації гастрономії (теруар, АОС/АОР, регіональні бренди);
- інтеграції гастрономії у всі види туризму – культурно-пізнавальний, міський, подієвий, сільський, пляжний, гірськолижний;
- поєднанні традицій та інновацій (висока кухня, нові техніки, кулінарні ф'южн-концепції);
- орієнтації на сталість і етичне споживання.

РОЗДІЛ 3

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

3.1 Ключові проблеми та актуальні тренди розвитку гастрономічного туризму у Французькій Республіці

Гастрономічний туризм у Франції посідає особливе місце в структурі національного туристичного продукту, поєднуючи кулінарну спадщину, регіональну ідентичність та креативну економіку. Однак він стикається як з традиційними викликами, так і з новими загрозами, спричиненими глобальними змінами. Для комплексної оцінки умов його розвитку доцільно застосувати SWOT-аналіз (представлено у табл. 3.1.), який дозволяє систематизувати сильні та слабкі сторони, а також окреслити ключові можливості та загрози.

Однією з базових переваг Франції є світове визнання її гастрономії. Французька кухня включена до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО як «французька гастрономічна трапеза», що підкреслює її унікальну культурну й символічну цінність у глобальному вимірі. Бренд *French cuisine / French gastronomy* асоціюється з високою якістю, вишуканістю, витонченістю смаків, збереженням традицій та особливою культурою подачі страв, що формує стійкий позитивний імідж держави як гастрономічної дестинації.

Важливою сильною стороною є виразне різноманіття регіональних кулінарних традицій. Кожен регіон Франції має власну гастрономічну ідентичність, зокрема: Ельзас, відомий шукрутом та тарт фламбе та поєднанням німецьких та французьких впливів; Прованс асоціюється із середземноморською кухнею, використанням оливкової олії, риби та трав; Нормандію символізують сири, яблучний сидр та морепродукти; Бургундія асоціюється з винами, яловичиною по-бургундськи та стравами з равликів. Таке регіональне розмаїття створює сприятливі передумови для розроблення тематичних гастрономічних маршрутів і турів, які органічно поєднують кулінарну, культурну та природну спадщину територій.

Таблиця 3.1.

SWOT-аналіз гастрономічного туризму Французької Республіки

Позитивний вплив	Негативний вплив
Strengths (сильні сторони) 1. Світове визнання французької гастрономії 2. Різноманіття регіональних кулінарних традицій 3. Високий рівень розвитку інфраструктури 4. Сильна позиція на міжнародному туристичному ринку 5. Розвинена система підготовки професійних кадрів 6. Суворі стандарти якості та системи захисту походження 7. Тісна інтеграція гастрономії з іншими видами туризму	Weaknesses (слабкі сторони) 1. Високі ціни на гастрономічні продукти та послуги 2. Нерівномірний територіальний розподіл туристичних потоків 3. Складність для іноземців у розумінні локальних традицій та етикету 4. Бюрократичні та регуляторні бар'єри для малого та середнього бізнесу 5. Залежність від традиційних моделей просування
Opportunities (можливості) 1. Зростання глобальної популярності гастрономічного туризму 2. Розвиток креативних та інноваційних форматів 3. Попит на локальні, органічні та еко-орієнтовані продукти 4. Розширення цільових ринків 5. Цифровий маркетинг та бренд-сторітелінг 6. Синергія з культурною, подієвою та креативною економікою	Threats (загрози) 1. Посилення конкуренції з боку інших гастрономічних дестинацій 2. Глобальні кризові явища та коливання туристичних потоків 3. Ризики надмірної комерціалізації та втрати автентичності 4. Соціально-екологічні виклики 5. Регуляторні зміни на рівні ЄС та національної політики

До сильних сторін належить і високий рівень розвитку інфраструктури гостинності. Франція володіє розгалуженою мережею закладів харчування різного класу – від невеликих бістро та традиційних пивних до закладів високої кухні і ресторанів, відзначених зірками Мішлен. Система розміщення включає готелі, приватні гостьові будинки, фермерські садиби та винні маєтки, де

гастрономічні продукти інтегровані в туристичний сервіс. Додатковою перевагою є якісний транспортний доступ до основних гастрономічних регіонів завдяки швидкісним поїздам TGV, розвиненій мережі автошляхів і внутрішніх авіарейсів.

Франція традиційно має сильні позиції на міжнародному туристичному ринку. Держава стабільно входить до числа світових лідерів за кількістю міжнародних туристичних відвідувачів, при цьому гастрономія виступає одним із ключових мотивів подорожі. Розкручений імідж Парижа як столиці високої кухні, а також висока впізнаваність окремих регіонів через їхні вина, сири, десерти та інші делікатеси сприяють формуванню стійкого попиту на гастрономічні враження.

Важливою перевагою є розвинена система професійної підготовки кадрів у сфері гастрономії. Кулінарні школи світового рівня (Ле Кордон Блю, Ферранді тощо) забезпечують високі стандарти навчання та зміцнюють імідж «французької школи кулінарії». Діяльність професійних гільдій, асоціацій шеф-кухарів, сомельє, виноробів, сироварів і пекарів підтримує сталість якості, передачу традицій і розвиток інноваційних підходів.

Значну роль відіграють суворі стандарти якості та системи захисту походження продукції. Система маркування AOC/AOP, IGP, Label Rouge, BIO гарантує контроль походження, технології виробництва й рівень якості продуктів, що підсилює довіру споживачів і туристів та дозволяє формувати преміальний ціновий сегмент гастрономічного ринку.

Сильною стороною також є тісна інтеграція гастрономії з іншими видами туризму. Енологічний туризм (винні тури до Бордо, Бургундії, Шампані), культурно-пізнавальний туризм (фестивалі, ярмарки, гастрономічні свята, різдвяні маркети) і сільський та агро-туризм (відвідування ферм, сироварень, виноградників) взаємно підсилюють один одного та формують комплексний, багатовимірний туристичний продукт.

Попри потужний потенціал, розвиток гастрономічного туризму у Франції супроводжується низкою внутрішніх обмежень. Насамперед це високі ціни на

гастрономічні продукти та послуги. Значна частина гастрономічних турів, ресторанів високої кухні та винних програм орієнтована на середній, високий та люксовий сегменти попиту, що обмежує доступність таких пропозицій для масового туриста. Висока вартість проживання та харчування у провідних туристичних центрах (Париж, Ліон, Ніцца) робить перебування у державі дорожчим у порівнянні з багатьма конкурентами в Європі.

Другим проблемним аспектом є нерівномірний територіальний розподіл туристичних потоків. Спостерігається концентрація гастрономічних туристів у кількох «розкручених» регіонах, тоді як частина територій, що мають цікаві локальні продукти та автентичні кулінарні традиції, залишаються в тіні. Це зумовлює перевантаження окремих дестинацій (Париж, Лазурний берег, Бордо) та недозавантаження периферійних територій, що обмежує потенціал збалансованого регіонального розвитку.

В окремих випадках суттєвим бар'єром виступає складність для іноземців у розумінні локальних традицій та етикету. Специфіка французького ресторанного етикету, мовний бар'єр, недостатня кількість меню та інформаційних матеріалів іноземними мовами (особливо поза найбільш відвідуваними туристичними зонами) можуть провокувати дискомфорт для туристів, які вперше знайомляться з французькою гастрономічною культурою.

