



Parcours de la Gastronomie en Île-de-France

**PARIS
REGION**
COMITÉ RÉGIONAL
DU TOURISME



 **île de France**

- **Renforcer le leadership de la région capitale**
dans le paysage gastronomique mondial
- **Proposer des circuits composés d'étapes gourmandes**
permettant aux Franciliens, touristes nationaux et internationaux
de découvrir la richesse et les originalités de l'offre gastronomique
- **Concourir à la cohérence des politiques publiques en inscrivant le
Parcours de la Gastronomie dans la stratégie régionale,**
en encourageant une agriculture raisonnée et biologique des terroirs
franciliens, des circuits courts, une alimentation responsable

PRINCIPAUX OBJECTIFS DU PARCOURS

- **Fédérer les acteurs publics et privés**
autour d'une ambition partagée
- **Valoriser les savoir-faire**
des différents artisans et producteurs franciliens
- **Susciter des vocations pour les jeunes**
en passant d'ateliers de découverte
aux filières professionnelles dédiées

Une étude menée par le CRT dans les gares, aéroports et sur les aires d'autoroutes sur l'item tourisme et gastronomie montre que

22% des touristes venus à Paris Île-de-France ont découvert la gastronomie française, **générant 7 milliards d'€** de retombées économiques sur notre territoire

- majoritairement des **touristes internationaux (75%)**
- **âgés de 39 ans** en moyenne, **appartenant aux CSP+ (37%)**
- venant davantage **en couple (31%)** ou **entre amis (13%)**

Ils ont séjourné en moyenne plus longtemps que l'ensemble des touristes (5,4 nuits versus 3,7 nuits) **et ont consacré 24% de leurs dépenses journalières** à l'alimentation et la restauration

Visiteur ayant découvert la gastronomie française

Ensemble des visiteurs

Surreprésentation par rapport à l'ensemble des visiteurs

Surreprésentation par rapport à l'ensemble des visiteurs ayant découvert la gastronomie française

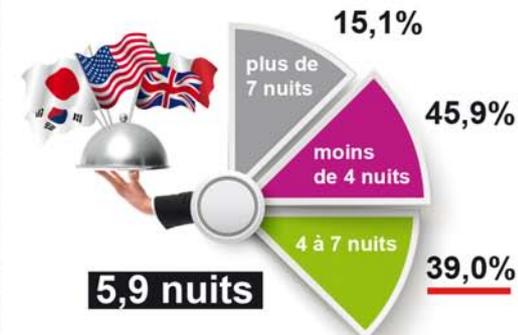
Durée du séjour à Paris Île-de-France



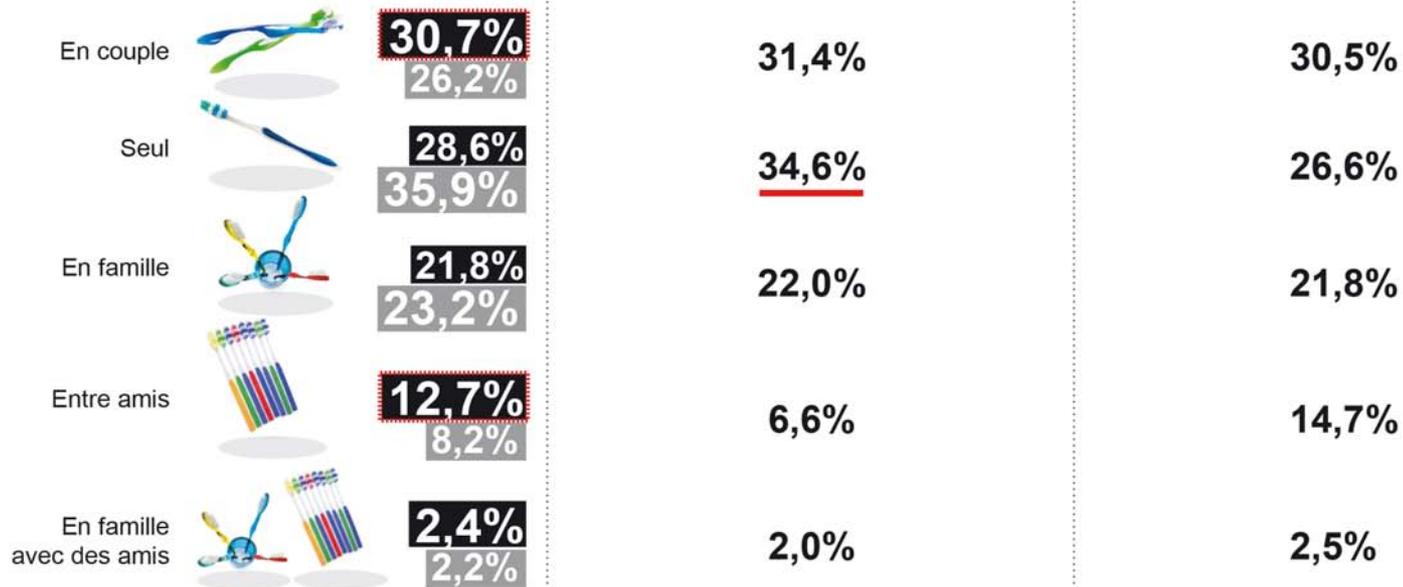
Visiteurs français ayant découvert la gastronomie française



