



Jour 1 : (B/L/D)

Soir : Vol de nuit pour le Laos au départ de Paris.

Repas et nuit à bord.

Jour 2 : (B/L/D)

Matin : Accueil par votre guide francophone puis rapide tour d'orientation de ville avant votre transfert vers votre hôtel pour le check in.

Déjeuner dans un restaurant d'application qui forme les enfants des rues aux métiers de la cuisine.

Après-midi : Visite d'un centre dédié à la réhabilitation des victimes des mines qui mettra en évidence les conséquences des conflits récents qui ont secoué le Laos dans les années 70 et qui, encore à l'heure actuelle font des dégâts.

En fin de journée, il sera agréable de flâner dans le parc Chao Anouvong, où une nouvelle promenade vient d'être développée pour le plus grand bonheur des riverains et des visiteurs.

Vers le Vat Chan, se tient également le marché de nuit de Vientiane, lieu de rencontre avec les locaux qui y font leur shopping et où vous trouverez vos premiers souvenirs !

Diner à l'hôtel au restaurant Musso.

Nuit à Vientiane.

Jour 3 : (B/L/D)

Matin : Petit-déjeuner à l'hôtel.

Matinée de découverte de la ville.

Vous débuterez par les deux célèbres temples de la capitale: Ho Prakeo & le Vat Sisaket où les amateurs de photographies apprécieront les différentes perspectives de Bouddha en enfilade puis vous rejoindrez le Patuxay, l'Arc de Triomphe de Vientiane. La vue



depuis son sommet donne une idée de l'étendue de la capitale laotienne, et du relief plat de la vallée du Mékong. En fin de matinée, vous visiterez That Luang, le stupa symbole de la ville. Il figure d'ailleurs sur tous les billets de banque laotiens (si, si, vérifiez !) et les sceaux officiels.



Déjeuner au restaurant autour d'un repas laotien.

Après-midi : Visite d'une société sino-laotienne spécialisée en productions animales dans la région de Vientiane notamment volaille, porcs, pisciculture et depuis très récemment (février 2016) dans l'élevage bovin (274 têtes, principalement un croisement de race Brahmane et Charolais). Visite sur un site d'élevage porcins et leur ferme piscicole (essentiellement tilapia) afin de mieux appréhender ce milieu au Laos. Sur place, nous verrons aussi une partie de leurs usines comme leurs abattoirs. Puis retour à Vientiane.



Diner sur les bords du Mékong. Selon disponibilité, pendant le diner, intervention d'un expert en élevage d'insectes (criquets, sauterelles). Au Laos, les Laotiens mangent des insectes qui leur fournissent en particulier des protéines, d'autre part, un marché potentiel existe sur ce segment.

Nuit à Vientiane

Jour 4 : (B/L/D)

Matin : Petit-déjeuner matinal à l'hôtel.

Visite du Marché "bio" de Vientiane au parc Settha (uniquement le mercredi ou samedi, sinon, nous visiterons un marché classique).

Puis visite à une quarantaine de kilomètres vers le sud de Vientiane d'une élevage bovin avec production de maïs pour l'alimentation.

Puis retour vers Vientiane (10km) pour nous rendre au musée du café avec dégustation de café au pavillon Sinouk Coffee.

Déjeuner sur place.

Après-midi : visite d'environ 2 heures du musée. Le café fait parti de la culture laotienne et de son héritage culinaire. Introduit en 1920 par les Français, le café lao a pris son essor et connu son développement à partir de la fin des années 50. Désormais reconnu sur le marché mondial, avec une production d'Arabica et de Robusta, il est appelé le « Champagne » du café. Cette découverte vous permettra de mieux saisir les intrants et



aboutissants de ce secteur agricole et par la même occasion de prendre part à une dégustation avec des baristas.



Diner en ville dans un restaurant français.

Pendant le diner, intervention d'un expert pour parler de l'élevage de mouches avec un but alimentaire pour le milieu animal, en pisciculture.

Nuit à Vientiane.

Jour 5 : (B/L/D)

Matin : Petit-déjeuner à l'hôtel.

Aujourd'hui, nous quittons Vientiane pour nous diriger vers le Nord en passant par la route 10 qui passe à travers de beaux paysages.



Arrêt à Nabong, à la faculté d'agriculture, au pôle d'élevage animal. Un chercheur et/ou un membre de son équipe seront heureux de vous présenter l'angle académique de l'université en visitant leur site d'expérimentation et de pratique pour les étudiants. Un excellent moyen aussi d'échanger avec ces jeunes et de discuter des méthodes d'élevage au Laos et des différences avec la France.