До слабких сторін належать також бюрократичні та регуляторні бар'єри для малого бізнесу. Жорсткі санітарні, фіскальні та адміністративні вимоги ускладнюють діяльність невеликих гастрономічних виробників, фермерських ресторанів і сімейних господарств, що стримує розвиток інноваційних, авторських та альтернативних форматів гастрономічних послуг.

Окремою проблемою є залежність від традиційних моделей просування та організації пропозиції. У деяких регіонах акцент все ще робиться переважно на класичних форматах (винні тури, дегустації, традиційні ресторани), тоді як сучасні тренди – стріт-фуд, ф'южн-кухня, гастрономічні події з використанням AR/VR-технологій, інтерактивні майстер-класи – розвиваються недостатньо

динамічно. Це може послаблювати конкурентні позиції Франції у боротьбі за молодіжну та креативну аудиторію.

У глобальному контексті гастрономічний туризм виступає одним із найдинамічніших сегментів, що створює для Франції значні можливості подальшого розвитку. Зростання популярності подорожей, мотивованих саме кухнею та локальними продуктами, посилює позиції Франції як референсної держави у сфері гастрономії. Це відкриває простір для розширення пропозиції гастрономічних турів, майстер-класів, кулінарних шкіл, фестивалів і подієвих форматів.

Перспективним напрямом є розвиток креативних та інноваційних форматів гастрономічного досвіду. Йдеться про створення мультисенсорних ресторанів, гастрономічних театрів, концептуальних дегустацій, що поєднують гастрономію з музикою, світловим супроводом та історичним або мистецьким наративом. Використання цифрових технологій (віртуальні тури виноградниками, AR-додатки для пояснення походження продуктів, онлайн-майстер-класи від шеф-кухарів як «тизер» офлайн-поїздок) підсилює привабливість таких продуктів для глобальної аудиторії.

Важливим аспектом є зростання попиту на локальні, органічні та еко-орієнтовані продукти. Це стимулює розвиток еногастрономічних маршрутів, орієнтованих на BIO, slow food, фермерську продукцію і короткі ланцюги постачання. У такому контексті французькі регіони можуть позиціонувати себе як приклади сталого використання гастрономічних ресурсів і дестинації турів із низьким вуглецевим слідом.

Значний потенціал має синергія з культурною, подієвою та креативною економікою. Національні та регіональні гастрономічні фестивалі (сирні, винні, шоколадні, хлібні, сидрові свята) здатні стати додатковими магнітами для туристів у міжсезонний період. Партнерство з індустрією моди, кіно, музики, де гастрономія виступає елементом бренду Франції, дозволяє розширити аудиторію та поглибити емоційний зв'язок туриста з дестинацією.

Франція має можливість розширення цільових ринків, орієнтуючись не лише на європейських, а й на туристів із держав Азії, Латинської Америки, Перської затоки, де французька гастрономія має виразний преміальний імідж. Розробка адаптованих продуктів (халяльні варіанти, безалкогольні дегустації вин, безглютенові та веганські меню) дозволяє враховувати культурні, релігійні та дієтичні особливості різних груп відвідувачів.

Додаткові можливості пов'язані з цифровим маркетингом і розвитком бренд-сторітелінгу. Активне використання соціальних мереж, робота з гастрономічними блогерами, інфлюенсерами та food-фотографами сприяють популяризації регіональних кухонь. Створення мультимовних онлайн-платформ із гастрономічними маршрутами, можливостями бронювання дегустацій і майстер-класів у режимі «one stop» підсилює конкурентоспроможність французької гастрономічної пропозиції на глобальному ринку.

Разом із можливостями, розвиток гастрономічного туризму у Франції стикається з низкою зовнішніх загроз. Однією з них є посилення конкуренції з боку інших гастрономічних дестинацій. Італія, Іспанія, Португалія, а також нові гравці (Перу, Японія, держави Південно-Східної Азії) активно просувають власні гастрономічні бренди. Туристи можуть надавати перевагу альтернативним напрямкам із нижчими цінами або більш екзотичною кухнею.

Серйозною загрозою залишаються глобальні кризові явища та коливання туристичних потоків. Пандемії, економічні кризи, геополітична нестабільність, зміни в авіасполученнях здатні суттєво скорочувати потоки іноземних туристів, безпосередньо впливаючи на гастрономічний сектор. Зростання цін на енергоносії, продукти й логістичні послуги підвищує собівартість роботи ресторанів і проведення дегустаційних турів.

Додатковим ризиком виступають процеси надмірної комерціалізації та потенційної втрати автентичності. Перетворення локальних продуктів на звичайні туристичні «сувеніри» без дотримання традиційних технологій та стандартів якості може підірвати довіру до бренду французької гастрономії. Стандартизація меню у туристичних зонах, орієнтація на типові страви для

масового туриста сприяють зменшенню унікальності та оригінальності пропозиції.

Вагомими є соціально-екологічні виклики, пов'язані зі зміною клімату та трансформацією моделей споживання. Кліматичні зміни впливають на виноробство, виробництво сільськогосподарської продукції, традиційні технології визрівання та зберігання (зокрема, для сирів та вина). Паралельно зростає увага до здорового способу життя, що може зменшувати попит на окремі традиційні страви з високим вмістом жиру, цукру та солі.

На рівні регуляторного середовища істотну роль відіграють можливі зміни в політиці ЄС та Франції. Впровадження нових санітарних, екологічних і енергетичних стандартів може вимагати значних інвестицій від малих виробників та закладів харчування. Додаткові обмеження на рекламу алкоголю, солодких і жирних продуктів прямо впливатимуть на просування ключових позицій французької гастрономії (вина, десертів, масляних та м'ясних страв).

Проведений SWOT-аналіз засвідчив, що Франція має один із найпотужніших у світі гастрономічних брендів, який базується на глибоких історичних традиціях, виразній регіональній різноманітності та високих стандартах якості. Це формує стійку основу для довгострокового розвитку гастрономічного туризму та підсилює конкурентні позиції держави на глобальному туристичному ринку.

Ключовим стратегічним викликом залишається пошук балансу між збереженням автентичності та впровадженням інновацій. Необхідно підтримувати й захищати регіональні кулінарні практики, водночас активно розвиваючи сучасні формати гастрономічного досвіду (цифровізація, креативні концепції, ф'южн-кухня, інтерактивні події, інклюзивність щодо різних культурних і дієтичних запитів).

Перспективним стратегічним напрямом є розвиток сталого, екологічно відповідального гастрономічного туризму, що передбачає підтримку локальних виробників, органічного землеробства, коротких ланцюгів постачання, «зеленої»

логістики та скорочення харчових відходів. Такий підхід дозволяє поєднати економічну вигоду з екологічною та соціальною відповідальністю.

Важливою умовою зміцнення позицій є подальша диверсифікація ринків і продуктів. Залучення нових сегментів туристів (молоді, сімей із дітьми, еко- та wellness-туристів, відвідувачів із нових географічних ринків) вимагає адаптації гастрономічної пропозиції, мультикультурного підходу та гнучких маркетингових стратегій. За таких умов гастрономічний туризм Франції здатний зберігати й посилювати статус одного з флагманських напрямів національної туристичної політики.

