



L'Edito : Olivier Fossard, directeur groupes de PARTIR

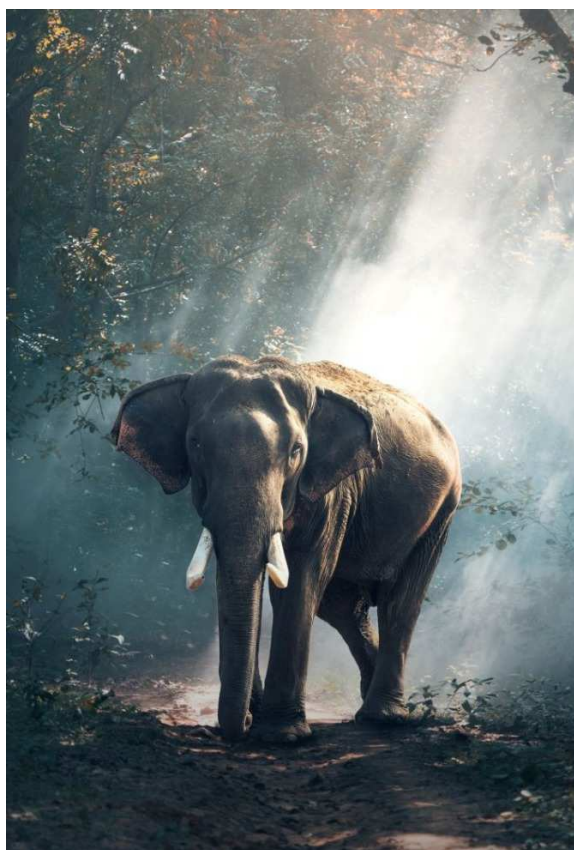
La crise que nous connaissons depuis un peu plus d'un an maintenant et qui nous a touchés de plein fouet, nous a, malgré tout, offert la possibilité de repenser notre profession. Aujourd'hui plus que jamais, nous souhaitons vous proposer des programmes et/ou extensions comprenant un engagement éco-responsable et dans le respect des populations locales.

Nous avons donc le plaisir de vous présenter notre premier engagement, au Laos : l'action d'une communauté rurale engagée dans l'agriculture locale et dans la sauvegarde des éléphants.

Cette communauté laotienne, installée dans la forêt primaire de Pak Beng, s'est mobilisée pour créer un projet d'entrepreneuriat social 100% laotien. Elle a développé une petite ferme écologique afin de sensibiliser les villageois à la pratique d'une agriculture verte et au développement de l'éco-tourisme. D'autre part, ils ont décidé d'œuvrer pour la sauvegarde des éléphants, menacés de disparition, en mettant en place une structure combinant un habitat adéquat ainsi qu'un lieu de reproduction protégé : le Mekong Elephant Park. Cet éco-sanctuaire permet de découvrir et d'observer les éléphants dans leur milieu naturel tout en offrant aux populations locales une source de revenus.

Dans la même lancée, nous vous offrons la possibilité, quelque soit la destination et en relation avec nos correspondants au plus près des communautés locales, de participer financièrement au développement d'initiatives ayant un réel impact sur l'économie verte. Si vous vous sentez

concernés par ces initiatives, nous nous ferons un plaisir de vous donner plus d'informations concernant les modalités des différents programmes, qui vous permettront, notamment, de rencontrer les communautés en question.



L'ancien Royaume du million d'Eléphants

15 Jours & 12 Nuits

À partir de 1 995 € TTC par personne

Parce que le voyage est surtout une histoire de partage et de rencontres, nous vous proposons de découvrir, au cours d'un itinéraire au fil du Mékong, une association de passionnés que nous avons choisi de soutenir pour son engagement envers le mythique pachyderme : le Sanctuary Elephant park.

PARTIR s'engage à vous faire voyager autrement : un itinéraire pour (re)découvrir le plaisir de prendre son temps, aller à la rencontre des autres avec des visites qui ont du sens tout en privilégiant des transports et activités à l'impact environnemental moindre



Le Laos de Marie,
notre experte :

Le premier mot qui me vient à l'esprit c'est authenticité ! À l'heure où certains pays envisagent un virage plus responsable, le Laos est resté une destination attachée à ses traditions et sa douceur de vivre. Ici, tout appelle au calme et à la contemplation : prenez un verre en terrasse au bord du Mékong au coucher du soleil, déambulez le soir dans le marché de nuit de Luang Prabang, postez-vous aux premières lueurs du jour à un carrefour pour assister à la bénédiction des moines, partez pour une balade parmi les paysages karstiques au Nord ou en bateau au Sud dans la région des 4000 îles. Des amoureux de la nature, aux voyageurs à la recherche de partage et de rencontres, aux passionnés de culture, tout le monde y trouvera son compte.



Le Laos c'est aussi :



La cuisine Laotienne

Moins réputée que ses voisines thaïlandaises et vietnamiennes, elle n'en reste pas moins une cuisine très appréciée pour sa créativité, son originalité, sa fraîcheur et bien sûr son piquant. Voici quelques spécialités :

Tam Mak Hung : salade emblématique composée de papaye verte, tomates, piments, aubergines, carottes émincées, ail, sauce de poisson, citron vert et cacahuètes pilées peut se déguster partout dans le pays.

Le Laap : salade traditionnelle composée de viande émincée (bœuf, porc ou canard) agrémentée de petits oignons, menthe et coriandre, d'un jus de citron et assorti de piments rouges. Un plat incontournable qui met vos papilles dans tous leurs états et vous embarque pour une découverte culinaire épicée !

Le Mok : spécialité de la charmante ville de Luang Prabang, le Mok consiste en un ballotin de poisson, mousse de poisson à la citronnelle et lait de coco cuits à



Pierre Somchine Nginn

Découvrez l'œuvre de cet écrivain laotien. La publication, en 1944 de « la statuette merveilleuse » a fait de lui le premier écrivain laotien moderne.



Marc Leguay

Ce peintre français se voit confier une mission de trois mois en Indochine en 1935, il restera au Laos pendant 40 ans. Une partie de son œuvre est connue

l'étouffée dans une feuille de bananier. Une recette peu épicée, très parfumée et légère.

Le Kai Ping : très répandu sur de nombreux barbecues de rue, ce poulet grillé badigeonné d'huile, soja et citronnelle, puis coincé entre deux bambous pour le faire dorer sur la braise, est ensuite trempé dans une sauce mélangée à base de sel, poivre et citronnelle. Il se combine parfaitement avec une salade de papaye verte.

!

principalement par l'intermédiaire des timbres-poste laotiens qu'il illustre à partir de 1951 et jusqu'en 1973. Certaines de ses œuvres ont été publiées par Francis Benteux, dans un très beau livre de monographie broché aux éditions de l'Amateur.

Pour rappel, vous trouverez les détails de notre Offre Sérénité [ici](#)
Offre applicable sur demande et selon les destinations

Pour + d'infos, contactez votre conseiller habituel ou écrivez-nous :

 contact@partir.fr

[Découvrez notre Blog](#)



PARTIR

43 Rue de la Chaussée d'Antin - 75 009 PARIS

1 Rue de l'Industrie - 74 000 ANNECY

SARL au capital de 200 000 €

RCS PARIS B 34045157400040 - IM075110120 - Responsabilité civile Hiscox HA RCP 0318277



PARTIR s'engage à ce que la collecte et le traitement de vos données soient conformes au règlement général sur la protection des données (RGPD) et à la loi Informatique et Libertés (Loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés).