SASASA en Toscane

Du Samedi 09 au Mercredi 13 Novembre 2024

Concept
SASASA en Toscane

Concept

Nos voyages culinaires ont pour but de vous faire découvrir les **meilleurs produits de la gastronomie Toscane**, de vivre de **belles rencontres humaines** tout en découvrant avec d'autres yeux certaines perles de la culture Toscane.

En étroite collaboration avec **SASASA** et son chef **Thibaut Cousin**, Dolce Vita Experience vous convie à une aventure gastronomique d'exception, dans un coin méconnu de la Toscane, le **Chianti Rufina**.

Durant ces 4 jours, nous vous proposons une véritable parenthèse, ni stress ni précipitation, juste une immersion totale dans la culture toscane, à travers ses délices culinaires et ses rencontres chaleureuses.

Concept
SASASA en Toscane

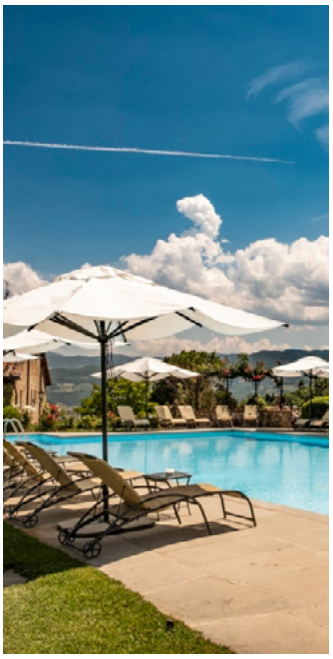
Concept

Avec Thibaut comme chef passionné, vous aurez la chance de vous glisser dans la peau d'un véritable chef toscan lors de deux cours de cuisine inédits.

Nous allons faire de nombreuses rencontres avec des producteurs locaux, une occasion unique de découvrir leurs méthodes séculaires et de partager leur passion, le tout au cœur d'un **paysage pittoresque et enchanteur**.

Réalisé pour SASASA, ce séjour se veut unique.

Hébergement
SASASA en Toscane



Hébergement

Durant notre voyage, nous allons déposer nos valises à la Fattoria Lavacchio. Le couple Faye et Dimitri vous offre une opportunité extraordinaire : de vivre au coeur d'un domaine biologique dans un coin de Toscane qui est encore à découvrir dans les collines autour de Florence (à seulement 25 km).

La Fattoria Lavacchio illustre parfaitement le concept de "l'albergo diffuso", où les chambres sont habilement dispersées au sein de bâtiments historiques restaurés. Cette approche singulière de l'hébergement vous invite à une immersion totale dans la vie locale, tout en offrant le confort moderne pour une expérience véritablement chaleureuse et authentique.

Votre chef Thibaut Cousin
SASASA en Toscane

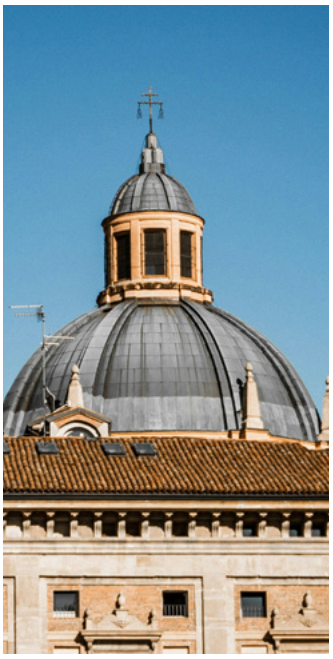
Votre chef Thibaut Cousin

Éclectique, **curieux**, avec une **passion pour les saveurs** et le **respect de l'authentique**.

La découverte de la Toscane et de son terroir, où le respect du produit et du juste assemblage de ceux-ci, lui sert de fil rouge.

Après avoir expérimenté de nombreuses cuisines sans à priori, cela fait plus de 17 ans que Thibaut anime des cours avec pour objectif principal que vous passiez un agréable moment et que vous puissiez facilement reproduire les recettes chez vous.

Transport
SASASA en Toscane



Transport

Le prix inclut* les vols aller- retour avec Brussels Airlines de Bruxelles à Bologne et de Bologne à Bruxelles, et le transfert jusqu'à Lavacchio.

Vol aller Samedi 09/11
09.30 Bruxelles - 10.30 Francfort
12.20 Francfort - 13.40 Bologne

Vol retour Mercredi 13/11
13.40 Bologne - 15.30 Bruxelles
*jusqu'au 30 juin.

Pour ceux qui préfèrent se rendre par leurs propres moyens, nous vous donnons rendez-vous au début du programme à la Fattoria Lavacchio.

Nous déduirons alors le prix des billets d'avion correspondant.

Programme

Jour 1 - Samedi 09/11

Jour 1 - Samedi 09/11

C'est donc en milieu d'après-midi que nous serons accueillis par Faye à la Fattoria Lavacchio. Après une visite de la propriété et une introduction aux appellations et aux cépages des vins toscans, nous dînerons à la propriété.

