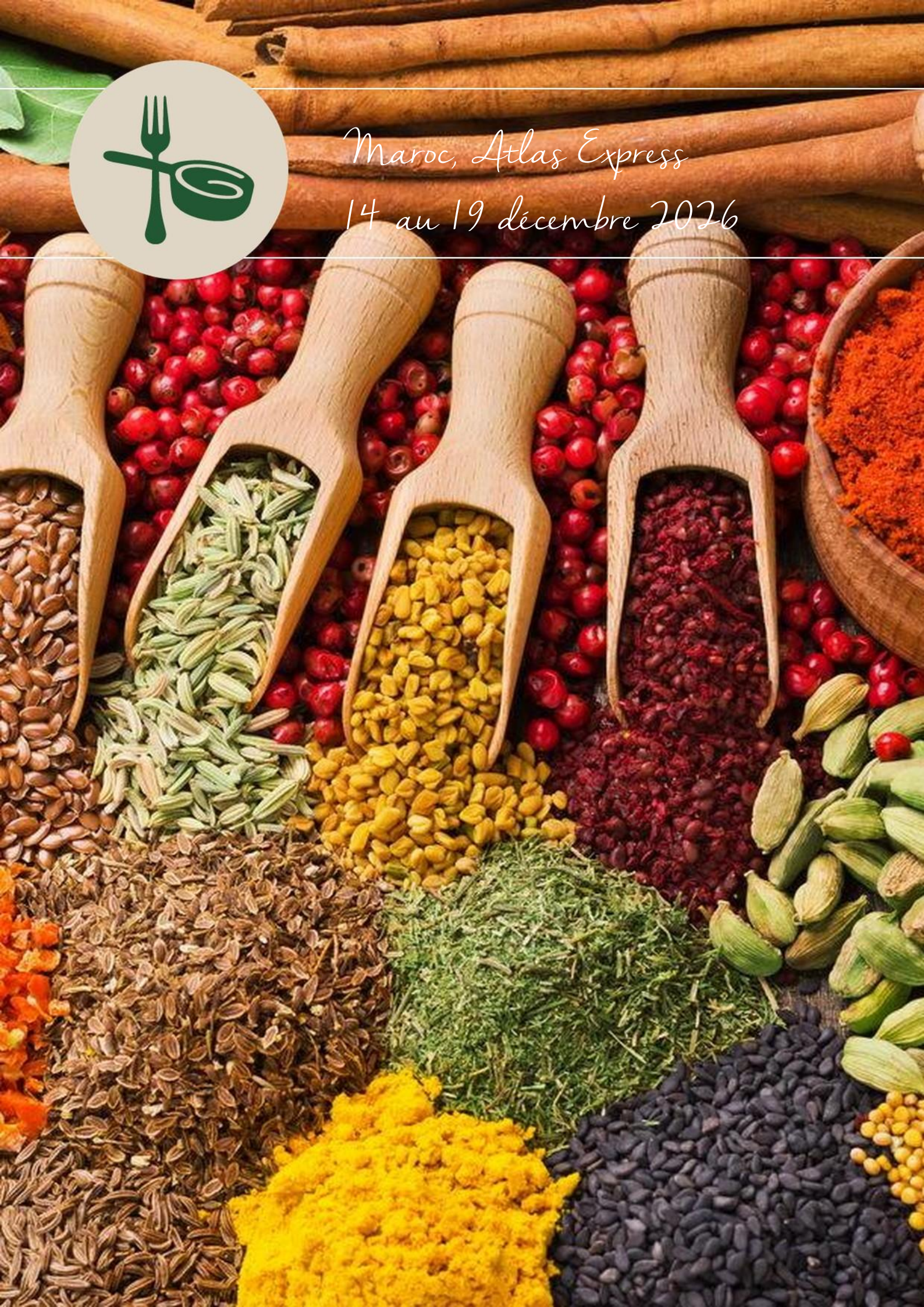


Maroc, Atlas Express

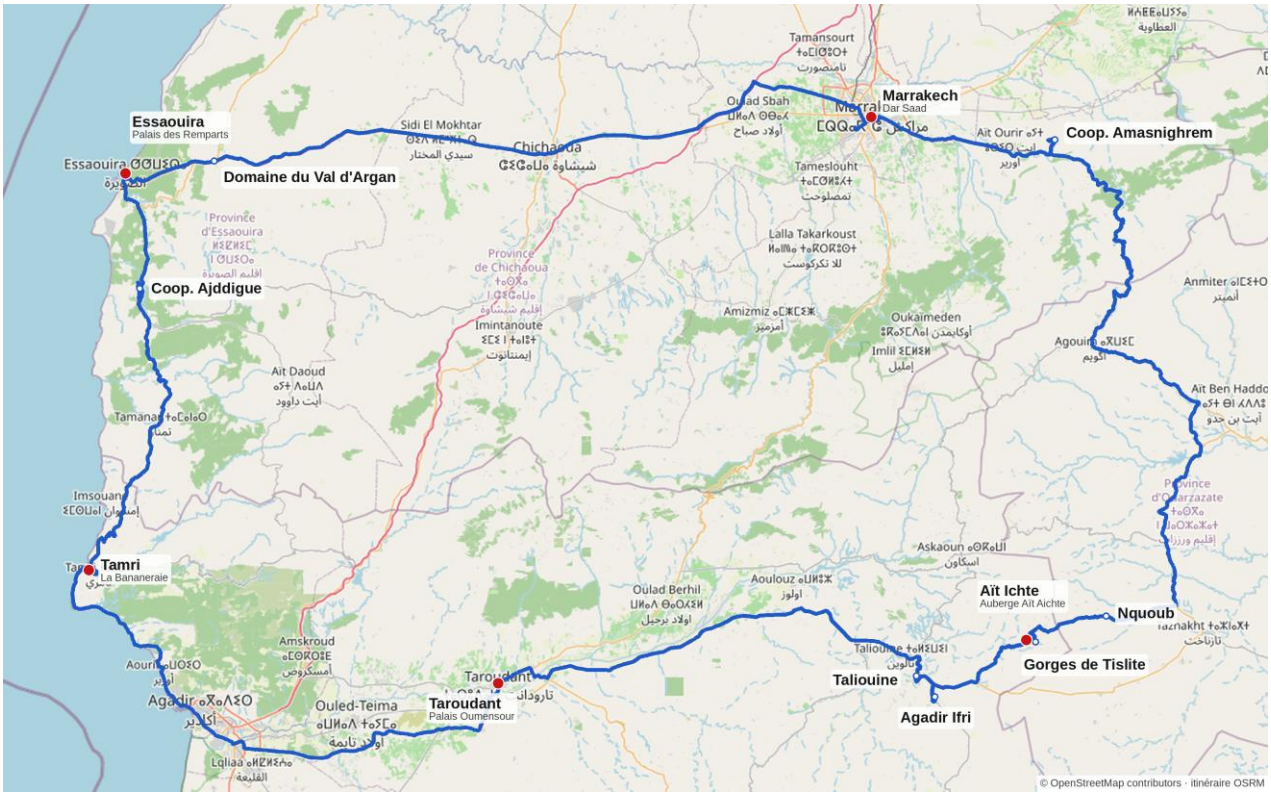
14 au 19 décembre 2026

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. 8 / max. 14 + 1 personnes



Carte : © contributeurs OpenStreetMap – tracé routier calculé avec OSRM. Points rouges : étapes de nuit.

