

POUR LE DÉVELOPPEMENT DU TOURISME GASTRONOMIQUE, SPÉOLOGIQUE ET DE SANTÉ EN ROUMANIE

Ileana CONSTANTINESCU

Académie d'Études Économiques de Bucarest
marianacismaru@gmail.com

Adriana MOȚATU

Académie d'Études Économiques de Bucarest
lucianmotatu@gmail.com

Résumé

La Roumanie est un pays où l'on peut développer tous les types de tourisme grâce à la beauté et à la variété des paysages et des formes de relief. Pour connaître les costumes traditionnels roumains on peut soit visiter le Musée du paysan de Bucarest, soit venir en Roumanie en mai en sachant que le deuxième dimanche du mois de mai les Roumains fêteront la Journée Nationale du Costume Traditionnel de Roumanie et on organisera des spectacles, des concours culturels et artistiques pour mettre en évidence les costumes traditionnels de chaque zone de la Roumanie. Mais la Roumanie peut être découverte par les touristes en pratiquant le tourisme gastronomique, le tourisme spéologique et le tourisme de santé.

Mots-clé: tourisme gastronomique, tourisme spéologique, tourisme de santé, sources thermales, stations balnéoclimatiques.

Abstract

Romania is one country where you have all types of tourism thanks to its beauty and the variety of landscapes and landforms. In order to meet the national Romanian clothes one can visit the Museum of peasant of Bucharest, or could come to Romania within May knowing that the second Sunday of May Romanians celebrate the National Day of the Traditional Costume, and shows are to be organized, artistic and cultural contests are to be held in order to emphasize the traditional costume of every area in Romania. Also Romania can be discovered by the gastronomic, spaeologic and health tourism.

Key words: gastronomic, spaeologic, health tourism, thermal springs, health and spa resorts.

1. Introduction

Pour mieux connaître la Roumanie, on peut développer un nouveau type de tourisme, le tourisme gastronomique, pour connaître la gastronomie roumaine des différentes régions du pays et participer au festival de la confiture dans le village de Schiulești, de la commune Izvoarele où ce festival a lieu à partir de 2013, à la fin du mois d'août. On peut aussi participer au festival des œufs peints à Ciocănești, en Bucovine, au commencement du printemps ou bien

au festival du fromage et de l'eau-de-vie de Rășinari où sont promus les produits traditionnels roumains de Mărginimea Sibiului.

Un autre festival national très intéressant est celui de la truite à Ciocănești, le 15 août, où l'on peut manger des plats différents de truite, ou participer à des concours de pêche.

Ces festivals sont réglementés par des décisions des conseils locaux. Le tourisme gastronomique peut être combiné avec le tourisme spéléologique pour connaître les grottes de la Roumanie comme par exemple Peștera Urșilor (La grotte des ours) dans le département de Bihor, où à la sortie, on peut acheter du jambon roumain et divers types de miel de Roumanie. Le tourisme gastronomique peut être combiné aussi avec le tourisme de santé en Roumanie où l'on peut visiter les salines Slănic Prahova, Slănic Moldova etc. et les foires de la zone respective avec des produits traditionnels roumains et manger dans les restaurants de la zone des plats traditionnels. Ou bien on peut combiner le tourisme gastronomique avec le tourisme de santé et aller près d'Oradea à Băile Felix pour prendre des bains tièdes contre le rhumatisme et goûter les plats du département de Bihor.

2. Le développement du tourisme gastronomique en Roumanie

On sait que „la gastronomie est l'art de bien manger, de la bonne chère“, (Moingeon, Berthelot, 1988, p. 640). Or, le développement du tourisme gastronomique en Roumanie pourra mettre en évidence que la gastronomie roumaine représente une synthèse des goûts, des habitudes et des traditions du peuple roumain. La polenta, par exemple, est un plat typiquement roumain. Il s'agit d'une bouillie de farine de maïs avec du sel, parfois avec du beurre, ou avec du fromage blanc et de la crème, ou avec du fromage salé Telemea et avec du beurre. Un autre plat roumain c'est les boulettes de viande hachée couverte de chou (figure1). On ne peut pas oublier les saucissons pimentés de viande de porc qu'on mange avec de la moutarde. Si l'on vient en Roumanie pour connaître la cuisine roumaine, c'est une bonne occasion de savoir que la Roumanie est le neuvième pays grand producteur de vins du monde. Donc le tourisme gastronomique pourrait signifier aussi connaître les bons vins blancs et rouges de Roumanie et pourquoi pas les régions viticoles de Roumanie. Dans notre pays il y a huit régions viticoles. Dans la région viticole du Plateau de la Transylvanie il y a les vignobles Târnave, Alba, Sebeș-Apold, Aiud et Lechința. Ici on produit en général des vins blancs. C'est ici qu'on produit aussi les vins mousseux Jidvei, Alba etc. La région viticole des collines de la Moldavie est la plus grande de Roumanie et elle contient les vignobles Cotnari, Iași, Huși, Colinele Tutovei, Dealul Bujorului, Nicorești, Ivești, Covurlui, Zeletin, Panciu, Odobești, Cotești. Le vin de Cotnari figure dans le catalogue des meilleurs vins du monde. Les vins secs proviennent, en général, des vignobles d'Odobești, de Cotești et de Panciu. La production de vin rouge est rare dans cette région.



Figure 1: *Des boulettes de viande hachée couverte de chou*

Source: www.google.ro

La région viticole des collines de la Valachie et de l'Olténie a huit vignobles: Dealurile Buzăului, Dealu Mare, Ștefănești, Sâmburești, Drăgășani, Dealurile Craiovei, Severin et Plaiurile Vrancei. À Sâmburești on produit du vin rouge, mais dans les autres vignobles on produit, en général, du vin blanc.

Dans la région viticole des collines du Banat, située au Sud-Ouest de la Roumanie on produit des vins, mais il y a aussi du raisin de table.

La région viticole Crișana et Maramureș a quatre vignobles: Miniș-Maderat, Diosig, Valea lui Mihai, Silvaniei. Parmi les types de raisin pour la fabrication du vin il y a Fetească albă (figure 2), Riesling italian, Fetească regală, Furmint, Pinot gris, Mustoasă de Maderat et Iordana. Parmi les types de raisin pour le vin rouge on peut mentionner Cadarcă et Burgund.

Dans les vignobles de Şimleul Silvaniei, de Zalău et de Maderat on produit aussi des vins mousseux.



Figure 2: *Fetească albă*

Source: www.google.ro

La région viticole des collines de la Dobroudja est située au Sud-Est de la Roumanie. Ici il y a les vignobles Sarica Niculiţel, Istria-Babadag, Murfatlar. Parmi les types de raisin qu'on sert à table ici on cultive Cardinal, Regina Viilor, Chasselas Muscat, Hamburg, Afuz Ali etc. Parmi les types de raisin pour le vin blanc on peut mentionner Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris etc. En ce qui concerne le vin rouge, ici on produit des vins tels que: Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, etc.

Les vins de Murfatlar et de Sarica-Niculiţel sont connus et appréciés dans tout le monde.

La région viticole des terrasses du Danube est située au Sud-Est de la Plaine roumaine. Ici il y a les vignobles d'Ostrov et de Greaca. Le raisin obtenu ici est servi à table. En ce qui concerne la production de vin, la production dominante est de vin blanc. Dans cette région on produit aussi du vin rouge de qualité supérieure des vignobles d'Ostrov et de Greaca.

La dernière région viticole de la Roumanie et celle des sables et des terrains favorables du Sud du pays. Cette région est située sur la large zone de sable du Sud de la Plaine de l'Olténie. Ici il y a trois vignobles: Dacilor, Calafat, Sadova-Corabia. Les types de raisin cultivés ici sont en général pour des vins. Parmi ces types de raisin il y a Fetească regală, Saint Emilion, Sauvignon, Rkaiteli, Roşioară, Muscat Ottonel, San Giovese etc. Les types de raisin de table sont: Cardinal, Chasselat doré etc. (Stănciulescu, 2008, p. 332)



Figure 3: *La cave à vin de Murfatlar*

Source: www.google.ro

Pour le développement du tourisme gastronomique en Roumanie, on peut adopter plusieurs variantes. On peut venir visiter la capitale, Bucarest, et prendre un déjeuner traditionnel roumain dans un restaurant du centre ancien de la ville ou bien au restaurant de l'hôtel où l'on est logé. Si l'on prend le déjeuner en ville, il ne faut pas oublier à commander d'abord des hors-d'œuvre et comme boisson de l'eau-de-vie de prunes (ce qu'on appelle en roumain țuică) et puis encore deux, trois jours on peut tester les types de plats déjà mentionnés accompagnés de divers types de vins roumains sans oublier le fait que pour savourer les saucissons pimentés de viande de porc, il faut boire de la bière roumaine Ursus blonde ou brune.