Programme
Jour 2 - Dimanche 10/11

Jour 2 - Dimanche 10/11

Enfilez-vos bottes après le petit déjeuner, partez à la r**écolte des truffes**. La balade se poursuivra pour aller découvrir l'univers fascinant d'Antonio, un **agriculteur passionné et expert en production de fromage de chèvre et de brebis**. Vous aurez l'opportunité unique d'apprendre les secrets de la fabrication du fromage frais, suivi d'une dégustation des produits artisanaux de sa ferme – une expérience authentique et inoubliable.

Après le déjeuner, nous vous emmènerons **récolter des plantes sauvages comestibles** et cueillir les ingrédients nécessaires dans le potager du domaine, en vue de notre atelier de cuisine.

Après un moment de détente bien mérité, rejoignez le chef Thibaut pour un cours de cuisine raffiné où vous utiliserez les produits frais sélectionnés le matin-même. Ce sera l'occasion parfaite de maîtriser des recettes toscanes traditionnelles, dans un cadre enchanteur de la fattoria.

Programme
Jour 3 - Lundi 11 Nov

Jour 3 - Lundi ll/ll

Florence n'est pas inconnue, mais en novembre, à l'approche des fêtes, nous vous la ferons découvrir sous un autre regard. Nous prendrons le train pour nous rendre au cœur de cette ville emblématique. Notre première destination sera le **marché de Sant'Ambrogio**, où vous profiterez d'une visite guidée gastronomique à travers ce vieux marché couvert, datant de 1873.

Au fil de notre parcours, vous découvrirez certains des **produits phares de Florence**, une véritable immersion dans la tradition culinaire locale. Nous déjeunerons ensuite dans une charmante trattoria, avant de vous accorder un moment de temps libre pour explorer la ville à votre rythme.

En fin de journée, nous reprendrons le train en direction de la fattoria Lavacchio. Après un peu de détente, Thibaut vous invitera à participer à votre **cours de cuisine** durant lequel vous utiliserez les truffes et champignons récoltés la veille. Vous aurez ensuite le plaisir de déguster les délices que vous aurez préparés, sans aucun doute une expérience culinaire raffinée et mémorable.

Programme
Jour 4 - Mardi 12/11

Jour 4 - Mardi 12/11

Novembre évoque la récolte des olives, un moment unique et envoûtant que vous vivrez au rythme de cette journée exceptionnelle. Nous vous initierons à l'installation des filets et à la **récolte manuelle des olives**. Après cette matinée active et gratifiante, c'est avec un plaisir non dissimulé que vous prendrez place à table pour un **délicieux repas**, suivi d'un moment de détente bien mérité.

C'est en vélo électrique que nous rejoindrons ensuite le "Frantoio" pour assister au **pressage des olives** que vous aurez récoltées le matin. Une visite instructive sera suivie d'un cours de dégustation, agrémenté d'un cadeau spécial : votre huile d'olive nouvelle à savourer chez vous.

Enfin, pour clôturer cette journée en beauté, nous vous convions à un atelier où vous pourrez créer votre propre **apéritif à base de vermouth**. Ce sera l'occasion d'échanger sur les expériences vécues durant ces quatre journées inoubliables, autour de la table pour le dîner de clôture.

Programme
Jour 5 - Mercredi 13/11

Jour 5 - Mercredi 13/11

Après un petit déjeuner revigorant, **nous quitterons la Fattoria Lavacchio**, emportant avec nous des souvenirs inoubliables.

Pour ceux qui auront réservé leur vol avec nous, nous prendrons la direction de l'aéroport de Bologne.

Tarifs
(par personne vols inclus) :

Tarifs :

1.735,00€ par personne (chambre double ou partagée)
1.835,00€ par personne (chambre double à usage single)

Réduction vols si vous voyagez par vos propres moyens : **205€** pp

Le prix comprend :

✓ L'hébergement en Agriturismo (niveau 4 étoiles) pour 4 nuitées en chambre double/twin ou double à usage single avec salle de bain privée (formule hôtel, nettoyage journalier des chambres).
✓ Les vols aller-retour avec Brussels Airlines (23kg en soute et 1 bagage à main).
✓ 4 petits-déjeuners.
✓ 4 dîners comprenant entrée, plat et accompagnements, dessert, café, vin et eau.
✓ 4 lunchs
✓ Transfert aéroport de Bologne - lieu de séjour et transfert lieu de séjour – aéroport de Bologne
✓ 2 cours de cuisine donnés par votre chef Thibaut Cousin de chez SaSaSa
✓ Transfert lors des activités
✓ La présence d'un accompagnateur Dolce Vita sur place
✓ Le programme complet repris ci-dessus*

Le prix ne comprend pas :

x Les pourboires et les dépenses d'ordre personnel
x Les taxes de séjour

En cas d'impossibilité de participer au voyage pour cause de force majeure liée au covid-19 ou tout autre cas de force majeure, le voyage sera reporté, vous aurez le choix entre être remboursé ou reporter le voyage.

* Le programme est susceptible d'être modifié par les organisateurs pour un meilleur déroulement du séjour.

DOLCE VITA - MARCO POLO - Asbl à vocation culturelle. Licence cat. A n° 1124
Rue du Fond Cattelain 2 - 1435 Mont-Saint-Guibert – BCE 0766542203