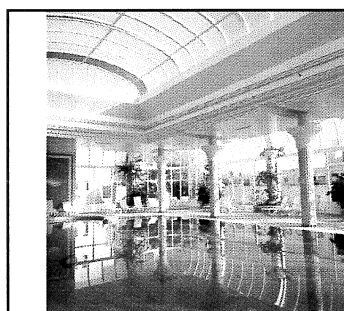


SORTIES POUR TOUS

Association à but non lucratif régie par la loi de 1901, organisant des sorties diverses et distrayantes



Du Dimanche 31 Janvier au Dimanche 7 Février 2010



Voyage en Tunisie – Ile de Djerba **Semaine BALNEOTHERAPIE**

BIEN-ETRE et DETENTE

dans un agréable hôtel en bord de plage

Hôtel « Aladin Jerba » - club Eldorado (Jet Tours)

gommages traditionnels & hydromassages

enveloppements d'algues & douches à affusions

hamman & massages relaxants, ...

8 jours en pension complète avec soins et boissons, et une journée d'excursion

- Vol aller-retour en avion « Paris-Djerba » et transferts
- Hébergement 8 nuits dans un hôtel francophone 3*** en bord de plage
- Pension complète en formule « tout compris »,
- Forfait « Remise en Forme » : 15 soins sur 5 jours, 3/jour
- Accès libre au hamman et à la piscine couverte chauffée
- Mise à disposition des peignoirs et serviettes
- 1 journée d'excursion en 4x4, Chenini et Tataouine, Villages Berbères, ...
- Nombreuses animations en journée et soirée au sein de l'hôtel
- Départs et retours sur nos villes respectives en car

Prix :

→ 675 / 725 € en chambre double / simple

→ possibilité « sans soins », 525 / 575 € en chambre double / simple

Ces prix incluent les prestations citées ci-dessus, ainsi que les taxes d'aéroport et de séjour, et l'assurance « Assistance-Annulation-Rapatriement-Bagages ».

Inscriptions :

Elles se font dès maintenant à Eliane contre 300 € d'acompte. Le solde devra être versé pour le 15 Décembre 2009.

***L'Eldorador Aladin Jerba** vous accueille au bord d'une plage de sable blanc, inspiré de l'architecture locale, il se fond au milieu d'un parc fleuri de 6 hectares, sur la côte sud de l'île. Son centre de balnéothérapie offre des prestations de bien-être dans des conditions optimums. L'équipe d'animation est présente tout au long de la journée pour vous distraire et animer vos soirées. En journée : divers évènements. En soirée : spectacles, soirées à thème, soirée musicale ou folklorique.*

TUNISIE & THALASSO. Un bouquet de fleurs de jasmins, l'odeur du thé à la menthe, un sourire éclatant ... Voilà la Tunisie. Ce petit pays est l'un des plus accueillants de la planète. On s'y sent tout de suite comme chez soi. C'est un kaléidoscope d'étendues désertiques et d'oasis de palmiers, de lacs salés asséchés miroitant au soleil et de montagnes ocre, de côtes rocheuses et de plages dorées... De quoi ravir les curistes.

Depuis une vingtaine d'années, la thalassothérapie s'est développée en Tunisie, au point qu'on l'appelle aujourd'hui "l'autre pays de la thalassothérapie", sa patrie d'origine étant la France. Les complexes hôteliers et les clubs de vacances sont légion le long des côtes et dans certaines villes de l'intérieur. Les centres de thalassothérapie sont venus surfer sur cette vague. Le mariage des cures bien-être et du plaisir de voyager trouve, ici, un cadre idéal. Tunisie et Thalassothérapie, c'est une vraie lune de miel !

NATURE & DECOUVERTES. La petite taille du pays est un de ses atouts importants. Où que l'on séjourne pour sa cure, sur la côte nord près de Tunis, la capitale, ou vers le sud, aux abords de l'île de Jerba, ou encore entre les deux, vers Monastir, Sousse ou Hammamet, on n'est pas loin du désert, des oasis ou des chotts (lacs salés). Il suffit de trois jours d'excursion pour découvrir des paysages lunaires ou dignes des romans d'aventure.