Ensuite, en été ou en automne, on peut choisir l'une des régions viticoles roumaines déjà présentées en sachant que pour les vins avec dénomination d'origine contrôlée, le vin porte le nom du vignoble ou du centre viticole respectif. Une autre possibilité pour le développement du tourisme gastronomique en Roumanie est d'organiser des circuits pour que les touristes étrangers puissent connaître les régions de notre pays et la gastronomie de chaque région et les influences locales en fonction des minorités nationales qui y vivent.

Une autre possibilité pour le développement du tourisme gastronomique en Roumanie est d'organiser en automne des foires du vin et de l'eau-de-vie dans les grandes villes du pays telles que: Bucarest, Constanța, Iași, Timișoara, Cluj, des foires où l'on peut acheter/servir des plats traditionnels roumains, des produits de pâtisserie et acheter divers types de confitures et de miel produits en Roumanie.

Évidemment, à l'occasion de ces foires on peut organiser aussi des bals du costume populaire roumain en centre-ville et des concerts en plein air de musique populaire roumaine. L'organisation des foires, des bals et des concerts en plein air doit être réglementée par des décisions des conseils locaux.

Mais pour faire connaître encore plus la gastronomie roumaine reliée aux fêtes, on peut organiser des excursions pour passer les vacances d'hiver et le Noël en Roumanie ou bien en avril les Pâques.

Par le tourisme gastronomique on peut connaître l'histoire et le présent d'un pays, les goûts et les habitudes d'un peuple, ses influences pendant les siècles et, à notre avis, l'odeur des plats traditionnels roumains et le bouquet des vins vont faire revenir les touristes en Roumanie pour y pratiquer aussi d'autres types de tourisme.

3. Le développement du tourisme spéléologique en Roumanie

En ce qui concerne le tourisme spéléologique, il peut être combiné avec le tourisme gastronomique.

On sait que la spéléologie est la science qui s'occupe de l'étude complexe des grottes. Le savant roumain Emil Racoviță est le créateur de la biospéologie et du premier institut de spéléologie du monde à Cluj en 1920 (Chioreanu, Măciu, Nicolescu, Rădulescu, Șuteu, 1978, p. 1609).

En Roumanie il y a beaucoup de grottes qui peuvent être mieux analysées et mises en valeur par le tourisme spéléologique. Nous allons donner quelques exemples:

Peștera Ialomiței (La grotte Ialomiței) se trouve dans les Montagnes Bucegi. Ici il y a un seul niveau, la longueur étant d'environ 480 mètres. Peștera Ialomiței a de nombreuses salles: Mihnea-Vodă, Decebal, Sala Mare.

Peștera Muierii (La grotte de la femme) où il y a des restes de faune fossile. Peștera Muierii se trouve dans le massif Parâng (figure 4). Les traces de l'Homme de Néandertal ont été découvertes ici. (Chioreanu, Măciu, Nicolescu, Rădulescu, Șuteu, 1978, p. 726).

Peștera Vântului (La grotte du vent) est la plus longue grotte de Roumanie. Elle a 34 kilomètres et elle est située sur le versant du Nord du massif Pădurea Craiului.

Dans la **Grotte Cuciulat** on a découvert des peintures qui représentent un cheval, une panthère et une silhouette humaine.

La Grotte d'Epuran dans le plateau Mehedinți est une grotte où les galeries ont une longueur de 3.604 mètres. (Stănciulescu, 2008, pp. 1061-1062).



Figure 4: *La grotte de la femme*

Source: www.google.ro

Peștera Urșilor (La grotte des ours) où l'on a trouvé des restes d'ours de caverne.



Figure 5: *La grotte des ours*

Source: www.google.ro

Peștera Polovragi (La grotte Polovragi) dans les montagnes Parâng, dans la commune de Polovragi, dans le département de Gorj (figure 6).



