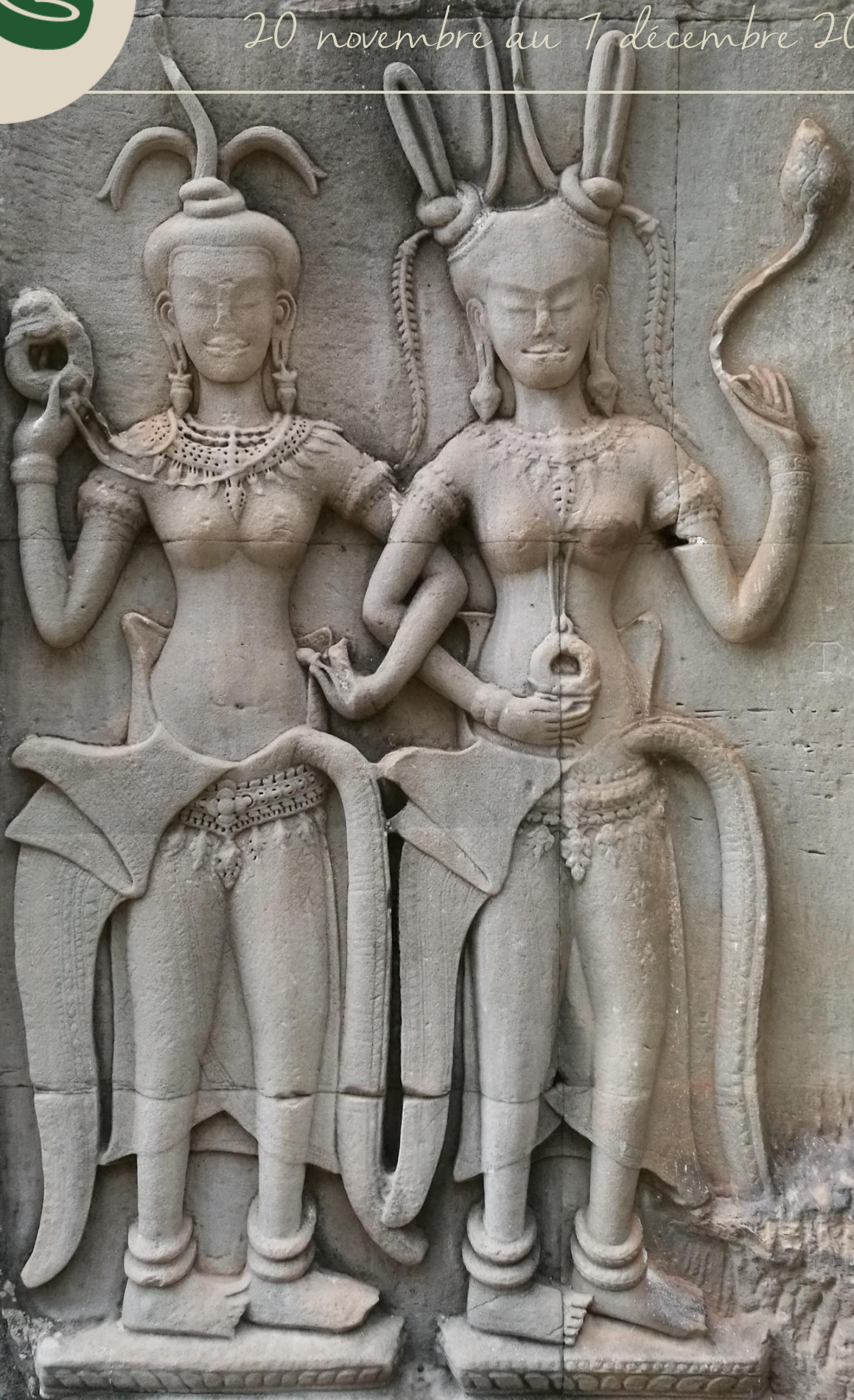




Trilogie indochinoise

20 novembre au 7 décembre 2021



Trilogie indochinoise

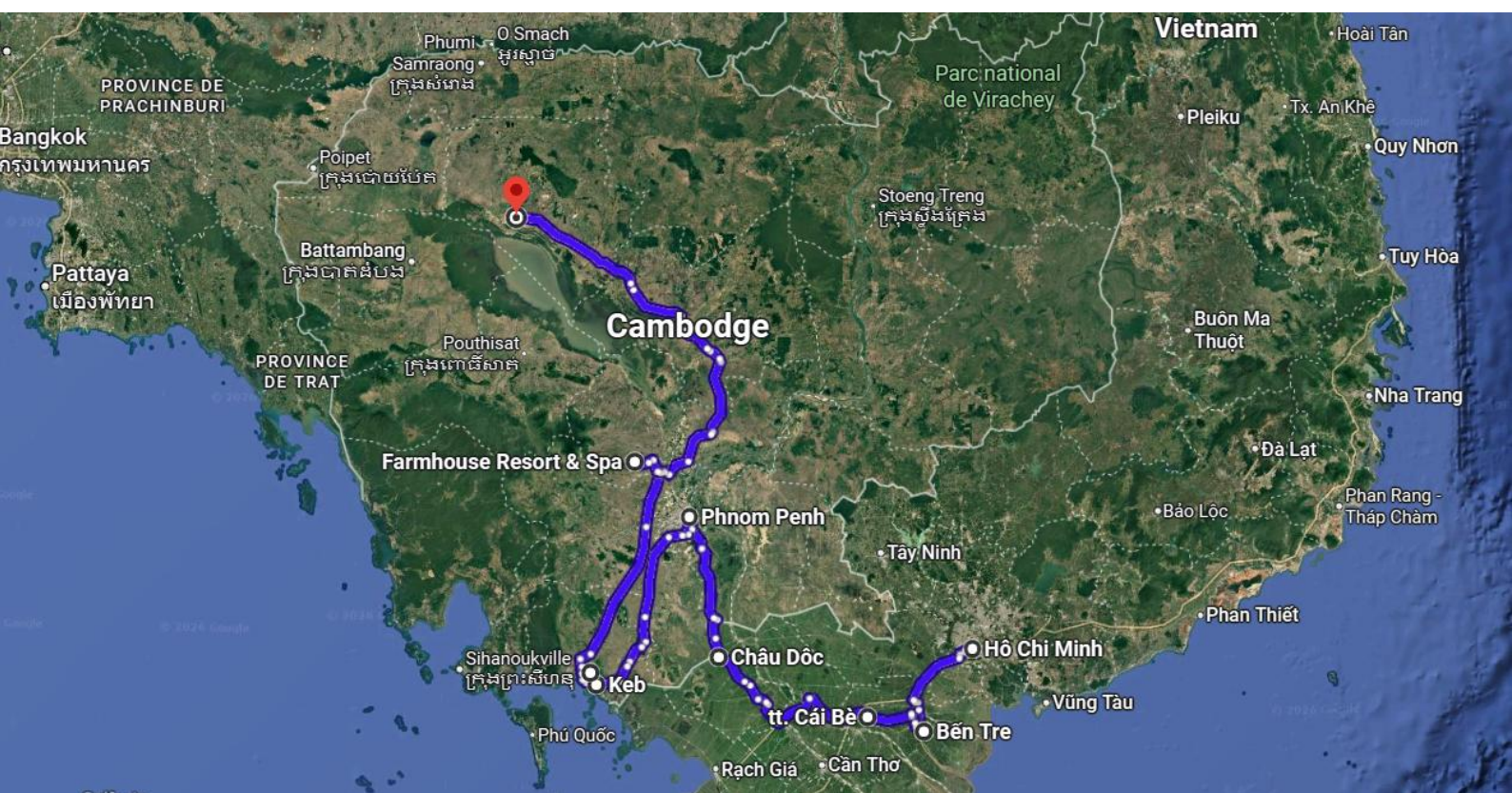
On nous demande souvent quelle est la meilleure cuisine d'Asie du Sud-Est. La réponse n'est pas simple. Le Vietnam, le Cambodge et, bien sûr, la Thaïlande sont trois pays d'Asie reconnus pour leurs populations accueillantes, leurs histoires fascinantes et leurs grandes merveilles naturelles ou archéologiques. Et leurs cuisines font partie des coups de cœur des voyageurs et des amoureux de la gastronomie.

La Thaïlande propose certainement une des meilleures gastronomies du monde, en raison de sa diversité, de sa subtilité et de l'architecture aussi complexe qu'équilibrée de ses saveurs.

