



## Présentation

**Discipline rare :** Non

## Description et objectifs

Ce cours propose d'étudier les patrimoines alimentaires, reconnus par l'UNESCO ou pas, valorisés par une nouvelle forme de tourisme culturel. Il retracera l'évolution de l'agritourisme, en France et dans le monde, et étudiera plus particulièrement les enjeux de l'œnotourisme comme modèle contemporain de plus en plus revendiqué de routes, de musées et d'évènements structurés autour du vin et de la restauration. Il analysera l'offre de différentes régions développant un tourisme œnogastronomique.

## Syllabus

- \* CSERGO J., 2008, Voyages en gastronomie. L'invention des capitales et des régions gourmandes, Paris, Autrement.
- \* CSERGO J., 2016, La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme les autres? La gastronomie française à l'UNESCO : Histoire et Enjeux. Chartres, Menu Fretin.
- \* ETCHEVERRIA O., 2014, Le tourisme gourmand: un tourisme qui associe cuisine, vin et gastronomie, Revue Espaces N° 320
- \* LIGNON-DARMAILLAC S., 2009, L'œnotourisme en France. Nouvelle valorisation des vignobles. Analyse et bilan, Bordeaux, Feret ;
- \* LIGNON\_DARMAILLAC S., 2019, Nouveaux territoires des alliances mets et vins, déguster, manger, boire et rêver!, in Vin et gastronomie. regards croisés, J Pérard et O Jacquet (dir), ed Université de Dijon, Dijon. pp 229-240.
- \* Téoros, Revue de recherche tourisme, Université du Québec à Montréal, <http://teoros.revues.org>

## Infos pratiques

### Contacts

Responsable pédagogique

Sophie DARMAILLAC LIGNON

✉ [Sophie.Lignon-Darmaillac@sorbonne-universite.fr](mailto:Sophie.Lignon-Darmaillac@sorbonne-universite.fr)