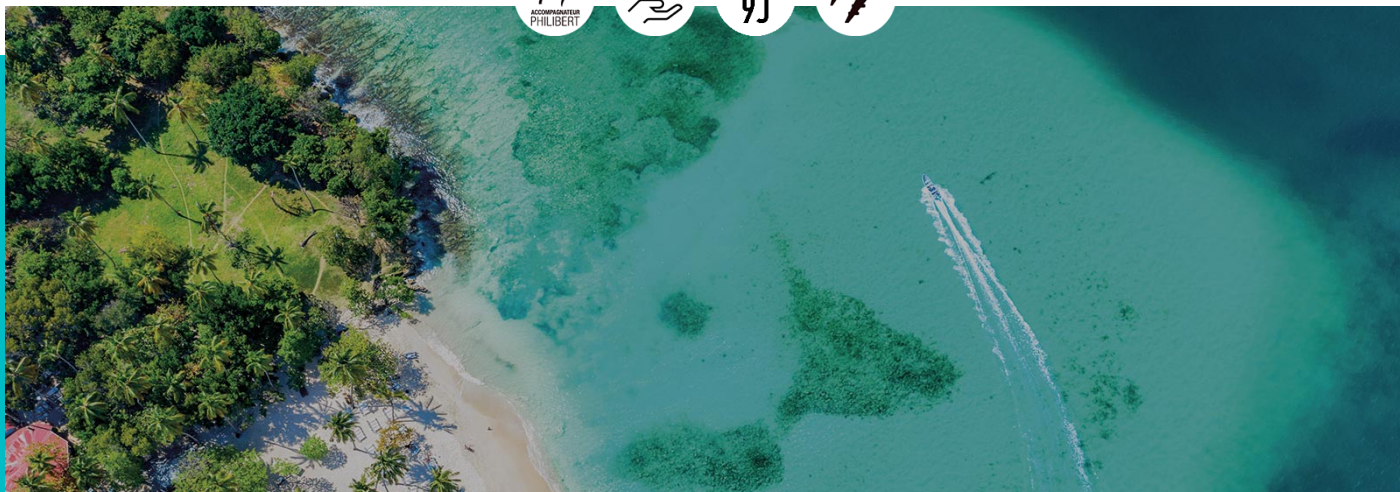


La République Dominicaine, île aux saveurs du Nouveau Monde

circuit
9J

En bref

Partez découvrir à un rythme doux la République Dominicaine, ses paysages exceptionnels, ses saveurs exotiques et ses plages de sables blancs. Saint-Domingue, la plus vieille ville du continent américain vous dévoilera ses merveilleux trésors architecturaux.

Durée du vol

entre 10h et
15h environ

Décalage horaire



-5h

Langue



Espagnol

Les plus

- Découvrez les trésors architecturaux, naturels et culturels de l'île à un rythme doux,
- Visitez 3 exploitations locales : café, cigare et cacao,
- Naviguez dans le paradis sauvage du parc national Los Haitises,
- Profitez d'une étape à Las Terranas à la nature luxuriante et aux plages exceptionnelles,
- Pourboires guide et chauffeur inclus.

Liste des départs

Du 13-02 au 21-02-2025

2 870.00 tte/pers

Le programme

JOUR 1 - ENVOLEZ-VOUS VERS SAINT DOMINGUE

Rendez-vous à l'aéroport Lyon Saint-Exupéry. Assistance aux formalités d'enregistrement et embarquement à destination de Saint-Domingue avec escale. Accueil par votre guide local et transfert à l'hôtel. Dîner logement.



JOUR 2 - SAINT-DOMINGUE, LA PLUS VIEILLE VILLE DU CONTINENT AMÉRICAIN

Débutez la visite à pied puis à vélo pour découvrir le cœur du quartier colonial. Classée Patrimoine Mondiale par l'Unesco en 1992, elle fut la première capitale du Nouveau Monde. Arrêts face aux principaux intérêts historiques : l'église Notre Dame de La Mercedes, le Parque Duarte, la Forteresse Ozama, la « Calle Las Damas » première rue pavée du Nouveau Monde, la majestueuse place d'Espagne dominée par l'Alcazar de Colon ... La visite se terminera à pied jusqu'à la mythique place Parque Colon avec la découverte de la première cathédrale des Amériques. Déjeuner. Poursuivez avec la visite du Faro au Colon, monument construit en hommage à Christophe Colomb. Continuez vers le parc national « Los 3 Ojos ». Visitez cette immense grotte à ciel ouvert contenant trois petits lacs : El Ojo de Azufre rempli d'eau sulfureuse, El Ojo de las Damas, d'eau salée, et El Ojo de la Cañuela, d'eau douce. L'atmosphère y est particulièrement humide et la végétation tropicale extrêmement dense. Retour à l'hôtel. Dîner logement.



JOUR 3 - DÉCOUVREZ LA CULTURE DU CAFÉ BIOLOGIQUE DOMINICAIN

Prenez la route direction le centre du pays. Les paysages changent et laissent place à des collines verdoyantes puis des montagnes et forêts de pins, c'est la cordillère centrale, où culmine le sommet le plus élevé des Caraïbes : "El Pico Duarte". Empruntez la route panoramique de Constanza pour arriver à Jarabacoa, petite bourgade bien connue des randonneurs et amoureux de la nature. Arrêt à la cascade de Baiguate. Déjeuner. Visitez la fabrique de café biologique « Hermanos Ramirez ». Découvrez une "nursery" de plants qui seront déplacés en montagne entre 1 200 m et 1 700 m d'altitude, les silos de séchage naturel des graines récoltées à la main, l'usine et son four pour finir de sécher les grains, et les procédés pour écosser et trier les graines. Dégustation de ce merveilleux café. Continuation jusqu'à la ville de Santiago de Los Caballeros. Dîner au restaurant. Installation à l'hôtel. Logement.



