

Тучковська І. І.,  
к.е.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

Полотай Б. Я.,  
старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

## ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ У ФРАНЦІЇ

**Анотація.** У статті розглянуто поняття гастрономічного туризму. Здійснено аналіз сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного та винного туризму у Франції, розкрито його основні принципи і види. Досліджено особливості й традиції гастрономічного туризму у Франції, які користуються найбільшим попитом в Європі. Проаналізовано основні труднощі у розвитку гастрономічного туризму в світі. Запропоновано інноваційні шляхи вдосконалення спеціалізованого туристичного продукту. Зроблено висновок, що гастрономічний туризм є інноваційним напрямом розвитку туристичної галузі та має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

**Ключові слова:** туризм, гастрономічний туризм, туристична галузь, етнічні кухні, види французької кухні.

*Tuchkovskaya I. I.,  
Ph.D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of Tourism and Hotel & Restaurant Business, Lviv University of Trade and Economics, Lviv*

*Polotaj B. Ya,  
Senior Lecturer of the Department of Tourism and Hotel & Restaurant Business, Lviv University of Trade and Economics, Lviv*

## FEATURES OF GASTRONOMIC TOURISM IN FRANCE

**Abstract.** The article deals with the concept of "gastronomic tourism". An analysis of the current state and prospects of the development of gastronomic and wine tourism in France, its main principles and types, are revealed. The features and traditions of gastronomic tourism in France, which are in great demand in Europe, are investigated. The main difficulties in the development of gastronomic tourism in the world are analyzed. Innovative ways of improvement of specialized tourism product are proposed. It is concluded that gastronomic tourism is an innovative direction in the development of the tourism industry that has significant prospects for development and organization of gastronomic tours contributes to the revival of national culinary traditions.

**Keywords:** tourism, gastronomic tourism, travel industry, ethnic cuisines, types of French cuisine.

**Постановка проблеми.** Одним із перспективних напрямів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, пов'язаний із ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчанням і підвищенням рівня професійних знань у сфері кулінарії.

Гастрономічний туризм – це відносно новий напрям туризму в Україні, але він отримав інтенсивний розвиток та здобув неабияку популярність у світі, зокрема в Європі. Саме цей вид туризму дає змогу не лише ознайомитися з окремими популярними DESTINACIAMI, а й відчутти національний колорит країни через призму її кулінарних традицій.

Можливість популяризувати таким чином українську культуру в світі та стимулювати розвиток багатьох регіонів, зокрема через притік коштів до місцевих бюджетів, робить цю тему особливо актуальною на сьогодні. Досвід Франції як колиски гастрономічного туризму та однієї з найпопулярніших країн "кулінарних" туристів, набуває особливого значення для розвитку українського потенціалу в цьому напрямі.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Аналіз останніх досліджень і публікацій дозволяє стверджувати, що в цілому питання розвитку гастрономічного туризму, особливостей створення

регіональних туристичних продуктів на основі національної кухні та кулінарних традицій розглядались у працях Д. І. Басюка, Т. І. Божук, А. В. Бусигіна, І. В. Журило, І. К. Комарницького, І. В. Космидайло, Е. В. Маслової, Л. А. Прокопчук, І. В. Сухарєвої, В. К. Федорченка. Проте на науково-теоретичному та практичному рівнях не приділялося уваги зв'язку гастрономічних турів та розвитку закладів ресторанного господарства, не досліджувався потенціал вітчизняного ресторанного бізнесу як туристичної дестинації.

**Постановка завдання.** Стаття має на меті дати авторське визначення терміна “гастрономічний туризм”, з'ясувати фактори, які впливають на його розвиток, змістовий складник та особливості спеціалізації окремих територій Франції.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Кулінарний туризм (гастрономічний туризм) – це різновид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу.

Туристу потрібно знати, що гастрономічний туризм – це подорож країнами та континентами для ознайомлення з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями і для того, щоб покуштувати унікальні для приїжджкої людини цікаві страви або продукти. Рушаючи на відпочинок, слід врахувати особливості місцевої кулінарії, щоб повернутися додому без зайвих кілограмів і проблем зі здоров'ям. Роками харчуючись у наших національних традиціях, ми звикли до певної кількості спецій, прянощів, жирів, солі, до певного балансу рідкої й твердої їжі, до наших напоїв і т. д. Потрапивши в незвичне кулінарне середовище, ми завдаємо нашому організму додаткових стресів. Наприклад, надлишок спецій може викликати розлад шлунку, велика кількість солі – посприяти підвищенню артеріального тиску, а безконтрольне поглинання дуже жирної їжі швидко призведе до появи зайвих кілограмів [5].