3.2 Напрямки та інструменти імплементації зарубіжного досвіду розвитку гастрономічного туризму в умовах України

Імплементація гастрономічного досвіду Франції в умовах України – це не просто копіювання рецептів, а впровадження систематизованого підходу до якості, територіальної ідентичності та культури споживання. Французький досвід може слугувати потужним каталізатором для розвитку української кухні та гастротуризму.

Досвід Французької Республіки у сфері туризму базується на поєднанні трьох ключових компонентів:

- національна стратегія та сильний бренд держави;
- регіональна спеціалізація та підтримка територій;
- інтеграція гастрономічних, культурних та природних ресурсів у цілісні туристичні продукти.

В українських умовах йдеться не про просте копіювання моделей, а про їх адаптацію з урахуванням:

- воєнної ситуації та питань безпеки;
- регіональних відмінностей (Карпати, Поділля, Причорномор'я, Слобожанщина, Полісся тощо);

- наявного рівня інфраструктури та інституційної спроможності громад.

Стратегічне планування та національний брендинг є ключовими передумовами розвитку туристичного сектору України, особливо з огляду на успішні практики Французької Республіки. Один із можливих напрямів адаптації іноземного досвіду полягає у формуванні цілісної національної стратегії туризму за аналогією з французькими програмами типу «Destination France». Така стратегія передбачає оновлення або поглиблення державної політики у сфері туризму з чітким визначенням пріоритетних видів туризму (культурно-пізнавального, гастрономічного, подієвого, сільського, медичного чи реабілітаційного, військово-історичного тощо) та цільових ринків, серед яких можуть виступати держави ЄС, українська діаспора, держави пострадянського простору та нові далекі ринки. Важливо також встановити зрозумілі індикатори ефективності: кількість приїздів, тривалість перебування туристів, середній чек, а також регіональний розподіл туристичних потоків.

Важливим елементом є посилення національної маркетингової агенції, що виконуватиме функції, подібні до французького *Autour France*. Йдеться про централізоване просування бренду України як туристичної дестинації, розробку єдиних візуальних та змістових стандартів промоції, а також координацію діяльності регіональних офісів туризму. У межах національного брендингу доцільно інтегрувати гастрономічний компонент, презентуючи Україну не лише як «країну фортець і Карпат», але й як територію автентичної кухні та сучасної креативної гастрономії з використанням локальних продуктів і новітніх кулінарних технік.

Регіональна політика має базуватися на ідеї створення туристичних макрорегіонів за французькою моделлю. Серед таких умовних районів можуть бути «Карпати», «Дніпровський кластер», «Причорномор'я та Азов», «Поділля», «Полісся», «Слобожанщина», «Центральна Україна». Для кожного макрорегіону необхідно визначити профіль туристичної спеціалізації: наприклад, Карпати можуть розвивати гірський, екологічний та гастрономічний туризм; Одещина — морський, винний та фестивальний; Поділля — історико-культурний, медичний

та гастрономічний туризм. Регіональні стратегії мають узгоджуватися з національною політикою.

Особливої уваги потребує підтримка периферійних територій і сільських громад. Французький досвід розвитку «повільного» та сільського туризму демонструє ефективність грантових програм для сільських садиб, мікро готелів, фермерських господарств, що працюють із туристами, а також пільгового оподаткування для малих суб'єктів туристичної діяльності у сільській місцевості. Важливим напрямом є розвиток інфраструктури малих містечок, забезпечення доступності, сучасної туристичної навігації, інформаційної підтримки та базових засобів розміщення.

Гастрономічний і винний туризм можуть стати ключовими інструментами імплементації французького досвіду. Першим кроком має бути інвентаризація та класифікація гастрономічних ресурсів на національному і регіональному рівнях, включаючи традиційні страви різних регіонів, локальні продукти та виробників із туристичним потенціалом. На основі отриманих даних доцільно створити мережу гастрономічних маршрутів за аналогією з французькими винними та сирними дорогами: «Дорога вина Одещини та Бессарабії», «Закарпатський винно-гастрономічний шлях», «Сирні дороги Карпат», «Медові та фруктові маршрути Поділля й Полісся». Такі маршрути повинні включати дегустації, відвідування виробництв, кулінарні майстер-класи та елементи нематеріальної культурної спадщини.

Важливо розбудувати систему географічних зазначень за європейським зразком АОС/АОР, активно використовуючи інструменти захищених географічних назв та традиційних особливих продуктів. Для окремих українських продуктів, таких як гуцульська бриндза, закарпатські вина, певні м'ясні вироби чи мед, варто ініціювати реєстрацію таких зазначень. На їх основі можуть формуватися територіальні кластери, що об'єднують виробників, ресторани, готелі та туристичні агенції навколо локальних брендів.

Подальший розвиток туризму в Україні має ґрунтуватися на принципах сталості та відповідальності, подібно до підходів французьких регіонів. Для

природоохоронних територій необхідно розробити екотуристичні стандарти, включаючи обмеження кількості відвідувачів у пікові періоди, правила поведінки у природному середовищі та сертифікацію закладів розміщення. Важливим є стимулювання розвитку екосертифікованих готелів і ресторанів, які використовують місцеві продукти, мінімізують використання пластику та впроваджують енергоефективні технології.

Кадрове забезпечення туристичної сфери потребує адаптації французької моделі професійної підготовки. Доцільним є створення мережі спеціалізованих шкіл гостинності та гастрономії, розвиток дуальних програм навчання «заклад освіти – підприємство», організація стажувань студентів у закладах сфери туризму та співпраця з французькими установами у форматі академічного обміну. Слід розробити національні професійні стандарти для гідів, сомельє, шеф-кухарів, кондитерів та менеджерів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу.

Сучасний розвиток галузі неможливий без цифровізації. Створення єдиної національної цифрової платформи туризму з інтерактивною картою ресурсів і маршрутів, можливістю бронювання турів, готелів та екскурсій, а також календарем подій сприятиме зручності планування подорожей та ефективній комунікації з туристами. Використання єдиної бази дозволить моніторити туристичні потоки, визначати перевантажені локації та спрямовувати туристів до альтернативних дестинацій.

Фінансові, правові та інституційні механізми відіграють вирішальну роль у реалізації стратегій розвитку туризму. Необхідно впровадити програми підтримки малих готелів, сімейних ресторанів, виноробень і фермерських господарств, а також стимулювати реставрацію та ревіталізацію історичних будівель під туристичні об'єкти. Важливим інструментом є державно-приватне партнерство, яке може застосовуватися для розвитку великих туристичних проєктів та транспортної і туристичної інфраструктури.

Успішна імплементація французького досвіду в українські реалії потребує політичної волі, міжвідомчої координації, забезпечення безпеки туристів,

послідовності політики та активної участі місцевих громад. Лише за таких умов туристичні проекти зможуть забезпечити соціально-економічний ефект і сприяти розвитку територій.

Отже, адаптація французької моделі передбачає комплексний підхід: формування національної стратегії та бренду, регіональну спеціалізацію, розвиток гастрономічних і винних маршрутів, впровадження принципів сталого туризму, модернізацію системи підготовки кадрів і цифровізацію туристичних послуг, а також інституційну й фінансову підтримку. За умови врахування українських реалій та післявоєнної відбудови такий підхід здатний перетворити туризм на один із ключових драйверів регіонального розвитку та міжнародної суб'єктності України, подібно до ролі, яку він відіграє у Франції.

