

# La Route Culinaire de Tunisie séduit les professionnels au salon Top Resa de Paris !

La Tunisie se positionne comme destination culturelle, culinaire et durable.





Nombreux ont été les tours opérateurs et journalistes qui se sont rendus sur le stand de la Tunisie lors de l'édition 2023 de l'IFTM Top Resa, afin de découvrir les offres créées dans le cadre de La Route Culinaire de Tunisie.

Ils ont ainsi accueilli avec enthousiasme la plateforme d'expériences inaugurée à l'occasion de la Journée Mondiale du tourisme le 27 septembre dernier, grâce à laquelle ils vont pouvoir inclure la Tunisie parmi leurs destinations phares en termes de tourisme culinaire, expérientiel et durable.

Une centaine d'expériences issues d'un processus de cocréation entre acteurs locaux de divers secteurs - agriculture, artisanat, industries créatives, tourisme, organismes publics - orchestré par le Creative Tourism Network® - Réseau Mondial de Tourisme Créatif - qui en garantit la durabilité et l'adéquation avec les nouvelles demandes, sous le label « Creative Friendly Destination ».

Les voyageurs, en B2C et B2B, peuvent ainsi désormais découvrir la diversité des cultures et écosystèmes de la Tunisie grâce à des expériences disponibles tout au long de l'année et sur l'ensemble du pays. Au programme notamment : des ateliers pour apprendre à préparer l'harissa au Cap Bon, pêcher le poulpe selon les techniques ancestrales aux îles Kerkennah, cueillir des dattes à la cime des palmiers dans la région de Tozeur, élaborer leur huile et des cosmétiques naturels dans des

huileries souterraines à Djerba et dans le Dahar, fabriquer des fromages artisanaux dans les fermes du Nord-Ouest au cœur des montagnes, ou encore plonger dans le quotidien des vigneronns et apprendre les secrets de production de leurs cuvées haut de gamme.

# LA ROUTE CULINAIRE DE TUNISIE

UN ITINÉRAIRE  
RICHE EN SAVEURS  
6 RÉGIONS – 6 PRODUITS PHARES



المجلس الأعلى للترويج والترويج  
TUNISIA



giz



Tunisia



# LA ROUTE CULINAIRE DE TUNISIE

UN ITINÉRAIRE  
RICHE EN SAVEURS  
6 RÉGIONS - 6 PRODUITS PHARES



Grâce à ce catalogue d'expériences, les professionnels vont satisfaire leurs clients internationaux en quête d'authenticité, parmi des profils aussi divers, allant du voyageur solo, aux familles et groupes d'affaires, en passant par les foodies, les créatifs, ou les « women travelers communities », pour ne citer que quelques-uns.

La Route Culinaire n'est toutefois que la partie visible d'un processus qui, grâce à une vision inclusive du tourisme, un soutien et un accompagnement des acteurs locaux, ainsi que la promotion internationale de l'offre, favorise la création d'une chaîne de valeur sur l'ensemble des territoires, tout en positionnant la Tunisie comme destination de tourisme gastronomique, responsable et durable.

Ainsi, la Route Culinaire de Tunisie représente désormais un modèle de tourisme vertueux, satisfaisant un grand nombre d'Objectifs de Développement Durable de l'Agenda 2030 des Nations Unies, notamment en termes de respect des écosystèmes naturels, économiques et sociaux, en faisant des traditions culinaires de nouveaux moteurs d'attractivité.

La participation à l'IFTM Top Resa est la première d'une série d'actions promotionnelles de la Route Culinaire de Tunisie, qui se poursuivra au salon World Travel Market de Londres, ainsi qu'avec l'organisation de voyages de presse et éductours.