

# Cultures et saveurs de Sicile

Palerme, Erice, Marsala, Agrigente, Ragusa, Syracuse, Taormina

8 jours / 7 nuits

À partir de

2,949\$

Par personne/Occupation double/Forfait terrestre  
Pour un séjour entre le 1 avril et le 31 octobre 2024/4\*

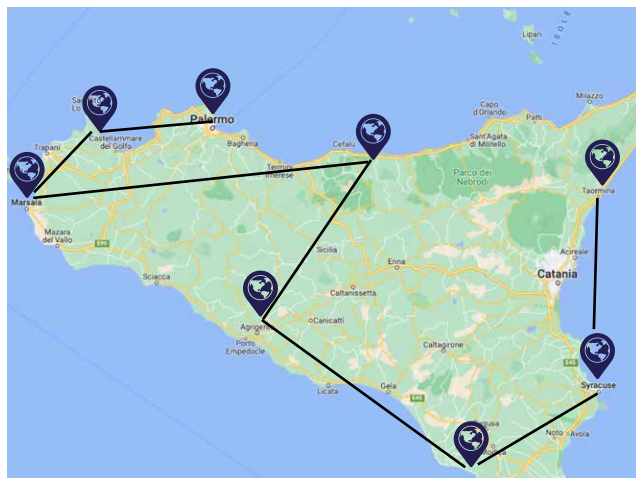
La Sicile, la plus grande île de la Méditerranée, est un creuset de cultures, où les influences grecques et arabes se retrouvent dans l'architecture, dans les ruines anciennes de différentes civilisations et dans la cuisine unique ; une région où la terre crache le feu des anciens volcans et où le soleil réchauffe les eaux émeraude de la Méditerranée. La Sicile n'est pas seulement un lieu où l'on trouve des monuments extraordinaires, des paysages d'une beauté enchanteresse et des villes magnifiques, c'est aussi une terre qui offre une variété incroyable d'excellents crus, de caves et de vignobles anciens, de plats typiques et de plats traditionnels redécouverts dans leur style original. Découvrez à votre rythme, louez une voiture ou voyagez en bus d'un endroit à l'autre.



## Les Sentinelles Slow Food et autres produits recommandés

Vous aurez l'occasion unique de déguster plusieurs produits des Sentinelles Slow Food - aliments traditionnels de haute qualité et boissons en risque d'extinction" - et autres délices locaux provenant de producteurs de qualité recommandés par Slow Food

**La manne**, un produit sucrant naturel à très faible teneur en glucose et en fructose, est obtenue à partir d'une substance résineuse de couleur bleutée provenant de certaines écorces de frênes des montagnes de Madonie. Exposée au soleil, cette substance se solidifie en manne. La technique de collecte est très ancienne et n'a survécu que dans ce petit coin de la Méditerranée. La plus pure est la manne eletta, qui s'écoule en "stalactites" sans toucher l'écorce.



## Cultures et saveurs de Sicile - 8 jours / 7 nuits



### Restaurants typiques du guide Slow Food "Osterie D'Italia"

Dégustez les plats délicieux et authentiques de la cuisine régionale en mangeant dans des restaurants sélectionnés parmi ceux recommandés par Slow Food dans le guide "Osterie d'Italia", de petites "trattorie" qui utilisent encore des produits frais et locaux et des recettes traditionnelles pour leurs plats.

### Vins et autres

Dégustez des vins et/ou des produits typiques locaux dans des caves, des boulangeries, des pâtisseries, des marchés de produits frais, etc.

### Jour 1: Arrivée en Sicile/Palermo

Arrivée à Palermo et enregistrement à l'hôtel. Temps pour s'installer, souper de bienvenue et nuitée. (S)

#### Nuit à Palermo

### Jour 2: Palermo - Montreale - Palermo

Partez pour une visite à pied du centre de Palermo. Dégustez cinq spécialités culinaires locales et une boisson pour les accompagner. Découvrez et apprenez à connaître les sites historiques, notamment l'Opera dei Pupi (théâtre traditionnel de marionnettes), la Piazza Beati Paoli, la cathédrale, les Quattro Canti et la fontaine Pretoria. Promenez-vous dans le marché animé de la rue Capo avec ses viandes locales, ses fruits de mer, ses produits et ses spécialités siciliennes.

### Jour 2: Cont'

Dégustez des sfincione, des panelle, des croccché, des arancine et des cannolo. Rafraîchissez-vous avec une boisson pour terminer votre visite en beauté. L'après-midi, départ pour Monreale. Visite du cloître de Santa Maria La Nuova à Monreale, un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le cloître fait partie du complexe de l'abbaye bénédictine de Santa Maria la Nuova, un magnifique exemple d'architecture byzantine en Sicile.(PD, DL)

#### Nuit à Palermo





### Jour 3: Erice, Marsala, Agrigente

Départ pour Erice, magnifique cité médiévale. Promenade dans les rues de la ville et visite de la Pasticceria Maria Grammatico, une ancienne pâtisserie qui propose des recettes de l'Antico Convento. Goûtez aux délices locaux comme les pâtisseries aux amandes fourrées au citron confit, les Cannoli, le Zibbibo (vin local) et les fameux biscuits "brutti ma buoni" ("laid mais savoureux"). Continuation vers Marsala, ville réputée pour sa production du vin du même nom. Visite d'une cave et dégustation de vins accompagnés de produits locaux. Temps libre pour flâner dans la vieille ville. Continuation vers Agrigente. (PD, DL)