ВИСНОВКИ

1. Гастрономічний туризм – це вид подорожей, який поєднує кулінарні практики, локальні продукти, традиції харчування та культурну спадщину, формуючи унікальний туристичний досвід. Ресурсами такого виду туризму є як матеріальні елементи – страви, продукти, гастрономічні заклади, виробництва, так і нематеріальні компоненти – техніки приготування, рецептури, гастрономічні традиції, ритуали споживання їжі, а також локальні історії. Поєднання та зв'язок цих ресурсів забезпечує високий потенціал гастрономічного туризму як інструменту культурної ідентифікації, територіального маркетингу та економічного розвитку.

2. Дослідження географії французьких гастрономічних регіонів демонструє чітку територіальну спеціалізацію. У Франції сформовані сильні регіональні бренди – винні регіони Бордо та Бургундії, сирні райони Нормандії та Франш-Конте, зони морепродуктів регіону Бретань, середземноморська гастрономія Провансу. Така модель дозволяє підвищувати туристичну привабливість та сприяє економічному розвитку територій з меншими туристичними потоками.

3. Французька гастрономія постає як складна та багатогранна система, у якій регіональна ідентичність відіграє ключову роль у формуванні національної кулінарної культури. Аналіз представленого матеріалу засвідчує, що різноманіття французької кухні базується не лише на кліматичних, географічних та природно-ресурсних особливостях, але й на історичних зв'язках, культурних традиціях, етнічних впливах та соціально-економічному розвитку регіонів. Північ Франції, відома молочними продуктами, пивоварінням і простими, поживними стравами, репрезентує гастрономічний стиль, у якому переважають сільськогосподарські та ремісничі традиції. На противагу цьому Південь зі своїм середземноморським підходом пропонує зовсім інший кулінарний досвід: оливкова олія, риба, ароматні трави й легкість смаків творять яскравий контраст із вершковою, поживною кухнею Півночі.

Великої ваги набуває Іль-де-Франс із центром у Парижі, який виконує роль синтезатора гастрономічних тенденцій із усієї держави. Саме тут французька кухня трансформується у високу гастрономію або *Haute Cuisine*, що задає глобальні стандарти кулінарної майстерності, технік, естетики оформлення страв та кондитерського мистецтва. Париж виступає не лише географічним осередком, а й культурним центром гастрономічної інновації, інтегруючи регіональні продукти в нові формати й стилі.

Регіони Франції з вираженим історичним іноземним впливом – Нормандія, Ельзас, Лотарингія та Бретань – зберегли унікальні кулінарні риси, сформовані під впливом німецьких, бельгійських, кельтських та італійських традицій. Це сприяло виникненню автентичних локальних продуктів із виразним смаковим профілем, серед яких виділяються сири зі статусом захисту походження (AOP), ковбаси, морепродукти та алкогольні напої міжнародного рівня: коньяк, кальвадос, шампанське, арманьяк. У результаті французька гастрономія постає не однорідною структурою, а складною мережею регіональних кулінарних систем, кожна з яких дбайливо зберігає свою автентичність, залишаючись невід’ємною частиною єдиної національної традиції. Поєднання різноманіття, автентичності, історичної спадщини та інноваційності робить французьку гастрономію унікальним культурним феноменом, який продовжує еволюціонувати та адаптуватися, водночас зберігаючи міцний фундамент власних традицій.

4. Французький досвід імплементації гастрономічних ресурсів у туристичну сферу є системним і багатоаспектним. Він включає створення тематичних гастрономічних маршрутів, розвиток енотуризму, розширення мережі спеціалізованих закладів кулінарної освіти, використання географічних зазначень як інструментів захисту та просування локальних продуктів, підтримку малих виробників, інтеграцію гастрономії в національний бренд та активну державну політику в сфері туризму. Такий підхід дозволив Франції перетворити гастрономію на один із ключових елементів туристичної привабливості, економічної конкурентоспроможності та культурної дипломатії.

5. Сучасний розвиток гастрономічного туризму у Французькій Республіці супроводжується низкою викликів: перевантаженням популярних гастрономічних регіонів, зростанням цінової чутливості туристів, зміною гастрономічний вподобань споживачів, а з нею і загрозою втрати автентичності, екологічні та соціальні виклики. Актуальні тренди – slow food, органічний туризм, розвиток локальних фермерських господарств, екологічність виробництва та споживання, цифровізація туристичних сервісів – формують нові умови та вектори розвитку гастрономічної галузі туризму.

5. Для України французький досвід становить значну практичну цінність. Для створення конкурентоспроможного туристичного продукту, варто адаптувати перевірені інструменти, зокрема: створення гастрономічних маршрутів, підтримку локальних виробників, інтеграцію гастрономічної спадщини в національний бренд, послідовну туристичну політику. В умовах післявоєнної відбудови гастрономічний туризм може стати важливим механізмом регіонального розвитку, стимулювання місцевої економіки, підвищення впізнаваності та формування позитивного іміджу України на світовому ринку туристичних послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
2. Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм : підручник. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
3. Жданова О., Кравченко Н. Гастрономічний туризм в європейських країнах. *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення* : Матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (10–11 травня 2018 року, м. Львів). Львів, 2018. С. 248–252.
4. Незвичайні вина Жури. URL: <https://vynoblog.wordpress.com/2016/11/21/> (дата звернення: 10.10.2025).
5. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. №1(6). С. 15–20.
6. Острогляд Т. Культура їжі у Франції. URL: <https://gastrotravel.club/ua/blog/food-culture-in-france> (дата звернення: 01.11.2025).
7. Підгірна В.Н., Єремія Г.І., Хникіна М.В. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму туризму: міжнародний досвід та Україна. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 37. URL: https://www.researchgate.net/publication/360616632_ANALIZ_TENDENCIJ_GASTRONOMICNOGO_TURIZMU_MIZNARODNIJ_DOSVID_TA_UKRAINA (дата звернення: 01.11.2025).
8. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на Півдні Одещини. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2014. Вип. 46(2). С. 325–329.
9. Шосте видання проєкту Смак Франції/ Gout de / Good France мобілізує навколо французької гастрономії п'ять континентів. URL: <https://ua.ambafrance.org/SHoste-vidannya-proiektu-Smak-Franciayi-Gout-de-Good-France-mobiilizuie> (дата звернення: 01.11.2025).