La cuisine vietnamienne est fine, légère, variée et délicieuse. Elle se distingue des autres gastronomies asiatiques par son utilisation réduite des sauces et par la grande présence des herbes et des légumes.

La cuisine cambodgienne, de son côté, est un heureux mélange d'influences du Vietnam, de la Thaïlande, de la Chine et de la France. C'est à la table de ses trois gastronomies que nous vous convions.

Participants : Minimum 10 et maximum 14 participants



Votre itinéraire :

- | | | |
|-----------|---|------------------------------------|
| • 1 nuit | Turkish Airlines, Istanbul-Saïgon | du 20 au 21 novembre 2027 |
| • 2 nuits | Mai House Saïgon Hotel | du 21 au 23 novembre 2027 |
| • 1 nuit | Mekong Home à Ben Tre | du 23 au 24 novembre 2027 |
| • 1 nuit | Mekong Eyes Classic Cruise | du 24 au 25 novembre 2027 |
| • 1 nuit | Victoria Nui Sam Lodge | du 25 au 26 novembre 2027 |
| • 2 nuits | Palace Gate Hotel & Resort à Phnom Penh | du 26 au 28 novembre 2027 |
| • 1 nuit | Veranda Natural Resort à Kep | du 28 au 29 novembre 2027 |
| • 1 nuit | Farmhouse Resort & Spa, Kampong Chhnang | du 29 au 30 novembre 2027 |
| • 4 nuits | Sala Lodges à Siem Reap | du 30 novembre au 04 décembre 2027 |
| • 2 nuits | Bangkok | du 04 au 06 décembre 2027 |
| • 1 nuit | Turkish Airlines, Bangkok-Istanbul | du 06 au 07 décembre 2027 |



Samedi 20 novembre

Genève - Istanbul

À 17h00 vous déposez vos bagages enregistrés à l'aéroport de Genève, dans le hall des départs, au guichet d'enregistrement de Turkish Airlines (Star Alliance).

À 18h20, vous vous envollez pour Istanbul (vol TK 1920) où vous arrivez à 23h35 heure locale.

Dimanche 21 novembre

Istanbul - Saïgon

B/L/D

À 02h50, vous prenez un vol de correspondance à destination de Saïgon (Ho Chi Minh Ville) où vous arrivez à 16h30.

Simone Lugeon, votre guide locale francophone, vous accueille à Saïgon. Au fil des jours et des destinations qui suivront, elle vous plongera dans les secrets de la culture et des traditions du Vietnam, du Cambodge et de la Thaïlande.

Un transfert en bus privé climatisé vous conduit à votre hôtel pour les deux nuits à venir. Vous vous y installez confortablement.

En début de soirée, vous découvrez les rouleaux de printemps, qui sont un élément essentiel de la gastronomie vietnamienne. Vous apprenez à les préparer, à les rouler dans leur papier de farine de riz, et à les déguster !

[Mai House Saïgon Hotel](#)



Lundi 22 novembre

Saïgon

B/L/D

Pour le premier acte de cette journée, vous vous rendez au marché local en compagnie d'un Chef pour y trouver les légumes et épices nécessaires à la préparation de mets locaux.

Le deuxième acte se joue en cuisine : vous y assistez et participez à la préparation d'un repas complet vietnamien et en découvrez ainsi les arcanes. Vous apprenez également à manier les baguettes s'il y a lieu puis dégustez un menu spécialement préparé par et pour vous.

Après le repas, une promenade digestive vous est proposée au célèbre marché de Ben Thanh. Au fil des allées de ses petites échoppes, vous vous initiez au marchandage de souvenirs, vêtements, accessoires et produits frais selon vos intérêts.

Votre découverte de la ville se poursuit avec un petit tour dans le quartier où se trouvent la Cathédrale Notre-Dame, un édifice en briques rouges à deux flèches réplique de celle de Paris, la Poste Centrale, construite par Gustave Eiffel avant même la Tour parisienne qui porte son nom et, enfin, le Palais de la Réunification, ancienne résidence du gouverneur de Cochinchine.

