



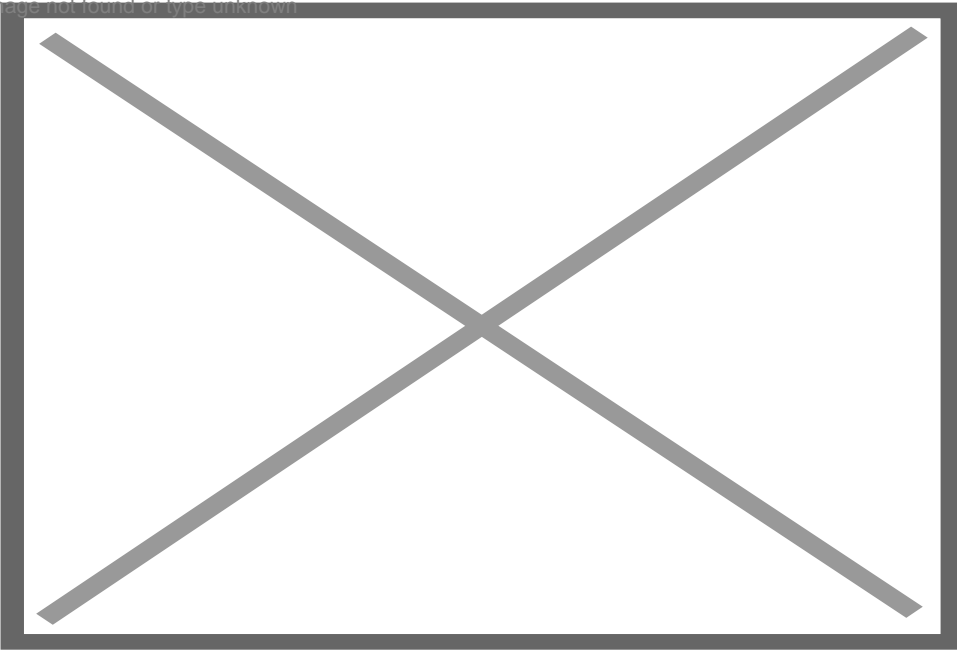
Mexique : la gastronomie à l'honneur

ARTICLE MEXIQUE

Dans le cadre de la conférence de presse organisée par Atout France sur le thème : « La France, une destination qui se savoure toute l'année » au Mexique, Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie, était invité à s'exprimer sur sa vision de l'art culinaire français.

Une vingtaine de médias se sont retrouvés dans le traditionnel restaurant français Au Pied de Cochon à Mexico et ont pu poser de nombreuses questions sur les tendances actuelles de la gastronomie française.

Image not found or type unknown



Un tiers des touristes cite le vin et la gastronomie comme motivations de choix d'un séjour en France. Pour le Mexique, ce chiffre monte à plus d'un touriste sur deux.

La tendance indique une **croissance continue de la pratique du tourisme gastronomique** car les consommateurs, et donc les voyageurs, sont de plus en plus conscients de l'importance et des enjeux liés à l'alimentation. Ces derniers recherchent des **expériences toujours plus authentiques**, en contact avec les populations locales et avec la nature, loin des sentiers battus.

Au cours de cet évènement, le Chef a tenu à rappeler le lien unissant le Mexique et la France, deux pays dont les gastronomies sont mondialement connues et toutes les deux inscrites au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Pour Guillaume Gomez, la gastronomie se définit selon le triptyque suivant : prendre soin de sa santé, des autres et de l'environnement à travers l'alimentation.

Ces enjeux de **durabilité** sont également au cœur des prérogatives des **Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024**, durant lesquels il est prévu de proposer aux visiteurs des plats avec des produits 100% français et de saison, ainsi que des menus végétariens qui permettront de réduire considérablement les émissions de CO2.

Image not found or type unknown