Votre itinéraire :

- 1 nuit au Palais des Remparts à Essaouira — du 14 au 15 décembre 2026
- 1 nuit à la Bananeraie à Tamri — du 15 au 16 décembre 2026
- 1 nuit au Palais Oumensour à Taroudant — du 16 au 17 décembre 2026
- 1 nuit à l'Auberge Ait Aichte à Ait Ichte — du 17 au 18 décembre 2026
- 1 nuit au Riad Dar Saad à Marrakech — du 18 au 19 décembre 2026

Mardi 14 décembre **L/D**
Genève - Marrakech - Essaouira (180 km / 2h45)

A 06h30 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 easyJet.

A 08h00, votre vol easyJet EZS 1557 décolle pour Marrakech, où vous arrivez à 10h15.

Sur place, votre chauffeur pour tout le séjour vous accueille et vous conduit en bus privé à destination d'Ounara (150 km en 2h30), sur le chemin d'Essaouira.

Sur ces terres voisines de l'Océan soufflent les alizés, Clairette, Grenache, Syrah côtoient les arganiers et les oliviers. Des vins originaux, fruités et onctueux naissent de cet étonnant voisinage.

A 13h00, au cœur du vignoble du Domaine du Val d'Argan, vous dégustez un menu autour d'une sélection des meilleurs produits locaux, agrémenté des cuvées du domaine. Une visite des chais complète cette halte dans le plus méridional des vignobles marocains, fondé en 1994 par un vigneron venu de Châteauneuf-du-Pape.

Vers 15h30, vous reprenez la route pour Essaouira, l'ancienne Mogador portugaise, où vous arrivez en une petite demi-heure.

Sur place, vous prenez possession de vos chambres au Palais des Remparts, demeure du XVIIIe siècle au cœur de la médina, à deux pas de la Skala, et profitez d'un peu de temps libre pour vous détendre et/ou visiter la ville.

A 20h00, vous vous délectez d'un repas de grande inspiration au détour d'une ruelle de la médina : au restaurant O'Bleu Mogador, le chef Serge Peuzin, Maître cuisinier de France, marie les saveurs de la Provence et celles d'Essaouira.

Logement : **Palais des Remparts** ●●●●

Mercredi 15 décembre **B/L/D**
Essaouira - Tamri (140 km / 2h30)

Après le petit-déjeuner, vous disposez de la matinée pour découvrir Essaouira à votre guise : ses remparts, sa médina et son port de pêche, où les barques bleues déchargent les prises du jour.

En fin de matinée, votre bus privé vous conduit en direction du sud, en partie le long de l'Océan Atlantique, jusqu'à Tidzi.

Vous y êtes accueillis à la coopérative féminine Ajddigue, où vous dînez avant de découvrir la production de l'huile d'argan, mondialement réputée et utilisée pour ses vertus exceptionnelles.

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

En milieu d'après-midi, vous reprenez la route pour Tamri, où vous arrivez vers 17h00. Vous bénéficiez du reste de la journée pour profiter de la plage ou vous promener dans les dunes environnantes.

Le soir, vous vous délectez d'un repas de produits biologiques de la ferme voisine.

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

Logement : **La Bananeraie** ●●●

Jeudi 16 décembre **B/L/D**
Tamri - Taroudant (140 km / 2h30)

Après le petit-déjeuner, vous vous rendez au bord de l'océan. Vous vous essayez à la pêche aux moules avec la Communauté Slow Food pour la valorisation des produits de la mer.

A la découverte d'un ***Presidio* Slow Food : Moule Tigri Wakkad**

Après la pêche et une démonstration du fumage des moules, vous vous en délectez au repas de midi, préparé à base des produits de la pêche.

En début d'après-midi, vous prenez la route à destination de Taroudant (140 km en 2h30).

Ceinte de 7,5 km de magnifiques remparts de couleur ocre, l'ancienne capitale du Souss abrite une charmante petite médina et des souks modestes quoiqu'intéressants. Après vous être installés dans votre maison d'hôte, une visite de la médina vous est proposée en option en fin d'après-midi.

Un délicieux repas du soir vous est servi dans votre maison d'hôte.