Pour la suite de votre après-midi, vous avez les options suivantes à choix :

- Visite du musée Fito de la Médecine et de la Pharmacie Traditionnelle où sont présentés plus de 3'000 objets ayant trait au sujet, du diagnostic à la composition de remèdes en passant par l'établissement d'ordonnance.
- Visite du Musée des Vestiges de la Guerre qui présente une importante collection de documents et photographies ainsi que des véhicules blindés américains, des pièces d'artillerie et des armes d'infanterie.
- Visite libre avec recommandations de votre guide basées sur vos intérêts
- Repos à la piscine ou au spa de l'hôtel.

En début de soirée, vous vous rendez au *Chao Show* où, à travers des instruments traditionnels rares et authentiques, se célèbre la richesse de la musique vietnamienne. Dans un cadre chaleureux et élégant, 12 tableaux musicaux accompagnés d'une découverte culinaire régionale vous emmènent dans un véritable voyage sonore et visuel, du nord au sud du pays, retraçant ses histoires, paysages et traditions populaires,

[Mai House Saïgon Hotel](#)



Mardi 23 novembre

[Saïgon - Ben Tre](#)

B/L/D

(100 km / 2h30)

Ce matin, vous quittez Saïgon pour le delta du Mékong. Près de Ben Tre, vous embarquez sur un petit bateau en bois pour une croisière fluviale.



En route, vous faites halte au marché flottant des noix de coco de Thom qui vous offre un aperçu de tous les produits et activités qui en sont issus.

Au fil de canaux, de vergers et d'ateliers artisanaux, vous découvrez la paisible vie insulaire et ses villages. À midi, vous dégustez des spécialités du Mékong.

À l'embranchement de deux bras du fleuve, à l'île de Tam Hiep, vous changez d'embarcation et, à bord d'une barque, poursuivez l'exploration du delta le long d'étroits canaux bordés de cocotiers.

Lorsque vous atteignez votre maison d'hôtes, votre logeur vous accueille, vous guide à travers son luxuriant jardin et vous présente les spécialités qu'il produit.

Le reste de l'après-midi, vous pouvez à votre guise vous balader dans les environs ou profiter de la piscine.

En fin de journée, vous participez au cours de cuisine donné par le maître de maison et dégustez un authentique souper vietnamien préparé par tous, une occasion unique de partager un moment d'amitié avec vos hôtes.

Mekong Home



Mercredi 24 novembre **B/L/D**
Ben Tre - Cai Bè (croisière Mekong Eyes)

Après un délicieux petit-déjeuner pris à la maison d'hôtes, on vous invite à une balade à vélo ou à pied, vers l'île d'Oc, sur une piste bordée d'arbres fruitiers et de cocotiers.

Chemin faisant, vous vous imprégnez de la vie rurale, faites halte au marché local et visitez une ferme piscicole où sont élevés des poissons-chats.

En fin de matinée, vous reprenez la route pour gagner l'embarcadère de Cai Bè où vous attend votre hôtel flottant, le *Mekong Eyes Classic*.

Vers midi, vous y embarquez, vous installez dans votre cabine et débutez votre croisière vers Cho Lach, en aval du fleuve Tien Giang. Le repas de midi vous est servi à bord.

Dans l'après-midi, une visite d'un paisible village avec ses vergers fruitiers et ses rizières vous est proposée. Vous y dégustez des fruits et spécialités locales.

Le souper vous est servi alors que le bateau continue sa navigation vers Trà Ôn, où il jettera l'ancre par la suite pour y passer la nuit.

Mekong Eyes Classic



Jeudi 25 novembre **B/L/D**
Cần Thơ - Núi Sam (160 km / 3h45)

Dès 7h, le petit-déjeuner est servi à bord alors que le bateau se dirige vers Cần Thơ.

C'est avec une embarcation plus petite que vous allez visiter le marché flottant de Cai Răng, puis une fabrique de nouilles.

Cần Thơ est une des principales villes du Delta, où le Mékong se jette dans la mer de Chine méridionale.

Vous prenez le chemin de Núi Sam et, en route, à Long Xuyen, vous arrêtez pour le repas de midi.

En cours d'après-midi, vous vous arrêtez dans la réserve naturelle de Tra Su pour y faire une balade en barque à travers d'interminables cours d'eau bordés de mangroves.

Enfin, vous arrivez à votre lodge, situé au pied de la montagne de Núi Sam. Vous y prenez le repas du soir.

