



Au fil des oasis du sud marocain
02 au 11 novembre 2026





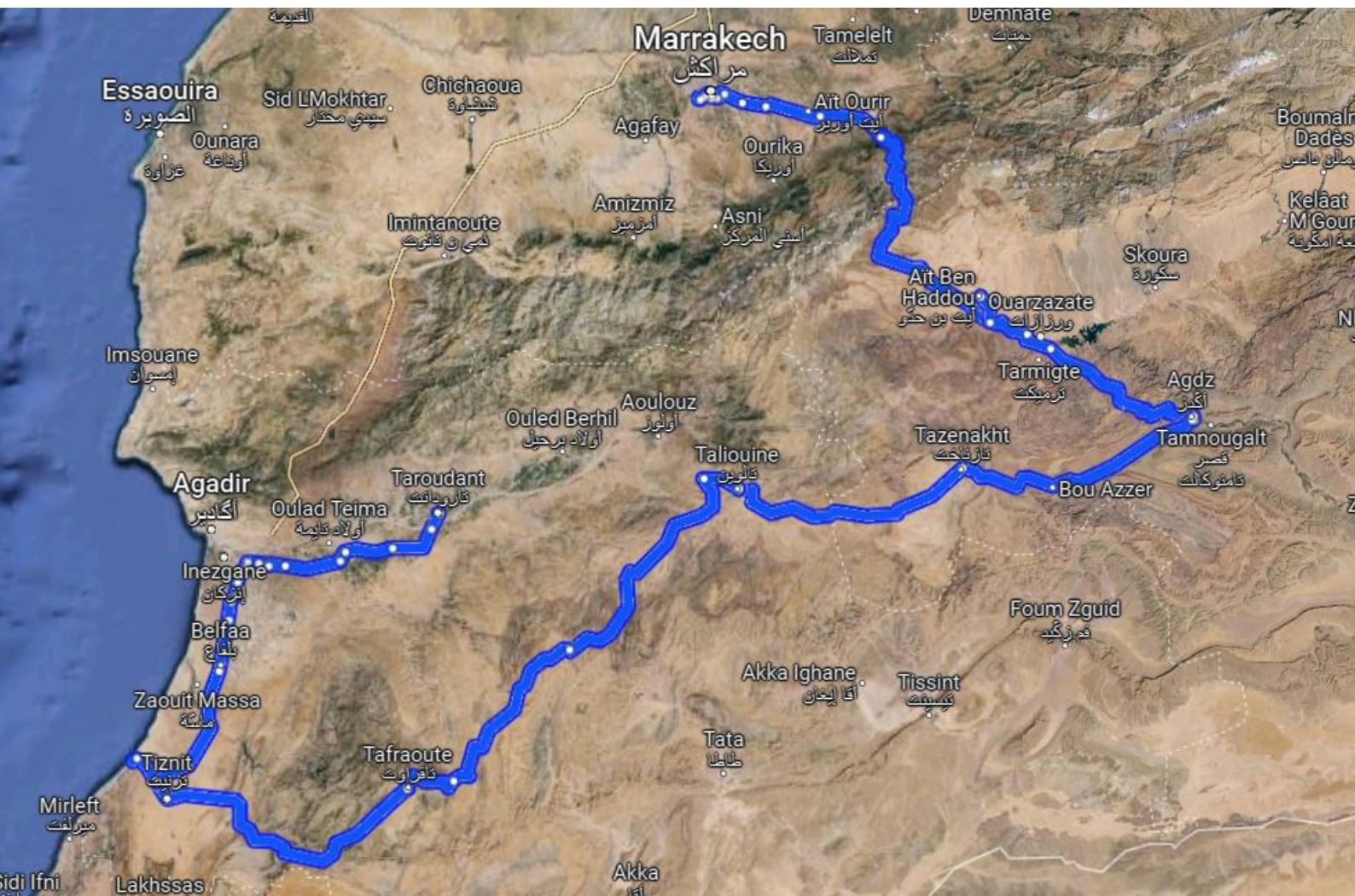
Terre & Goût

Saveurs marocaines

L'art culinaire marocain doit sa richesse aux civilisations qui l'ont influencé à travers le temps. Phéniciens, carthaginois, romains, arabes, andalous, turcs et français notamment ont participé à le diversifier de sorte qu'il en résulte aujourd'hui une réelle mosaïque de plats traditionnels. Affinée par l'usage d'épices naturelles, mise en valeur par des produits de qualité, une présentation attentive et un service souvent raffiné, la cuisine marocaine est fréquemment classée parmi les meilleures au monde.

