

Le top 10 des séjours culinaires qu'il faut avoir faits au cours de sa vie



La gastronomie mondiale est riche de mille et une merveilles qu'il nous faut découvrir.

Pourquoi voyage-t-on ? Pour découvrir de nouveaux paysages et d'autres cultures, évidemment. Mais aussi pour se ravir les papilles avec des mets qui nous étaient jusque-là inconnus. C'est dans cet esprit que des tour-opérateurs proposent des séjours thématiques, centrés sur la gastronomie. Voici les dix expériences culinaires qu'il faut avoir faites au cours de sa vie. Des expériences qui valent le détour et qui pourraient vous encourager à réserver très prochainement votre billet d'avion.

Les séjours découverte

Un *food tour* à San Miguel (Mexique)

Non, le Mexique ne se limite pas à Mexico et Cancun. [Le *food tour* de San Miguel](#), dans le Yucatan, permet aux voyageurs de découvrir l'horchata, une boisson sucrée très populaire en Amérique Latine, ainsi que d'authentiques enchiladas, soupes et tacos. La région regorge également de sucreries locales. De quoi se prendre pour un véritable Mexicain.

Les *food trucks* de Vancouver (Canada)

Si les restaurants de la ville valent le détour, [c'est paradoxalement dans ses rues que l'on fera le plus d'expériences culinaires originales](#). On ne parle pas ici de cuisine typique mais bien de plats inattendus qui élèvent presque la *street food* au niveau de la cuisine de restaurants. Entre les "Berkshire pork hot dogs" de Japadog et les sandwiches au saumon de Kaboombox, les rues de Vancouver sont un étonnement permanent pour notre goût.

La cuisine coréenne à Séoul (Corée du Sud)

Moins connue en France que ses voisines japonaise, chinoise ou thaï, la cuisine coréenne gagne à être découverte. [Un petit séjour](#) mêlant démonstrations, visite d'un véritable marché coréen et séances de dégustation de pancakes de fruits de mer serait parfait pour combler nos lacunes.

L'Italie dans son ensemble

Que l'on fasse le tour des fermes toscanes à la recherche de mozzarella et de ricotta ou que l'on apprenne à préparer les plats siciliens typiques du côté de Palerme, l'Italie est une invitation au voyage culinaire. Il faudra donc s'y reprendre à plusieurs fois pour goûter à toutes les casseroles de la Botte. Ou prendre de longues vacances. Une observation qui vaut également pour notre chère France.

La typique cuisine thaï dans le vieux Bangkok (Thaïlande)

Confiez votre estomac aux mains expertes d'un guide capable de vous emmener dans la vieille ville de Bangkok. C'est là que l'on

déguste les meilleures salades de papaye et autres poisons-chats.

L'hospitalité turque à Istanbul (Turquie)

Le meilleur moyen de découvrir une autre culture est encore de s'y plonger. C'est ce que propose un tour-opérateur qui envoie les voyageurs [goûter à un repas traditionnel turc chez une famille d'hôtes](#). Un dîner est toujours meilleur lorsqu'il est fait maison.

Les séjours apprentissage

Des cours de cuisine à Goa (Inde)

Goa est principalement connue pour ses plages et les fêtes qui s'y déroulent mais elle est également un vrai paradis pour les fins gourmets. La gastronomie indienne y côtoie la cuisine portugaise - un vestige de l'époque coloniale. Le Siolim House, un palace ouvert en 1675 durant l'occupation portugaise, propose [des stages de cuisine d'une durée de trois jours](#) pour ceux qui veulent reproduire derrière les fourneaux, les plats qui les ravissent tant dans leurs assiettes.

Les tapas basques à Bilbao (Espagne)

Les tapas, qui font la renommée culinaire de l'Espagne, sont appelés paitxos au Pays basque. C'est à Bilbao qu'[un chef local apprend aux amateurs à confectionner leurs propres paitxos](#), qu'ils soient préparés avec les poissons de la pêche locale ou sous forme de tortillas. Un excellent moyen de socialiser autour d'un verre de vin... basque, évidemment.

Le tajine à Marrakech (Maroc)

Pas question de faire les choses à moitié dans [ce cours de cuisine](#) qui propose aux touristes d'apprendre à préparer un tajine de A à Z. Après avoir appris quelques rudiments d'arabe, les apprentis sont invités à choisir leurs produits au marché local. Le tajine, servi dans les plats traditionnels, se déguste ensuite dans un riad.

La cuisine et les cocktails brésiliens à Copacabana (Brésil)

Il peut être intéressant de prendre quelques cours avant d'aller bronzer sur la plage. Ne serait-ce que pour apprendre à faire la caipirinha que vous allez siroter au soleil, les pieds dans l'eau.