Victoria Núi Sam Lodge



Vendredi 26 novembre **B/L/D**
Núi Sam – Phnom Penh (125 km / 3h)

Après le petit-déjeuner, vous avez la possibilité de vous rendre au sommet de la colline *Núi Sam* sur laquelle est perché votre hôtel. Le site, auquel des pagodes confèrent un caractère spirituel, vous offre une magnifique vue panoramique sur la campagne environnante, ses nombreuses rizières, et le Cambodge voisin, que vous appréciez en particulier au fil d'un trajet en télécabine.



Autour de 11h, vous vous rendez à Châu Đốc pour y prendre le repas de midi.

À 13h00, vous embarquez dans un bateau rapide privé de la compagnie Hang Chau à destination de Phnom Penh. Vous y arrivez vers 17h00.

Votre guide local francophone vous accueille et vous mène en bus privé à votre hôtel. Vous y résidez deux nuits.

Le soir, vous vivez une nouvelle expérience gastronomique immersive en explorant des quartiers choisis de la ville à bord d'un tuk-tuk.

Vous y mangez par étapes.

En compagnie de leurs habitants, dans un cadre simple, vous dégustez des plats de nouilles aux saveurs authentiques, préparés selon des recettes datant du V^e siècle.

Vous vous rendez ensuite dans un restaurant qui sert des ragoûts mijotés à la perfection.

Enfin, si le cœur vous en dit, vous terminez la soirée dans un bar local pour déguster un cocktail préparé à base de canne à sucre.

[Palace Gate Hotel & Resort](#) ●●●●●

Samedi 27 novembre **B/L/D**
Phnom Penh

Si vous le souhaitez, vous avez la possibilité de débiter la visite de la capitale cambodgienne avec le tristement célèbre Musée du Génocide (Musée Tuol Sleng) qui présente les souvenirs de la période des Khmers Rouges.

En cours de matinée, vous allez au Palais Royal, construit vers 1866 par l'arrière-grand-père de l'actuel roi du Cambodge.

Près de là, vous découvrez consécutivement la Pagode d'Argent qui abrite de nombreux trésors nationaux, parmi lesquels de multiples statues de Bouddha en or et en bijoux.

Vous vous rendez ensuite, par ferry puis tuk-tuk, à la découverte de l'île de la Soie voisine.

Vous dînez dans un restaurant local puis visitez une ferme de production de soie. Des champs de mûriers à l'élevage des vers à soie, au filage et enfin au produit fini, vous apprenez tout sur les techniques de fabrication de la soie.

À votre retour à l'hôtel, vous disposez d'un peu de temps libre pour profiter de ses infrastructures ou vous promener en ville à votre guise.

Le soir, le [Mealea Restaurant](#) vous accueille dans son écrin, un superbe édifice colonial français délicieusement restauré. Ancien quartier général du commandant de l'armée française au Cambodge, puis propriété de Chea Sim, l'un des principaux hommes politiques du pays, ce lieu historique se distingue par ses colonnes ornées et ses remarquables tuiles traditionnelles. Ce cadre enchanteur se prête parfaitement à une expérience gastronomique inoubliable.

[Palace Gate Hotel & Resort](#) ●●●●●

Dimanche 28 novembre **B/L/D**
Phnom Penh - Kep (140 km / 2h45)

Après un petit déjeuner matinal, vous vous rendez à la gare de Phnom Penh, pour prendre le train de 07h00 jusqu'à Takeo où vous arrivez à 08h40.

Le trajet vous offre une expérience insolite : le train traverse les ruelles de Phnom Penh animées par les étals des marchés locaux.

Votre bus privé, chargé de vos bagages, vous suit et retrouve à la gare de Takeo pour vous conduire à destination de Kep.

À votre arrivée sur place, vous visitez son célèbre marché aux crabes puis dînez au bord de la mer dans un restaurant local qui sert uniquement des crabes pêchés le matin même.

Vous vous rendez ensuite vers Kampot dans une plantation locale de poivre qui se consacre à la production biologique et durable de ce condiment incontournable. Vous en apprenez tous les secrets à [La Plantation](#) (dont les produits sont distribués en Suisse).

En fin d'après-midi, vous retournez à Kep.



