

# La Récolte du safran & Tour Culinaire

# SAFINTER, S.A.



Safinter S.A. vous propose l'une des expériences les plus merveilleuses du monde, en collaboration avec une entreprise prestigieuse spécialisée dans les tours gastronomiques. Durant un week-end, en plein cœur de La Manche, nous vous invitons à participer à une expérience culinaire unique. Vous pouvez participer à la récolte du safran, l'épice la plus coûteuse et la plus appréciée du monde, dans les champs de safran appartenant à Safinter S.A. Vous découvrirez le célèbre safran de La Manche, sur la terre produisant la plus haute qualité. Cette expérience unique sera complétée par des dégustations qui incluent le safran comme ingrédient.

Nous avons organisé un week-end très spécial, centré sur ce mets culinaire. Vous pourrez visiter les champs durant la récolte, qui a lieu principalement sur une période de deux semaines au mois d'octobre. Vous verrez les « roseras » qui récoltent les fleurs du safran, et vous vous associerez à cette tâche, guidé par des experts de Safinter S.A. Vous pourrez ensuite participer au processus d'« épluchage » des fleurs du safran (séparation des stigmates), à la torréfaction et au processus de séchage, avec l'utilisation de méthodes traditionnelles. En fait, vous pourrez conditionner votre propre safran, pour l'emporter chez vous et le savourer. En résumé, un week-end unique, mettant en relief cette épice presque magique, ajouté à une expérience culinaire exclusive pour savourer la gastronomie espagnole.

## **. Itinéraire**

### **- Premier jour:**

Départ de Madrid à Albacete (Castille-La Manche) en microbus de luxe. Arrêt à Alarcón pour une pause café. Arrivée à Albacete et check in à l'hôtel. Repas dans un restaurant exclusif: Menu spécial de dégustation, avec le safran comme protagoniste, incluant une description détaillée des utilisations et applications culinaires du safran. Après-midi et soirée libres après le repas. Nuitée à Albacete.

### **- Deuxième jour:**

Excursion le matin dans les champs de safran de Safinter S.A. Participation à la récolte avec les « roseras », et au processus d'épluchage et de torréfaction, le tout guidé par des experts de Safinter S.A. Déjeuner au restaurant (Fonda) au prestige reconnu, sur la base des spécialités locales, dans la zone productrice. Après le déjeuner, nous poursuivrons notre route jusqu'à Belmonte (Cuenca) où le Check-in sera réalisé à l'hôtel. Après-midi libre pour visiter Belmonte (château et remparts). Le soir, transfert à Pedroñeras pour dîner dans le Restaurant le plus prestigieux de la Manche. Après le dîner, retour à l'hôtel à Belmonte.

### **- Troisième jour:**

Check out après le petit déjeuner. Visites sur la route de Don Quichotte: El Toboso, Campo de Criptana, Consuegra, ... Repas dans la zone. Retour à Madrid, fin du voyage.

## **. Prix et dates**

**-Prix par personne: 1,035 EUR\***

### **Le programme inclut:**

2 nuits d'hébergement avec petit déjeuner en chambre double.  
Transferts à destination et guide bilingue espagnol-anglais.  
3 repas et un dîner.  
Excursion dans les champs de Safinter S.A. pour récolter les fleurs en compagnie d'experts et participer à tout le processus.  
Taxes locales et pot de safran Safinter  
Dates du tour 2008: 17 à 19 et 24 à 26 octobre.



(\*Ce prix est appliqué à un groupe minimum de 12 personnes et maximum de 18. Si le nombre minimum n'est pas atteint, un supplément sera demandé pour garantir le départ. Vous en serez averti 45 jours à l'avance. Supplément par personne: €45.

**Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter:**

**Safinter S.A., Teodoro Roviralta, 21-23 08022 Barcelona - ESPAGNE Tel. +34 932 120 422 Fax +34 932 120 354 [info@safinter.com](mailto:info@safinter.com)**