Figure 6: *La grotte Polovragi*

Source: www.google.ro

Les localités les plus proches sont Horezu et Baia de Fier. C'est une grotte où les chauves-souris ne sont pas dérangées par la lumière électrique et où cinq chauves-souris répondent à des commandes et sont habituées avec la voix humaine. À partir de 2017 les touristes qui viennent ici pourront même acheter des aimants qui représentent des chauves-souris, comme souvenirs de cette grotte où il y a cinq chauves-souris qui sont habituées à être photographiées.

Mais comment oublier la réservation spéléologique *La Grotte Vălenii Șomcuței*? La grotte a une seule entrée et ses murs sont blancs. Cette grotte mène le visiteur à une grande altitude. Cette réservation spéléologique a une superficie de 5 hectares et une longueur de 176 mètres.

Une autre grotte du Nord de la Roumanie, comme la Grotte Vălenii Șomcuței, c'est *La Grotte Boiu Mare*. Dans cette grotte les habitants s'abritaient contre les invasions des Tatars. Cette grotte avait une porte en fer pour masquer l'accès dans la grotte.

Toujours au Nord de la Roumanie on peut visiter la réserve naturelle *La Grotte avec des os*. Le nom de cette grotte provient du fait que pendant le XIX^e siècle on a découvert ici beaucoup d'os de l'ours des grottes et d'animaux herbivores. La grotte se trouve à une altitude de 285 mètres et elle a une longueur de 40 mètres. L'entrée dans cette grotte a une hauteur de 3 mètres.

Si l'on visite ces grottes, on pourra visiter aussi les villes: Baia Mare, Satu Mare, Sighetu Marmăției, où il y a beaucoup d'objectifs touristiques.

Grâce au tourisme spéléologique on pourra mieux connaître les grottes de Roumanie et leurs environs et on aura peut-être un guide des grottes roumaines en plusieurs langues et avec des images. De plus, si on développe le tourisme spéléologique en Roumanie, on aura la possibilité de voir et d'interpréter d'autres traces du passé dans ces grottes et aussi d'organiser des concerts et même des spectacles de théâtre en été et en automne à l'intérieur de ces grottes.

Pour connaître les grottes préhistoriques de Roumanie, il faut visiter le département de Buzău, la localité Năieni qui se trouve à 30 km de la ville de Buzău. Ici on a découvert les traces

des Daces par des os, des incrustations sur les murs des grottes, ces incrustations connues sous le nom d'art rupestre. Ces grottes préhistoriques datent depuis 5000-7000 ans.

Toutes ces informations ont été fournies par les guides de ces grottes pendant les visites.

4. Pour un plus grand développement du tourisme de santé en Roumanie

Un autre type de tourisme qui pourrait être beaucoup plus développé en Roumanie est le tourisme de santé grâce au fait que la Roumanie a 3.000 sources thermales et 70 stations balnéoclimatiques.

La station balnéoclimatique roumaine la plus renommée est Băile Herculane, une station qui a quinze sources d'eaux thermales et minérales utilisées contre le rhumatisme, les maladies nerveuses et nutritionnelles. C'est une station ouverte toute l'année et qui a des hôtels très modernes.

La station Băile Felix est la plus grande de Roumanie. Elle est située près de la ville d'Oradea vers le Nord-Ouest du pays et elle bénéficie d'un microclimat même en hiver. Les eaux thermales riches en oligo-minérales sont complétées par la boue sapropélique et les deux sont utilisées pour traiter l'arthrite rhumatismale, les maladies gynécologiques et nerveuses. Cette station a aussi de très bons hôtels.

Sovata, une station préférée par les femmes, est située à 490 mètres au-dessus du niveau de la mer dans la zone des forêts de Transylvanie. À Sovata il y a le lac héliothermal Ursu. Le lac est salé et la boue sapropélique est très efficace dans le traitement des maladies gynécologiques, du rhumatisme, des affections nerveuses périphériques.

Tușnad est une station située au Nord de la ville de Brașov. Ici il y a des eaux minérales et gazeuses et des mofettes utilisées dans le traitement des maladies cardio-vasculaires.

En Roumanie il y a aussi deux stations jumelles Călimănești et Căciulata sur la Vallée de l'Olt où sont guéries les affections du tube digestif et des reins. Près de ces deux stations il y a la station Băile Olănești où l'on peut traiter des affections digestives, des affections des reins et aussi on traite l'obésité et le diabète.