Ce voyage vous invite à vous en faire une idée par vous-mêmes.

Participants : min. 10 / max. 14 + 1 personnes



Votre itinéraire :

- 1 nuit à la Villa Diaf Johanne à Marrakech
- 2 nuits à la Kasbah Kissane à Agdz
- 1 nuit à l'Auberge au Pied du Siroua à Tagmoute
- 2 nuits à l'hôtel Salama à Tafraoute
- 2 nuits au Greenwave Ecolodge à Aglou
- 1 nuit au Dar Hossoun à Taroudant

du 02 au 03 novembre 2026
du 03 au 05 novembre 2026
du 05 au 06 novembre 2026
du 06 au 08 novembre 2026
du 08 au 10 novembre 2026
du 10 au 11 novembre 2026



Lundi 02 novembre 2026

D

Europe - [Marrakech](#)

A 12h45 vous retrouvez Jean-Marc Imhof (tél. 079 575 70 73), votre accompagnateur pour tout le voyage, à l'aéroport de Genève, dans le hall des départs, à l'entrée des enregistrements Swiss.

A 13h55, vous vous envolerez avec le vol Swiss LX 2200 à destination de Marrakech où vous arrivez à 17h10.

Sur place, votre chauffeur vous accueille et vous conduit à votre villa privée, à proximité de Marrakech sur le chemin du sud, où vous vous restaurez puis passez la nuit.

Logement : [Villa Diaf Johanne](#)

●●●●

Mardi 03 novembre

B/L/D

[Marrakech - Agdz](#)

(255 km, 4h45)

Après le petit-déjeuner, votre bus privé vous conduit en une demi-heure au Douar Agoujgal, où se trouve la coopérative féminine agricole Amasnighrem.

Après une visite des lieux, vous vous y régalez d'un premier couscous

Vous reprenez ensuite la route pour le col du Tichka (2'260 m), le point culminant de votre traversée de l'Atlas.

Sur la route des caravanes

Les paysages à couper le souffle se succèdent, les villages berbères, accrochés à flanc de montagne, se fondent dans la roche, les oueds coulent paisiblement au fond des vallées vertigineuses, les lauriers roses ou blancs exultent.

Sur ces chemins, les caravaniers transportaient jadis leurs précieux trésors, espérant la fortune. Ils pouvaient faire étape dans ces kasbahs fortifiées, Témoignage d'une riche opulence passée, la kasbah (le palais) du Glaoui, dernier Pacha de Marrakech, se trouve désormais en état de ruine partielle. Plus loin, le Ksar (ou village fortifié) Ait Ben Haddou, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1987, vous imprènera de son ambiance atemporelle.

Le soir, la cuisine de la Kasbah Kissane, tenue par Véronique & Abdellah, vous propose de délicats mets de son terroir pour réjouir vos papilles.

Logement : [Kasbah Kissane](#)

●●●●

Mercredi 04 novembre

B/L/D

[Agdz](#)

Un délicieux petit-déjeuner pris en terrasse vous réveille avec sérénité.

La plus grande palmeraie du Maroc se présente sous la forme d'un luxuriant labyrinthe de parcelles cultivées. Grâce à d'ingénieux systèmes d'irrigation, figuiers, légume, luzerne, menthe et henné s'épanouissent à l'ombre de dattiers, oliviers et autres arbres fruitiers. Le décor est traversé de petits chemins arides menant aux kasbah de terre. L'ensemble se présente sous forme de véritable musée à ciel ouvert.

Vous déjeunez dans une famille locale pour découvrir les secrets de la cuisine et de la tradition du thé de cette région du Sud du Maroc.

A 7km d'Agdz, vous découvrez le plus ancien Ksar de la Vallée du Draa à Tamnougalt. Bâti au XVI^e siècle et capitale des berbères Mezguita, son nom signifie littéralement le lieu de rencontre car il constituait un carrefour majeur lorsque les grandes caravanes commerçaient entre le Tafilalet et Tombouctou. Il était aussi un point stratégique car on y transformait et frappait en monnaie l'or venant du Soudan.

Le soir, un dîner de produits frais de la région vous est servi à la Kasbah Kissane.

Logement : [Kasbah Kissane](#)

●●●●

Jeudi 05 novembre

B/L/D

[Agdz - Tagmoute](#)

(200 km, 3h30)

Après le petit-déjeuner, vous vous immergez dans le fascinant souk d'Agdz qui se tient le jeudi.