Après avoir pris possession de votre chambre, vous bénéficiez de temps libre pour profiter du cadre et admirer le coucher de soleil. Le repas du soir vous est servi à votre hôtel.

[Veranda Natural Resort](#)



Lundi 29 novembre

B/D

[Kep - Kampong Chhnang](#) (200 km / 3h30)

Ce matin, vous vous rendez à destination de Kampong Chhnang, une province paisible nichée au bord de la rivière Tonlé Sap, réputée pour ses paysages de rizières, ses villages de potiers et ses magistraux villages flottants.

En début d'après-midi, on vous accueille au Farmhouse Resort & Spa, un havre de paix engagé dans un modèle de tourisme responsable.

Ce projet unique, initié par l'ONG suisse *Smiling Gecko*, s'étend sur 150 hectares de terres agricoles et offre aux communautés locales un emploi durable à travers l'agriculture, l'artisanat et l'hôtellerie.

Repas de midi libre (non compris).

L'après-midi, une visite guidée du domaine vous permet de découvrir la ferme en activité : rizières biologiques, potager, élevage, boulangerie artisanale et ateliers ; vous disposez d'une occasion unique d'observer de près un projet de développement rural à impact concret.

Le soir venu, vous vous régalez d'un menu de dégustation composé de 7 plats au restaurant gastronomique de l'établissement. Une véritable expérience culinaire vous est proposée.

Formée en Suisse auprès de grands chefs étoilés tels qu'Andreas Caminada et Franck Giovannini, Mariya Un sublime les produits frais de la ferme dans une "Nouvelle Cuisine Khmère" raffinée et contemporaine. Découverte par la fondation Smiling Gecko, elle dirige aujourd'hui le Restaurant UN et le Chef's Table, tout en formant la jeune génération de cuisiniers cambodgiens.

[Farmhouse Resort & Spa](#)



Mardi 30 novembre

B/L/D

[Kampong Chhnang - Siem Reap](#) (320 km / 5h)

Votre collation matinale prise, vous prenez la route en direction de Siem Reap.

En chemin, vous faites halte au village d'Oudong Russey, réputé pour son artisanat traditionnel de la poterie, transmis de génération en génération.

Vous y rencontrez des artisans locaux et y découvrez des techniques ancestrales de fabrication de jarres et d'objets en terre cuite qui font la renommée de la région.

Vous poursuivez votre itinéraire vers la ville de Kampong Chhnang et y embarquez à bord d'un bateau local pour une croisière à la découverte des villages flottants.

Située au bord de la rivière Tonlé Sap, Kampong Chhnang est célèbre pour ses paysages aquatiques uniques, ses maisons sur pilotis et ses villages flottants. Votre excursion vous permet d'observer la vie quotidienne des communautés de pêcheurs, composées de Cambodgiens et de Vietnamiens, vivant au rythme de l'eau. Vous découvrez notamment écoles, marchés et temples flottants, témoins d'un mode de vie fascinant et authentique.

Un pique-nique au bord de l'eau vous régale avant de reprendre la route vers Siem Reap où vous arrivez en début de soirée.

Vous installez au Sala Lodges où vous résiderez pour les quatre nuits à venir. Le repas du soir vous y est servi au lounge.

[Sala Lodges](#)



Mercredi 1^{er} décembre

B/L/D

[Siem Reap - journée culturelle](#)

Si vous le souhaitez, vous vous réveillez à l'aube pour assister au lever du soleil sur le majestueux temple d'Angkor Wat. La visite s'effectue en tuk-tuk avec votre guide francophone. À votre retour :

Petit déjeuner à l'hôtel.



Angkor est l'un des principaux sites archéologiques d'Asie du Sud Est, qui lui vaut d'être classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO depuis 1992. Il est le reflet de la puissance des différents rois qui s'y sont succédé depuis le X^e siècle, en y établissant leur capitale. Une multitude de temples monumentaux ou plus intimes, des structures hydrauliques pharaoniques, des routes et des ponts de l'époque médiévale se répartissent sur près de 400 km².

Vous consacrez la journée à la découverte du fameux complexe archéologique d'Angkor Wat, avec une ethnologue spécialiste du site.

Ethnologue, chercheuse indépendante basée au Cambodge depuis 1993, Fabienne Luco a consacré sa thèse de doctorat d'Anthropologie sociale au rôle de l'espace dans la transmission des normes et valeurs sociales à partir de l'étude de villages autour d'Angkor.

