

# **La Route Culinaire de Tunisie favorise une croissance équilibrée et durable du tourisme d'affaires tout en renforçant l'attrait global de la destination Tunisie**

*La Route Culinaire de Tunisie est la route de tous ceux, professionnels et passionnés, qui y participent et partagent leurs expériences et points de vue. Entretien croisé avec Wiem Radhouane et Lotfi Mansour, respectivement Présidente et Directeur exécutif du Tunisia Convention Bureau, qui nous présentent les opportunités que le secteur du MICE peut tirer du développement d'une offre touristique axée sur la gastronomie.*





Pouvez-vous nous présenter brièvement le TCB : quand a-t-il été créé ? Quels sont ses objectifs et ses missions ?

Wiem Radhouane : Le Tunisia Convention Bureau, constitué en tant que Groupement d'Intérêt Économique (GIE), rassemble des entreprises du secteur MICE opérant dans le secteur privé. Fondé en février 2023, son objectif principal est de positionner la Tunisie comme une destination privilégiée pour les événements MICE, tout en établissant des liens avec des organisateurs internationaux spécialisés dans les événements professionnels.

Quel est le profil de ses membres ?

Lotfi Mansour : Parmi les membres du Tunisia Convention Bureau, on compte des acteurs majeurs à l'échelle internationale dans le secteur MICE, tels que les DMCs, les centres de congrès, les hôtels et les traiteurs. Ces entreprises sont hautement engagées dans le rayonnement de la destination et sont reconnues comme des leaders dans leurs régions respectives ou à l'échelle nationale. En particulier, si nous prenons le cas des DMCs membres du TCB, leur part de marché dépasse les 60 %, témoignant de leur influence significative dans le domaine.



Le tourisme en Tunisie est en pleine reconversion avec, notamment, une diversification de l'offre, tout au long de l'année. En quoi cela bénéficie-t-il au secteur du MICE ?

W.R. : L'évolution en cours du secteur touristique en Tunisie présente des avantages substantiels pour le secteur MICE.

Tout d'abord, la diversification de l'offre touristique permet d'attirer un éventail plus large de visiteurs, ce qui offre davantage d'opportunités pour les événements MICE. Les organisateurs d'événements professionnels recherchent des destinations offrant une variété d'expériences et d'activités pour les participants, et cette diversification répond à ce besoin en offrant des possibilités variées de programmes pré et post-événements.

De plus, en proposant des activités tout au long de l'année, la Tunisie peut attirer des événements MICE à différents moments, évitant ainsi une dépendance excessive à une saison spécifique. Cela permet de lisser la demande et de favoriser une utilisation plus régulière des infrastructures dédiées aux événements.

La diversification de l'offre contribue également à améliorer l'image de la destination en tant que lieu propice aux voyages d'affaires et aux événements professionnels. Les options variées en matière d'activités, de loisirs et de découvertes culturelles renforcent l'attrait global de la Tunisie pour les participants aux événements MICE, tout en offrant des possibilités de personnalisation pour répondre aux besoins spécifiques de chaque groupe.

La reconfiguration du tourisme tunisien avec une offre diversifiée tout au long de l'année offre au secteur MICE une base solide pour attirer et accueillir des événements professionnels, en tirant parti de la variété et de l'attrait continu de la destination.

L.M. : La Tunisie se devrait de réussir une triple diversification : de ses produits qui ne doivent plus se limiter à la saison estivale, de ses régions/destinations et de son hébergement.

Il se trouve que le MICE est au cœur de cette diversification puisque les événements, congrès et incentives se tiennent hors saison estivale et entraînent dans leur sillage d'autres activités non estivales : la thalasso, le golf ou les excursions sont autant d'activités dites post-congrès. Les incentives sont un formidable moteur touristique des régions comme le Sud ou le Nord, non destinées au tourisme de masse.