10. Adams A. How Many Tourists Visit France Each Year? [30+ France Tourism Statistics]. URL: <https://hotelagio.com/france-tourism-statistics/> (дата звернення: 09.10.2025).
11. Ashleigh E., Eerang P., Sangkyun K., Ian S.Y. What is food tourism? *Tourism Management*. 2018. Vol. 68. URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S026151771830075X> (дата звернення: 09.10.2025).
12. Bernard I. 8 spécialités corses pour se mettre en appétit. URL: <https://www.france.fr/fr/article/specialites-culinaires-corses/> (дата звернення: 01.10.2025).
13. Branceilles wines. URL: <https://www.brive-tourisme.com/en/gastronomy/local-products/wines-beers-spirits/a-thousand-and-one-stones/> (дата звернення: 01.10.2025).
14. Comment la gastronomie française influence la cuisine dans le monde? URL: <https://www.youschool.fr/metiers-de-bouche/cuisinier/la-gastronomie-francaise/> (дата звернення: 01.10.2025).
15. Cointreau C. Cuisine de France. Le Cordon Bleu et Alliance Française. URL: https://www.academia.edu/6519523/Cuisines_de_France_Le_Cordon_Bleu_and_Alliance_Francaise (дата звернення: 10.11.2025).
16. Cuisine of Languedoc-Roussillon. URL: <https://www.france.fr/en/article/cuisine-languedoc-roussillon/> (дата звернення: 07.06.2025).
17. Cuisine Parisienne. URL: https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_parisienne (дата звернення: 10.10.2025).
18. Délices des Hauts-de-France. La petite guide des produits et de la gastronomie. URL: <https://www.goutezlaqualite.com/2019/06/14/delices-en-hauts-de-france-le-petit-guide-des-produits-et-de-la-gastronomie-regionale> (дата звернення: 09.09.2025).
19. 2024, Année record pour le tourisme international en France. URL: <https://www.campusfrance.org/fr/actu/2024-annee-record-pour-le-tourisme-international-en-france> (дата звернення: 10.07.2025).

20. Discover the cuisine of Midi-Pyrenees. URL: <https://www.france.fr/en/article/discover-cuisine-midi-pyrenees-0> (дата звернення: 07.09.2025).
21. Discover the cuisine of Picardy. URL: <https://www.france.fr/en/article/discover-cuisine-picardy> (дата звернення: 05.10.2025).
22. Dixit S.K. The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism. URL: <https://www.routledge.com/The-Routledge-Handbook-of-Gastronomic-Tourism/Dixit/p/book/9781032004631> (дата звернення: 05.10.2025).
23. École de Gastronomie Française Ritz Escoffier, Paris. URL: <https://www.ritzparis.com/ecole-ritz-escoffier> (дата звернення: 09.10.2025).
24. École Ducasse. URL: <https://www.ecoleducasse.com/en> (дата звернення: 01.11.2025).
25. Ferrandi-Paris. URL: <https://www.ferrandi-paris.com/fr/formations-cuisine> (дата звернення: 01.10.2025).
26. Filliâtre P. The best French gastronomic events not to be missed. URL: <https://www.france.fr/en/article/top-french-food-events/#les-etoiles-de-mougins-on-the-cote-dazur> (дата звернення: 10.11.2025).
27. Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, January 2003/ Publisher: Butterworth-Heinemann / Editor: C.M. Hall, E. Sharples, R. Mitchell, B. Cambourne, N. Macionis. Butterworth-Heinemann, 2003. 390 p.
28. France's Travel & Tourism Broke All Records Last Year, WTTC Research Reveals. URL: <https://wttc.org/news/frances-travel-and-tourism-broke-all-records-last-year-wttc-research-reveals> (дата звернення: 01.10.2025).
29. Gastronomic meal of the French. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437?> (дата звернення: 01.10.2025).
30. Gastronomie en France. URL: <https://cparici.com/fr/gastronomie-en-france-cuisine-francaise> (дата звернення: 01.10.2025).
31. Gastronomie: L'Art culinaire français en constant évolution. URL: <https://www.cuisinesrestaurant.com/gastronomie-l-art-culinaire-francais-en-constante-evolution/> (дата звернення: 09.09.2025).

32. Gastronomy / Britannica. URL: <https://www.britannica.com/topic/gastronomy> (дата звернення: 10.10.2025).
33. Gastronomy and Wine Tourism / UN Tourism. URL: <https://www.untourism.int/gastronomy-wine-tourism> (дата звернення: 06.10.2025).
34. Gastronomy in Lorraine. URL: <https://www.france-voyage.com/gastronomy/lorraine-territoire.htm> (дата звернення: 01.08.2025).
35. Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines and dynamics / A. De Jong and others. *Journal of Gastronomy and Tourism*. 2018. URL: https://www.researchgate.net/publication/326187918_Gastronomy_tourism_An_interdisciplinary_literature_review_of_research_areas_disciplines_and_dynamics (дата звернення: 07.09.2025).
36. Gerfissi O., El Amine O., El Idrissi O. Le tourisme gastronomique. URL: <https://www.scribd.com/document/641687968/rappot-tourisme-gastronomique-1-2-1> (дата звернення: 12.11.2025).
37. Gourdon J. French restaurants experience rising failure rate amidst customer confidence crisis. URL: https://www.lemonde.fr/en/economy/article/2025/04/05/french-restaurants-experience-rising-failure-rate-amidst-customer-confidence-crisis_6739871_19.html (дата звернення 10.09.2025).
38. Grand-Clément O. Civilisation en dialogue. URL: <https://www.scribd.com/document/356807980/Civilisation-en-dialogues-niv-debutant-pdf> (дата звернення 10.09.2025).
39. Hall C.M., Mitchell R. Gastronomy, Food and Wine Tourism. URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism> (дата звернення: 02.09.2025).
40. Harel S. La gastronomie, le tourisme et la Bretagne – étude – 2025. URL: <https://pro.tourismebretagne.bzh/etudes/la-gastronomie-le-tourisme-et-la-bretagne-etudes-2025/> (дата звернення: 02.09.2025).

41. Including Tourism in Paris, Inbound & Outbound Tourist Statistics, Spend, Jobs and more! URL: <https://www.condorferries.co.uk/france-tourism-statistics> (дата звернення: 01.11.2025).
42. La Gastronomie française. URL: <https://www.pantheonconseil.com/blog/la-gastronomie-francaise> (дата звернення: 01.11.2025).
43. La gastronomie française: l'art culinaire qui conquiert le monde. URL: <https://restaurantelegancia.vip/la-gastronomie-francaise-lart-culinaire-qui-conquiert-le-monde> (дата звернення: 10.10.2025)
44. L'Atelier des Chef. URL: <https://formation.atelierdeschefs.fr/stages/restauration/cuisine/> (дата звернення: 07.08.2025).
45. Le Cordon Bleu. URL: <https://www.cordonbleu.edu/news/culinary-tourism/en> (дата звернення: 07.07.2025).
46. Les spécialités bretonnes. Plats emblématiques et saveurs que le monde nous envie. URL: <https://www.tourismebretagne.com/selon-mes-nvies/gastronomie/les-specialites-bretonnes/> (дата звернення: 01.10.2025).
47. Les spécialités culinaires françaises par region. URL: <https://www.teritoria.com/les-specialites-culinaires-francaises-par-region> (дата звернення 10.10.2025).
48. Les spécialités du Val de Loire. URL: <https://www.france.fr/fr/article/les-specialites-culinaires-de-la-region/> (дата звернення: 01.10.2025).
49. L'Institut Culinaire de Lyon. URL: <https://www.linstitut-restaurant.fr/> (дата звернення: 06.06.2025).
50. L'Institut Paul Bocuse. URL: <https://www.institutlyfe.com> (дата звернення: 10.10.2025).
51. Long L.M. Culinary tourisme. URL: https://books.google.com.ua/books?id=8WkumSPd7acC&printsec=frontcover&hl=ru&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=true (дата звернення: 09.08.2025).