Visiteurs internationaux ayant découvert la gastronomie française



Accompagnants



**Accorder l'action publique régionale
à la stratégie nationale
pour une efficience du soutien aux professionnels**

A titre d'exemple, cette année,
**Atout France investit 1,5 million d'€
pour promouvoir la destination France
sous le prisme de la Gastronomie**

**Ces axes stratégiques de promotion de la destination sont
d'ailleurs en corrélation avec les motivations des touristes
d'agrément lors de leur choix de destination,**
analysés dans le dernier rapport de l'Organisation Mondiale du
Tourisme consacrée au lien « Tourisme & Gastronomie »

Un Parcours de la Gastronomie évolutif pour répondre à l'attente de la pluralité des profils de visiteurs

Différents circuits composent le Parcours de la Gastronomie, mettant en cohérence les différents sites qui seront promus notamment par le CRT. L'offre veillera à donner une cohérence autour :

- **des 6 sites structurants**
- **d'une sélection régulièrement actualisée** de lieux tendance ou proposant des expériences uniques ou insolites
 - **des marchés franciliens ou de producteurs** souhaitant partager avec les visiteurs leur passion à travers des animations ludiques ou pédagogiques
 - **de salons ou d'événements labellisés**

Le Parcours de la Gastronomie sera évolutif

afin de répondre aux tendances attendues par les visiteurs et pour valoriser alternativement la richesse des loggés franciliens composée des sites existants ou futurs souhaitant s'inscrire dans cette démarche

Ces sites devront s'engager à respecter la Charte,
et remplir quelques critères, comme par exemple :

- disposer d'une surface d'au moins 3 000 m² pour répondre aux objectifs pédagogiques, éducatifs ou culturels
- bénéficier d'une accessibilité et d'une amplitude d'ouverture au public
 - proposer des supports adaptés aux langues étrangères, notamment au travers de supports numériques

les sites sélectionnés...

- seront valorisés sur la **plateforme digitale VisitParisRegion.com**
 - pourront **être intégrés dans le Paris Region Pass**
- bénéficieront **d'actions de promotion et de communication** à l'international
- pourront bénéficier **d'actions de communication nationale lors des temps forts liés à l'alimentation** en Île-de-France
 - bénéficieront de **formations pour les personnels**