Last but not least, le MICE est une activité qui fuit les produits et les services standardisés et demande donc de la créativité, de l'originalité et de la qualité. Ces trois exigences ne sont satisfaites que grâce à l'alliance entre un DMC créatif, un hébergement au service personnalisé, et surtout un budget suffisant permettant un bon niveau des prestations. Ce dernier point est essentiel pour le tourisme tunisien car le but ultime de la diversification est de rendre le secteur plus rémunérateur ; or les dépenses d'un client MICE sont en moyenne 5 fois plus élevées que celles d'un client tour operator.

Seul le développement du MICE peut parer à la faiblesse de nos recettes touristiques et aux défaillances de notre image : un buffet d'hôtel n'a rien à voir avec la gastronomie tunisienne, une visite de site archéologique au pas de charge ne permet pas une immersion dans l'histoire du pays, etc.

En quoi l'offre d'expériences culinaires peut-elle être un atout pour positionner la Tunisie comme destination MICE ?

W.R. : L'offre d'expériences culinaires constitue un atout stratégique majeur pour différentes raisons :

- Diversité culturelle et gastronomique : la Tunisie est riche en diversité culturelle et historique, ce qui se reflète dans sa cuisine. Proposer des expériences culinaires variées permet aux participants MICE de découvrir une gamme de saveurs et de plats traditionnels uniques. Cela ajoute une dimension culturelle enrichissante à leurs séjours, stimulant l'intérêt et la curiosité.
- Engagement émotionnel : la nourriture est souvent liée aux souvenirs et aux émotions. Offrir des expériences culinaires authentiques et mémorables peut créer des liens émotionnels forts entre les participants et la destination. Ces souvenirs positifs peuvent avoir un impact durable sur leur perception de la Tunisie en tant que lieu propice aux affaires et aux événements.
- Personnalisation des événements : les organisateurs d'événements MICE recherchent des moyens de personnaliser les expériences pour leurs participants. Les options culinaires diversifiées permettent de concevoir des menus et des dégustations en fonction des préférences et des besoins spécifiques de chaque groupe, offrant ainsi une expérience sur mesure.
- Programmes sociaux et de réseautage : les moments de repas et de détente offrent des opportunités précieuses pour le réseautage informel et les interactions sociales. Les expériences culinaires bien orchestrées peuvent favoriser des discussions plus informelles et décontractées entre les participants, renforçant ainsi les relations professionnelles et la dynamique du groupe.
- Promotion de la destination : les plats peuvent devenir des ambassadeurs de la destination. Les participants partageant leurs découvertes culinaires sur les réseaux sociaux et auprès de leurs collègues contribuent à promouvoir la Tunisie en tant que lieu attrayant pour les événements futurs.
- Différenciation concurrentielle : l'offre d'expériences culinaires uniques peut démarquer la Tunisie de ses concurrents en matière de destinations MICE, et ainsi augmenter son attrait pour les organisateurs d'événements.

En somme, l'intégration d'expériences culinaires de qualité et authentiques dans l'offre MICE de la Tunisie contribue à créer des expériences inoubliables pour les participants, tout en renforçant l'image de la destination en tant que lieu dynamique, culturellement riche et propice aux affaires.

L.M. : Je vais répondre par une anecdote que j'ai vécue dans les années 90 à Paris. Mon PDG d'alors, dont la famille était d'origine tunisienne, passait un temps fou pour chacune de ses visites en Tunisie à se faire inviter à manger chez l'une ou l'autre des familles qu'il y connaissait ; alors qu'à Paris il s'offrait les meilleurs restaurants ! Devant notre étonnement, il a répondu : « On ne trouve pas de vrai couscous dans les restaurants tunisiens et encore moins dans les hôtels ». C'est vous dire que le chemin était long, pour la cuisine tunisienne, avant de s'affirmer en dehors des maisons privées, là où vivaient les « vrais » chefs qui savaient acquérir les bons produits, connaissaient les bons dosages et les mille et une subtilités de tel ou tel plat. Aujourd'hui, ce raffinement de la cuisine tunisienne est présent dans de nombreux lieux grâce à des chefs talentueux dont certains n'hésitent pas à ajouter aux recettes ancestrales leur petit grain de modernité. Le voyage en Tunisie est aussi un voyage culinaire, et en même temps les vins tunisiens n'ont jamais été aussi bons et aussi variés.