La découverte suivante se fera à Ban Khoksaat, le long de la nouvelle route des 450 ans. Ce village abrite une immense mine de sel ou vous aurez l'occasion de découvrir 2 aspects de son exploitation : soit sous le principe des marais salants avec des étangs exposés au soleil et qui fonctionnent avec l'évaporation naturelle ; soit des bassines posées sur des feux qui portent l'eau à ébullition et permettent ainsi de récupérer le sel. Puis direction Tha Ngon. En cours de route, pause au marché de Dong Mak Kai... qui est prêt pour une dégustation d'insectes fris ?? Ce marché, aux portes de Vientiane est réputé pour ses produits de la campagne environnante mais aussi pour ses insectes.





Une fois à Tha Ngon arrêt pour un déjeuner sur des bateaux dérivants silencieusement au fil de l'eau, comme les locaux adorent le faire en famille et entre amis, surtout le weekend. La nourriture est préparée sur les berges puis embarquée sur le bateau qui remontera le courant à moteur.

Après-midi : Puis poursuite de notre route vers Tha Heua, un petit village de pêcheurs sur les bords du Lac d'Ang Ngeum qui fut érigé en 1971 pour pouvoir créer un barrage et fournir de l'électricité à la ville de Vientiane.

Un rapide arrêt dans le village vous permettra de vous rendre compte de l'importance du « poisson » dans ce village et de discuter avec les pêcheurs concernant leurs produits, leurs modes de conservation, leurs techniques de pêche, etc.

Diner et nuit à votre hôtel à Tha Heua.

Jour 6 : (B/L/D)

Matin : Petit-déjeuner à l'hôtel.

Direction Fruit Friends, une initiative sociale à Vang Vieng (25km), spécialisée dans l'agriculture et l'éducation. L'association propose des projets variées : construction d'école, agriculture organique, cours de langue ou entre autre fabriquer des produits issus de fruits cultivés sur place.

Puis, vous vous rendrez à la ferme organique de Phou Dindaeng à 3km au nord de Vang Vieng. Cette ferme vise à promouvoir une agriculture responsable, biologique ainsi qu'à perpétuer diverses techniques traditionnelles maraichères ainsi que d'élevage caprin afin de produire des fromages.

Déjeuner à la ferme organique.



Après-midi : visite de la région de Vang Vieng réputée pour ses reliefs karstiques. Cette découverte vous conduira vers les grottes de Phou Kham à 10km de la ville (possibilité de se baigner dans le « blue lagoon » au pied des grottes).

Diner à l'hôtel.

Jour 7 : (B/L/D)

Matin : Petit-déjeuner à l'hôtel avant de reprendre la route vers Luang Prabang. La route est un peu longue (environ 7 heures), mais sera ponctuée de plusieurs arrêts et surtout de magnifiques paysages karstiques.

Une fois à Kasi, nous ferons une petite pause pour y voir les vergers d'agrumes (orange, citron, pomelo) que nous retrouvons sur les marchés de Vientiane.

Déjeuner à Phou Piengfa, à quelques kilomètres de Phou Khoun dans un restaurant qui offre une vue panoramique de 360 degrés à couper le souffle.



Après-midi : Arrêt à Phoukhoun où une plantation de fraises est en train de voir le jour. Il s'agit d'une nouveauté au Laos.

Un stop à Kiu Kacham, permettra de découvrir un petit marché « bio » de campagne géré par l'ethnie Hmong.

Une fois à Luang Prabang, installation à votre hôtel.

Diner sur la rue principale de Luang Prabang, dans un coin calme de la ville, au Mango Tree vous permettra de déguster des plats laotiens avec toute la saveur qui sait les caractériser et mettre en valeurs les produits du pays.

Nuit à Luang Prabang.

Jour 8 : (B/L/D)

Matin : Petit-déjeuner à l'hôtel

Visite des principaux monuments de la ville de Luang Prabang, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1995 : Palais Royal devenu le Musée National, le Vat Mai, le Vat Xieng Mouane et la Maison du Patrimoine qui permettra de mieux saisir les politiques de protection, mise en valeur et préservation de la ville de Luang Prabang. Le Vat Xieng Mouane sera une occasion unique aussi de découvrir un centre de formation à certains métiers manuels rattachés à l'art bouddhiste.



Déjeuner en ville, au cœur de la péninsule, sur la rue principale tout en étant dans un quartier calme, dans une ancienne maison rénovée dans un style contemporain, au Luang Prabang Kitchen qui offre une cuisine fraîche et authentique. Possibilité de se restaurer en terrasse.

Après-midi : Visite du Vat Xieng Thong qui est le temple le plus connu de la ville avec sa toiture en 3 niveaux « écrasés » typique du style du nord Laos, contrairement au style de Vientiane plus élancé.

Vous embarquerez ensuite sur un bateau en direction des grottes de Pak Ou. Visite des grottes de Pak Ou qui abritent des centaines de statuette de Bouddhas et qui est un lieu important de pèlerinage pour les Laotiens, notamment au moment du Nouvel An à la mi-avril.



Au retour vers Luang Prabang, arrêt au village de Ban Xang Hai, réputé pour sa production d'alcool de riz. A ne pas mettre dans toutes les mains, car le degré d'alcool varie entre 25 et 45 degrés !