Vous allez ensuite à l'oasis Ougrara de la famille Aït Abou. Vous y découvrez son écosystème et dégustez un repas préparé par la famille de Véronique et Abdellah dans un cadre atemporel.



En cours d'après-midi, vous reprenez la route pour Tagmoute avec une pause pour vous dégourdir les jambes dans un magnifique canyon coloré.

Le soir, on vous sert un dîner de produits régionaux dans votre maison d'hôte.

Logement : [Auberge Au Pied du Siroua](#)

Vendredi 06 novembre **B/L/D**
[Taliouine - Tafraoute](#) (240km, 4h30)

Ce matin, vous partez à la découverte de l'un des plus importants lieux de production mondiale de Safran, Taliouine.

 A la découverte d'un **Presidio Slow Food** :
Safran de Taliouine

Un déjeuner dans une coopérative vous initie à la confection de repas et du thé au Safran.

Après vous être régalé(e), vous reprenez la route avec pour votre étape suivante, Tafraoute.

Le soir, vous dînez au clair de lune à l'Arganier Ammeln où vous sont servis couscous et tagines à base de produits de la Communauté Slow Food Tafraoute pour la sauvegarde de la biodiversité.

Logement : [Hôtel Salama](#) ●●●

Samedi 07 novembre **B/L/D**
[Tafraoute](#)

Votre matinée est animée par la Communauté Slow Food Tafraoute pour la sauvegarde la biodiversité. Vous vous rendez auprès d'une coopérative féminine Arganière spécialisée dans la valorisation des produits de l'Argan.

 A la découverte d'un **Presidio Slow Food** :
Huile d'argan

A midi, un buffet de dégustation de produits régionaux comprenant tagine à la caprine locale et couscous à l'agneau et légumes séchés ainsi que fruits de saison vous est organisé par la coopérative Tifawine Wammeln.

L'après-midi, vous faites halte au village Oumesnat, dans la vallée d'Ammeln, au pied de la crête granitique du spectaculaire Anti Atlas, où vous visitez un écomusée qui vous permet de découvrir la maison traditionnelle de l'Anti-Atlas et de vous imprégner de son mode de vie ancestral.

Sur le chemin du retour, vous pouvez admirer la vue splendide sur le Jbel lkest, tête de lion qui surplombe tout le paysage du pays de l'hospitalité, un SIBE (Site d'Intérêt Biologique et Ecologique) marocain.

Une halte est enfin prévue au village d'Aguerd Odad, à 3 km de Tafraoute, au pied du rocher dit "Chapeau de Napoléon", la petite arête rocheuse qui le surplombe. Vous bénéficiez d'un peu de temps libre pour vous y promener et/ou découvrir Tafraoute à votre guise.

Le repas du soir vous est servi dans un lieu original qui ne manquera pas d'agréablement vous surprendre

Logement : [Hôtel Salama](#) ●●●

Dimanche 08 novembre **B/L/D**
[Tafraout - Ilich - Aglou](#) (155km, 3h)

Le matin, vous vous rendez dans la vallée Ait Mansour, fameuse de par ses gorges qui serpentent à travers la chaîne de l'Anti-Atlas, entre les pentes rocheuses et arides, avec des villages perchés aux sommets de falaises abruptes et une végétation luxuriante agrémentée de palmeraies, amandiers et oliviers.

Les panoramas des falaises dont la couleur vire, au gré de la lumière du jour, du rose à l'ocre foncé, entrecoupé de couches de tons gris forment un vrai tableau de maître.

Sur place, Mohamed vous présente le travail de la coopérative Tazouit Ait Bounouh spécialisée dans la valorisation des produits de ses jardins potagers biologiques. Légumes, épices, plantes aromatiques et médicinales y sont récoltées et séchées sur place.

 **Repas avec des membres locaux de Communauté Slow Food**



Vous déjeunez dans la vallée Ait Mansour à l'Espace Takatart. Là, vous sont servis couscous et tagine à base des produits de la Communauté.

Après le repas, vous vous en allez pour Dar Iligh.

Niché dans les derniers confort de l'Anti-Atlas occidental, au cœur du pays Tazerwalt, Dar Iligh protège jalousement un patrimoine architectural et culturel immense : sa forteresse du XVIIe siècle a été partiellement détruite par Moulay Rachid, sultan de 1666 à 1672. On en trouve les restes des hauts murs au sud du village. La maison soigneusement conservée, abritant derrière ses murs blancs un dédale de ruelles étroites et d'anciens palais dont charmes et savoirs relatent une époque glorieuse, date pour leur part du XIXe siècle, lorsque la famille s'est réinstallée sur le site.