Національні особливості харчування можна передбачити, а неприємності звести до мінімуму, для цього й існують організовані гастрономічні тури. Організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій будь-якої країни. Під час гастрономічних турів турист може:

- відвідати ресторани національної кухні;
- взяти участь у гастрономічних фестивалях;
- ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів;
- взяти участь у приготуванні національних страв [10].

Як вважає Кукліна Т. С., гастрономічний туризм – різновид туризму, взаємопов'язаний із пересуванням різними країнами з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями [6].

Цільовою аудиторією гастрономічних турів виступають:

- 1) туристи, які прагнуть одержати якнайбільше вражень, вибираючи при цьому економічний відпочинок (екскурсійні тури, програма яких включає

дегустацію регіональних блюд і напоїв, традиційні фольклорні вечори, дегустацію вин у невеликих виноробствах);

- 2) туристи, які бажають відкрити вже відвідану ними раніше країну з “гастрономічної” точки зору (тематичні групові тури підвищеної комфортності й розширеної програми поїздки);

- 3) вибагливі туристи-гурмани (індивідуальні винні й гастрономічні тури для професіоналів VIP-класу) [7].

Охарактеризуємо особливості гастрономічного туризму у Франції. В основному французи є відомими законодавцями моди в кулінарії. Мистецтво майстерно готувати прийшло в країну з Італії, разом із Марією Медічі. З цього часу й починається гастрономічне створення французів, яке досягло своєї вершини за Людовика XIV і Людовика XV.

Французька кухня принципово ґрунтується на свіжих продуктах. Якість і властиві кожному продукту особливості повинні зберігатися й після теплової обробки. У французькій кухні надають великого значення тому, щоб продукти гармонійно сполучалися, а не просто змішувалися “в одному горщику”. Французькі кулінари винайшли соуси й поступово їх довели до досконалості [7].

Особливості французької кухні:

- широко й активно використовуються для приготування страв вино, лікери, коньяк;

- молочні продукти вживаються рідше, ніж в інших країнах Європи. Виняток – сир і страви з нього – це обов'язковий “аперитив” перед десертом. Франція виробляє приблизно чверть від загального обсягу у виробництві сиру в Європі. Кожен француз на рік з'їдає 30 кг. Французи частенько заповідали один одному головки сиру. Деякі види козячого сиру змішують із деревною золою. Це надає сірий колір, а робиться для того, аби абсорбувати надмірну вологу і зберегти якість. Також варто відзначити сирні суфле з різними начинками й омлети;

- соуси – обов'язкова частина французької кулінарної програми. Всього в країні налічується понад 3000 видів соусів. Англіїці жартують із цього приводу: «Якщо в Англії є три сорти соусів і триста шістдесят видів релігії, то у Франції – три види релігії і триста шістдесят рецептів соусів»;

- спеції використовуються досить широко. Арсенал спецій французької кухні відрізняється широким вживанням чабру, цибулі, кербелю, естрагону, розмарину та ін. Застосування цих ароматичних трав додає їжі особливий смак і запах. Готуючи багато страв, французи кладуть у каструлю невеличку в'язку трав, так званий збірний букет, bouquet garni – невелика в'язка з петрушки, чабру, лаврового листа. Перед подачею на стіл букет зі страви виймають;

- французи не уявляють свого життя без супів, велика частина яких – супи-пюре. З перших страв для французької кухні характерні суп-пюре з цибулі-порею чи з картоплею, цибульний суп, заправлений сиром. Відомий також провансальський густий рибний суп-буйабез;

- м'ясо у Франції є не до кінця просмаженим, щоб зверху обов'язково була апетитна скоринка, а всередині залишався рожевий сік і напівсирий вигляд;

— морепродукти (гребінці, креветки тощо) і риба (тріска, камбала, короп та ін.) – основна складова других страв;

— до гарнірів на “друге” французи люблять подавати салат латук і спаржу з артишоками, шпинат, баклажани, стручкову квасолю та інші овочі;

— десерти – особливий розділ у “книзі” французької кухні. Вони завжди ніжні, фантастично смачні, з вишуканими начинками, посипками і поливами. Найвідомішими французькими десертами є круасан, вишневий пиріг клафуті, шарлотка, Тарт Татен, різдвяне поліно, крем-брюле (вершки, запечені з карамельною скоринкою).

