COMMUNIQUE DE PRESSE

**Le Béarn, l'Euskadi, la Rioja, la Navarre et le Pays Basque présentent au FITUR 2022 la nouvelle Destination Touristique Gastronomique Internationale VISIT GastroH!**

* La création de la **Destination VISIT GastroH!** est l'une des principales réalisations du projet international GATURI, qui a été développé dans le cadre du programme INTERREG POCTEFA avec cofinancement du Fonds européen de développement régional (FEDER).
* Les partenaires du projet sont : AEHN (Association d'Hôtellerie et de Tourisme de Navarre) en tant que Responsable du projet ; Basquetour – Agence basque de tourisme ; La Rioja avance à 360 degrés ; INTIA – Institut Navarro de Technologie et d'Infrastructures Agroalimentaires ; Chambre de Commerce et d'Industrie Bayonne Pays Basque et Chambre de Commerce et d'Industrie Pau Béarn.
* Le projet GATURI vise à améliorer la compétitivité des PME dans les secteurs du tourisme et de l’agroalimentaire de l’espace transfrontalier à travers la construction d’une «Destination Unique» entre Navarre, Euskadi, La Rioja, le Pays Basque et le Béarn, en concevant des stratégies conjointes de marketing et d’internationalisation.

Jeudi 20 janvier 2022. Madrid. Hier, jeudi 20 janvier à 11h30, la présentation d'une **nouvelle** **Destination Touristique Gastronomique Internationale VISIT GastroH!** La présentation a eu la présence notable du directeur général du tourisme de La Rioja **Ramiro Gil,** le directeur général du développement rural de Navarre, **Fernando Santafé**, le directeur du service de planification et d'innovation touristique du gouvernement de Navarre, **Alberto Ecay**, le responsable du département marketing et produit de Basquetour, Lander Imaz Goiri ; le Directeur du Cluster Tourisme Béarn, représentant de la Chambre de Commerce et d'Industrie Pau – Béarn, **Jean Othax** ; le Représentant de la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Hendaye Pays Basque, **Jean -Baptiste Fagoaga** et **Ana Beriáin**, Présidente de l'Association d'Hôtellerie et de Tourisme de Navarre, entité qui porte le projet. La présentation a pu être visionnée en streaming sur la chaîne YouTube de La Rioja 360 Grados Avanza.

Ce qui était à l'époque un rêve idyllique de cinq territoires voisins, de part et d'autre des Pyrénées, est aujourd'hui en passe de devenir réalité. Une destination gastronomique qui accueille près d'une cinquantaine d'Appellations d'Origine et d'Indications Géographiques Protégées, près de 200 restaurants distingués (Etoiles Michelin, Soles Repsol et Maîtres Restaurateur) et plus d'un millier d'activités et d'événements gastronomiques qui garantissent à cette nouvelle destination un fil conducteur qui ravir nos convives.

Ces chiffres reflètent l'engagement de nos territoires pour **un tourisme gastronomique international de premier ordre**, qui apporte durabilité, diversité, arômes et saveurs uniques à nos paysages, et fait vivre notre environnement rural. Transformer la visite de notre terre en **une expérience vraiment authentique et unique** pour ce visiteur qui veut connaître et apprécier la gastronomie.

Ainsi, le territoire gastronomique international commun constitué par l'Euskadi, le Béarn, la Rioja, la Navarre et le Pays Basque ne fait plus qu'un avec la création d'une Destination Touristique Gastronomique Internationale Unique, connue sous le nom de VISITGastrOH !

Cette nouvelle destination internationale vise à **aider les entreprises en créant un modèle commun pour leur internationalisation** et des outils leur permettant d'accroître la promotion et le positionnement gastronomique et touristique international du territoire transfrontalier et de les aider à atteindre plus facilement d'autres marchés touristiques internationaux.

Le principal outil international est la plateforme [VISITGastrOH.com](http://www.VISITGastrOH.com), vitrine au monde des produits et ressources gastronomiques, agroalimentaires et touristiques des cinq territoires. Cette plate-forme accueillera les différents itinéraires de tourisme gastronomique et un large éventail d'expériences et permettra au voyageur de sélectionner les propositions qui correspondent le mieux à ses intérêts et à ses besoins et, en même temps, une large vitrine pour la vente de produits agroalimentaires de le territoire commun, destiné aussi bien au client final qu'au circuit HORECA.