Au nord, la Tunisie est montagneuse. Les côtes rocheuses et découpées plongent dans une eau couleur d'émeraude ou de lapis-lazuli selon les saisons. Puis la terre s'abaisse progressivement pour devenir plate aux abords du désert. Deux longues chaînes de montagnes traversent le pays d'est en ouest : le Tell et l'Atlas. Leurs nombreux cours d'eau, les oueds, alimentent des sources et des oasis de montagne. Puis commence le désert, parfois doucement bosselé de dunes mouvantes, parfois dur et rocailleux. Le chott el-Jerid est recouvert d'une épaisse couche de sel cristallisé qui scintille au soleil. Sa surface parfaitement plane est coupée en deux par une route rectiligne qui mène de Gabès à Tozeur. La traversée est impressionnante. Sur sa côte Est, la Tunisie alterne les plages, les criques, les petits ports de pêche... Jusqu'à l'île de Jerba, près de la frontière libyenne, un jardin entouré par la mer.

Cette diversité géographique abrite de nombreuses espèces animales. Dans le désert vit le fennec, un petit renard jaune à longues oreilles qui sert de modèle à Saint-Exupéry pour le renard de son Petit Prince. On peut aussi y croiser des varans, sortes de gros lézards, et de nombreux scarabées dont les petites pattes dessinent sur le sable des dunes des lignes de dentelles entrecroisées. Mais ce sont les dromadaires qui sont les vrais rois du désert.

Aujourd'hui, ils promènent paisiblement les touristes autour des oasis. La Tunisie est également très appréciée des oiseaux, peut-être grâce aux huit parcs nationaux où ils trouvent refuge.

La végétation est résolument méditerranéenne. Les pins d'Alep, les chênes verts, le thym, le romarin, les eucalyptus, les genévriers, les cistes, les bruyères s'étalent un peu partout. Les plantations d'oliviers tracent des dessins rectilignes sur d'importants champs cultivés pour produire de l'huile d'olive exportée dans le monde entier. Les grenadiers fleurissent à foison, donnant de gros fruits rouges délicieux. Enfin, les palmiers dattiers remplissent les palmeraies, mais aussi les bordures des champs et même des plages. C'est l'arbre providentiel pour les Tunisiens : ils mangent ses fruits, ils utilisent ses palmes pour fabriquer des objets (paniers, plats, récipients...) et des meubles (fauteuils, chaises, tables...) et ils emploient ses troncs pour construire les maisons. Les dromadaires se nourrissent de ses fruits verts et de leurs noyaux. Les dattes, que l'on laisse sécher à même l'arbre, sont ramassées au mois de novembre. Elles se consomment ensuite toute l'année.

GOURMANDISE & DIETETIQUE. La spécialité du pays : le couscous au poisson. Un plat très équilibré, que l'on déguste autant qu'on le désire pendant une cure. Les tajines ne ressemblent pas à ceux que l'on mange au Maroc. Ici, c'est un plat gratiné au four, mêlant viande, légumes, fromage et épices. En entrée, on vous proposera de la salade *méchouia*, faite de poivrons et de tomates grillés assaisonnés à l'huile d'olive et au citron, ou surtout des *bricks*, petits chaussons de pâte feuilletée très fine, dans lesquels on met des œufs, de la viande hachée ou du thon, et que l'on fait frire. C'est délicieux, mais très gras. La viande d'agneau est la plus consommée. On sert le gigot mijoté au four, accompagné de pommes de terre, préparé en ragoût (le *mirmiz*) ou grillé au feu de bois, en méchoui. Le poisson, enfin, est très présent sur les cartes des restaurants. Très frais, il est excellent le plus souvent. On vous servira aussi de grosses crevettes, les gambas, tout aussi fraîches et savoureuses, et parfois de la langouste. À la fin du repas, on vous proposera du fromage de brebis et des desserts à base de miel, d'amandes et de dattes (*baklava*, *makhroud*, cornes de gazelles...).

Le marché aux poissons de Jerba est particulièrement pittoresque. On y vend les prises du jour aux enchères. Des vendeurs, souvent âgés, juchés sur des sièges posés en hauteur, proposent aux clients des lots de poissons frais, apportés par les pêcheurs revenus de leur nuit en mer. Chacun lève la main et propose un prix. Le lot est adjugé au plus offrant. L'ambiance sonore vaut le détour.