Les lieux visités, vous gagnez Aglou où vous prenez le repas du soir et passez la nuit.

Logement : [Green Wave Ec lodge](#)

Lundi 09 novembre

B/L/D

Aglou

Après un petit-déjeuner au bord de l'océan, vous vous essayez à la pêche avec la Communauté Slow Food Aglou Slow Fish pour la valorisation des produits de la mer.

Vous vous rendez ensuite au village voisin Sidi Bounouar. Un déjeuner vous y est servi à la table d'hôte locale. Au menu, produits frais de la mer, issus de votre propre pêche notamment, et fruits de saison.



Repas avec des membres locaux de communauté **Slow Food**

L'après-midi, vous visitez la coopérative Tigri et vous délectez d'une balade pieds nus dans la plage.

Le soir, Miloud Azerhuun, chercheur au RARBA (Réseau Arganier Réserve Biosphère Agadir) vous conte l'histoire de l'arganier.

Logement : [Green Wave Ec lodge](#)

Mardi 10 novembre

B/L/D

[Aglou - Tiznit - Taroudant](#)

(185km / 3h)

Après votre petit-déjeuner, vous vous rendez à Tiznit pour une petite visite guidée de Kassabat Aghanaj et de la source bleue, le centre d'interprétation du patrimoine de Tiznit, en compagnie d'un ethnologue qui vous conte l'histoire de la région avec passion.

A midi, un repas vous attend à l'Espace ASRIR, lieu traditionnel et convivial au cœur de la Medina de Tiznit.

Vous reprenez ensuite la route de Taroudant, où vous arrivez en cours d'après-midi.

Ceintée de 7,5km de magnifiques remparts de couleur ocre, l'ancienne capitale de Sousse abrite une petite médina et des souks modestes quoiqu'intéressants.

Vous disposez d'un peu de temps pour les visiter et y effectuer vos derniers achats de produits locaux le cas échéant.

Le soir, un repas à base de produits locaux vous est servi dans la maison d'hôte où vous résidez pour la nuit.

Logement : [Dar al Hossoun](#)



Mercredi 11 novembre

B/L

[Taroudant – Agadir](#) - Genève

(40 km / 1h)

Après le petit-déjeuner, vous vous rendez à Agadir pour une dernière visite à caractère marin.



A la découverte d'un **Presidio Slow Food** : [Moule Wakkad Tigri](#)



Repas avec des membres locaux de communauté **Slow Food**

Vers 13h30, vous prenez la route de l'aéroport.

A 15h35, votre vol Swiss LX 8118 (opéré par Edelweiss) s'envole à destination de Zurich. Vous y arrivez à 19h10. De là, un train ou un vol de connexion vous mène à Genève ou près de votre domicile, où se termine votre voyage.



Prix par personne CHF **3'275**
sur la base de 10 participants au moins (max. 14)

Supplément en chambre individuelle CHF 450
Réduction membre/abonné CHF 300

Le prix comprend

- Les vols internationaux de/à Genève/Zurich avec bagage(s) enregistré(s).
- Toutes les taxes aéroportuaires.
- Le logement en chambre double avec petit déjeuner dans les hôtels stipulés.
- La pension complète, certains repas avec boissons.
- Tous les transports mentionnés en bus privé climatisé.
- Un accompagnant francophone de/à Genève.
- Un accompagnant local pour chaque portion du circuit au Maroc.
- Les visites et entrées dans les différents sites mentionnés.
- Soutien aux communautés locales Slow Food (à raison de EUR 100/participant)

En sus

- Toute prestation non mentionnée au programme.
- Les assurances de voyage (frais d'annulation et assistance).
- 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

- Passeport valable au moins jusqu'au lendemain de la date de retour, pas de visa nécessaire.
- Pas de vaccinations obligatoires spécifiques.

Paiement

- 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 180 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](#).

Important :

Nous attirons votre attention sur le fait que certaines compagnies d'assurances prolongent de façon automatique votre souscription annuelle si celle-ci n'est pas résiliée par vos soins au moins 3 mois avant sa date d'expiration. En tel cas, vous serez redevable du montant pour une nouvelle année et votre organisateur de voyages ne pourra en aucun cas être tenu responsable. Nous vous remercions donc de bien vouloir y prendre garde.

Ce voyage est organisé par [Terre & Goût](#), membre de Swiss Travel Association of Retailers ([STAR](#)) et du fonds de garantie Swiss Travel Security.

