



NEO-VOYAGEURS D'UN AUTOMNE AU LIBAN

Édition Octobre 2019

Vous n'êtes pas arrivés ici par hasard ! Si vous recevez cette newsletter, c'est que vous nous avez fait part à un certain moment de votre intérêt pour le Liban, avez organisé un voyage là-bas ou avez accompagné Neosafar dans l'une de ses étapes.

Ne vous inquiétez pas, Neosafar ne vous enverra qu'une newsletter par trimestre pour vous faire découvrir un concentré de chaque saison au pays des cèdres.

Cliquez sur les liens en **bleu** pour accéder directement aux adresses mises en avant. Non ce n'est pas de la pub mais plutôt des bons plans !



POINT MÉTÉO

Vous avez envie de prolonger votre été ? Le Liban est la destination qu'il vous faut !

Le climat méditerranéen offre un automne doux sur la côte (18-28°C) et un temps frais en montagne (12-22°C).

C'est le temps idéal pour profiter des dernières baignades de l'année et de la fraîcheur des paysages naturels de montagne.



LES INCONTOURNABLES



SAISON DES RÉCOLTES

Qui dit automne, dit vendanges et fabrication d'huile d'olive !



Participez aux vendanges de Bhamdoun ou de Kherbet Qanafar, dans la plaine de la Bekaa ! Dégustez le vin libanais biodynamique du domaine de Sept Winery ou Ixsir, nichés dans les hauteurs de Batroun.



Cueillez les olives de Deir Mimas dans le Sud ou de Koura dans le Nord et découvrez le savoir-faire ancestral de fabrication d'huile d'olive.



AGROTOURISME



Découvrez l'initiative de **Darb el Karam** (sentier de la générosité) qui promeut le patrimoine agricole des zones rurales.



Passez une journée avec un berger dans le cadre du "Goat Trail" : randonnée guidée, visite d'une laiterie et dégustation de produits locaux dont une glace au lait de chèvre dans le village de Saghbine.



Suivez un apiculteur dans le processus de collecte de miel et repartez avec votre miel fraîchement mis en pot !



POUR LES PLUS GOURMANDS



✚ Savourez un petit-déjeuner traditionnel et authentique au restaurant **El Soussi** à Beyrouth. Neosafar vous recommande les plats de "foul" et "fatté", vous ne serez pas déçu c'est promis !



✚ Dégustez un plat de "mouloukhiyyé" (corète potagère), servi avec du poulet ou de la viande, du riz, des oignons et du pain grillé. Plat du dimanche, il est très souvent synonyme de convivialité et de partage.



✚ Goûtez aux douceurs vendues lors des fêtes de villages : "zlebié", "mchabbak", "aweymet" à base de pâte frite et de sirop de sucre.



✚ Pensez à déguster nos fruits de saison : figes de Barbarie, pistaches fraîches d'Alep, noisettes, raisins, ...



POUR UNE TOUCHE DE FESTIVITÉ

- Profitez de dégustation d'arak et de bons vins libanais lors des festivals qui leur sont dédiés respectivement dans le domaine de Taaneyel en septembre et à l'hippodrome de Beyrouth en octobre.
- Célébrez la fête de l'indépendance dans les rues de Beyrouth le 22 novembre : musique, danse, stand de nourriture, ... Et ne vous inquiétez pas si vous manquez cette occasion, les Libanais sont de bons vivants et organisent régulièrement des fêtes dans leurs villages. Demandez à vos hôtes où se déroulent les prochaines, ils sauront forcément vous renseigner !
- Fêtez également la Sainte Barbe / Barbara, le 4 décembre ! Au Liban, cette fête correspond à Halloween alors les Libanais se déguisent et mangent une farandole de desserts !

RESTONS CONNECTÉS



Neosafar



@_neosafar_



Neosafar

Ça vous met l'eau à la bouche ?

Sachez qu'un **voyage de groupe** vous attend en mai 2020, organisé en collaboration avec *Les Maisons du Voyage*.

Si vous avez besoin de plus d'informations ou avez un projet en tête, n'hésitez pas à nous en parler **ici** !

Yalla, menchoufkoun !
(À bientôt)