



## PRESS RELEASE AHRESP®

### Le projet TASCA révèle les caractéristiques uniques de la gastronomie traditionnelle portugaise

*- Une nouvelle plateforme numérique permet d'identifier les meilleurs endroits pour découvrir la culture et les saveurs traditionnelles du Portugal pour les consommateurs d'Espagne, de France, du Royaume-Uni, d'Allemagne et des États-Unis*

À **Lisbonne, le 14/6/2023** - AHRESP (Associação de Hotelaria e Restauração de Portugal – Association des hôtels et restaurants du Portugal) a lancé aujourd'hui la **nouvelle plateforme numérique TASCA ([www.tascaportuguesa.pt](http://www.tascaportuguesa.pt))** qui vise à faire connaître les caractéristiques uniques et les saveurs propres à la gastronomie traditionnelle portugaise, ainsi que les endroits où l'on peut la déguster. Le projet TASCA s'adresse pour l'instant aux consommateurs des marchés espagnol, français, britannique, allemand et des États-Unis, par le biais d'une vaste campagne de diffusion numérique, intégrée à l'initiative *Goûter le Portugal/Prove Portugal*, cofinancée par COMPETE 2020, Portugal 2020 et l'Union européenne, par l'intermédiaire du Fonds européen de développement régional (FEDER), qui promeut également la gastronomie portugaise dans le monde entier

Pour la secrétaire générale de l'AHRESP, Ana Jacinto, « la gastronomie portugaise a gagné en visibilité au niveau international, avec un nombre croissant de prix reçus par les établissements de restauration. L'initiative que nous lançons aujourd'hui capitalise sur cette reconnaissance et la complète avec ce qui fait l'âme nationale, les saveurs uniques qui distinguent notre gastronomie, en apportant l'expérience des restaurants portugais aux marchés internationaux les plus sophistiqués. Nous espérons ainsi contribuer à une plus grande appétence pour l'expérience de la gastronomie nationale, en élargissant à cette dimension le profil des visiteurs traditionnels de notre pays ».

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional

## **TASCA – Restaurants Portugais Authentiques**

La diversité géographique du Portugal a toujours favorisé une riche diversité de cultures gastronomiques liées aux caractéristiques de chacune des régions. En ce sens, le concept de la plateforme TASCA est également basé sur les saveurs traditionnelles, artisanales et authentiques du pays. Mais le concept TASCA repose aussi sur la culture, la façon d'être, l'accueil et la convivialité qui caractérisent les Portugais. Visiter une TASCA est une expérience unique qui permet de vivre le Portugal, et de faire connaissance avec les restaurants portugais du monde entier, ambassadeurs gastronomiques du pays. TASCA souhaite également faire venir de nouveaux visiteurs au Portugal, attirés par les particularités de la gastronomie et de la culture portugaises.

Grâce au site [www.tascaportuguesa.pt](http://www.tascaportuguesa.pt), les utilisateurs peuvent trouver la Tasca la plus proche. En plus de la liste des restaurants participants, la plateforme numérique propose un certain nombre de recettes typiques, élaborées par le chef Vítor Sobral. De la morue « à Brás » au « Arroz doce » (riz au lait), du chevreau rôti au four au risotto de poulpe et aux beignets de crevettes, toutes les recettes traditionnelles témoignent de la diversité de la gastronomie portugaise et visent à susciter l'intérêt pour une visite au Portugal, dans une alliance entre la gastronomie, l'histoire, la richesse géographique et naturelle et le patrimoine culturel.

### **À propos de l'AHRESP**

L'AHRESP (Association des hôtels et restaurants du Portugal) a été fondée en 1896. Il s'agit de la plus grande association d'entreprises portugaise, représentant plus de 50 domaines d'activité dans les secteurs de la restauration et de l'hébergement touristique, qui contribuent à l'une des principales locomotives du développement et de l'économie de la société portugaise : le Tourisme.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional