

# L'actualité ALIMENTAIRE

*Dossier*

**RESSOURCES-CONSEIL**

*Cahier spécial*

**DÉVELOPPEMENT DES RESSOURCES HUMAINES**

*Profil*

**NUTRINOR**





# VOYAGE GOURMAND

## Pour le plaisir des sens

PAR MARIE-JOSÉE LANCIAULT, RÉDACTRICE PIGISTE

**C**hoisir de faire un voyage gastronomique, c'est découvrir la culture d'un pays en mettant les mains à la pâte tout en discutant avec les producteurs et artisans du pays. On y fait la rencontre de grands chefs, souvent étoilés, qui partagent leur amour et leur talent en cuisinant des plats débordant de créativité et de saveurs.

Comment peut-on expliquer cet engouement pour ce type de voyage? Au Québec, on ne compte plus les émissions de télévision animées par des chefs ou des vedettes, les blogues et les livres de recettes qui nous donnent l'envie d'imiter Paul Bocuse. De plus, on constate une mode du retour à la terre, où les gens ont le goût de cuisiner avec des produits locaux, frais et de qualité, une méthode qui se pratique traditionnellement de père en fils dans le Vieux Continent.

### PLAISIR DE L'EXPÉRIENTIEL

Évidemment, l'intérêt pour les voyageurs d'organiser des séjours thématiques s'explique par le fait que beaucoup de voyageurs, blasés des forfaits tout compris, désirent découvrir un pays tout en vivant une « expérience » culinaire inoubliable. Pour cette clientèle de choix, acquérir une nouvelle habileté est un critère incontournable lorsqu'elle planifie un voyage.

### LE MEILLEUR TEMPS

Le printemps et l'automne sont les saisons idéales pour organiser un voyage gastronomique. Primo, l'affluence du tourisme est moins grande à ces périodes de l'année, et secundo c'est le moment où l'offre des produits agricoles et viticoles est à son meilleur.



DES GENS FONT LA CUISINE AVEC LA CHEF VERONICA À LA VILLA LA QUERCIA, EN TOSCANE.

La France, l'Italie et l'Espagne ont la cote lorsqu'il s'agit de faire le choix d'une destination gourmande. D'autres lieux comme le Vietnam, la Thaïlande, le Pérou et le Chili sont en développement. Les célibataires, les couples et les jeunes retraités font partie de la clientèle attirée par ces voyages gourmands.

### PLUSIEURS FORMULES, UNE POUR VOUS!

En faisant des recherches sur Internet, on constate que l'offre pour la clientèle épicurienne est vaste et diversifiée. Certains offrent des voyages de groupe accompagnés au départ d'une ville spécifique, tandis que pour d'autres un accompagnateur rencontre le groupe dans la ville de la destination, ce qui permet de regrouper des voyageurs

de différents pays. L'anglais est souvent la langue d'usage pour ces voyages. De telles expériences gourmandes et souvent uniques ont un prix, mais c'est un investissement qui pourrait bénéficier à plus que votre plaisir gourmand.

### AVENTURES GOURMANDES – AILLEURS COMME ICI

L'itinéraire gourmand typique comprend la découverte des marchés, des visites chez les producteurs et vignerons de la région, ainsi que des cours de cuisine en famille ou avec de grands chefs. On rencontre également des chefs dans leur restaurant et on en profite pour y déguster un repas qui inclut des légumes et des fruits issus directement

de leur jardin, tandis que la viande provient des producteurs du coin. Enfin, puisque pour plusieurs de ces voyageurs il s'agit souvent d'une introduction au pays, l'itinéraire comprend aussi des visites culturelles et des attraits touristiques incontournables.

En mars 2015, l'agence Esprit d'Aventure se joint aux Touilleurs de Montréal pour un voyage gastronomique au Vietnam accompagné du chef Diep Le, originaire d'Hanoï. À Hoi An, par exemple, après avoir cueilli les fines herbes pour le déjeuner avec des agriculteurs, vous profiterez d'un cours de cuisine maison pour découvrir quelques rudiments culinaires de cette région. En mai et en septembre-octobre, Natalie Richard, journaliste gastronomique, sera l'accompagnatrice d'un voyage au pays basque espagnol, région reconnue pour sa gastronomie et ses vins, notamment issus de la communauté autonome de La Rioja. Vous visiterez entre autres une ferme traditionnelle de production de fromage de lait de brebis, puis vous dégusterez les célèbres pintxos, la version basque des tapas.



LA CHEF ÉTOILÉE MICHELIN, ANTONELLA RICCI.




POSITANO, UNE STATION BALNÉAIRE CONNUE DE LA CÔTE AMALFITAINE EN ITALIE.

Pour un séjour haut de gamme en compagnie de voyageurs qui viennent de partout en Amérique du Nord, la Montréalaise Carol Ketelson, fondatrice de l'agence Delectable Destinations, vous convie à certaines dates. Italie – en Toscane, sur la côte amalfitaine et dans les Pouilles (Puglia), et Espagne – en Andalousie, pour des séjours culinaires hors de l'ordinaire. Vous pourriez être invité dans la cuisine de Mamma Agata à Ravello, cette dame qui tient une des écoles les plus reconnues de la côte amalfitaine et de l'Italie. Vous cuisinerez en sa compagnie avec des ingrédients qui viennent directement de son jardin! En Toscane, la chef étoilée Veronica vous fera une visite guidée de son marché préféré à Florence, puis vous conduira à la Villa Quercia où vous cuisinerez avec elle un repas typiquement toscan. Enfin, vous prendrez votre repas à la terrasse avec une vue donnant sur les vastes jardins, les oliveraies et les magnifiques montagnes du Chianti. De quoi rêver, n'est-ce pas ?

Pour ceux et celles qui veulent vivre une expérience culinaire hors du commun sans avoir à franchir les frontières, il est possible de se joindre aux ateliers des chefs offerts par Les Touilleurs à Montréal. Un chef partage son savoir en cuisinant trois ou quatre plats devant une quinzaine d'invités. Puis, à la fin, comme une soirée entre amis, les participants se partagent le repas avec le vin qu'ils auront emporté.

#### UN PLAISIR QUI POURRAIT RAPPORTER !

Faire un voyage gastronomique c'est aller vers la découverte des tendances d'ailleurs, expérimenter des recettes authentiques et découvrir de nouveaux produits et de nouvelles saveurs. Selon les spécialistes organisateurs des voyages gourmands que nous avons rencontrés, peu de professionnels de l'industrie agroalimentaire font partie de la clientèle de ces voyages thématiques. Pourtant, ce type de séjour pourrait être l'occasion de créer d'importants contacts d'affaires, de découvrir un produit, des épices ou des herbes qui peuvent représenter un potentiel de marché intéressant pour eux. Les professionnels de l'industrie pourraient en tirer des bénéfices importants et lucratifs pour leur entreprise; pas bête comme formule !

Bref, peu importe les raisons qui nous motivent à tenter l'expérience gastronomique, les seules retombées indésirables que l'on récolte de ce type de voyage sont les kilos en trop! 

Merci pour les entrevues à :

**Ariane Arpin-Delorme**  
Esprit d'Aventure  
[www.esprit-daventure.com](http://www.esprit-daventure.com)

**Carol Ketelson**  
Delectable Destinations  
[www.delectabledestinations.com](http://www.delectabledestinations.com)

**Les Touilleurs**  
[www.lestouilleurs.com](http://www.lestouilleurs.com)