JOUR 4 - SANTIAGO DE LOS CABALLEROS, CAPITALE MONDIALE DU CIGARE

Partez pour Tamboril, capitale mondiale du cigare, pour une visite de la fabrique de cigare « La Aurora ». Fondée par Eduardo León, la manufacture existe depuis 1903. L'atelier de cigares emploie 150 personnes qui produisent à la main chacune 250 cigares par jour. Déjeuner. Retournez à Santiago, centre culturel et industriel de la région. Visitez les monuments emblématiques : la Cathédrale de Santiago Apostol, et le « Monumento a los Heroes de la Restauracion de la Republica », situé sur le point culminant de la ville offrant une magnifique vue sur la vallée et les montagnes environnantes. Retour à l'hôtel. Dîner logement.



JOUR 5 - EXPLOREZ LA RÉGION DE DUARTE DÉVOUÉE À LA CULTURE DU CACAO

Départ vers la province Duarte pour rejoindre l'exploitation de cacao « La Esmeralda », fournisseur du grand chocolatier français Michel Cluizel. Visitez l'exploitation avec explication des procédés de culture du cacao : ensemencement, coupe, extraction des grains, fermentation et séchage. Terminez dans l'atelier de production de chocolat suivi d'une dégustation. Déjeuner typique dans le restaurant de l'exploitation. Poursuivez la route jusqu'à la péninsule de Samana. Des paysages somptueux : plantation de palmiers, collines verdoyantes, rizières, route sinueuse surplombant l'océan. Arrivée dans le village pittoresque de Las Terrenas. Installation à l'hôtel situé en bord de mer. Dîner logement.



JOUR 6 - LAS TERRANAS ET LA CASCADE DE LIMON

Partez pour une magnifique balade à pied ou à cheval jusqu'à la majestueuse cascade de Limon d'environ 40 mètres de hauteurs, qui domine une piscine d'eau cristalline. On accède à la cascade par un chemin de terre au milieu d'une végétation tropicale et de magnifiques paysages : petites cases colorées, vallée verdoyante, cocotiers à perte de vue. A la fin de la balade, un déjeuner typique vous sera servi dans un ranch. Retour à l'hôtel en début d'après-midi. Dîner logement.



JOUR 7 - EXPLOREZ LE MAGNIFIQUE PARC NATIONAL DE LOS HAITISES

Embarquez à bord d'un bateau rapide pour une traversée de la baie de Samana jusqu'au parc national de Los Haitises. Naviguez autour de nombreux mogotes et visitez des cavernes où subsistent encore des témoignages de la vie des Indiens Taïnos et des pirates qui peuplaient cette région. Observez la riche faune de l'île aux oiseaux : pélicans, hérons, aigrettes ... puis découvrez la forêt vierge à travers palétuviers et plantes tropicales. Savourez une pause rafraîchissante sur une plage sauvage puis retour pour un déjeuner dans un restaurant typique. Retour à l'hôtel en milieu d'après-midi. Dîner logement.



JOUR 8 - VOTRE VOYAGE EN RÉPUBLIQUE DOMINICAINE TOUCHE À SA FIN

Matinée libre pour profiter des derniers moments de plage. Transfert en autocar vers l'aéroport de Saint-Domingue. Arrivée à l'aéroport. Formalités d'enregistrement et embarquement pour le vol retour vers la France. Dîner et nuit à bord.



JOUR 9 - ARRIVÉE À LYON SAINT-EXUPÉRY

Arrivée à l'aéroport de Madrid et correspondance pour Lyon Saint-Exupéry.



ANECDOTE

La République Dominicaine est le deuxième pays du cigare en réputation...mais peut-être l'ignoriez-vous, le premier en production de cigares au monde. La production de tabac est concentrée autour de Santiago de Los Caballeros, deuxième plus grande ville de l'île. Elle a été fondée en 1498 par trente chevaliers espagnols qui s'y installèrent afin d'exploiter les gisements d'or de la région. C'est dans la vallée du Cibao que se trouvent les terres fertiles qui produisent les meilleurs tabacs de l'île. La Aurora, Romeo y Julieta, Arturo Fuentes et La Flor Dominicana sont les marques haut de gamme du tabac dominicain, elles sont connues et vendues dans le monde entier.

La République Dominicaine est dans le top 5 des exportateurs mondiaux de cacao biologique, devant le Mexique et le Pérou. Le pays a développé sa culture du cacao au cours des années 1980, de manière agro-écologique. Afin de répondre aux normes internationales en vigueur, les exploitants cultivent de manière naturelle, sans l'aide de fertilisants chimiques ou d'herbicides. Les exploitations majoritairement artisanales de moins de 5 hectares font vivre une grande partie de la population locale et sont regroupées dans la province de Duarte, région dédiée à la culture du cacao biologique qui a hérité du nom de « capitale mondiale du cacao ».

Partez bien informés !

Climat : subtropical humide tempéré par les alizés. Saison chaude et humide de mai à octobre et une saison sèche de décembre à avril.

Monnaie : le Peso Dominicain (RDS). Les dollars américains et les euros sont acceptés dans les hôtels, ainsi que les principales cartes de crédits.

Décalage horaire : - 5 h de fin octobre à fin mars, - 6 h de fin mars à fin octobre.

Temps de vol : environ 10h

Langue : l'espagnol. L'anglais, et plus rarement le français, sont parlés dans les hôtels.

Electricité : 110 volts. Un adaptateur pour prises françaises est nécessaire.

Besoin d'aide ?

Nos conseillers sont à votre écoute au

04 78 98 56 56