La Route Culinaire de Tunisie permet-elle de répartir les opportunités de MICE sur l'ensemble du pays ? Quelles synergies pourriez-vous envisager ?

W.R. : Ce projet peut effectivement contribuer à répartir les opportunités liées au MICE sur l'ensemble du pays, tout en créant des synergies bénéfiques pour le secteur, en jouant sur plusieurs facteurs :

- Distribution géographique des événements : la Route Culinaire peut encourager les organisateurs d'événements MICE à explorer différentes régions de la Tunisie, au-delà des destinations traditionnelles. Les villes et régions le long de la route peuvent accueillir des événements et des activités connexes, profitant ainsi d'une part du marché MICE et stimulant le développement économique local.
- Partenariats locaux : la Route Culinaire peut faciliter la collaboration entre les acteurs locaux, tels que les restaurants, les producteurs alimentaires, les hébergeurs et les prestataires d'activités, avec les entreprises MICE. Ces partenariats créent des opportunités pour des offres groupées, des expériences spéciales et des visites guidées, ajoutant de la valeur aux événements et incitant à une répartition géographique plus équilibrée.
- Création d'événements thématiques : chaque étape de la Route Culinaire peut être le cadre d'événements MICE thématiques centrés sur la cuisine, la culture et l'histoire locales. Cela attire l'attention sur des destinations moins explorées tout en offrant aux participants une expérience complète et immersive.
- Impact sur l'image de marque : la Route Culinaire renforce l'image de la Tunisie en tant que destination MICE unique et diversifiée. Cette diversité géographique et culturelle peut attirer un public plus large et capter l'intérêt des organisateurs d'événements à la recherche de lieux uniques pour leurs réunions et conférences.
- Stimulation des économies régionales : les retombées économiques de l'organisation d'événements MICE le long de la Route Culinaire



peuvent stimuler les économies régionales en générant des dépenses locales pour l'hébergement, la restauration, les transports et les activités touristiques.

- Développement des infrastructures : la demande croissante d'événements MICE dans différentes régions peut inciter au développement et à l'amélioration des infrastructures, telles que les centres de congrès, les salles de réunion et les hébergements, ce qui profite à l'ensemble du secteur touristique.

En résumé, la Route Culinaire de Tunisie peut jouer un rôle clé dans la répartition des opportunités MICE à travers le pays en encourageant l'exploration de nouvelles régions et en créant des synergies entre les acteurs locaux et le secteur MICE. Cette approche favorise une croissance équilibrée et durable du tourisme d'affaires tout en renforçant l'attrait global de la Tunisie en tant que destination MICE dynamique et innovante.

L.M. : la Route Culinaire a permis de mettre en valeur plusieurs des produits du terroir dont la Tunisie regorge. Les publications, séminaires et rencontres réalisés à l'occasion de ce projet ont permis une mise en valeur de la cuisine du terroir et des recettes régionales, et une sensibilisation des professionnels qui peuvent et doivent s'en inspirer pour leurs programmes MICE.

Quels sont les projets à venir du TCB ?

L.M. : Notre projet phare est d'organiser le 2 novembre à Hammamet, au sein du Complexe Azur (hôtels Royal Azur et Sol Azur), l'évènement Tunisia MICE Day. Il consistera en un salon MICE (le Tunisia MICE Market) en matinée et une remise de trophées (le Tunisia MICE Awards) en soirée. Quelque 300 professionnels tunisiens et internationaux y seront conviés.