

ОТДЫХ СО ВКУСОМ

ГДЕ ПРОВОДЯТ ОТПУСК ГУРМАНЫ



Захлестнувшая крупные города России мода на гастрономию начала захватывать и туристический рынок. Помимо эксклюзивных гастрономических и энотуров (винных туров) в этом сегменте все чаще встречаются и бюджетные варианты. «Деньги» выяснили, какую национальную кухню каких стран туристы чаще всего хотят оценить и в какую цену им это обходится.

Формально гастротуры — это авторские путешествия от гидов или компаний, которые не зарегистрированы в качестве туроператоров. В такие туры сейчас редко включается перелет. «Организаторам невыгодно договариваться с авиакомпанией, клиентам удобнее приобретать билеты самостоятельно: многие хотят прилететь или улететь на несколько дней позже или совместить гастротур с еще одной поездкой по стране», — рассуждает представитель Hedonism Travel Инна Гринько. Маркетолог платформы «Туту Приключения» Елена Чубина объясняет, что главная роль в таких поездках отводится гастроэксперту — фудди, который сам попробовал все и для туристов выбрал только проверенные места, рецепты и рестораны. По словам эксперта, в туры путешественников часто приглашают фуд-блогеры, но полностью им доверяться, по ее мнению, не стоит. «Фуд-блогеры обладают самым значимым ресурсом — лояльной аудиторией, которая абсолютно им доверяет, полагается на их вкус. При этом они зачастую бывают необъективны в оценках ресторанов из-за подписанных с последними рекламных контрактов», — рассуждает госпожа Чубина.

ТЕКСТ **Александра Мерцалова**
ФОТО **The Image Bank / Getty Images, Astrakan Images / DIOMEDIA**

Поиск направлений

Директор по стратегическому развитию направления B2C группы компаний Simple Елена Царева рассказывает, что новые направления для винно-гастрономических туров компания ищет самостоятельно, ориентируясь на винные тренды и запросы частных клиентов. «Многие из них очень увлечены вином и часто выступают инициаторами поездок», — рассуждает она. В отличие от классическо-



САМЫЕ ДОРОГИЕ РЕСТОРАНЫ В МИРЕ ПО СТОИМОСТИ СЕТА

НАЗВАНИЕ	ЛОКАЦИЯ	ЦЕНА
SUBLIMATION	ИБИЦА, ИСПАНИЯ	\$1757
ULTRAVIOLET	ШАНХАЙ, КИТАЙ	\$598
MASA	НЬЮ-ЙОРК, США	\$595
RESTAURANT LE MEURICE	ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ	\$445
HOTEL DE VILLE	КРИССЬЕ, ШВЕЙЦАРИЯ	\$400
KITCHO	КИОТО, ЯПОНИЯ	\$390
MAISON PIC	ДРОМ, ФРАНЦИЯ	\$375
PER SE	НЬЮ-ЙОРК, США	\$325
ITHAA UNDERSEA RESTAURANT	АТОЛЛ НУУНУ, МАЛЬДИВСКИЕ ОСТРОВА	\$320
ARAGAWA	ТОКИО, ЯПОНИЯ	\$313
SCHLOSS SCHAUENSTEIN	ФЮРСТЕНАУ, ШВЕЙЦАРИЯ	\$267
MICHEL BRAS TOYA	ОЗЕРО ТОЙЯ, ЯПОНИЯ	\$244
ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHENE	ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ	\$228
ALAIN DUCASSE AT THE DORCHESTER	ЛОНДОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	\$180
LE PRE CATELAN	ПАРИЖ, ФРАНЦИЯ	\$117-170*

*В зависимости от блюд. Источник: Conde Nast Traveler.