Sur le littoral de la Mer Noire il y a les stations Eforie Nord, Eforie Sud, Neptun, Mangalia. Dans les traitements effectués dans ces stations on utilise la boue sapropélique du lac Techirghiol. Ici on traite les affections de la peau, les affections post-traumatiques et les problèmes gynécologiques. On peut faire aussi la talassothérapie. On peut venir dans les centres de traitement de ces stations dans toutes les saisons de l'année.

Mais en Roumanie on pratique aussi la thérapie Aslan, une thérapie initiée par le docteur Ana Aslan. Au cadre de cette thérapie on utilise les produits Gerovital H3 et Aslavital. L'utilisation de ces deux produits ralentit le processus de vieillissement. Ce traitement améliore la mémoire, la circulation du sang au niveau du cerveau et rajeunit les organes internes. Ce traitement peut être suivi à la clinique d'Otopeni, près de Bucarest, à Bucarest, à l'hôtel Flora et presque dans toutes les stations roumaines. (La Roumanie touristique, 2015).

On ne peut pas oublier la ville de Borsec, station balnéoclimatique depuis 1804. Cette station est située à 26 kilomètres de la ville de Toplița sur la route nationale Toplița – Piatra Neamț. La renommée des eaux minérales de Borsec date depuis le XVIe siècle. Ici il y a plus

de quinze sources d'eau minérale carbogazeuse naturelle. Les eaux minérales de Borsec ont des effets bénéfiques dans les affections du tube digestif, des reins, des voies urinaires et sur le système circulatoire périphérique. Grâce à la composition chimique très équilibrée, sans fer, l'eau minérale Borsec a un goût très agréable. Les bouteilles d'eau minérale BORSEC sont exportées aux États-Unis, au Canada, en Allemagne, dans la République de Moldavie etc. (*La Roumanie touristique*, 2014, pp. 304, 305). La station de Borsec est considérée aujourd'hui la reine des eaux minérales en tenant compte de la publicité faite à la radio et à la télé en Roumanie.

Les salines les plus importantes de notre pays sont à Slănic, Târgu Ocna, Ocnele Mari, Ocna Mureș, Praid et Cacica. Dans les salines roumaines on peut traiter des affections des voies respiratoires, des poumons.

Conclusions

La Roumanie est un pays où l'on peut pratiquer tous les types de tourisme. Mais le tourisme gastronomique combiné avec le tourisme spéléologique ou avec le tourisme de santé donne la possibilité de connaître la gastronomie roumaine, les influences allemandes, hongroises, juives, turques, grecques etc. dans la gastronomie roumaine, car en Roumanie il y a beaucoup de minorités nationales qui y vivent depuis des siècles. De plus, le tourisme spéléologique permettra de mieux connaître le passé et de le mettre en évidence par des guides illustrés en plusieurs langues et d'utiliser les grottes roumaines aussi pour l'organisation des concerts et la présentation des pièces de théâtre en été et en automne. En ce qui concerne le tourisme de santé, la Roumanie a 70 stations balnéoclimatiques et 3.000 sources thermales et des salines qui offrent aux touristes la possibilité de revenir en bonne santé et d'avoir une vie plus longue. Voilà pourquoi il faut développer aussi ces types de tourisme en Roumanie.

Bibliographie

1. CHIOREANU, Aurora, MĂCIU, Mircea, NICOLESCU C., NICOLAE, Rădulescu Gheorghe, ȘUTEU, Valeriu (coord.) (1978), *Mic dicționar enciclopedic*, ediția II-a revizuită și adăugită (Petit dictionnaire encyclopédique, II^e édition revue et complétée), București, editura Enciclopedică.
2. MOINGEON, Marc, BERTHELOT, Jacques, (sous la direction de) (1988), *Le dictionnaire de notre temps*, Paris, Hachette.
3. *România turistică (La Roumanie touristique)*, (2014), revue imprimée en Roumanie.
4. *România turistică (La Roumanie touristique)*, (2015), revue imprimée en Roumanie.
5. STĂNCIULESCU, Alexandru, (coord.) (2008), *Mic dicționar enciclopedic*, ediția II-a revizuită și adăugită (Petit dictionnaire encyclopédique, II^e édition revue et complétée), București, editura Enciclopedică, editura Univers enciclopedic