



Escapade culinaire en Toscane

4 jours / 3 nuits

Profitez d'une escapade Toscane pour découvrir les spécialités culinaires de la région. Dégustation de vin, d'huile d'olive et cours de cuisine dans un agriturismo, un régal dans tous les sens du terme !

VOTRE PROGRAMME

Jour 1 - Premiers délices

Départ du port de Bastia à 08h30, arrivée à Livourne à 12h45 et accueil par votre guide italien francophone. Transfert à Lucca et installation dans votre hôtel 3*, au cœur de la cité fortifiée. Votre guide vous donnera un premier aperçu de cette ville si riche en histoire. Vous découvrirez ses impressionnants remparts qui font le tour complet de la ville. A pied où à vélo ! Pour vous remettre de vos émotions vous pourrez déguster une glace dans une « gelateria », dont les Italiens ont le secret ! Le dîner du soir est prévu dans une pizzeria traditionnelle connue dans toute la région.

Jour 2 - La main à la pâte

Aujourd'hui à vos tabliers, prêts...cuisinez ! Après un court transfert dans la matinée vous rejoindrez la campagne Toscane et un agriturismo réputé. Sur place un chef vous fera mettre la main à la pâte pour préparer de fantastiques pâtes fraîches et autres foccacia. Un cours de cuisine dont vous vous souviendrez ! Au déjeuner vous aurez le plaisir de déguster vos préparations. Ce repas réalisé par vos soins et servi dans les collines du lucchesi, accompagné d'un petit verre de vin...le paradis est tout près ! En début d'après midi retour à Lucca où vous pourrez vous détendre en parcourant les ruelles de la ville piétonne. En début de soirée vous pourrez assister à un concert de musique Lyrique dédié à Puccini, enfant de la ville.

Dîner du soir dans un restaurant traditionnel.

Jour 3 - Saveurs locales

Après le petit déjeuner, votre guide vous fera découvrir Lucca et ses trésors cachés. Cette ville Toscane est très appréciée des Italiens qui viennent souvent y passer le week end. Que cela soit de la Tour Guinigi surplombant les toits de la ville ou de la Place de l'Amphithéâtre, les points de vue sont d'une grande beauté. Votre guide vous fera découvrir les spécialités locales à l'occasion d'un déjeuner libre. Dans l'après-midi une dégustation de vins et d'huiles d'olive locaux sera réalisée par un sommelier de Lucca. Vous pourrez ensuite sillonner la ville qui est entièrement piétonne et découvrir ses petites boutiques alimentaires qui ont conservé tout leur charme d'antan. Le dîner du soir est prévu dans un restaurant typique qui propose de la cuisine Toscane traditionnelle.

Jour 4 - Fin de séjour

Matinée et déjeuner libre avant un transfert à Livourne pour le ferry qui partira à 14h15. Arrivée à Bastia à 18h30. Fin de séjour.

Nous vous rappelons qu'à tout moment nous pouvons être amenés à modifier des étapes de votre séjour en raisons d'événements indépendants de notre volonté. Nous dépendons notamment des événements climatiques et naturels.



Informations contractuelles

TARIFS

À partir de 480 euros par personne.

OPTIONS

LE PRIX COMPREND

Le transport en ferry Bastia - Livourne AR. 3 nuits en base 1/2 double en hôtel 3* (normes locales). 3 petits déjeuners, 3 dîners, 1 déjeuner, un cours de cuisine dispensé par un chef local, une dégustation de vin et d'huile d'olive, l'accompagnement pendant les visites par un membre de l'équipe Corse Active. Les transferts AR depuis Livourne et jusqu'à Lucca.

LE PRIX NE COMPREND PAS

Les assurances complémentaires, les repas non mentionnés ci dessus, les boissons aux repas, les dépenses et visites personnelles.

HÉBERGEMENT

En hôtel 3* (normes locales) situé au cœur de la cité.

TAILLE DU GROUPE

A partir de 8 personnes

DÉPART

Bastia

DISPERSION

Bastia