QUELQUES LIEUX PROPOSANT DES EXPÉRIENCES UNIQUES OU INSOLITES

Librairie Gourmande

Quand lire est une gourmandise

Le Foodist

Expérience sensorielle

Printemps du Goût

Sur les toits de Paris

Ferme hydroponique Aéromate Lachambeaudie

Un espace de respiration

Marché des Enfants-Rouges

La French Touch

Vigne de Suresnes

Au fil des coteaux

Murs à Pêches

Nature en ville

Marché international de Rungis

Une nuit pas comme les autres

Potager du Roi

Un jardin du XXI^e siècle

Pisciculture de Villette

Bonne pêche

Brasserie Rabourdin

Du champ d'orge au verre de bière

Cressonnières de la Villa Paul

De la vérité du produit

Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques

Graines de Chefs

Champignonnière la Marianne

De la fourche à la fourchette

Ferme de Chauvry

Bienvenue à la ferme

Jardin perché du BHV Marais

Un potager sur les toits

La Caverne

Une ferme urbaine souterraine

La Parisienne

Une bière à un pas de son houblon

Le Foodist

De la compétence et de la qualité



Les plus

8 000 personnes/an

80% Américains

Réseaux, sites, n°1



Marché des Enfants-Rouges

Le plus ancien marché de Paris



Les plus

Charme et ambiance

Notoriété



Printemps du Goût

Un lieu et un site touristique



Les plus

Des signatures
et une véritable image

50 millions de visiteurs/an
sur tous les sites



Ferme hydroponique Aéromate Lachambeaudie

Agriculture urbaine



Les plus

Enjeux de société

Savoir-faire



La Librairie Gourmande

Une mine d'informations

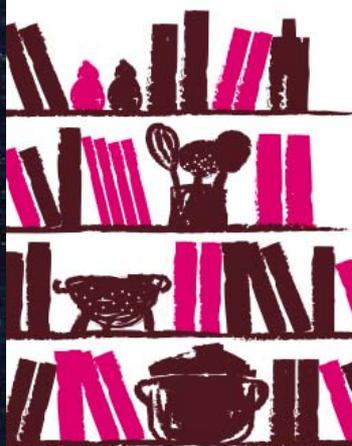


Les plus

+ 8 500 ouvrages
dont 15% en langues étrangères

Un réseau exceptionnel,
des relais media, blog,
vente en ligne

Librairie Gourmande



Depuis 1985, la Librairie Gourmande est aux côtés des élèves, enseignants, professionnels de la gastronomie et amateurs de cuisine pour les accompagner chaque jour en leur proposant la plus grande offre de livres de cuisine et d'œnologie.

📍 92, rue Montmartre - 75002 Paris
☎ 01 43 54 37 27
📍 Sentier (L3) - Etienne Marcel (L4) - Grands boulevards (L8 & 9)
🌐 www.librairie-gourmande.fr - contact@librairie-gourmande.fr
Ouvert du lundi au samedi de 11h à 19h



Librairie Gourmande
Gastronomie - Œnologie - Livres anciens et modernes

Vigne de Suresnes

Un long cheminement avant la renaissance



Les plus

Un soutien public
et un modèle économique

Positionnement
« entre passé et futur »

Site remarquable



Marché international de Rungis

Un marché “de professionnels” qui ouvre ses portes



Les plus

22 500 visiteurs par an,
soit plus de
1 000 groupes accueillis



Murs à Pêches

Témoignage du passé, enjeu urbain et écologique



Les plus

Bucolique, citoyen,
pédagogique, participatif

Partenariat ville,
associations locales
et nationales



Potager du Roi

Un jardin partagé



Les plus

15 T de fruits et 25 T de légumes produits/an, 450 variétés fruitières et 400 variétés légumières récentes et anciennes cultivées

Lieu exceptionnel de culture biologique et d'espèces anciennes



Pisciculture de Villette

Un site historique



Les plus

Verdoyant, ludique

Diversification
de l'offre de services

Politique d'accueil
très professionnelle



La Brasserie Rabourdin

Une diversification agricole



Les plus

Instructif et récréatif

Positionnement francilien



Les Cressonnières de la Villa Paul

La campagne en Ile-de-France



Les plus

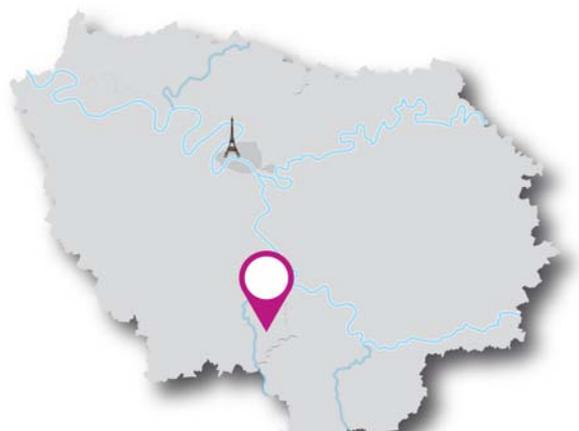
Disponibilité et pédagogie

Soutien du CDT



Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques

Pour les professionnels et le grand public



Les plus

10 000 visiteurs/an,
36 événements Grand Public
en 2018

Contenu de grande qualité

Financement 50/50 Public-Privé



Champignonnière la Marianne

Un sous-sol pour gastronome



Les plus

Un site magique

Un bel accueil

Belle couverture media



Ferme de Chauvry

On en fait tout un fromage !



Les plus

Pédagogique,
de la fabrication à la dégustation

Accueil professionnel et idéal
pour les familles



Jardin perché du BHV Marais

Repenser l'environnement urbain



Les plus

Accessibilité,
en plein cœur de Paris

Allier l'expérience shopping
et agricole



La Caverne

L'unique ferme urbaine bio sous les HLM de la capitale



Les plus

L'originalité

L'accessibilité



La Parisienne

Née à Paris, brassée et mise en bouteille de l'autre côté du périph'



Les plus

Pédagogique

Transmission de savoir-faire



LA PARISIENNE