

## ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ ФРАНЦІЇ

**Анастасія ПІР**

*здобувач освіти спеціальності ОПП «Туризм»*

*ЖДУ імені Івана Франка (Україна)*

**Інна НЕСТЕРЧУК**

*кандидат географічних наук,*

*доцент ЖДУ імені Івана Франка (Україна)*

**Валентина ТАРАСОВА**

*доктор економічних наук,*

*професор ЖДУ імені Івана Франка (Україна)*

У Франції туризм неможливо уявити без дегустації її видатних страв, які зробили країну центром гастрономії Європи. Французька кухня славиться своєю вишуканістю та витонченістю, заснованою на ретельному відборі компонентів страв та увазі до деталей. Спочатку є супи та перші страви, а на другий хід вже йдуть м'ясні та рибні страви, які часто подаються з соусами. Класичні гарніри – картопля, артишоки, помідори та інші овочі. Деякі делікатеси, такі як жаб'ячі лапки, зазвичай вживаються лише у святкові або урочисті моменти, а фуа-гра залишається улюбленицею гурманів. Знамениті еклери і желе – популярні десерти, які завжди радують своїм смаком і, важливо, є дієтичними [1].

Винний туризм. Винний туризм – це галузь подорожей, спрямована на знайомство з виноробними регіонами. Він поєднує в собі огляд визначних пам'яток, вивчення виноробства і, звичайно, насолоду від самих вин. Туристи можуть відвідати виноградники та виноробні, зустрітися з людьми, які роблять вино. Вони також можуть відвідувати заходи та дізнаватися про історію та культуру вина в певному регіоні [2].

Гастрономічні фестивалі. У червні в Бордо проходить великий винний фестиваль, який дає можливість відкрити для себе вина регіону від усіх виробників. Також проводяться освітні заходи та відвідування виноградників.

У жовтні та листопаді в Парижі проходить Салон шоколаду, масштабна подія з учасниками з усього світу. Тут проводяться конкурси, показові виступи, виставки і навіть показ шоколадних мод.

У середині жовтня у Франції проводять загальнонаціональний фестиваль каштанів. Продавці заповнюють вулиці, а ресторани пропонують спеціальні меню з солодкими та солоними стравами з каштанами. Тут також часто звучить жива музика [3].

У світі гастрономії Франція завжди відігравала ключову роль, і зараз не є винятком. Тренди гастрономічної сцени Франції включають розширення веганських та вегетаріанських пропозицій, підвищення інтересу до страв з морепродуктів та місцевих продуктів, а також збільшення уваги до страв іншої культур. Крім того, зростає популярність концепції «фермерських ринків» та підтримка стосовно екологічності та сталого розвитку.

### Список використаних джерел:

1. Гастрономічний туризм.

URL:<http://svitmandr.com.ua/%D0%B3%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D1%96-%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96-%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97/> (дата звернення: 09.04.2024)

2. Винний туризм.

URL:<https://internationalconference2014.wordpress.com/2015/12/17/%d0%b2%d0%b8%d0%bd%d0%bd%d0%b8%d0%b9-%d1%82%d0%b0-%d0%b3%d0%b0%d1%81%d1%82%d1%80%d0%be%d0%bd%d0%be%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b8%d0%b9-%d1%82%d1%83%d1%80%d0%b8%d0%b7%d0%bc-%d1%84%d1%80%d0%b0%d0%bd/> (дата звернення: 09.04.2024)

3. Гастрономічні фестивалі.

URL:<https://robimosir.cx.ua/francuzki-gastronomichni-festivali-shho-vidvidati.html> (дата звернення: 09.04.2024)