

Le tourisme culinaire

Objet - résumé

Thème - le développement du tourisme culinaire

Références - Csergo, J. & Lemasson, J. (2008). Introduction. Dans : Julia Csergo éd., *Voyages en gastronomies : L'invention des capitales et des régions gourmandes* (pp. 4-10). Paris : Autrement.

Mots-clés – Tourisme culinaire, tourisme urbain, restauration

Julia Csergo & Jean-Pierre Lemasson (2008) décrivent l'origine et le développement du tourisme culinaire. Le fait de se nourrir est l'une des premières préoccupations du voyageur. Depuis le 19^{ème} siècle, l'industrie touristique a pris son essor. Dès ses débuts, elle s'est liée aux secteurs de la production alimentaire, de l'hôtellerie et de la restauration. Julia Csergo et al. (2008) indiquent qu'à partir du 20^{ème} siècle, la gastronomie apparaît comme un important facteur d'attractivité et de développement économique territorial. D'après eux, le déploiement du système routier et des chemins de fer a contribué aux réputations gourmandes des hauts lieux de la gastronomie. Le déplacement touristique implique dès lors d'allier visites culturelles et expériences culinaires. La découverte de la gastronomie et de l'œnologie devient donc un pilier de l'offre touristique.

Julia Csergo et al. (2008) affirment que certains lieux, certaines villes et régions sont évocateurs de promesses gustatives et conviviales. Ces espaces renvoient à des représentations particulières et emblématiques. Julia Csergo et al. (2008) ajoutent qu'à travers le temps et l'espace, les notoriétés et les réputations de ces territoires ont fait d'eux des lieux « gastronomiques ». Ils précisent que le tourisme et la gastronomie, étroitement corrélés, prennent désormais une ampleur internationale.

Julia Csergo et al. (2008) définissent ainsi des outils d'évaluation de la dimension gourmande d'un territoire. Le restaurant constitue un lieu majeur d'appréhension de l'offre quantitative. Le guide gastronomique, avec ses échelles de distinction, fournit un système de marquage de l'offre qualitative. La localisation des grandes tables, en ville ou en périphérie, permet aussi de distinguer les différentes formes de consommation d'un site.

Julia Csergo et al. (2008) expliquent que le tourisme gourmand est souvent assimilé à l'agritourisme. D'après eux, cette vision est réductrice. Le tourisme culinaire n'est pas seulement lié au développement des routes et à la valorisation des produits du terroir. L'expérience gastronomique est aussi indissociable des villes. Le tourisme gourmand est une composante majeure du tourisme

urbain. D'après Julia Csergo et al. (2008), le concept des « capitales gastronomiques » montre que les centres urbains sont les sites privilégiés de l'offre gustative. Ce sont des lieux où les saveurs du monde et l'imagination des chefs et des artisans de bouche sont rassemblés.

Les régions et les grandes villes tentent ainsi de s'affirmer sur la scène internationale. La mondialisation des déplacements touristiques force certains lieux à se démarquer des autres destinations potentielles. Ils doivent alors fonder une offre distinctive et originale. Julia Csergo et al. (2008) précisent que les lieux touristiques sont partagés entre leurs traditions et la modernité imposée. La réputation gastronomique est donc le résultat de processus politiques, historiques et médiatiques, toujours singuliers. Le développement du tourisme gourmand témoigne d'une généralisation des enjeux identitaires et culturels.