Французьку кухню умовно поділяють на три частини:

1) cuisine regionale (регіональна кухня);

2) cuisine bourgeoise (загальнопоширена французька кухня);

3) haute cuisine (вишукана кухня).

Регіональна французька кухня, у свою чергу, поділяється на:

✓ ельзаську;

✓ бургундську;

✓ овернську;

✓ бретонську;

✓ нормандську;

✓ провансальську.

Регіональна французька кухня південних провінцій відрізняється гостротою, використанням при готуванні страв вин і спецій і особливо часнику і цибулі. Має свої характерні риси ельзаська кухня, що успадкувала уподобання етнічних германців і характеризується значним споживанням свинини і капусти. Жителі прибережних районів воліють використовувати у своїй кухні морепродукти.

Гордістю ельзаської кухні є паштети і м'ясе рагу по-рейнськи. Найбільш відомий ельзаський паштет із гусячої печінки (foie gras). Foie gras готується досить просто: у печінку додаються спеції, коньяк, після чого напівфабрикат залишають на льоду. Коли продукт промаринується в достатній мірі, в нього додають мадеру та трюфелі, ретельно перемелюють і запікають на водяній бані. Тонкість приготування гусячого паштету полягає в самих гусях – для його виготовлення використовуються птиці спеціальної породи (із збільшеною печінкою), що живуть на спеціальній дієті (кукурудзяні зерна).

Бургундська кухня відображає вибір страв і спосіб їхнього готування, характерні для провінції Бургундія. Це переважно страви з яловичини, устриць, річкової риби (щука, окунь, короп, лин), ягід (смородина). Широко відома страв “м'ясо по-бургундськи”, а також бургундські вина.

Бургундські вина (bourgognes) виробляються на сході Франції з сортів винограду історичної провінції Бургундія. Славляться сортами Шаблі (Chablis), Кот-де-бон (Cote-de-Beaune), Рон (Rhône) [7].

Овернська кухня відображає вибір страв і спосіб їхнього готування, прийняті в провінції Овернь. Характеризується стравами з річкової риби (форель, сьомга), грибів (білі, лисички, грузді), овочів (бобові), ягід (малина, чорниця). Найбільш відома

страв цієї кухні – сочевичний суп (soupe auvergnate): готується як пюре з сочевиці й картоплі; подається з грінками. Славиться також глазуrowаними каштанами й настоякою Сюз (Suze).

Бретонська кухня відображає вибір страв і спосіб їхнього готування, прийняті в провінції Бретань. Характеризується великою кількістю страв із продуктів моря (крабів, омарів, морських гребінців) і використанням сидру. Найбільш відомими стравами є омар по-арморикански; морські гребінці в сидрі; утку з білими грибами; ескалоп Вівіан (escalope Viviane).

Нормандська кухня відображає вибір страв і способи їхнього готування, прийняті в Нормандії. Провінція багата на м'ясні й молочні продукти, птицю, продукти моря та яблука. У Нормандії немає виноградників, тому для готування страв використовується напій із яблук – сидр (cidre), що також подається до традиційного стола самостійно. Крім того, широку популярність одержав нормандський кальвадос (calvados), тобто яблучна горілка, одержувана шляхом перегонки сидру. Знаменитою стравою є суп по-нормандськи (soupe normande). Традиційна також у Нормандії тарілка з дарунками моря (plateau de fruits de mer), що являє собою чудове сполучення сирих моллюсків і варених ракоподібних. Нормандія – батьківщина знаменитого сиру “камамбер” (camembert).

Провансальська кухня відображає вибір страв і способи їхнього готування, характерні для провінції Прованс і сусідніх районів півдня Франції. Відрізняється більшою кількістю страв, приготовлених із продуктів моря (soupe de poisson), овочів (rata-touilles), спецій (pestou), особливо часнику, а також цибулі й сала. Великою популярністю користуються юшка по-марсельськи (bouillabaisse), суп-жульєн по-лангедокськи (julienne languedocienne), яловичина тушкована по-провансальськи (daubeprovençale), рагу із зайця по-ландськи (civet de lièvre landais), пюре з часником (soupe à l'ail) [1].

Франція – країна гурманів, де споживання вина та сиру є частиною національної культури. Кожен поважуючий себе француз знає, що до важких м'ясних страв, особливо дичини, краще подавати бургундське вино, до дарів моря – легке та ігристе біле, а до сиру – найкращу пляшку зі старих запасів. Французи відкривають пляшку хорошого червоного вина за годину-другу до застілля, щоб напій збагатився киснем і розкрив усю повноту букета. Біле вино і шампанське подають при температурі 8-10 градусів (при більшій температурі смакові властивості вина просто зникають), легкі вина – при температурі 12 градусів, а червоні вина – не вище 18 градусів [3]. Щодо зберігання, то після перевезення пляшки в транспорті, насамперед у літаку, французи намагаються її не пити, а чекають тиждень, аби дати вину відпочити.