Il s'agit là d'une expérience tout à fait inédite et exclusive, puisqu'elle accompagne rarement des groupes et vous conte l'histoire du site sous un angle bien différent, soit celui des populations qui vivaient près des temples à l'époque de leur construction.

Vous prenez le repas de midi chez l'habitant, à Sra Srang, dans une maison traditionnelle au cœur des temples.

Vous retournez à l'hôtel en début d'après-midi et profitez de temps libre.

Pour ceux qui le souhaitent, une poursuite des visites des temples les plus célèbres est possible en compagnie de votre guide francophone. Vous pouvez ainsi vous imprégner du Bayon avec ses 54 tours aux visages énigmatiques et du temple Ta Prohm enfoui dans les lianes de la jungle.

Au coucher du soleil, un repas du soir enchanteur vous est servi au restaurant Dounta, ouvert au milieu des rizières par le jeune chef Pola.

Ce Cambodgien au parcours international vous parlera probablement avec plaisir non seulement de ses années helvètes, aux fourneaux chez Philippe Chevrier mais également de sa démarche visant à valoriser la créativité et les saveurs de la cuisine végétalienne par l'usage de produits bio-

logiques en partie cueillis dans les forêts environnantes.

La nuit tombée, vous assistez à un spectacle au [Cirque Phare](#).

Au-delà d'un simple cirque, les artistes de Phare mêlent théâtre, musique, danse et arts du cirque contemporain pour donner vie à des récits profondément cambodgiens, qu'ils soient historiques, folkloriques ou ancrés dans la modernité. Ses jeunes artistes étonnent par leur énergie, leur émotion, leur enthousiasme et leur talent, portant leur scène au spectacle culturel moderne le plus prisé de Siem Reap.

[Sala Lodges](#)



Jeudi 2 décembre

B/L/D

Siem Reap - journée à la campagne

Les paysages sont magnifiés par la saison et vous les appréciez aujourd'hui en campagne.

Avec votre guide francophone, vous découvrez tout d'abord la fabrication de nouilles dans un cadre familial puis celle du sucre de palme auprès d'un petit producteur.

Votre repas de midi vous est servi dans un restaurant éphémère au milieu des rizières.

Avant de rentrer à l'hôtel, vous visitez le célèbre temple en grès rose de Banteay Srei tout proche. Datant du X^e siècle, ses décorations se distinguent par leur raffinement unique.

Ce soir, vous savourez un menu découverte aux parfums uniques.

Nominée à plusieurs reprises meilleur restaurant du Cambodge, la [Cuisine Wa Damnak](#) associe une gastronomie de saveurs cambodgiennes authentiques à des techniques culinaires françaises pour créer des mets fidèles à ses racines cambodgiennes, composés d'herbes et de légumes provenant du jardin familial et de poissons et gibier provenant du lac et des forêts environnantes.

[Sala Lodges](#)



Vendredi 3 décembre **B/L/D**
Siem Reap - journée spirituelle

Ce matin, vous pouvez disposer de la matinée à votre guise ou choisir de vous rendre dans une pagode pour y vivre une expérience unique : enracinée dans le quotidien, la bénédiction des moines y ponctue la vie locale au rythme de ses circonstances.

Vous gagnez ensuite les jardins du [Lum Ong](#), qui vous propose un cours de cuisine locale.

Vous en visitez les jardins potagers puis apprenez comment préparer ses légumes et épices avant de vous régaler des mets que vous aurez préparé en compagnie du Chef.

En khmer, Lum Ong désigne le pollen qui fertilise et donne la vie. Il est symbole de croissance et de régénération, mais également une métaphore du parcours de son Chef, un passionné des traditions culinaires cambodgiennes, fervent adepte de la philosophie de la ferme à la table, qui ancre sa démarche dans la saisonnalité et la durabilité.

Vous disposez de l'après-midi à votre guise, pour retourner sur le site d'Angkor découvrir d'autres temples, mieux découvrir Siem Reap, y effectuer vos derniers achats au marché central ou profiter des infrastructures de Sala Lodges.

Vous vous régalez ce soir à votre hôtel d'un menu qui fait l'unanimité auprès de ses hôtes : autour d'un caquelon de bouillon *Tom Yam*, vous dégustez viandes, crustacés, poissons et légumes à choix.

