



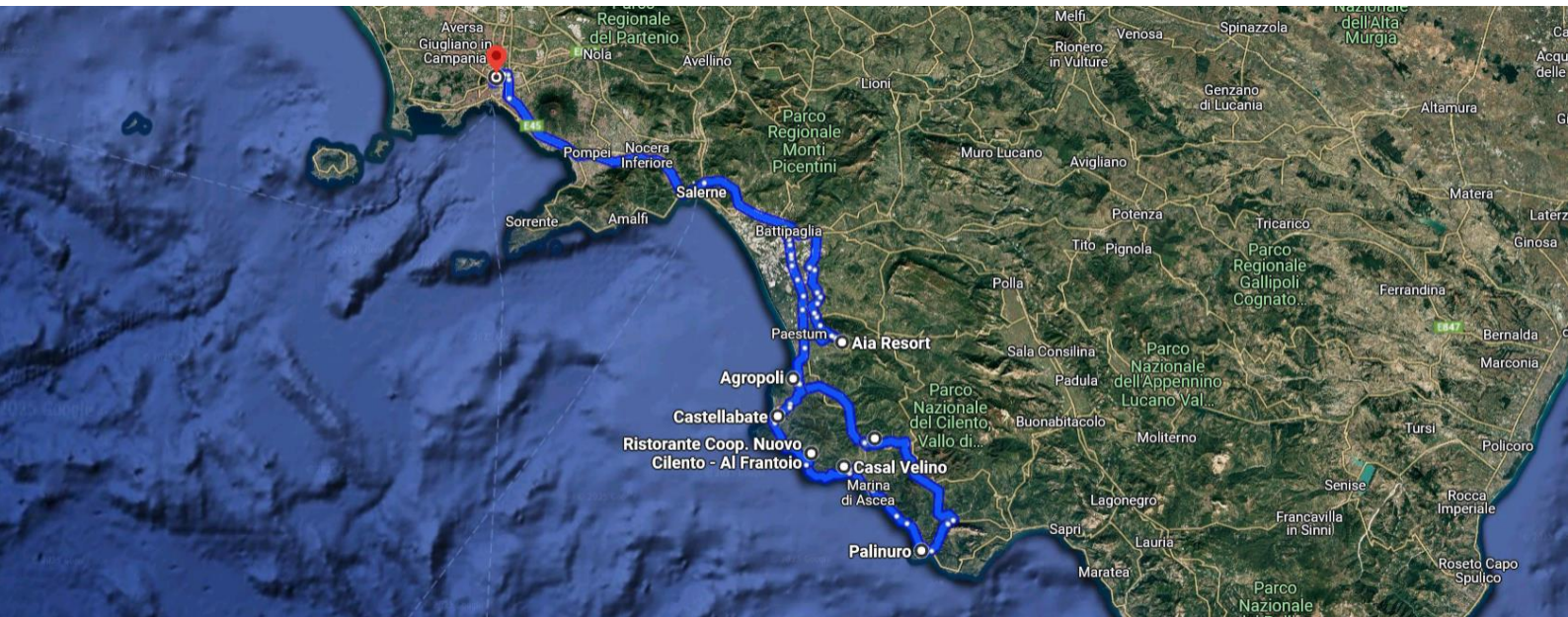
Les délices du Cilento
31 mai au 07 juin 2025



Les délices du Cilento

Au fil d'un voyage de huit jours en pension complète, vous découvrirez la gastronomie propre à une région d'Italie réputée, la Campanie. Dans le Cilento, vous vous initiez à la cuisine locale, vous dégustez des vins fins et vous vous émerveillerez d'importants sites historiques classés au Patrimoine Mondial par l'UNESCO. Et, surtout, vous aurez le plaisir de partager les traditions vivantes de la région avec ses habitants grâce au réseau Slow Food sur place. Une expérience magique !

