OUZBEKISTAN ROADS

DECOUVERTES CULINAIRES EN OUZBEKISTAN

CIRCUIT 11 JOURS / 10 NUITS

UNE
DECOUVERTE UNIQUE

Faites un circuit en Ouzbékistan, mythique perle d'Orient, à travers son passé riche en légendes, chargé d'histoire. Partez à la rencontre de sa population chaleureuse et attachante. Goûtez aux mille et une saveurs qui s'offriront à vous tout au long de ce magnifique circuit.

La route de la Soie n'était pas seulement une voie du transit des marchandises, mais aussi celle des pensées, des croyances, des us et coutumes, des modes de vie, des ingrédients de cuisine, des recettes, des épices.

LE CIRCUIT

JOUR 1 - TACHKENT

Arrivée à Tachkent en matinée, vous serez accueilli à l'aéroport par votre guide local. Transfert à l'hôtel et cocktail de bienvenue. Vous débuterez le séjour avec la découverte de la ville qui fut autrefois un point d'attache important du commerce et d'artisanat sur les itinéraires de caravanes. Vous partirez à la découverte de son histoire avec la visite du mausolée de Kaffal Chachi, de la medersa de Barakhan et de la Médersa Koukeldache. Pour le déjeuner, introduction à la gastronomie ouzbèque dans un restaurant local suivi d'une dégustation du vin ouzbek. Au menu : En entrée, demi soupe locale de légumes « shorba » – En plat de résistance, délicieux chachliks, brochettes de viandes variés à choix (agneau, veau, poulet ou porc) accompagné de légumes (tomates, poivron), purée de pommes de terre, salades, tomates et concombres et tchakka-suzma (fromage aigre blanc) – En dessert, fruits ou gâteaux – En boisson : thé vert et noir, café, eau plate et pétillante. Après le déjeuner, poursuite des visites avec le Musée des Arts Appliqués puis découverte de la superbe perspective de la place de l'Indépendance, du Square d'Amir Temour, et de la Place de Théâtre. Pour la soirée, dîner chez l'habitant, vous aiderez à la préparation et pourrez déguster du Manty (gros raviolis vapeur farcis à l'agneau, au potiron et servis avec du tchakka – fromage aigre). Nuit à l'hôtel.

JOUR 2 - TACHKENT – OURGUENCH – KHIVA

Petit-déjeuner puis transfert à l'aéroport pour un vol à destination d'Ourguentch. Une fois arrivée, transfert à Khiva, la ville aux « mille et une nuits ». Déjeuner en cours de visite dans un restaurant : dégustation de «tukhum barak» (galettes aux œufs) spécialité de Khiva, et de « goumma » (beignets de viande et pomme de terre), accompagné de salades assorties de légumes cuites, pain ouzbek et fruits suivant la saison (pomme, raisin, poire, pastèque ou melon). L'après-midi, visite des mausolées Seyeid Alahouddine (XIVe siècle) et Pakhlavan-Makhmoud, de la petite mosquée Djouma avec son minaret du XVIIIe siècle, et du palais Tachkouli. Pour le dîner : « Dimlama », pot au feu avec légumes et viande, assortiment de trois salades. Nuit à l'hôtel.

JOUR 3 - KHIVA - BOUKHARA

Dans la matinée départ pour Boukhara, en traversant le désert du Kyzyl Koum. Vous longerez les rives de l'Amou Daria. Déjeuner pique-nique en route : Un repas barbecue vous attend : en entrée « somsa » aux oignons et brochettes d'agneau, un régal. Arrivée en fin d'après-midi, installation à l'hôtel puis promenade à pied dans la vieille ville pour une première découverte de Boukhara. Pour le dîner : Salade "atchik tchutchik" avec ses somsa (sortes de chaussons de pâte feuilletée à base de viande d'agneau émincée servis avec du tchakka à la menthe) et Thcouthcvara (soupe aux petits raviolis). Nuit à l'hôtel.

JOUR 4 - BOUKHARA

Le matin, découverte de Khanaka Nodir-Divan-Beghi, la médersa Koukeldache, puis le centre de développement des métiers de Boukhara pour découvrir l'artisanat : atelier de tissage, sculpture sur bois, ciselure, peinture sur bois. Continuation avec la rencontre des artisans et la visite du caravansérail Nugay, où l'on fabrique des instruments de musique. Au déjeuner, découverte culinaire : aide à la préparation et dégustation du manpar (nouilles aux légumes, oeuf et viande) avec une famille ouzbek. L'après-midi, visite du « Minaret de la mort », la forteresse Ark, la résidence fortifiée des émirs de Boukhara, le mausolée de Tchachma Ayoub ou encore la source de Job, datant des XIVe et XVIe siècles, et réputée pour ses vertus curatives.