[Sala Lodges](#) ●●●●

Samedi 4 décembre **B/L/D**
Siem Reap - Bangkok

Le petit-déjeuner pris, vous vous rendez à l'aéroport de Siem Reap.

À 09h50, vous vous envolerez (avec le vol TG 589) pour Bangkok. Vous y arrivez à 10h55.

Un bus privé vous conduit à votre hôtel où vous vous installez et prenez un repas de midi léger.

L'après-midi, vous prenez un bateau-taxi pour vous rendre au Palais Royal. Construit par le roi Rama I^{er} en 1782, cet ensemble composé de nombreux bâtiments, salles, pavillons autour de pelouses ouvertes, jardins et cours, est en partie ouvert au public comme un musée. Il abrite notamment le très visité temple du Bouddha d'émeraude.

Si intérêt, vous poursuivez votre découverte de la capitale thaïe aux célèbres Wat Pho et Wat Arun. Vous pouvez également préférer quelque visite individuelle ou simplement profiter de l'hôtel.

Le soir, vous vous rendez à l'hôtel Oriental pour manger en terrasse (Rim Naam) au bord de la rivière Chao Phraya.

[Ariyasom Villa Boutique Hotel](#) ●●●●

Dimanche 5 décembre **B/L**
Bangkok

Le matin, vous vous initiez aux secrets de la cuisine thaïe au fil d'un cours de cuisine dont vous dégustez à midi le résultat.

Vous disposez de l'après-midi librement au gré de vos envies avec support et conseils de votre accompagnateur.

Le repas du soir est laissé à votre appréciation (non compris).

[Ariyasom Villa Boutique Hotel](#) ●●●●

Lundi 6 décembre **B**
Bangkok - Istanbul

Vous disposez de la journée libre en fonction de vos intérêts.

Repas (midi et soir) non compris.

À 19h30, vous quittez votre hôtel en bus privé à destination de l'aéroport.

À 22h40, vous vous envolerez pour Istanbul (vol TK 69) où vous arrivez le lendemain matin à 05h55 heure locale.



Mardi 7 décembre

B

Istanbul - Genève

À 08h30, vous prenez un vol de correspondance à destination de Genève où vous arrivez à 10h00.

Nos services prennent alors fin. Nous espérons que vous rentrez chez vous l'esprit reposé et rempli d'heureux souvenirs.

Si souhaité, vous avez la possibilité de poursuivre votre séjour en Thaïlande avec une extension balnéaire ou terrestre.

Responsable de la destination pendant deux ans pour le premier voyageur suisse d'alors, votre accompagnateur vous conseillera volontiers à cet effet. N'hésitez pas à faire savoir votre intérêt et votre budget à cet effet pour obtenir une offre !

Prix par personne

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

CHF 7'780

Supplément en chambre individuelle

CHF 1'685

Réduction membre/abonné

CHF 300

Supplément tous vols en classe affaire

CHF 2'535

Le prix comprend

- Organisation et frais de visas pour le Vietnam et le Cambodge.
- Les vols internationaux de/à Suisse en classe économique avec 1 bagage enregistré jusqu'à 30 kg (attention : franchise de 20 kg seulement sur le vol de Siem Reap à Bangkok !)
- 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 selon indications du programme (B : breakfast / L : lunch / D : dinner).
- Tous les transports mentionnés en véhicules privés climatisés (sauf navigation).
- Un accompagnant francophone pour tout le voyage (sauf vols long-courrier).
- Un guide local francophone selon mentions au programme.
- Les frais d'entrées pour tous les sites et activités mentionnés.
- Deux bouteilles d'eau par jour et par personne
- Serviettes rafraîchissantes durant les visites.
- L'assistance de notre partenaire en Indochine.
- Contribution à la neutralité carbone sous forme de soutien à la reforestation par l'association [Aquaverde](#) à raison de CHF 100 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.
- De petites donations bienvenues dans certains temples bouddhistes.

Note :

- Programme susceptible de modifications sans préavis en cas de changements d'horaire des entreprises de transport concernées.
- 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 6 mois au-delà de la date de retour.
- Visa nécessaire pour le Vietnam ainsi que le Cambodge.
- 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.

