

La gastronomie dans le tourisme bourguignon

Introduction

I. Le concept – Les définitions

II. LE CLASSEMENT DE L'OFFRE BOURGUIGNONNE

1. La Bourgogne dans les labels et guides nationaux

- a. Les Restaurateurs de France
- b. Les Logis de Bourgogne
- c. Les chefs bourguignons distingués par les guides gastronomiques
- d. Les fermes auberges

III. LES TENDANCES DE L'EVOLUTION DE LA DEMANDE

- a. Rapidité
- b. Santé
- c. Authenticité
- d. La nouvelle « Nouvelle Cuisine » : exotisme et « zenitude »
- e. Le grand écart des prix acceptés

IV. EXEMPLES DE MISE EN MARCHE

V. ANALYSE SWOT

VI. POUR EN SAVOIR PLUS

Références bibliographiques