OUZBEKISTAN ROADS

Dîner dans la médersa Modarikhan « Varakis », des chaussons à la viande hachée servis avec du tchakka menthe (sorte de sauce au yaourt parfumée à la menthe) – « Morkovtcha » (salade de carrotes parfumées aux épices), « Urama », petits feuilletées au fromage. Nuit à l'hôtel.

JOUR 5 - BOUKHARA

Continuation des visites aux environs de Boukhara pour admirer les quatre minarets de Tchor Minor, la résidence d'été des émirs de Boukhara, qui abrite le musée unique de Suzanné (couvertures traditionnelles brodées à la main) et la maison de l'ancien marchand de peaux d'astrakan Khodjaev. Déjeuner dans un restaurant typique : soupe du poulet, « plof de Boukhara » , un assortiment de trois salades, melon et pastèque. Après le dessert, on vous sert du thé aux épices de Boukhara: cardamome, cannelle, clou de girofle, anis étoilé, menthe et origan. Après-midi libre. Dîner dans un restaurant local sur la place Lyabi House. Dégustation d'une spécialité qui s'appelle « Navrouz » composé de patates, tomates, oignons, tranches de boeuf, épices, accompagné de salades, tomates, concombres et « tchakka-suzma » (fromage aigre blanc – en dessert : fruits ou gâteau – en boissons : du thé vert et noir, café, eau plate et pétillante. Nuit à l'hôtel.

JOUR 6 - BOUKHARA - NOURATA - AYDARKUL

Route vers Nourata, grande oasis alimentée par une source sacrée : la « Tchashma » abritant ses poissons sacrés. Avec une étape à Guijdouvan pour visiter l'atelier de céramistes. Déjeuner dans un tchoykhona : « Tandir kabob-Mishoui » agneau cuit rôti à la broche, sur les braises d'un feu de bois au tandyr (four traditionnel) chez l'habitant. Départ vers la yourte kazak. Promenade à dos des chameaux. Inoubliable soirée au milieu de la steppe. Diner sous la yourte : le repas sera un excellent Dimlama – ragouts de bœuf avec pomme de terre au son de la musique traditionnelle du désert et nuit sous la voûte céleste du désert (hébergement collectif).

JOUR 7 - AYDARKUL - SAMARCANDE

Après le petit-déjeuner, balade à dos de chameau à travers steppes et dunes pour rejoindre le lac Aïdarkoul. Les poissons y sont nombreux et il est devenu aussi le refuge de bon nombre d'oiseaux migrateurs. À l'arrivée, baignades selon les conditions climatiques. Pique-nique de poissons au bord du lac, grillades de poissons au feu de bois ! Puis route vers Samarcande (250 km). La campagne traversée est ici plus cultivée, plus riche. Arrivée dans l'après midi. Installation. Début des excursions : visite du mausolée Gour Emir (XVe s.) qui a été construit sur l'ordre de Tamerlan pour son petit-fils préféré Mohammed-sultan. Dîner dans un restaurant en ville : délicieux « chachliks », brochettes d'agneau, de veau, de poulet avec ses légumes (tomates, poivron). Nuit à l'hôtel.

JOUR 8 - SAMARCANDE

Poursuite des visites avec le musée d'Oulougbeg et les ruines de son observatoire, puis le musée des vestiges de la cité antique « Afrasiab ». Suite avec la découverte de la nécropole Chakhi-Zinda et de la fameuse place du Reghistan, endroit unique, centre marchand, artisanal et culturel, le plus grandiose d'Asie centrale, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco. Authentique oeuvre d'art, elle est entourée de trois glorieux monuments : la medersa d'Oulougbeg, la medersa Cher Dor et Tillya Kori (XVIIe siècle). Ensuite, aide à la préparation du « pilaf », plat traditionnel ouzbek, dans un ancien caravansérail. Suite avec le déjeuner, le « plov », plat à base de riz cuit avec des raisins, des pois chiches, des œufs de caille, des épices, des carottes jaunes et de la viande. Poursuite de la découverte des sites. Dégustation de vins et de cognacs de Samarcande à la coopérative Khovrenko. Départ en petits groupes pour prendre le repas chez l'habitant. (Dimlama – Pot au feu). Accueil chaleureux des habitants.
Nuit à l'hôtel.

