

# Fiche Technique

## Un pas vers nos agriculteurs

### Contenu

**Encadrement** (Nom de la personne qui est en contact avec le public / diplôme) :

Arianne gère la partie accueil et cuisine.

Son mari, Jean-Marc, gère la visite en extérieur : verger et plante médicinale.

Langue parlée : français et créole.

**Descriptif complet (déroulé, horaires, contenu) :**

9h : Rendez-vous à la table d'hôtes Les Citronnelles. Accueil café rapide (pour avoir le temps de visiter l'exploitation + faire le gâteau le matin, il ne faut pas perdre trop de temps le matin).

09h30 : Balade sur l'exploitation agricole en compagnie de Jean-Marc pour découvrir, les plantes médicinales et les divers arbres présents sur la propriété. Jean-Marc est souriant et intarissable quand il s'agit de parler des plantes.

Les participants peuvent cueillir les fruits en fonction de la saison.

10h30 : Les participants déterrent leur manioc qui va servir pour l'atelier « gâteau ». S'il n'y a pas de manioc prêt à être cueilli (en fonction de la saison), Arianne aura pris soin d'acheter du manioc pour l'atelier.

11h : Atelier gâteau avec Arianne. On apprend à râper la racine de manioc de façon traditionnelle, mais il y a aussi la possibilité d'utiliser le robot ménager qui mixe tout sans effort !

12h30 (voire 13h) : Déjeuner créole servi sous la véranda.

Au menu : Apéritif (boisson soft, punch,) + beignets. 2 plats (1 viande et 1 poisson). Dessert : le gâteau que les gens ont cuisiné le matin. Vin/eau/café.

14h : Fin de la prestation. (Souvent, les participants restent jusqu'à 15h sous la véranda)

### **OPTION :**

La Table d'hôtes Les Citronnelles propose également 3 chambres d'hôtes. A réserver directement auprès du prestataire. (50€/chambre). Le petit déjeuner est inclus.

Attention, le confort est sommaire. Cependant, c'est très propre.

### Capacité d'accueil

Min. 6 pax.

Max. 15 pax. (Contexte covid = possibilité de faire 2 tables pour le déjeuner)

Horaires : De 9h à 14h environ.

Capacité d'accueil limitée à 15 places

Tarif public adultes : 40 euros / **Agent SRIAS : 10 euros**

Tarif enfant 04 à 12 ans : 20 euros/**srias 10 euros**

Information et réservation Office de Tourisme du Nord : 0262 418300/ Mail : [info@lebeaupays.com](mailto:info@lebeaupays.com)

### **Information du Bon d'Echange :**

Rendez-vous à 9h à la Table d'hôtes Les Citronnelles.

Adresse : 440 Centrale Flacourt les hauts. 97438 Ste-Marie.

Accès : Depuis la Nationale en direction de Ste-Marie, prendre la sortie « Piton Fougères » « La Ressource ». Au stop, tourner à droite et monter vers la montagne. Au rond-point, prendre à gauche direction "Terrain Elisa". Après le radier, au STOP, prendre à gauche. Après 400 mètres environ, dans un virage, tourner à droite « Chemin Central Flacourt ». Monter toujours tout droit entre les champs de canne et les lotissements, pendant 3 kms (10 minutes). Vous verrez le panneau "Citronnelles" sur votre droite. Il y a un parking.

**Pratique :**

Matériel : Prévoir une protection contre la pluie et le soleil, ainsi que des chaussures fermées pour la visite de l'exploitation. Pensez à prendre votre tablier de cuisine (ou un T-Shirt de rechange au cas où) et de quoi prendre des notes. Attention, il peut faire un peu frais le matin.  
Contact de la Table d'hôtes les Citronnelles : 0262.97.60.36. Demandez Arianne.

**Contact :**

Table et chambre d'hôtes Les Citronnelles.  
Arianne et Jean-Marc KICHENASSAMY. Fixe : (02) 62 97 60 36 GSM : (06) 92 67 14 19  
440 Centrale Flacourt les hauts. 97438 Sainte Marie

**Thèmes abordés :**

Exploitation agricole / plantes médicinales / traditions culinaires / vie dans les hauts /