52. Météocity J. Quelle region de la France est la plus touristique? URL: <https://actus.meteocity.com/actualites-tourisme/quelle-region-de-france-est-la-plus-touristique-939> (дата звернення 10.09.2025).
53. Meuriel M. French Assignment. URL: <https://www.scribd.com/document/839867295/French-Assignment> (дата звернення: 10.09.2025).
54. Pagès D. De l'invention du repas gastronomique des Français aux Cités de la gastronomie: un patrimoine culturel immatériel en devenir. URL: <https://journals.openedition.org/quaderni/2035> (дата звернення: 01.09.2025).
55. Paris je t'aime - Tourist Office. URL: <https://parisjetaime.com/eng/article/rising-stars-a390> (дата звернення: 10.10.2025)
56. Pommier F. Cuisine du Poitou-Charentes: nos meilleures recettes! URL: <https://www.marieclaire.fr/cuisine/specialites-de-poitou-charentes> (дата звернення: 08.09.2025).
57. Raymond M. Les spécialités culinaires de la Bourgogne/ URL: <https://www.france.fr/fr/article/specialites-bourgogne> (дата звернення: 03.09.2025)
58. Secret Food Tours: Paris-Notre Dame «The Heart of Paris». URL: <https://www.secretfoodtours.com/paris/paris-notre-dame> (дата звернення: 09.10.2025).
59. Slow tourism: traveling differently in 2025. URL: <https://cparici.com/en/slow-tourisme-travelling-differently-in-2025/> (дата звернення: 09.10.2025).
60. Sormaz U., Akmeşe H., Gunes E., Aras S. Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*. 2016. Vol. 39. P. 725–730.
61. South of France: Culture, Cuisine and the Riviera. URL: <https://www.enchantingtravels.com/luxury-travel/south-of-france-culture-cuisine-the-riviera/> (дата звернення: 09.10.2025).
62. The Alsace wine route, where wine becomes a voyage of discovery! URL: <https://www.wineroute.alsace> (дата звернення: 11.10.2025).

63. The Territory – French Terroir. La Vallée de la Gastronomie – France honours the French terroir whose traditions are kept alive by local producers. URL: <https://www.valleedelagastronomie.com/en/le-territoire> (дата звернення: 11.10.2025).
64. Top 10 des écoles de gastronomie en France. URL: <https://www.meilleurfrance.net/top-ecoles-de-gastronomie/> (дата звернення: 09.10.2025).
65. Tour Gastronomique et Gourmet de l'Île Saint-Louis: Un Voyage Culinaire Unique à Paris. URL: <https://musee-fromage-paris.com/food-tour> (дата звернення: 10.11.2025).
66. Tourisme gastronomique: un levier de développement durable pour les territoires. URL: <https://bigmedia.bpi-france.fr/nos-dossiers/tourisme-gastronomique-un-levier-de-developpement-durable-pour-les-territoires> (дата звернення: 08.11.2025)
67. Vingt spécialités du Nord de France. URL: <https://www.dreams-world.net/20-specialites-du-nord-de-france> (дата звернення: 09.09.2025).
68. World Food Travel Association. URL: <https://www.worldfoodtravel.org/> (дата звернення: 09.09.2025).

ДОДАТКИ

Додаток А

Адміністративна карта регіонів Французької Республіки



Карта гастрономічних регіонів Французької Республіки

FRENCH VINEYARDS
814,882 hectares total vineyard area
65% red, 35% white

TOP GRAPE VARIETIES
The % of total vineyard area

1. Merlot 14.1%	11. Gamay 3.3%
2. Grenache 10.5%	12. Cinsaut 2.4%
3. Ugni Blanc 10.4%	13. Pinot Noir 1.9%
4. Syrah 8.7%	14. Semillon 1.3%
5. Cabernet Sauvignon 6.1%	15. Melon 1.3%
6. Chardonnay 6.0%	16. Chenin Blanc 1.2%
7. Carignan 4.6%	17. Colombar 1.2%
8. Cabernet Franc 4.2%	18. Malbec 0.8%
9. Pinot Noir 4.0%	19. Muscat Blanc 1.0%
10. Sauvignon Blanc 3.7%	20. Matcab 0.8%