[**VISITGastrOH.com**](http://www.visitgastroh.com) **une vitrine sur le monde des produits et ressources gastronomiques, agroalimentaires et touristiques des cinq territoires**

**LES ITINÉRAIRES**

Les routes ou itinéraires touristiques thématiques constituent **l'intégration des ressources et des services des cinq territoires** qui composent le VISIT GastroH! autour d'un produit gastronomique spécifique (vin, fromage,...), englobant une offre large et structurée de services des secteurs primaire, secondaire et tertiaire, pour constituer une proposition de valeur et favoriser **la mise en réseau de tous les agents et favoriser la promotion conjointe** de la territoire au niveau international.

Ces produits, en plus de garantir une qualité extraordinaire et d'être étroitement liés au territoire dans lequel ils sont fabriqués, sont l'un des éléments transversaux présents dans le VISIT GastroH!

* **Destination Vin :** Le touriste pourra découvrir les paysages de vignobles et quelques villes et cités qui vivent par et pour le vin. Plongez dans la culture du vin à travers un parcours unique à travers différents terroirs de production : Caves familiales, séculaires, de type "château", coopératives et architecture saisissante vous ouvrent grand leurs portes.
* **Cheese Destiny :** Les fromages du destin VISITEZ GastroH ! Ils ont toujours conservé leur saveur et leur arôme caractéristiques, étant produits de manière naturelle et traditionnelle. À travers les laiteries artisanales, les fermes et les raffineries, le touriste pourra découvrir les paysages, les villes et les vallées qui donnent leur nom à certains des fromages les plus célèbres du monde.
* **Destination Appellation d'Origine :** Dans la Destination VISITEZ GastroH ! les touristes internationaux trouveront des produits couverts par plus de 40 Appellations d'Origine Protégées et autres labels de qualité différenciés tels que IGP (Indication Géographique Protégée) ou TSG (Spécialité Traditionnelle Garantie). Chacun de ces labels reconnus par l'Union européenne garantit une alimentation de qualité avec des caractéristiques uniques attribuables à son origine, où des méthodes de production traditionnelles et différenciées sont suivies.
* **Route Eco-Gastronomique :** Une véritable route à travers les saveurs exclusives des régions qui font partie de VISIT GastroH ! à travers des producteurs et des fermes biologiques dans lesquels embrasser la durabilité et la saveur que les touristes trouveront en eux et leurs espaces spectaculaires et parcs naturels.
* **Route Gourmande – Haute Cuisine :** Chez VISIT GastroH ! vous y trouverez la plus forte concentration de restaurants distingués au monde. Le touriste pourra voyager à travers quelques-uns des meilleurs restaurants du monde, distingués par de prestigieux Guides (Michelin ou Repsol ou Maître Restaurateur). Le paysage se met à table sous la forme de préparations innovantes réalisées par certains des meilleurs chefs du monde. Les chefs sont devenus de véritables protagonistes de cet art nouveau qu'est la gastronomie.
* **Grand Roadtrip - Tour GastroOH!** C'est voyager sans hâte, profiter des contrastes d'un territoire considéré comme un paradis gastronomique. Des mers de vignobles entre des villes fortifiées, des montagnes aux verts pâturages, des fermes solitaires, des forêts de chênes et de hêtres, des vergers au bord de la rivière, des plages et des villages de pêcheurs, des caves spectaculaires... tout cela au cours de ce grand circuit gastronomique. Des routes solitaires qui vous emmènent au cœur d'un territoire où la gastronomie est notre mode de vie. Plongez dans nos villes pour savourer la cuisine locale et sentir l'atmosphère de ses marchés de produits locaux.
* **Les saveurs du Camino de Santiago** Un chemin plein de saveurs à chacune de ses étapes qui nourrira l'esprit voyageur du touriste et du pèlerin. Les propositions gastronomiques internationales tout au long du parcours offrent la pause et la force nécessaires pour profiter de ce grand voyage. Une façon originale de connaître les paysages les plus agricoles et d'élevage et tous les produits de la terre. Un chemin qui permet de découvrir la culture gastronomique des différentes communes qu'il traverse.

**PROCHAINS ÉVÉNEMENTS**

Au cours de ces 5 derniers mois de projet et jusqu'à son achèvement en mai de cette année, un travail est en cours sur **l'échange de connaissances entre les différentes régions, la création de vidéos de formation** pour apprendre aux professionnels et aux consommateurs comment identifier, produire et proposer nos produits avec la meilleure qualité.

Fin février, VISITEZ GastroOH! sera présent au **Salon International du Tourisme NAVARTUR**, ainsi qu'au **Congrès International du Tourisme Gastronomique FoodTrex** avec les voyagistes internationaux.

