

**La Route Culinaire séduit le marché français au
Salon Mondial du Tourisme de Paris !**



LA ROUTE CULINAIRE DE TUNISIE

UN ITINÉRAIRE
RICHE EN SAVEURS
6 RÉGIONS - 6 PRODUITS PHARES



La Tunisie a été l'une des destinations phares du Salon Mondial du Tourisme, qui s'est déroulé du 16 au 19 mars à Paris. Une Tunisie qui revient en force sur le devant de la scène, en présentant un tourisme durable visant à diversifier l'offre du pays via la mise en valeur de son patrimoine culinaire et immatériel.

Apprendre à élaborer la harissa, désignée Patrimoine Immatériel par l'UNESCO en décembre dernier, fabriquer son huile d'olive dans la région du Dahar, connaître tous les secrets qui rendent la pêche au poulpe de Kerkennah tellement unique, s'immiscer dans les cultures oasiennes du Sud-ouest, en vivant une expérience unique autour des palmiers dattiers, ou encore entrer dans l'univers des producteurs de vins tunisiens, les expériences sont aussi diverses qu'infinies.

Si le stand de la Tunisie a été pendant quatre jours le point de convergence de voyageurs en quête d'expériences alternatives, les nombreuses conférences, présentant une Tunisie riche en cultures et territoires, ont également attiré un public nombreux et intéressé, aussi bien B2C que B2B.

La conférence sur la Route Culinaire de Tunisie, animée par Caroline Couret, directrice du Creative Tourism Network®, organisation mandatée pour la mise en œuvre d'une partie de La Route Culinaire, et Leïla Tekaia, directrice de l'Office National du Tourisme de Tunisie en France, Espagne et Portugal, a rassemblé futurs touristes et professionnels B2B souhaitant intégrer ces offres à leurs catalogues, afin de « revisiter » la destination Tunisie.

En effet, si les récentes crises ont permis à certaines destinations, de se réinventer, la Tunisie en est l'un des meilleurs exemples. En misant sur un tourisme créatif et thématique, la Tunisie devient désormais LA destination méditerranéenne à même de séduire les nouvelles générations de voyageurs, en quête d'authenticité et de valeurs humaines.