#### Nuit à Agrigente

### Jour 4: Agrigente - Syracuse

Visite guidée de la Vallée des Temples, témoignage de l'ancienne civilisation grecque en Sicile. Dîner dans un restaurant typique. Départ pour Syracuse. Souper dans le centre ville d'Ortigia - des plats traditionnels et des vins locaux dans un restaurant typique de la région. (PD, D)

#### Nuit à Syracuse



### Jour 5: Syracuse - Ragusa - Modica - Syracuse

Départ pour Ragusa afin de visiter la ville construite dans une région qui a été déclarée patrimoine mondial de l'UNESCO en reconnaissance de son architecture baroque de style sicilien. La ville est divisée en deux parties : la vieille ville et la nouvelle ville. Vous vous rendrez à Modica, l'ancienne capitale du comté, qui regorge d'exemples étonnants d'architecture rendant hommage au style baroque sicilien, où vous ferez une visite et une dégustation de l'ancienne pâtisserie, célèbre pour son chocolat, (PD, T)

#### Nuit à Syracuse

### Jour 6: Syracuse - Mount Etna - Taormina

Après le petit-déjeuner, visite de la ville, l'un des centres politiques les plus importants et les plus stratégiques de la Grèce antique, visite du parc archéologique et promenade au cœur de la vieille ville - Ortigia. Départ pour la région de l'Etna, en s'arrêtant en cours de route pour visiter un vignoble où sont produits des vins prestigieux, une véritable découverte en termes de vins de l'Etna. Il y aura une dégustation accompagnée de produits locaux. (PD, DL)

#### Nuit à Taormina

## Cultures et saveurs de Sicile - 8 jours / 7 nuits



### Jour 7: Taormina

Visite guidée à pied pour découvrir Taormine. Visitez le célèbre théâtre antique, le magnifique Palazzo Corvaja, l'Odéon - un petit théâtre romain, l'église Sainte-Catherine, le Vicolo Stretto - la rue la plus étroite de Taormine, le Corso Umberto - la rue principale pleine de charme, et la Piazza IX Aprile - la place principale avec une vue magnifique sur le profil majestueux de l'Etna et la côte de la baie de Giardini Naxos qui s'étend sur la colline jusqu'au théâtre grec. Goûtez la meilleure granita de la ville au Bam Bar (ou équivalent) et appréciez les saveurs rafraîchissantes du citron, de la fraise, du café et de bien d'autres encore, selon la saison. (PD, T)

### Nuit à Taormina

### Jour 8: Départ

Fin de votre séjour. (PD)

Légende des repas : PD=Petit-déjeuner buffet continental, D=Dîner, DL=Dîner léger, S=Souper, T=Dégustation

### Optionnel

Dîner/soupers supplémentaires, Location de voiture, Voiture privée avec chauffeur, Pré/post tour

### Le forfait inclut:

- 7 nuits d'hébergement dans des hôtels de charme 4\* et/ou des résidences historiques
- 7 petits-déjeuners buffets continentaux
- 4 repas basés sur des plats régionaux traditionnels:- 1 souper de bienvenue- 2 dîners légers avec dégustation de vins- 1 souper à "Osterie d'Italia" restaurant typique Slow Food.
- 4 dégustations guidées de vins Slow Food et/ou de produits des Sentinelles de la région de Sicile
- 1 visite guidée privée (3 heures) de Palerme
- 1 visite guidée privée (2 heures) du Parc archéologique de la Vallée des Temples, Agrigento
- 1 visite guidée privée (2 heures) du Parc archéologique, Ortigia
- 1 visite guidée privée (2 heures) de Taormine
- Droits d'entrée au : Chapelle Palatine, Vallée des Temples, Parc Archéologique, Théâtre Grec

### Le forfait n'inclut pas:

- Les vols
- La location de voiture
- Les transferts de l'aéroport
- Taxe hôtelière payable à l'hôtel, 4euro par personne et par nuit
- Les pourboires
- Droits d'entrée aux monuments, musées, etc.
- Repas non inclus, et boissons

### Forfait terrestre 8 jours / 7 nuits, par personne en CAD

2024	Occupation double
1 avril - 31 octobre 2024	2,949 \$
Supplément chambre simple	sur demande

### Hôtels ou similaire:

Palerme: Quintocanto Hotel & Spa\*\*\*\*  
Agrigento: Hotel Della Valle\*\*\*\*  
Syracuse: Grande Albergo Alfeo \*\*\*\*  
Taormina: Grand Hotel Excelsior \*\*\*\*

Les tarifs ont été publiés au moment de l'impression et peuvent changer à tout moment en raison des taux de change, de nouvelles promotions ou de surcharges de carburant. Les prix annoncés sur notre site sont valides si vous achetez des services pendant une même session. Si vous vous déconnectez de notre site, les prix pourraient être différents à votre prochaine session.

Titulaire d'un permis du Québec #703430