De plus, une **Gastro-Démo commune des cinq territoires** est en préparation au Basque Culinary Center qui aura lieu le 8 mars 2022.

Lors de cette journée, des chefs renommés des cinq régions collaboreront pour préparer des plats fusion avec des produits de leurs régions respectives, avec l'aide de journalistes gastronomiques renommés et d'étudiants du BCC.

Dans la même lignée de promotion et de marketing, **Presstrip sera organisé avec des journalistes internationaux** autour de la Destination pour promouvoir et commercialiser son offre gastronomique et touristique.

Cette voie de collaboration sera la première étape d'un long chemin de cohésion territoriale et de coopération internationale.

**Video du projet:**

En français sous-titré en Espagnol: <https://vimeo.com/617150407/15a0cdfafe>

En français sous-titré en Basque: <https://vimeo.com/617150800/0f03e3eebc>

Web: [www.gaturi.org](http://www.gaturi.org)

Résaux sociaux:

* [twitter.com/Gaturi\_Eu](https://twitter.com/Gaturi_Eu)
* [www.facebook.com/DestinoGaturi](http://www.facebook.com/DestinoGaturi)
* [www.linkedin.com/company/gaturi-interreg-poctefa](http://www.linkedin.com/company/gaturi-interreg-poctefa)

Pour plus d'informations:

* Maite Gabilondo INTIA Tel.0034 683353667 [mgabilondo@intiasa.es](mailto:mgabilondo@intiasa.es)
* Andrea Chocarro AEHN Tel.0034 609058374 [andrea@hostelerianavarra.com](mailto:andrea@hostelerianavarra.com)

**LE PROJET**

Le projet POCTEFA GATURI a une durée de 29 mois, depuis le 1er Janvier 2020 jusqu’au 31 Mai 2022 et le principal objectif est celui d’améliorer la compétitivité des PME du secteur touristique et agroalimentaire dans un espace transfrontalier et à travers la construction d’une destination unique entre la **Navarre, Euskadi, La Rioja, Pays Basque y Béarn** tout en créant des stratégies conjointes de commercialisation et internationalisation.

**PARTENAIRES**

* AEHN
* Basquetour
* La Rioja Turismo
* INTIA
* CCI Bayonne Pays Basque
* CCI Pau Bearn

**ASSOCIÉS**

* Agence d’attractivité et de Développement Touristiques Béarn – Pays basque
* Association des hôtels de Rioja
* Direction Générale du Tourisme, du Commerce et de la Consommation du Gouvernement de Navarre
* Association d’Hospitalité de Biscaye
* SEA – Hôtellerie Ostalaritza
* Association des Entrepreneurs de l’Hospitalité de Gipuzkoa

**RESULTATS ATTENDUS DU PROJET**

* Carte de ressources et agents des 5 territoires (tourisme, agroalimentaire et HORECA).
* Etude de la demande de la part des marchés cible
* Journée pour le transfert de connaissances entre producteurs, restaurateurs et agents touristiques des 5 territoires
* Création d'une stratégie et d'une marque communes pour la promotion de la destination unique.
* Création de routes du tourisme gastronomique.
* Plate-forme pour la commercialisation de la destination destination unique.
* Guides pour soutenir l'internationalisation.
* Actions de promotion de l'internationalisation.
* Accords commerciaux pour promouvoir la destination.

**COOPERATION**

La coopération transfrontalière permettra aux entreprises :

* Se doter des outils et ressources nécessaires pour l’internationalisation.
* Amplifier le potentiel de l’internalisation.
* Apprendre des entreprises des autres régions du même secteur.
* Enseigner à offrir le produit et comment le traiter au canal HORECA du reste des territoires.
* Les entreprises du secteur touristique auront un accès aux marchés internationaux auxquels ils ne pourraient pas accéder individuellement par leurs moyens.

**FINANCEMENT DU PROJET**

Le projet a été cofinancé au 65% par de Fond Européen de Développement Régional (FEDER)a à Travers le Programme Interreg V-A Espagne- France- Andorre (POCTEFA 2014-2020). L’objectif de POCTEFA est de renforcer l’intégration économique et sociale de la zone frontalière Espagne- France- Andorre. Son aide se concentre sur le développement d'activités économiques, sociales et environnementales transfrontalières par le biais de stratégies conjointes de développement territorial durable.

Projet subventionné par la Direction générale du tourisme, du commerce et de la consommation du gouvernement de Navarre au partenaire AEHN - Association d'hôtellerie et de tourisme de Navarre.