Франція на сьогоднішній день є найпопулярнішою країною з точки зору “винного” туризму: на ринку турпослуг пропонуються спеціальні тури з проживанням у замках Бордо, Шампані, Луарської долини та Бургундії. Французи роблять акцент на

овочі й морепродукти, правильне і смачне харчування – основа кухні, яка визнана найбільш корисною та різноманітною в світі. Тому такою кулінарною подорожжю можна відправлятися не тільки гурманам і бажаючим поповнити “винний погрібець”.

**Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі.** Гастрономічний туризм набуває особливої актуальності в світлі останніх прогнозів поведінки споживачів – скорочення часу на відпочинок. Це спонукатиме їх шукати туристичний продукт, який даватиме максимум вражень у мінімальний відрізок часу. Цей новий вид туризму має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Sajna S. Shenoy. Food tourism and the culinary tourist. A thesis presented to the Graduate School of Clemson University. Advisor Dr. William C. Norman, 2005. — 210 p.
2. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Вишневецька Г. Г. // Географія та туризм. — 2011. — Вип. 14. — С. 100-115.
3. Гастрономический туризм. Сайт о вкусных путешествиях [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.gastrotur.ru>.
4. <http://ojs.kname.edu.ua/index.php/area/article/viewFile/1247/1179>.
5. <https://uk.wikipedia.org>.
6. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Кукліна Т. С. // Сборник научных трудов SWORLD. Материалы международной научно-практической конференции “Современные направления теоретических и прикладных исследований 2013”, 19-30 марта 2013 г. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.
7. Ощипок І. М. Кухні народів світу : навч. посіб. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. — Львів : Видавництво “Магнолія 2006”, 2015. — С. 245.

8. Перший в Україні ресторанный тур — “Від шпациру до келішка” [Електронний ресурс]. — Режим доступу: [http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/pershyy\\_vukrayini\\_restorannyy\\_turvidshpatserudo\\_kelishka.html](http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/pershyy_vukrayini_restorannyy_turvidshpatserudo_kelishka.html).

9. Сквозная Р. Л. Дорогами французских вин / Р. Л. Сквозная. — М. : Изд-во АГУ, 2002. — 116 с.

10. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : підручник / Ф. Ф. Шандор, М. П. Кляп. — К. : Знання, 2013. — 334 с.

#### REFERENCES

1. Sajna S. Shenoy (2005), Food tourism and the culinary tourist. A thesis presented to the Graduate School of Clemson University. Advisor Dr. William C. Norman, 210 p.
2. Vyshnevets'ka, H. H. (2011), Potensial kulinar-nykh turiv u konteksti spetsializovanoho turyzmu, *Heohrafiia ta turyzm*, vyp. 14, s. 100-115.
3. Gastronomicheskij turizm. Sajt o vkusnyh putesthestvijah, available at: <http://www.gastrotur.ru>.
4. <http://ojs.kname.edu.ua/index.php/area/article/viewFile/1247/1179>.
5. <https://uk.wikipedia.org>.
6. Kuklina, T. S. Hastronomichnyj turyzm na turystychnomu rynku Ukrainy, sbornyk nauchnykh trudov SWORLD. Materyaly mezhdunarodnoj nauchno-praktycheskoj konferentsyy “Sovremennye napravleniya teoretycheskykh y prykladnykh yssledovanyj 2013”, 19-30 marta 2013 h., available at: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.
7. Oschypok, I. M. Ponomar'ov, P. Kh. and Fil', M. I. (2015), Kukhni narodiv svitu, Vydavnytstvo “Mahnoliia 2006”, L'viv, s. 245.
8. Pershyj v Ukraini restorannyy tur — “Vid shpatseru do kelishka”, available at: [http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/pershyy\\_vukrayini\\_restorannyy\\_turvidshpatserudo\\_kelishka.html](http://www.okraina.com.ua/tours/excursion/pershyy_vukrayini_restorannyy_turvidshpatserudo_kelishka.html).
9. Skvoznaja, R. L. (2002), Dorogami francuzskih vin, Izd-vo AGU, M., 116 s.
10. Shandor, F. F. and Kliap, M. P. (2013), Suchasni riznovydy turyzmu, Znannia, K., 334 s.