Source: Union of Admar 2016

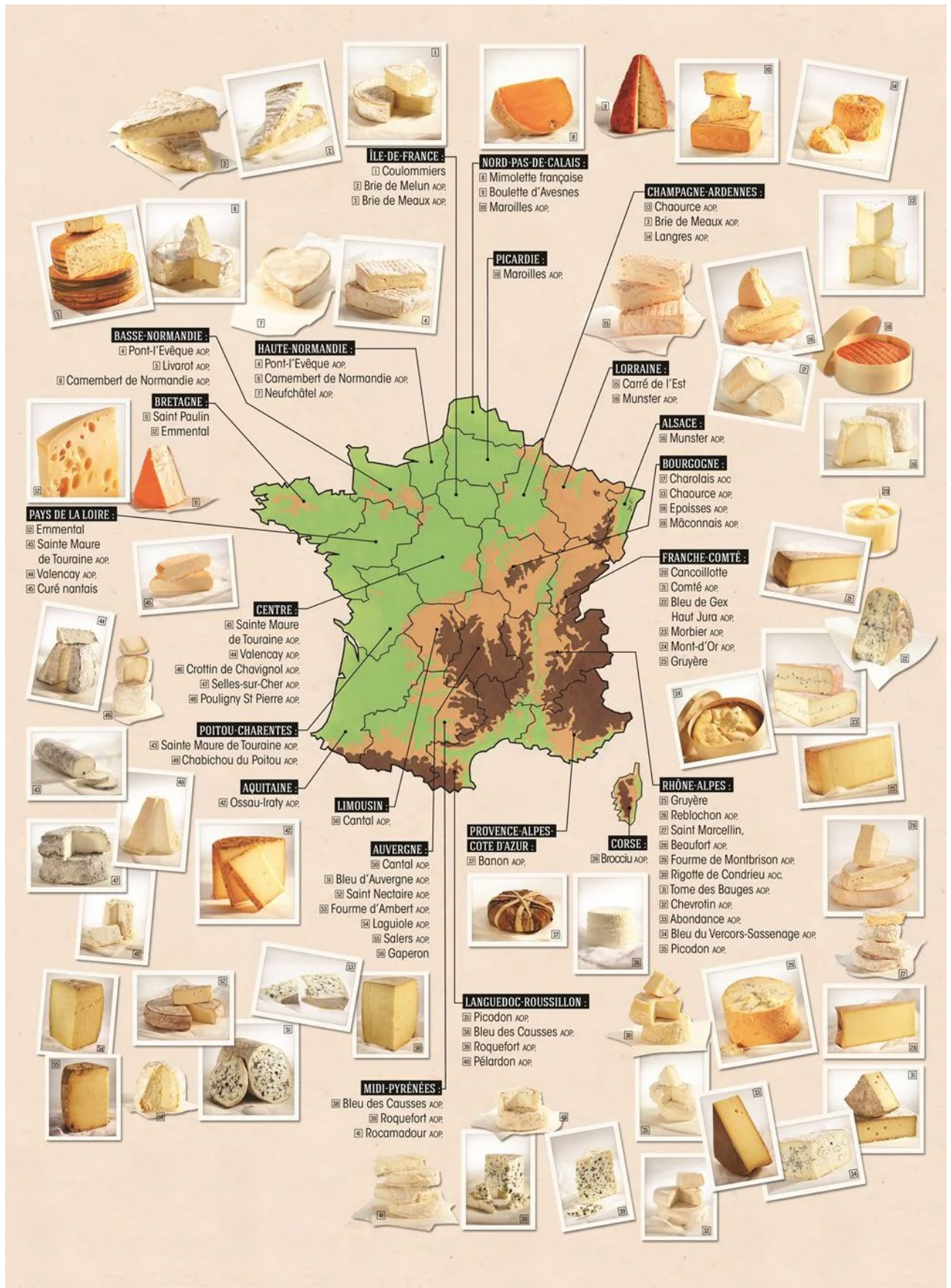
WINE REGIONS of FRANCE

CHAMPAGNE
VALLEE DE LA MARNE
CÔTE DE SEIZANNE
CÔTE DE REIMS
CÔTE DE BAR
BURGUNDY (Bourgogne)
JURA
SAVOIE
RHÔNE VALLEY (Vallée du Rhône)
PROVENCE
LANGUEDOC-ROUSSILLON
SOUTH WEST (Sud-Ouest)
BORDEAUX
LOIRE VALLEY (Vallée de la Loire)
SAVONNIÈRES
BOURGOGNE CÔTE D'OR
BEAUJOLAIS CRUS
CORSICA

DE LONG X VI

© 2020 The Long X Vi and the Long X Vi logo are trademarks of Long X Vi. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced without prior written permission from Long X Vi.

Карта сирів Французької Республіки



Страви Півночі Франції

Тістечко Мадлен



Шукрут (choucroute)



Тарт Фламбе



Найвідоміша паризька випічка

Паризький багет



Круасан



Еклер



Найвідоміші страви Провансу

Буйабес (Bouillabaisse)



Рататуй (Ratatouille)



салат Нісуаз (Salade Niçoise)



Найвідоміші стави Бургундії-Франш-Конте

Равлики по Бургундськи (les escargots au Chablis)



Яловичина по бургундськи (boeuf bourguignon)



Фондю (Fondue franc-comtoise)



Півень у вині (coq au Vin)



Традиційні страви Заходу Франції**Портофе (le pot au feu)****Галета (galette bretonne)**

