

Escapade gourmande en Toscane, 5-8 octobre 2023



La chef Tamara Hussian vous invite à Podere Trafonti à la découverte d'une cuisine et de vins produits dans l'amour pour le vivant.

Bienvenues et bienvenus à notre table !

[Tamara Hussian](#) est née à Annecy et a grandi entourée de campagne et de montagne. Ces paysages ont ancré en elle le respect du vivant. D'origine Arménienne, la cueillette sauvage, la cuisine proche du terroir et l'hospitalité constituent son héritage culturel. Au cours de sa formation, notamment au « Clos des sens » (trois étoiles Michelin), elle s'est passionnée pour les rencontres avec les artisans, vignerons et producteurs. Dans sa cuisine règnent les produits rigoureusement sélectionnés, cultivés et produits avec soin. Au cours de son parcours de chef, Tamara a donné des cours de cuisine en Iran, créé des cartes de menu dans des restaurants en Arménie, et animé des ateliers de cuisine en pleine nature au Japon.

A [Podere Trafonti](#), nous chérissons la cohabitation harmonieuse de la terre, des plantes, des animaux et des humains. Nous cultivons notre oliveraie et notre potager de manière biologique et régénérative, et prenons grand soin de nos animaux, qu'ils soient domestiques ou sauvages. Nous jouissons de l'abondance et de l'excellence que la nature et les producteurs de notre région nous fournissent en toutes saisons et, par-dessus tout, nous prenons plaisir à partager la beauté et la générosité de cette terre et de ses produits avec nos hôtes.

Ensemble, nous vous invitons à profiter de la *dolce vita* toscane tout en explorant les saveurs délicieuses et authentiques de son terroir, et en acquérant quelques-uns des secrets de sa gastronomie.

Le programme

(modifiable selon météo ou autres facteurs)

15H00-16H00 – Arrivée, check-in et goûter d'accueil

Judi, 5 octobre 2023

17H30 – Dégustation de vins locaux bio et biodynamiques

19H00 – Tamara cuisine pour vous (et avec vous, si vous le souhaitez)

Dîner végétarien de saison, avec produits du terroir, accompagné de vins toscans.

Vendredi, 6 octobre 2023

8H15-9H15 – Yoga à jeun (facultatif)

9H30-10H30 – Petit déjeuner

11H00-13H00 – A la découverte des farines artisanales.

Comment faire la pâte au levain pour le pain, la pizza ou la foccacia et préparer la pâte à quiche parfaite.

12H30-14H00 – Déjeuner

14H00-16H00 – Temps libre

16H00 – Dégustation de fromages, huiles d'olive et miels

17H00 – Cours de cuisine avec huile d'olive, fromage et miel

19H30 – Dîner accompagné de vins de la région

Samedi, 7 octobre 2023

6H30-8H00 – rallumage four à pain, cuisson pain (participation facultative)

8H15-9H00 – Petit déjeuner

9H15-11H45 – Cueillette de plantes comestibles sauvages

12H00 – Cours de cuisine et déjeuner aux plantes sauvages

16H00-18H00 – Bain dans les eaux thermales de Bagno Vignoni

20H00 – Dîner festif préparé par l'équipe de Trafonti, accompagné de vins de la région

Dimanche, 8 octobre 2023

8H15-9H15 – Yoga à jeun (facultatif)

9H30-11H00 – Brunch

Check-out et départ

L'hébergement



Le domaine de Podere Trafonti gît entre les villes historiques de Montepulciano et Pienza. L'ancienne ferme a été rénové avec créativité et goût par des architectes et maîtres d'œuvres italiens, et accueille ses hôtes dans un environnement chic et confortable. Votre hôtesse, Antonella Notari Vischer, a déménagé en Italie en 2017 après une carrière internationale dans l'aide humanitaire et le développement social, réalisant sa passion pour la culture durable, la vie saine et l'hospitalité.

Coûts et conditions

EUR 1130 par personne. Les tarifs comprennent trois nuits en chambre double partagée (deux lit simples ou un lit double), avec salle de bain en-suite, tous les repas du dîner du jeudi soir au brunch du dimanche matin, toutes les activités et visites organisées, et la TVA. Les vins pour les dégustations et en accompagnement aux repas sont inclus. D'autres boissons alcoolisées sont disponibles mais non incluses dans le prix (p.ex. bière fraîche).

Les frais de voyage vers et depuis Trafonti ne sont pas inclus.

De plus, une taxe de séjour de € 1 par jour et par personne sera facturée séparément sur place.

Les activités facultatives ou hors programme sont à charge des participant.e.s.

Les cours de yoga ont lieu avec un minimum de 4 participant.e.s et coûtent EUR 160 / cours de 90 min.

Votre réservation sera validée à réception du formulaire d'inscription signé (voir formulaire d'inscription ci-joint). Le paiement complet du séjour sera effectué sur place moyennant une carte bancaire ou de crédit (sauf AMEX).

En cas d'annulation, les frais sont de : EUR 100 à compter de l'inscription. 50% du prix du séjour jusqu'au 30 septembre 2023 et 100% du prix du cours dès le 1 octobre 2023 (à moins que vous ne proposiez des remplacements pouvant reprendre votre réservation).

En cas d'annulation de part de Trafonti ou de Tamara Hussian, vous serez exonéré de tout versement. Trafonti et Tamara Hussian ne pourrons en aucun cas rembourser les frais de transport et de logistique que vous aurez encourus. Nous vous recommandons vivement de souscrire une assurance d'annulation de voyage et de rapatriement.