Logement : **Palais Oumensour** ●●●●

Vendredi 17 décembre **B/L/D**
Taroudant - Ait Ichte (170 km / 3h15)

Après un petit-déjeuner matinal, vous prenez la route à destination de Taliouine, l'un des plus importants lieux de production mondiale du safran.

Vers 10h30, une coopérative agricole vous ouvre ses portes et vous fait découvrir la culture du précieux crocus ainsi que le séchage, le tri et le conditionnement de ses stigmates, la récolte s'achevant en fin d'automne.

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

A midi, un repas autour du safran vous est servi sur place.

En début d'après-midi, vous visitez le grenier collectif (ou Agadir) d'Ifri, taillé dans la roche, dont vous découvrez la structure troglodyte et l'histoire.

Vous gagnez ensuite le cœur du massif du Siroua, ancien volcan et point culminant de l'Anti-Atlas. Les gorges de Tislite y dévoilent leurs hautes falaises et leurs pitons volcaniques aux formes étonnantes, sculptés par l'érosion, qui encadrent le lit de l'oued sur plusieurs kilomètres. Vous les parcourez à pied le temps d'une balade.

Vers 18h30, vous arrivez à Ait Ichte, où vous prenez vos quartiers pour la nuit.

Le soir, vous mettez la main à la pâte lors d'un cours de cuisine à l'auberge, avant de savourer les mets de ce terroir de montagne que vous aurez préparés.

Logement : **Auberge Ait Aichte** ●●●

Samedi 18 décembre **B/L/D**
Ait Ichte - Nquoub - Marrakech (265 km / 5h15)

Après le petit-déjeuner, votre bus privé vous conduit à Nquoub, douar du versant sud-est du Siroua, à la jonction du Haut Atlas et de l'Anti-Atlas. Vous découvrez ce terroir de montagne, où l'élevage et les parcours pastoraux rythment la vie des familles.

Vers 10h00, vous reprenez la route vers le nord 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.

Au nord de l'Atlas, vous gagnez le Douar Agoujgal. Vous y êtes accueillis à la coopérative féminine agricole Amasnighrem, qui produit des couscous à base d'anciennes variétés de grains.

A la découverte de l'Arche du Goût : **Berkoukech avec Rubia**

Après une visite des lieux, vous vous régalez d'un couscous végétarien aux légumes de saison, servi avec du petit lait, puis d'un café aromatisé et d'un gâteau traditionnel.

Vers 16h00, en une dernière heure de route, vous gagnez le cœur de la médina de Marrakech, où vous prenez vos quartiers au Riad Dar Saad, ensemble de maisons restaurées autour de patios et de bassins, dans le quartier de Dar El Bacha.

Vous y disposez de la fin de votre journée pour découvrir son labyrinthe de ruelles et la fameuse place Jamaa el-Fna, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, le véritable centre de la vie publique de Marrakech.

Un alléchant repas du soir vous est servi dans votre riad.

Logement : **Dar Saad** ●●●●

Dimanche 19 décembre **B**
Marrakech - Genève

Après un petit-déjeuner très matinal, vous prenez la route de l'aéroport de Marrakech, où vous arrivez une demi-heure plus tard.

A 08h55, votre vol easyJet EZS 1554 s'envole à destination de Genève. Vous y arrivez à 13h15.

Nos services prennent alors fin. Nous espérons que vous rentrez à votre domicile en toute quiétude, l'esprit rempli d'heureux souvenirs.

Prix par personne	**CHF**	**2’275**
sur la base de 10 participants au moins (max. 14)		
Supplément en chambre individuelle	CHF	275
Réduction membre/abonné	CHF	300

Le prix comprend
- Les vols internationaux de/à Genève 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 certaines portions 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, dès 10 participants).

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 la confirmation :
  - 180 à 91 jours avant le départ : 25 % du prix de l’arrangement.
  - 90 à 29 jours avant le départ : 50 % du prix de l'arrangement.
  - 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.

SWISS TRAVEL SECURITY
THE LICENCE TO TRAVEL