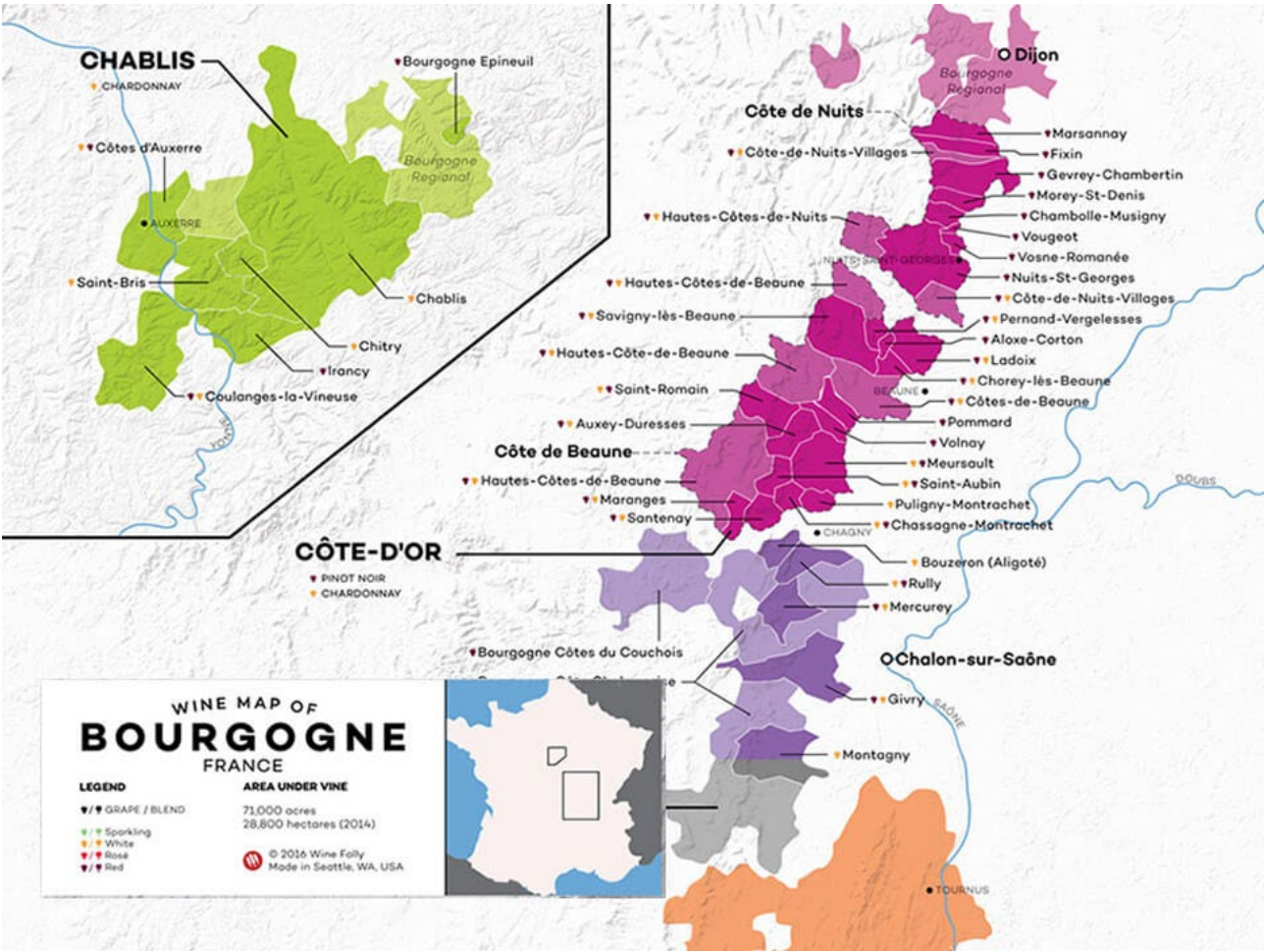
Винна карта Бордо



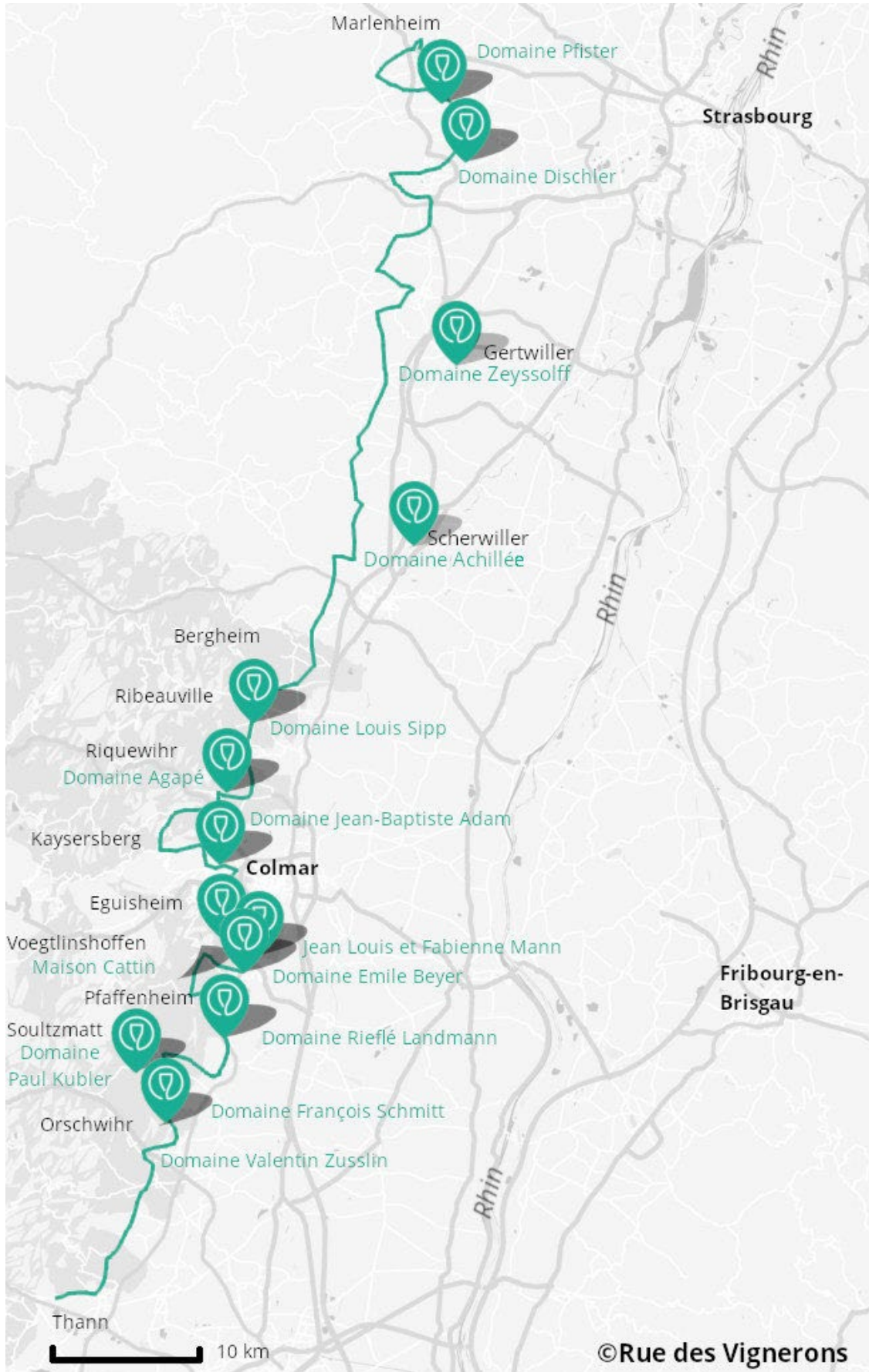
Музей Місто Вина, Бордо (La Cité du Vin)



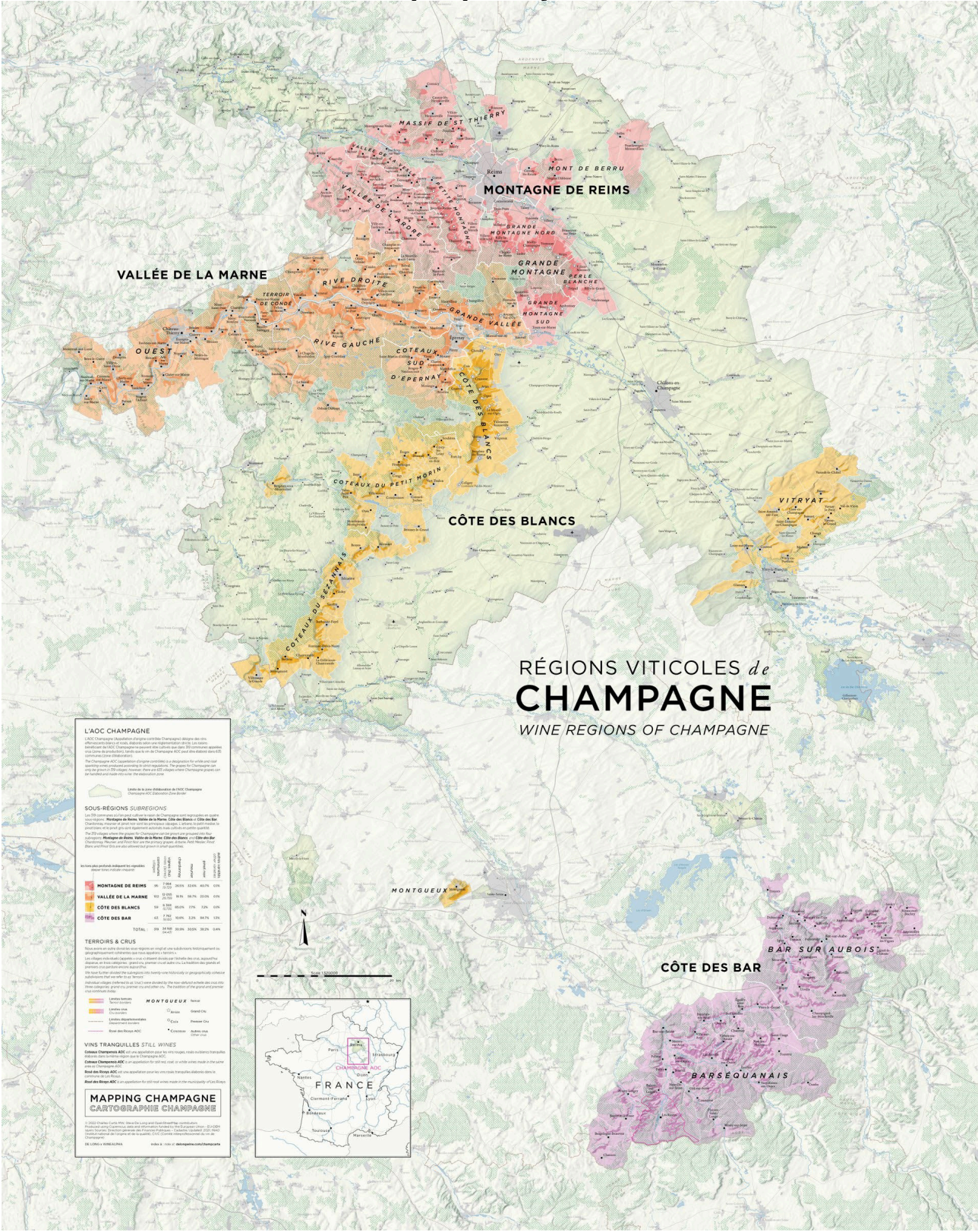
Винна карта Бургундії



Винна дорога Ельзасу (Route des Vins d'Alsace)



Винна карта регіону Шампань



Маршрут сирів, Нормандія (Route des Fromages)

Кулінарна академія Ле Кордон Блю (Le Cordon Bleu)

LE CORDON BLEU®



Інститут Поля Бокюза (Institut Paul Bocuse)