

Slow tourisme en Suisse gourmande

⊕ Interview, Manuella Magnin ⊕ Illustration, DR



La Suisse est un pays de traditions culinaires, à découvrir à son rythme au travers de la riche offre des Grands Sites du Goût. On fait le point avec Barbara Schneider, en charge de ce magnifique projet.

⊕ **Barbara, vous pilotez les Grands Sites du Goût depuis le début de cette année. Rappelez-nous quelle est l'essence de ce projet ?**

BS L'idée a démarré en 2019. Elle est chapeautée par la Fondation pour la Promotion du Goût qui a souhaité valoriser le riche patrimoine culinaire des différentes régions de Suisse.

⊕ **A qui s'adresse l'offre des 17 grands sites ?**

BS Elle s'adresse tant aux touristes suisses qu'étrangers. L'idée est d'aller découvrir une région par le biais de ses produits, de ses producteurs et artisans du terroir. Les Grands Sites du Goût, c'est une véritable cartographie de la tradition culinaire de notre pays. On parle ici de slow tourisme, à l'inverse du tourisme de masse qui ne fait qu'effleurer un pays.

⊕ **Que peut-on expérimenter dans chacun de ces sites ?**

BS Au cœur de chaque Grand Site du Goût, on prend le temps pour déguster et découvrir à son rythme une région, et comprendre le processus de fabrication d'un produit. Les produits phares de chaque région font presque tous partie du Patrimoine Culinaire Suisse. Ils sont synonymes de traditions séculaires ou centenaires.

⊕ **Comment bâtissez-vous ces itinéraires gourmands ?**

BS Tous les Grands Sites du Goût sont en lien avec les offices du tourisme locaux qui proposent des expériences oenotouristiques et gastronomiques. Pour promouvoir ces offres, nous collaborons avec Suisse Tourisme qui met en valeur la Suisse comme destination culinaire.

⊕ **La construction de chaque offre implique un financement. De quels soutiens bénéficiiez-vous ?**

BS De 2022 à 2024, le projet a été soutenu par Innotour, le fonds d'innovation pour le tourisme du Secrétariat d'État à l'économie, et une participation modeste de chaque destination. Nous travaillons actuellement avec des experts sur une stratégie 2026-2028 pour mieux implémenter la marque tant en Suisse qu'à l'étranger.

⊕ **Et les prochains Grands Sites du Goût ?**

BS Nous songeons au Gros-de-Vaud avec son blé et son pain, au canton de Fribourg avec sa fameuse fondue ou encore à Genève et son Cardon épineux AOP. Nous souhaitons être présents partout où il y a des produits emblématiques du Patrimoine Culinaire Suisse.