En fin d'après-midi, direction en tuk tuk vers le sommet du Mont Phou Sy pour profiter d'une vue unique panoramique sur Luang Prabang et sa région au moment du coucher du soleil. La vue se mérite ! Chacun à son rythme, car 328 marches vous attendent.

Puis temps libre au très célèbre marché de nuit de Luang Prabang qui prend place dans certaines rues de la ville chaque soir et qui reste le meilleur endroit pour effectuer ses achats de souvenirs et cadeaux.

Diner comme les locaux autour d'un « syndat », barbecue lao où l'on fait griller de la viande émincée sur un dôme métallique tout en faisant bouillir en parallèle une soupe dans laquelle vous rajoutez vos ingrédients à votre guise (légumes, vermicelles, herbes, épices, etc..).

Pendant le diner, un vétérinaire viendra nous parler de son travail au Laos, de ses rapports avec les éleveurs de la région, des problèmes les plus courants au Laos, tout comme les épidémies et maladies rencontrées dans le milieu animal lao.

Nuit à Luang Prabang.

Jour 9 : (B/L/D)

Matin très tôt : Si vous le souhaitez, réveil matinal (vers 5h30) et transfert en Tuk-Tuk pour prendre part à l'offrande aux bonzes, rituel ancestral pendant lequel les moines déambulent des pagodes et recueillent dans leur bol l'aumône que leur présentent les fidèles. Puis visite du « marché frais » de plein air dans les ruelles autour de l'ancien Palais Royal avant de retourner à l'hôtel pour le petit-déjeuner. Vous y repérez sûrement des raretés peu ragoutantes comme des ragondins, des chauves-souris, des œufs de fourmi, et plein d'autres curiosités.





Puis, nous poursuivrons notre petite marche de l'autre cote de la péninsule afin de remonter tranquillement le cours de la rivière Nam Khan pour y observer les jardins saisonniers qui y prennent place dès que le niveau des cours d'eau baisse.

Petit-déjeuner français au Café Vat Séne, dans un quartier calme de la ville.

Curieux d'en apprendre plus sur les treize étapes du cycle du riz ? Visite d'une ferme communautaire à deux pas de Luang Prabang pour appréhender le développement agricole local autour d'une rizière et d'un jardin organique.



Déjeuner à la ferme.

Après-midi : temps de relaxation aux chutes de Kuang Si à une trentaine de kilomètres de la ville : ces chutes sont un lieu idéal pour se baigner dans ses bassins aux eaux turquoise.

Sur place, vous pourrez visiter l'exposition permanente qui explique les différentes actions mises en œuvre pour protéger les derniers Ours Noirs d'Asie.

Retour avec possibilité en cours de route de nous arrêter dans des jardins afin de discuter avec des maraichers « certifiés » bio par le label « LOAA ».

Un baci sera organisé avant le diner. Le baci est un fait socio-culturel très important dans la culture lao. Ce rituel cherche à protéger et porter chance aux voyageurs, nouveaux venus, couples et à faire fuir les mauvais esprits.

Dîner dans l'une des meilleures tables laotiennes du pays avec ses produits frais et organiques qui retransmettent au travers des plats des traditions culinaires laotiennes parfois ancestrales.

Nuit à Luang Prabang.



Jour 10 : (B/L/D)

Matin : Petit déjeuner à l'hôtel.

Puis notre journée nous mènera à l'extérieur de Luang Prabang sur les berges de la rivière Nam Khan.

Visite du camp des éléphants, un acteur majeur dans la région pour la préservation des éléphants. Mais aussi un acteur majeur pour les enfants et même pour les grands. Une occasion unique de rencontrer cet animal symbole, de comprendre son implication dans le Laos actuel et surtout d'effectuer une promenade d'environ 3 km sur son dos. Déjeuner sous forme de buffet à l'Elephant Camp.



Après-midi : Puis temps libre jusqu'à votre transfert vers l'aéroport de Luang Prabang à 16h30/17h pour votre vol vers Hanoi.

Enregistrement pour vol retour vers Paris. Vol de nuit avec dîner à bord.

Jour 11 : (B/L/D)

Matin : Matin : Petit-déjeuner à bord et arrivée à Paris dans la matinée.

---- Fin de nos services ----

Informations complémentaires :

Les horaires pendant le séjour et l'ordre des visites sont donnés à titre indicatifs et peuvent être sujets à modifications pour permettre de passer plus ou moins de temps sur chaque sites visités. Le programme définitif ne sera arrêté qu'à la signature du contrat de vente. Certaines visites sont valables sous réserve de disponibilités au moment de la réservation effective du séjour. Photos non contractuelles.

Les lettres entre parenthèses correspondent aux repas inclus dans votre forfait voyage :

B = Petit-déjeuner / L = Déjeuner / D = Dîner