Participants : max. 14+1 personnes



Votre itinéraire :

- 1 nuit au Palazzo Dogana à Agropoli
 - 1 nuit en Agriturismo San Basilio à Salento
 - 1 nuit à l'hôtel Palinuro
 - 1 nuit en Agriturismo I Moresi à Casal Velino
 - 3 nuit au Aia Resort à Trentinara
- du 31 mai au 1^{re} juin 2025
du 1^{er} au 02 juin 2025
du 02 au 03 juin 2025
du 03 au 04 juin 2025
du 04 au 07 juin 2025



Le 31 mai 2025 (120 km / 1h45)
Genève - Naples - Agropoli **D**

A 10h30, vous retrouvez Jean-Marc Imhof (tél. 079 575 70 73), votre accompagnateur pour tout le voyage, à l'aéroport de Genève, à l'entrée des guichets d'enregistrement EasyJet.

A 12h05, vous vous envolerez avec le vol EasyJet 4224 à destination de Naples.

A votre arrivée sur place, prévue à 13h50, un bus privé vous conduit en direction d'Agropoli, cité distante de 120 km, soit 1h45 de route.

C'est dans cette charmante bourgade maritime, dont le magnifique centre historique se situe sur un promontoire rocheux surplombant la mer, que se trouve votre hébergement du jour.

En route, à un quart d'heure de votre destination, vous faites étape au Domaine Vannulo, important producteur de mozzarella biologique, pour y découvrir un pan de l'histoire de la Campanie et... de délicieux produits.

Après avoir emménagé dans votre hôtel, vous prenez le repas du soir dans un restaurant voisin.

 **Alliance des Chefs Slow Food :**
Carola 1801

Palazzo Dogana Resort ●●●●

Le 1^{er} juin 2025 (40 km / 1h)
Agropoli - Salento **B/L/D**


Consécutivement au petit-déjeuner, vous vous imprégnez de l'ambiance des lieux et musardez au marché de la terre qui se tient à Agropoli chaque premier dimanche du mois. Vous avez la possibilité d'y participer à des ateliers et dégustations. Vous vous y régalez aussi d'un repas de midi léger, à base de produits de la riche région agricole que vous découvrirez de manière plus approfondie les jours suivants.

 **Mercato della Terra :**
Slow Food Cilento

En début d'après-midi, vous vous rendez au Funicchito, Azienda Agricola Enza Russo (à une douzaine de kilomètres de là, soit une vingtaine de minutes de route), où on vous présente une production de figues de variété particulière.

 A la découverte d'un **Presidio Slow Food :**
Fico Monnato del Cilento

Votre bus privé vous conduit ensuite en une demi-heure à Salento où se trouve l'agritourisme qui vous accueille pour la nuit.

 A la découverte d'un **Presidio Slow Food :**
Muzzarella co' a mortedda

Le repas du soir vous est servi sur place.

Agriturismo San Basilio ●●●

Le 2 juin 2025 (50 km / 1h)
Salento - Palinuro **B/L/D**

Votre petit-déjeuner pris, vous disposez de temps à votre disposition pour vous promener dans les environs ou simplement profiter d'un bon livre au bord de la piscine, voire pour vous y baigner.

En fin de matinée, votre bus privé vous emmène à Palinuro. Un délicieux repas de midi vous attend à la taverne du port.

L'après-midi, une petite croisière maritime vous permet d'apprécier le découpage si particulier de la Costiera Cilentana.

Après avoir pris possession de votre chambre pour la nuit, vous disposez d'un peu de temps pour découvrir le village avant un repas du soir proposé à votre hôtel.

Hotel Palinuro ●●●

Le 3 juin 2025 (60 km / 1h)
Palinuro - Casal Velino **B/L/D**

Après le petit-déjeuner, vous allez à Casal Velino, où se trouve l'agritourisme I Moresani.



Là, vous vous initiez à la cuisine locale en préparant votre propre repas de midi.

En début d'après-midi, vous visitez un moulin à proximité. Les variétés traditionnelles y sont valorisées.

Ensuite, de retour dans votre agrotourisme, vous découvrez sa propre production de fromage de chèvre puis vous y délectez de temps libre que vous pourrez passer près de (ou dans) sa piscine.



A la découverte d'un **Presidio Slow Food** :
Cilento Cacioricotta

Le soir, sur place, vous appréciez un délicieux repas à base de produits régionaux.

[Agriturismo I Moresani](#)



Le 4 juin 2025

(90 km / 2h30)

[Casal Velino - Trentinara](#)

B/L/D

Après le petit-déjeuner, vous prenez la route pour Pioppi (à 10 km, un quart d'heure de route), un petit village très original situé au bord de la mer, où le scientifique [Ancel B. Keys](#), auteur de livres sur l'influence de l'alimentation sur la santé, a écrit sur le régime méditerranéen.

Vous y visitez le Musée Vivo del Mare qui comprend notamment l'écomusée de la Diète Méditerranéenne.

Vous reprenez ensuite la route pour San Mauro Cilento (20 km en une demi-heure) via Acciaroli, petit port connu pour la longévité de ses habitants (un sur dix est centenaire).

La Coopérative Nuovo Cilento vous accueille pour un atelier sensoriel à la découverte de l'huile d'olive. Vous y mangez et en visitez la production avant de partir pour Castellabate (à 20 km, soit une demi-heure de route), votre prochaine étape.

Sur place, Menaica Donatella Marino produit différentes spécialités à base de produits de la mer auxquelles vous vous initiez.



A la découverte d'un **Presidio Slow Food** :
Alici di Menaia

L'après-midi se poursuit non loin, à l'Azienda Agricola San Giovanni, un excellent domaine viticole biologique dont vous découvrez le travail ainsi que les produits.

Vous vous y restaurez légèrement avant de gravir la colline en direction de Trentinara. Là, vous atteignez votre agritourisme panoramique pour les trois prochains jours, avec spa intérieur et piscine extérieure. Vous y profitez de temps pour vous détendre.

[Aia Resort Trentinara](#)



Le 5 juin 2025

Trentinara

B/L/D

Après le petit-déjeuner, vous gagnez en un quart d'heure l'Azienda Agricola Maida dont vous découvrez la production de conserves locales.

A Capaccio-Paestum, vous vous immergez dans le royaume de la mozzarella de buffala artisanale, au *Casificio Prime Querce*. Vous vous y initiez à la fabrication avant de déguster un repas de midi mettant en valeur sa production.

En début d'après-midi, vous visitez un verger de citronniers et dégustez les produits qui en sont issus, notamment un fameux limoncello maison.

Ensuite, vous avez rendez-vous avec l'histoire et un autre type de culture au Parco archeologico de Paestum.

Enfin, vous retournez à Trentinara où, après vous être détendu un peu au bord de ou dans la piscine, vous prenez un repas léger agrémentés de crus de la région dans une vithèque typique du village.

[Aia Resort Trentinara](#)



Le 6 juin 2025

Trentinara

B/L/D

Votre petit-déjeuner pris, c'est à Trentinara que vous allez confectionner votre propre pain chez Cilento & Tradizione.

Un repas de midi vous est servi au village.



Vous pouvez à choix consacrer l'après-midi au repos dans votre agritourisme ou à une petite visite de la charmante localité de Trentinara avec sa vue somptueuse sur Capri et la côte Amalfi.

En fin d'après-midi, vous vous rendez chez un réputé producteur de vins biologiques de la région et y découvrez son travail.

Le soir, un repas à base de produits régionaux vous est servi à votre logement.

[Aia Resort Trentinara](#)



Le 7 juin 2025

Trentinara - Naples - Suisse

B

Après le petit-déjeuner, tôt le matin, vous vous rendez à l'aéroport de Naples (115 km en 1h30).

