

Le Brésil accueillera en 2026 le Forum mondial du tourisme gastronomique de l'ONU

- Lors du Festival Sairé 2025, une célébration emblématique de l'Amazonie brésilienne, il a été annoncé que la ville de Santarém serait le siège de l'événement.
- La gastronomie brésilienne, appréciée par 95 % des visiteurs, figure parmi les principaux attraits du pays.

Pour la première fois, en février 2026, le Brésil sera le pays hôte du Forum mondial du tourisme gastronomique de l'ONU, un événement réunissant des dirigeants internationaux, des chefs renommés, des représentants du secteur touristique et des spécialistes du développement durable pour débattre d'innovation, de culture et de développement économique à travers la gastronomie.

L'annonce a été faite à l'occasion du Festival du Sairé 2025, l'une des fêtes populaires les plus traditionnelles de l'Amazonie brésilienne, qui mêle éléments religieux catholiques et manifestations culturelles indigènes et afro-amazoniennes.

Le Forum de l'année prochaine comprendra des tables rondes, des expériences gastronomiques et des débats sur l'innovation et la durabilité. Il renforcera la stratégie du Brésil visant à unir tourisme, culture et développement régional, tout en inscrivant l'Amazonie sur la carte mondiale du tourisme gastronomique.

L'initiative s'inscrit dans les engagements du ministère brésilien du Tourisme dans le cadre du Programme de régionalisation du tourisme et du Calendrier national des événements, qui visent à accroître les opportunités pour les communautés locales et à consolider le tourisme culturel et gastronomique comme un facteur stratégique de développement régional.

L'annonce a été faite par le ministre brésilien du Tourisme, Celso Sabino, aux côtés du directeur d'ONU Tourisme pour les Amériques au Brésil, Heitor Kadri, du maire de Santarém, José Maria Tapajós, et du chef originaire du Pará, Saulo Jennings, premier Ambassadeur gastronomique de l'ONU dans le monde.

« Notre objectif est de renforcer la tradition, de valoriser la culture et de promouvoir le développement régional, en intégrant tourisme, gastronomie et durabilité. Le choix de Santarém comme siège du Forum mondial de gastronomie de l'ONU reconnaît le potentiel de l'Amazonie à l'échelle mondiale », a souligné Sabino.

De son côté, le chef Saulo Jennings, nommé premier Ambassadeur gastronomique d'ONU Tourisme dans le monde, s'est réjoui de l'annonce :

« Un forum international de gastronomie attire l'attention du monde entier sur le lieu où il se déroule. Il relie producteurs, chefs, industrie gastronomique et valorise toute la chaîne de production culinaire. Pour moi, c'est une grande fierté de voir ma terre, Santarém, choisie pour cet événement. Cela prouve que notre cuisine est unique, qu'elle a une identité propre et une reconnaissance internationale. »

Né à Santarém et figure de la cuisine amazonienne, Saulo Jennings présentera sur la scène internationale la gastronomie inspirée de la culture alimentaire de la région du Tapajós, dotée d'une forte identité, ce qui lui a valu d'être nommé Ambassadeur gastronomique d'ONU Tourisme il y a un an.

Le chef, qui a commencé à cuisiner sur le balcon de sa maison, est aujourd'hui une référence de la gastronomie amazonienne, avec un total de sept restaurants dans l'État du Pará, ainsi que des établissements à Rio de Janeiro et São Paulo. Il définit sa cuisine comme « amazonienne et paraense », et souligne que l'Amazonie, immense et composée de nombreux micro-biomes, tire sa richesse culinaire de la diversité de ses ingrédients — le secret de sa cuisine primée.

95 % des visiteurs internationaux évaluent positivement la cuisine brésilienne, considérée comme l'un des principaux attraits touristiques du pays. En 2026, la tenue du Forum à Santarém permettra de promouvoir la gastronomie brésilienne et l'Amazonie comme des destinations touristiques d'excellence.