



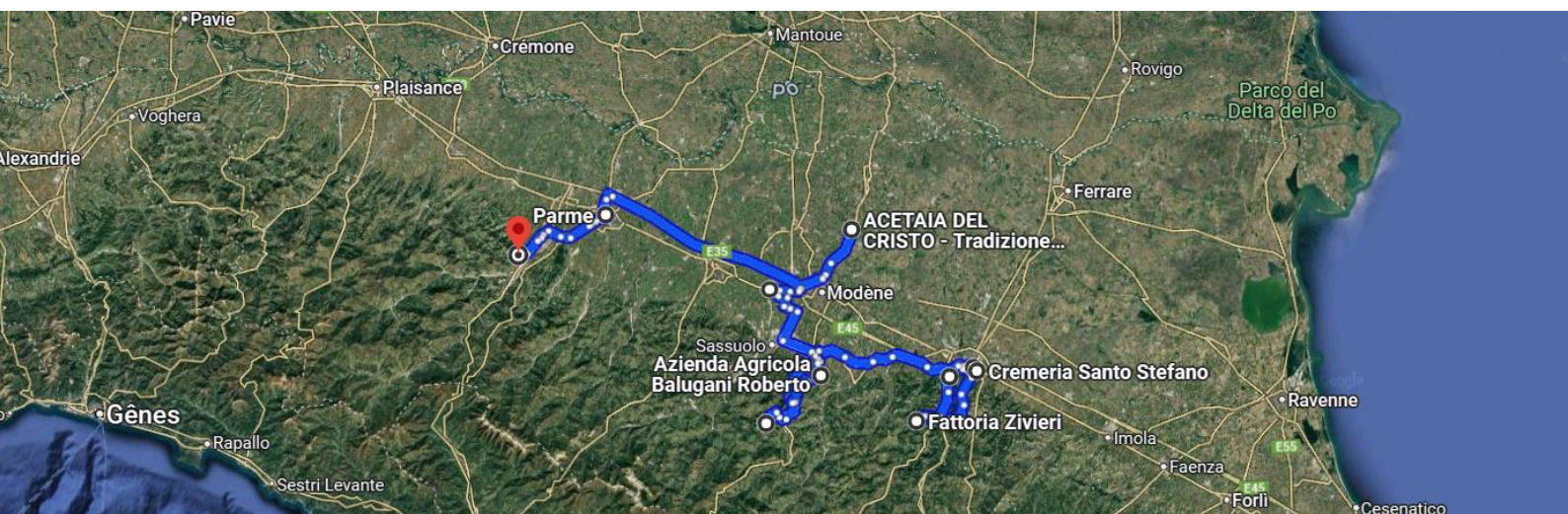
Les délices d'Emilia Romagna
22 au 29 mars 2026



Les délices d'Emilia Romagna

Tout le monde connaît les produits emblématiques de l'Émilie-Romagne : la mortadelle de Bologne, le jambon de Parme, le Parmigiano Reggiano, le vinaigre balsamique et, peut-être encore, le Lambrusco. Or, peu savent que les versions que l'on en trouve généralement dans les magasins, que ce soit chez nous voire même en Italie, ne sont souvent que des interprétations médiocres de produits élaborés en petites quantités par des artisans passionnés. Ce circuit de huit jours vous invite à briser les idées reçues et à découvrir les trésors culinaires et culturels d'une région qui en est riche.

Participants : max. 14+1 personnes



Votre itinéraire :

- 3 nuits à Fattoria Ziveri à Sasso Marconi du 22 au 25 mars 2026
ou Agroturismo Rio Verde
- 2 nuits à l'hôtel Cervetta à Modène du 25 au 27 mars 2026
- 2 nuits à l'hôtel Salus à Sant'Andrea Bagni du 27 au 29 mars 2026



Dimanche 22 mars **L/D**
Renens (VD) - Sasso Marconi (550 km / 6h30)

A 10h30, vous retrouvez Jean-Marc Imhof (tél. 079 575 70 73), votre accompagnateur pour tout le voyage, à la gare de Renens, au rond-point côté nord, rue du Terminus.

Vous embarquez dans un bus privé à destination de Sasso Marconi, près de Bologne.

Un petit en-cas vous est proposé en route.

A votre arrivée sur place, en fin d'après-midi, vous vous installez dans votre agriturismo pour les trois nuits à venir.

A la *Fattoria Zivieri*, on vous sert un apéritif de bienvenue. Vous êtes accueillis par Erica Jaman, historienne de l'agriculture passionnée de cuisine et organisatrice d'événements autour du terroir, qui vous guidera à travers les arcanes gustatives de la région au fil des jours suivants. La trame du circuit vous est présentée.

Le soir, vous vous régalez de pâtes faites maison et d'une sélection de viandes grillées de la ferme Zivieri.

Fattoria Zivieri ●●●
ou
Agriturismo Rio Verde ●●●

Lundi 23 mars **B/L/D**
Sasso Marconi

Le petit-déjeuner pris, vous consacrez la journée à la découverte de l'exploitation agricole biologique de la famille Zivieri.

 A la découverte d'un **Presidio Slow Food : Porc Mora Romagnola**

Une charcuterie d'exception implique un porc de qualité. La famille Zivieri en maîtrise l'ensemble de la chaîne de production, de l'élevage de la race *Mora Romagnola* dans sa propre ferme bio, la *Fattoria Zivieri*, à l'abattage, sans cruauté, et, enfin, au laboratoire, où on la transforme en délices carnés, avec, en point d'orgue, la réputée *Mortadella di Bologna*.

A la *Macelleria Zivieri*, boucherie et charcuterie, vous avez le privilège de pouvoir comprendre le processus de fabrication de la mortadelle et, en particulier, en quoi la mortadelle qu'on y produit diffère de la mortadelle industrielle.

Au cours du repas de midi de dégustation, vous découvrez à quel point elle se distingue des produits communément vendus sous le nom *Mortadella di Bologna*.

Après avoir mangé, vous disposez d'un peu de temps libre à la *Fattoria Zivieri*, respectivement à l'*Agriturismo Rio Verde*.

Ensuite, vous vous initiez à la préparation des classiques *tortellini bolognesi*, de minuscules parcelles de pâtes farcies de viande hachée et d'herbes et servies dans un bouillon ou avec du *ragù bolognese*.

Avant le repas du soir sur place, vous visitez la ferme Zivieri.

Fattoria Zivieri ●●●
ou
Agriturismo Rio Verde ●●●

Mardi 24 mars **B/D**
Bologna (50 km / 1h)

Après le petit-déjeuner, une demi-heure en bus privé vous mène à Bologne, distante de 20 km.

Vous y disposez de la journée à votre guise pour découvrir la ville rouge – en référence à ses toits d'une part mais également à son histoire politique par ailleurs – et son centre historique médiéval. Parmi ses nombreux points d'intérêt, on relèvera les magasins d'alimentation près de la *Piazza Maggiore*, la *Cattedrale San Pietro*, l'église *Santa Maria della Vita* et le théâtre *Anatomy*.

Saviez-vous que Bologne recèle des canaux non sans rappeler Venise ? Flânez sur la *Via Piella* pour vous en rendre compte le cas échéant !

Vous terminez votre journée à Bologne par une visite à la boutique de qualité *Artigian* de la famille Scapin, où vous pourrez déguster une autre authentique *Mortadella di Bologna*.



Non loin à côté, la *Cremeria Santo Stefano* fabrique des glaces naturelles incontournables aux saveurs classiques et originales.

A votre retour à Sasso Marconi, vous disposez d'un peu de temps libre.

L'*Agriturismo Rio Verde* vous accueille pour un délicieux repas du soir. Son propriétaire, Roberto, s'approvisionne en ingrédients dans sa propre ferme et auprès d'autres producteurs locaux, et sa femme les utilise pour préparer des plats bolognais traditionnels accompagnés d'excellents vins locaux.

Fattoria Zivieri



ou

Agriturismo Rio Verde



Mercredi 25 mars

B/D

Sasso Marconi - Modène

(60 km / 1h)

Consécutivement au petit-déjeuner, vous prenez la route pour Modena où se trouve l'hôtel Cervetta qui vous hébergera les deux nuits suivantes.

Vous disposez de la journée libre pour visiter la ville, fondée en 183 av. JC en tant que colonie romaine de Mutina.

Vous en découvrez le cœur, sa *Piazza Grande*, inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, bordée du *Duomo*, cathédrale romane aux façades finement sculptée, de la *Torre Ghirlanda*, clocher emblématique qui offre une imprenable vue panoramique, du *Palazzo Comunale*, l'hôtel de ville et de ses édifices médiévaux.

Non loin, vous ne manquerez pas le Mercato Albinelli, un marché couvert historique datant de 1931 où trouver toutes sortes de produits frais et de spécialités locales. L'endroit se prête à une restauration légère (de 12 à 15h).

L'après-midi, vous poursuivez votre visite à votre guise en fonction de vos envies.

Relativement compact donc très pratique à parcourir à pied, le centre historique de Modène charme aisément par ses fines rues aux bâtiments de tons jaune et ocre.

A proximité de la gare, le *Museo Enzo Ferrari*, qui retrace l'histoire du créateur de la marque éponyme, ravira les passionnées d'automobile.

C'est au théâtre communal que Luciano Pavarotti a débuté sa carrière. On y trouve aujourd'hui une statue du ténor italien.

Le soir venu, vous mangez à l'*Hosteria Giusti*, un minuscule établissement de quatre tables, tenu par une sœur et un frère, que de nombreux gastronomes disent être meilleur que le célèbre restaurant étoilé de Modène *La Francescana*.

Hotel Cervetta 5



Jeudi 26 mars

B/L/D

Autour de Modène

(120 km / 2h30)

Ce matin, vous prenez un petit-déjeuner matinal de sorte à arriver à la laiterie *Santa Rita Bio* à temps pour y suivre le cycle complet de transformation du lait en *Parmigiano Reggiano*.



A la découverte d'un **Presidio Slow Food :
Vacca bianca modenese**

Santa Rita Bio s'approvisionne en lait auprès de plusieurs agriculteurs biologiques qui élèvent la vache patrimoniale de race blanche modénaise.

Pendant des siècles, le parmesan n'a été fabriqué qu'avec le lait de modénaise blanche ainsi que de vache rouge de *Reggio Emilia*, mais dans le but d'accélérer le développement économique après la Seconde Guerre mondiale, les Américains ont introduit la vache frisonne noire et blanche. Dès lors, le parmesan n'a plus jamais été le même.

Une dégustation de *Parmigiano Reggiano* usuel et de lait de modénaise blanche en parallèle vous permettra de constater vous-même la différence. Enfin, au fil du repas de midi, vous découvrirez, en sus, un *Parmigiano Reggiano* au lait de modénaise blanche âgé de 126 mois (soit 10 ans).

Le Lambrusco n'a pas de réputation ou, parfois, une mauvaise réputation de vin rouge foncé sucré, pétillant et collant. Demain, vous visiterez un vignoble qui produit un Lambrusco pâle, léger, sec et élégant.



Aujourd'hui, Roberto Balugani vous accueille dans son petit domaine viticole de Castelvetro où il produit le *Lambrusco Grasparossa*, de couleur rouge foncé, selon la méthode traditionnelle de fermentation naturelle en bouteille. La dégustation de son vin vous prouve qu'il n'est pas forcément sucré et collant.

Le soir, le temple de la culture gastronomique émilienne, la [Clinica Gastronomica Arnaldo](#) vous ouvre ses portes à Rubiera. Ce restaurant étoilé Michelin célèbre les plats classiques de la région dans un décor rétro des années 1950. Préparez-vous à voir des chariots et des serveurs en uniforme noir et blanc !

[Hotel Cervetta 5](#)



Vendredi 27 mars

B/L/D

[Modena - Sant'Andrea Bagni](#) (125 km / 2h)

Ce matin, le petit-déjeuner pris, vous déménagez à l'hôtel Salus, à Sant'Andrea Bagni, non loin de Parme. Mais d'abord...

Vous avez la chance d'arriver à l'*Acetaia del Cristo* pendant la *vendemmia* (soit les vendanges) et de pouvoir ainsi assister à toutes les étapes des treize années de vie d'une goutte de vinaigre balsamique, de la vigne au tonneau et, enfin, à la bouteille. Vous dégustez des vinaigres mûris sur diverses durées dans des tonneaux faits de bois différents. Vous découvrirez pourquoi il y a tant de sortes de vinaigres balsamiques sur le marché et comment distinguer le vrai du faux.

À 5 minutes de l'*Acetaia del Cristo* se trouve la *Cantina Paltrinieri*. Le *Lambrusco di Sorbara* qui y est produit par Barbara et Alberto Paltrinieri est léger, sec et élégant. Vous visitez le vignoble et la cave.

Votre déjeuner se compose d'un accord de fromages et de charcuteries locales avec plusieurs de leurs vins. Leur reconnaissance par les guides de vins internationaux ne vous étonnera pas.

Sur le chemin de votre hôtel, vous faites halte au *Salumificio Cavalli* pour un rapide coup d'œil et une dégustation du plus célèbre des produits de l'Émilie : le fameux *Prosciutto di Parma DOP*.

En comparaison avec l'industrie, l'entreprise est minuscule. On y prépare les jambons de la famille Brianti, à qui nous rendrons visite le dimanche. Vous pouvez y suivre leur travail complet, du salage au séchage en passant par la maturation.

En face de votre hôtel se trouve votre restaurant pour ce soir, le *Piccadilly Voglia di Pizza*, qui sert d'excellentes pizzas, tant classiques que créatives.

[Hotel Salus](#)



Samedi 28 mars

B/D

[Parme](#)

Aujourd'hui, vous rencontrez pour la première fois la famille Brianti sur un marché fermier de Parme. Les Brianti produisent des salaisons typiques de Parme à partir de la viande de leurs porcs de race *Nero di Parma*. Vous passerez avec eux la matinée entière du lendemain. Aujourd'hui, vous rencontrerez florilège d'agriculteurs locaux qui viennent au marché du samedi avec leurs légumes, leurs fruits, leurs fromages, leurs œufs, leurs vins, leur miel, leur pain et d'autres produits typiques de la région de Parme. Si vous souhaitez pique-niquer au bord de la rivière Parme, vous trouverez ici tous les ingrédients nécessaires.

Vous disposez de temps libre pour prendre un repas de midi et visiter la ville à votre guise.

L'étonnant château de Torrechiara incarne une histoire d'amour de l'époque des chevaliers. Le comte Pier Maria Rossi l'a construit au XV^e siècle pour disposer d'un endroit où s'échapper avec sa maîtresse, l'amour de sa vie, Bianca Pellegrini. Sa visite vous transporte au Moyen Âge.

Un peu plus loin, retour au XXI^e siècle avec la traversée de *Langhirano*, où pratiquement tous les bâtiments abritent des milliers de jambons en attente du contrôle de la « police du *prosciutto* » pour obtenir la dénomination de *Prosciutto di Parma DOP*.

Le soir, vous vous régalez à la *Trattoria da Anna*, recommandée par tous les habitants comme le meilleur restaurant traditionnel du territoire.

[Hotel Salus](#)



Dimanche 29 mars
Parme - Renens (VD)

B/L
(480 km / 5h30)

Ce dernier jour de voyage débute par une visite à la famille Brianti. Aldo et son fils Luca élèvent des porcs *Nero di Parma*, une race disparue puis reconstituée à partir de données génétiques et de documents historiques.

Vous visitez leur exploitation et assistez à une démonstration de façonnage d'un jambon puis vous dégustez enfin votre repas de midi dans la cave, sous une forêt de salaisons suspendues pour y mûrir jusqu'à être prêtes à être consommées.

En début d'après-midi, votre bus privé vous mène à la gare moderne et futuriste *AV Mediopadana* de Reggio Emilia, conçue par l'architecte espagnol Santiago Calatrava. Vous y prenez le train pour Lausanne où vous arriverez en soirée.

Alternative selon les horaires (qui ne sont pas encore disponibles à ce jour) : retour en bus privé jusqu'à Renens (VD).

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

sur la base de 10 participants au moins (max. 14)

CHF 3'550

Supplément en chambre individuelle

CHF 150

Réduction membre/abonné

CHF 300

Le prix comprend

- 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).
- Une guide local de Bologne à Parme, facilitatrice pour les visites.
- Les frais d'entrées des sites et lieux de production mentionnés.
- Compensation carbone sous forme de soutien à la reforestation par l'association [Aquaverde](#) à raison de CHF 50 par 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.

Paieement

- 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](#), membre de Swiss Travel Association of Retailers ([STAR](#)) et du fond de garantie Swiss Travel Security en coordination avec [Sapori e Saperi](#).

