

Feuille de travail : 01

Webinaire : Attirer les touristes gourmands

Pensez à votre voyage le plus mémorable.

01 De quelle manière les aliments et boissons ont-ils contribué à en faire un voyage mémorable?

02 Pourquoi les visiteurs devraient-ils se rendre dans cette destination spécifiquement pour les aliments et boissons qu'on peut y découvrir?

Feuille de travail : 02

Webinaire : Attirer les touristes gourmands

Pensez à votre voyage le plus mémorable.

01 De quelle manière l'offre d'aliments et de boissons peut-elle influencer l'offre de la destination?

02 De quelle manière peut-on renforcer cette destination en exploitant la chaîne de valeur du tourisme culinaire?

03 Savez-vous d'où proviennent les aliments et boissons? Si oui, indiquez-le.

Feuille de travail : 03

Webinaire : Attirer les touristes gourmands

Pensez à votre voyage le plus mémorable.

01 Étiez-vous curieux d'en apprendre davantage sur la façon de préparer les aliments et les boissons?

02 Avez-vous réfléchi aux ingrédients utilisés et à leur provenance?

03 Avez-vous réfléchi aux liens entre les techniques de cuisson et pratiques agricoles, d'une part, et les cultures et traditions locales, d'autre part?

Feuille de travail : 04

Webinaire : Attirer les touristes gourmands

Pensez à votre voyage le plus mémorable.

01 Avant d'inclure cette expérience à votre itinéraire de voyage, comment en avez-vous appris l'existence?

02 Aviez-vous prévu cette expérience avant votre voyage ou était-ce une expérience organisée à l'improviste et en marge d'une autre expérience?

Astuces pour intégrer la culture culinaire

Webinaire : Attirer les touristes gourmands

Intégrer la culture culinaire

- ASTUCE 1 :** Proposer un « goût du lieu » ou une facette unique de la région et bien comprendre la place de l'entreprise dans le tourisme culinaire régional. Plus important encore, faire savoir aux gens que le but est d'attirer les touristes gourmands dans l'entreprise.

- ASTUCE 2 :** Déterminer l'origine des ingrédients et produits et faire la promotion des fournisseurs.

- ASTUCE 3 :** Mettre en vedette les partenariats au sein de la communauté, y compris en ligne.

- ASTUCE 4 :** Partager des récits sur les recettes et les plats préparés et leurs liens avec la région ou la tradition familiale, et ce en personne comme en ligne.

- ASTUCE 5 :** Proposer des dégustations, des formations et des activités éducatives qui donnent l'occasion aux employés de vendre les aliments et boissons de l'entreprise. En effet, le personnel doit être en mesure de raconter les histoires en l'absence du propriétaire.

Astuces pour le positionnement de la marque et la mise en place du récit

Webinaire : Attirer les touristes gourmands

Positionnement de la marque

- ASTUCE 1 :** Sur le Web, utiliser des photos de haute qualité des produits et des expériences culinaires.
- ASTUCE 2 :** Sur les réseaux sociaux, partager des mises à jour axées sur l'alimentation et encourager les clients à en faire autant.
- ASTUCE 3 :** Recueillir activement les commentaires des clients sur les produits et expériences culinaires.
- ASTUCE 4 :** Favoriser le partage d'avis positifs sur les produits et expériences alimentaires sur des sites d'évaluation et répondre de manière constructive et appropriée aux commentaires négatifs.

Mise en récit

- ASTUCE 5 :** Bien connaître les composantes clés du récit culinaire et les partager de manière continue.
- ASTUCE 6 :** Utiliser divers moyens pour partager le récit, en personne et en ligne.
- ASTUCE 7 :** S'assurer que les visiteurs repartent avec une vision claire du récit culinaire.
- ASTUCE 8 :** Faire en sorte que les membres de l'équipe soient des ambassadeurs pour la région et qu'ils fassent la promotion d'autres expériences culinaires de la région auprès des visiteurs.