JOUR 9 - SAMARCANDE

Le matin transfert chez votre famille d'accueil pour une journée chez l'habitant. Vous ne serez pas accompagné de votre guide, alors vous communiquerez un peu en français, un peu en anglais, un peu en Ouzbek, un peu en Russe et probablement beaucoup avec les mains. Nous vous recommandons d'apporter un dictionnaire franco-russe ainsi que des photos et cartes postales de votre famille et de votre région pour leur faire découvrir votre mode de vie et participer à l'échange de culture. Vous allez pouvoir profiter de l'hospitalité ouzbek et vous imprégner de leur mode de vie : découverte de leurs activités traditionnelles, puis visite du marché. Vous ferez vos courses ensemble et préparerez le déjeuner et le dîner avec eux tout en apprenant à cuisiner des spécialités locales en option : « dolma », légumes (choux, feuille de vigne, poivron farcis de viande), « lagman » et « hanoum », lasagne ouzbek fourré à la pomme de terre. Vous dégusterez ensuite en compagnie de la famille ces repas, servi sur le "dastourkhon" (nappe traditionnelle) qu'on partage avec les membres de famille dans la cour intérieure qui est traditionnellement située sous les ceps de vigne. Cette journée vous permettra de vous imprégner du mode de vie Ouzbek et de découvrir leur hospitalité. Retour et nuit à l'hôtel.

JOUR 10 - SAMARCANDE - TACHKENT

Dernière journée découverte de l'atelier de papier de soie, qui fonctionne toujours suivant des techniques ancestrales. Sur place, vous pourrez bénéficier de cours pratiques pour la fabrication d'articles d'artisanat. Par la suite, visite d'une maison locale et déjeuner avec le maître potier de terre cuite. Au menu : crudités, kébab de poulet et fruits+vodka. Après déjeuner départ pour rejoindre Tachkent. Arrivée en fin de soirée. Dîner d'adieu dans un restaurant (un des meilleures) avec une sélection de vos vins ouzbeks préférés. Un assortiment de trois salades – entrées, Soupe gaspatcho aux légumes et à l'agneau, escalope à la mongole, pour le dessert spécialité ouzbek à base de farine et d`œufs : le « Chak-Chak », un gâteau croquant au miel assorti de fruits. Nuit à l'hôtel.

JOUR 11 - DEPART DE TACHKENT

Petit-déjeuner. Temps libre dans le centre-ville pour découvertes personnelles. Derniers achats de souvenirs. Déjeuner puis transfert à l'aéroport pour votre vol retour. Fin du voyage culinaire en Ouzbékistan à la découverte des différentes cuisines du pays. Fin de nos prestations.

A très bientôt en Ouzbékistan.

KAMOL
correspondant en Ouzbékistan

Il se fera un plaisir de vous faire découvrir tous les trésors dont regorge l'Ouzbékistan...

OUZBEKISTAN ROADS

ASIAN ROADS

Qui
sommes-nous ?

Asian Roads est un réseau d'agences de voyage locales francophones réparties à travers l'Asie, créant des circuits sur mesure, privés et individuels privilégiant un tourisme authentique, de charme et proche des habitants des pays traversés.

Initialement basé au Yunnan en Chine, le réseau Asian Roads s'étend maintenant sur toute l'Asie. Il regroupe des français basés la majeure partie de l'année dans leur pays d'adoption, disposants d'une réelle expertise des voyages, et qui se feront un plaisir de vous élaborer de l'intérieur et en direct, un circuit réellement sur mesure.

La gestion administrative du circuit se fait via notre agence française, sécurisante en terme de garanties apportés aux voyageurs (assurance RCP Hiscox, garantie financière APST) et de paiement (gratuit pour Visa et Mastercard).

- Australie - Nouvelle Zélande
- Népal - Inde - Sri Lanka
- Kazakhstan - Kirghistan - Ouzbékistan
- Bhoutan - Mongolie - Chine
- Laos - Cambodge - Vietnam
- Océanie - Philippines
- Thailande - Birmanie - Malaisie

Depuis 2007

14 300 voyageurs à travers l'Asie, dont 35% d'expatriés

3 750 circuits effectués uniquement sur-mesure pour des petits groupes : couple, amis, famille

22 conseillers voyage français répartis sur 19 pays d'Asie

14 300 arbres déjà plantés : notre contribution contre le changement climatique

+ de 30 000€ reversés à 3 oeuvres caritatives aidant à la scolarité d'enfants en Chine : Couleurs de Chine, Lab Pra Kampa et Enfants du Mékong

Asian Roads

19 rue Chateaubriand 22100 DINAN
+33 640 276 422
asian.roads@gmail.com

Ouzbékistan Roads

7, 1- proezd, rue Sayram,
100 170 Tachkent, Ouzbékistan
(+99890) 187 14 61
kamol.asianroads@gmail.com