Voyage

En **avion** jusqu'à Pérouse ou Florence ou Rome et de là en voiture de location jusqu'à Podere Trafonti.

En **train** jusqu'à Florence ou Chiusi-Chianciano Terme. En voiture de location jusqu'à Podere Trafonti.

En **voiture** : voir [Google Maps](#) (recherche : Podere Trafonti près de Montefollonico)

Pour plus de liberté, nous vous conseillons de voyager en voiture ou d'en louer une en Italie. Antonella se fera un plaisir de vous assister pour l'organisation de votre voyage, n'hésitez pas à la contacter via email welcome@poderetrafonti.com ou Whatsapp +39 392 763 7478.

Prolonger votre séjour

Si vous souhaitez arriver quelques jours plus tôt ou partir quelques jours plus tard, n'hésitez pas à vous renseigner sur la disponibilité des chambres à Podere Trafonti ou dans les environs. Antonella sera heureuse de vous conseiller.

Santé et sécurité

L'équipe de Podere Trafonti s'engage à respecter toutes les mesures sanitaires qui seront en vigueur au moment du séjour et en particulier d'assurer la propreté des chambres, salles de bain et espaces partagés. Les participant.e.s s'engagent à respecter les consignes en vigueur et prescrites par les autorités au moment du séjour, et les mesures visant à préserver la santé des autres convives et du personnel de Trafonti.

Si les mesures prescrites par les autorités suisse ou italiennes en octobre 2023 ne permettent pas d'effectuer un séjour agréable et en adéquation avec le programme présenté ci-dessus, Trafonti et Tamara Hussian se verront dans la nécessité de reporter le séjour. Cependant, aucun frais de transport et de logistique encourus par les participants ne sera remboursé. Nous vous recommandons vivement de souscrire une assurance d'annulation de voyage et de rapatriement.

Contact au Podere Trafonti

Antonella Notari Vischer

Podere Trafonti

Strada Provinciale 15, Montefollonico

IT-53049 Torrita di Siena (SI) – Toscana

Cell. IT + Whatsapp : +39 39 2763 7478

welcome@poderetrafonti.com

www.poderetrafonti.com

FORMULAIRE D'INSCRIPTION – ESCAPADE GOURMANDE EN TOSCANE, 5-8 OCTOBRE 2023

Prénom(s) et nom(s) de famille

Lieu(x) et date(s) de naissance

Adresse(s) de résidence principale

Tél. mob. et Whatsapp pour chaque personne inscrite

Courriel(s)

Contact(s) d'urgence (Nom(s) et tél. mob.)

Restrictions alimentaires et allergies de chaque personne inscrite

Je soussigné.e souhaite/nous soussigné.e.s souhaitons réserver

_____ Lit(s) en chambre double partagée avec salle de bain partagée au prix de **EUR 1130 par personne** (voir fiche d'information pour plus de détails sur les coûts et conditions). Je m'engage/nous nous engageons à effectuer le paiement intégral au plus tard sur place, du séjour. J'accepte/nous acceptons de payer 50% des frais si j'annule/nous annulons avant le 30 septembre 2023 et 100% des frais de retraite si j'annule/nous annulons après le 1 octobre 2023.

Je déclare/nous déclarons voyager sous mon/notre entière responsabilité. Antonella Notari Vischer, l'hôte, et la chef Tamara Hussian sont dégagées de toutes responsabilités en cas d'incidents liés aux activités et aux déplacements liés au séjour. De plus, je déclare/nous déclarons me conformer/nous conformer pleinement aux règles de comportement applicables au moment de la retraite concernant les mesures de santé, d'hygiène et de sécurité.

Confidentialité et protection des données personnelles : À Podere Trafonti, nous collectons des données personnelles de base vous concernant lorsque vous effectuez une réservation et lorsque vous séjournez chez nous. Nous utilisons vos informations personnelles en interne et les partageons avec d'autres personnes ou organisations qui ont besoin de les connaître dans le cadre de nos activités. De plus, nous sommes légalement tenus de transmettre vos données personnelles aux autorités provinciales. Nous ne divulguons ni ne vendons vos informations personnelles à des tiers à des fins de marketing.

Je soussigné/nous soussigné.e.s, conformément aux informations ci-dessus sur le traitement de mes/nos données personnelles, autorise/autorisons l'établissement d'hébergement à communiquer mes/nos données personnelles aux autorités provinciales chargées de l'application des lois et des impôts et aux tiers qui en ont besoin pour fournir les services requis. J'autorise/nous autorisons en outre l'établissement d'hébergement à stocker et gérer mes/nos données personnelles afin d'accélérer les procédures opérationnelles, administratives et de contrôle qualité.

J'accepte en outre de recevoir des newsletters occasionnelles sur les activités de Podere Trafonti par e-mail.

OUI

NON

Lieu et date

Signature(s)

Veillez retourner la fiche remplie et signée à welcome@poderetrafonti.com . Votre réservation sera confirmée à réception du formulaire d'inscription signé.

Le paiement du séjour pourra s'effectuer sur place avec une carte bancaire.

Si vous préférez faire un virement bancaire, voici les coordonnées à utiliser avec l'indication « Escapade gourmande ». Veuillez prendre les frais de virement à votre charge svp.

Società agricola Podere Trafonti srl

Banca TEMA

IBAN : IT56F0885125604000000401423

BIC : ICRAITRRNNO

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions. Nous nous réjouissons de vous accueillir en Toscane !