A 09h45, vous vous envollez pour Genève où vous arrivez à 11h30 avec le vol EasyJet 4225.

Nos services prennent alors fin. Nous espérons que vous rentrez à votre domicile en toute quiétude, l'esprit reposé et rempli de bienheureux souvenirs.

Prix par personne CHF 3'185
sur la base de 10 participants au moins (max. 14)

Supplément en chambre individuelle CHF 240

Réduction membre/abonné CHF 300

Le prix comprend

- Les vols internationaux de/à Suisse. en classe économique avec bagage enregistré jusqu'à 23 kg.
- Toutes les taxes aéroportuaires.
- Le logement en chambre double avec petit-déjeuner dans les hôtels mentionnés ou similaires en fonction de la disponibilité.
- Les repas avec boissons selon indications du programme (B : pdj / L : lunch / D : diner).
- Tous les transports mentionnés en véhicule privé climatisé.
- Un accompagnant francophone pour tout le voyage (de/à Genève).
- Un guide local parlant le français pour les visites culturelles.
- Les frais d'entrées des sites et domaines agricoles mentionnés.
- Soutien aux projets de Slow Food Cilento à raison de EUR 100/participant.

En sus

- Toute prestation non mentionnée au programme
- Les assurances de voyage (frais d'annulation et assistance)
- L'attribution des sièges dans les avions
- Les dépenses et extras d'ordre personnel, notamment les pourboires

Note

- Programme susceptible de modifications sans notification préalable en cas de changements d'horaire des entreprises de transport concernées ou d'autres impératifs locaux non prédictibles.
- Les prix sont donnés sous réserve de modification des taux de change et d'augmentation des coûts de combustibles des entreprises de transport (aérien ou terrestre) avant la réservation.



Documents et formalités

- Carte d'identité valable.
- Pas de vaccinations obligatoires spécifiques.

Paieiment

- 50% à la confirmation, solde au plus tard 28 jours avant le départ.

Annulation

- Toute annulation ou modification de voyage doit être effectuée personnellement et nécessite accusé de réception de la part de l'organisateur pour être réputée prise en compte.
- L'annulation, la modification ou le report d'un voyage par un participant implique des frais de dossier à raison de CHF 250 (au maximum CHF 1'000 par commande si plusieurs personnes sont concernées). Les éventuels documents de voyage déjà reçus sont à restituer.
- Par ailleurs, les règles des compagnies d'aviation sont appliquées en cas d'émission de billet d'avion non-remboursable, avec pour résultat potentiel des coûts spécifiques y liés.
- En sus, les frais d'annulation suivants s'appliquent dès 90 jours avant le départ :
 - o 180 à 91 jours avant le départ : 25 % du prix de l'arrangement.
 - o 90 à 29 jours avant le départ : 50 % du prix de l'arrangement.
 - o 28 à 0 jour (s) avant le départ : 100 % du prix de l'arrangement.
- Tout participant à un voyage qui ne se présente pas au départ, s'y présente trop tard ou sans s'être muni des documents de voyage nécessaires est redevable de l'intégralité du prix du voyage.

Assurances

Si vous ne disposez pas d'une assurance annulation, obligatoire dans le cadre d'un voyage organisé par Terre & Goût, nous vous invitons à considérer les propositions suivantes :

- [Allianz Travel](#)
- [Europ Assistance](#)
- [Européenne Assurances Voyages](#)
- [TCS Livret ETI](#)

Nous vous conseillons volontiers et pouvons également directement contracter pour vous l'assurance qui conviendra le mieux à vos besoins auprès de [ERV](#).

Ce voyage est organisé par [Terre & Goût](#) à Féchy (VD), est membre de Swiss Travel Association of Retailers ([STAR](#)) et du fond de garantie Swiss Travel Security en coordination avec le réseau Slow Food sur place.



Renseignements et réservations :

Jean-Marc Imhof

Tél. +41 79 575 70 73

E-mail info@terre-gout.com