



Comment régaler nos 85 millions de touristes ?

publié le 28/07/2016

Descriptif :

Dossier complet sur le site du Marché de Rungis

Rungis Actualités

Régaler nos millions de touristes

La France reste en tête des pays les plus visités au monde avec 85 millions de visiteurs accueillis par an, avides de découvrir notre qualité de vie et de bouche. Accueil entre saveurs et gastronomie.

Régaler nos millions de touristes

Bonne nouvelle. Depuis 2013, les dépenses en cafés et restaurants de nos visiteurs progressent de 3,7 % chaque année, qui s'explique par une hausse des prix de 2,2 % mais aussi par une forte croissance hors-prix de leurs appétences de gourmandises : ils dépensent vingt milliards dans les restaurants et les cafés. En effet, ils se rendent plus dans les restaurants ou à l'hôtel en pension complète qu'ils n'achètent en direct des boissons et des aliments : la découverte de la gastronomie made in France prévaut encore largement

Gastronomie et attrait de la table [↗](#)

L'élément déclencheur principal du choix de venir en France est sans surprise : l'art de la table. Si les Anglais nous qualifient encore de bouffeurs de cuisses de grenouille, la vitrine française est bien plus élaborée et ses spécialités largement appréciées, selon les différentes sensibilités des pays d'origine. Quelques grands chefs étrangers révèlent leurs préférences, largement suivies par le grand public car ils sont de véritables ambassadeurs. En premier, le foie gras : pour Massimo Bottura, italien, chef de L'Osteria Francescana à Modène (3 étoiles Michelin) : « Bien fait, il n'y a rien d'aussi délicieusement Français ». Pour Daniel Achilles. 39 ans, allemand, chef de Reinstoff à Berlin (2 étoiles Michelin) : « Les deux plats qui me viennent immédiatement à l'esprit sont la ratatouille et le coq au vin ». Et l'on pourrait aussi citer Heinz Beck. 51ans, allemand, chef de La Pergola à Rome (3 étoiles Michelin) qui plébiscite la bouillabaisse ou notre



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.