***JOUR 01* – ARRIVEE A SIEM REAP**

Dès l'arrivée à l'aéroport de Siem Reap, transfert en véhicule privé vers l'hôtel **Grand Soluxe Hotel**.

Temps libre l'après-midi et le soir pour se relaxer ou explorer avant le diner à l'un des plus authentiques et des plus superbes restaurants cambodgiens de Siem Reap, le **Madame Butterfly.** Un des plats d'entrée est le “Gnoam svay kchei”, une salade de mangue verte au dessus de poulet sauté. Pour le plat principal, l'un des plats favorits locals est le “Amok Trey”, poisson à la vapeur dans du lait de noix de coco avec du cacahuète, des champignons et des herbes locales.

***JOUR 02* – CIRCUIT DE SIEM REAP – VOYAGE EN BATEAU AU VILLAGE FLOTTANT ( AVEC DANCE APSARA)**

Faites route vers les **Artisans D’Angkor,** place du centre de fabrication à la main et ferme de soie à Puok, créée par une ONG française pour faire revivre la belle industrie de la soie du Cambodge. Suivez ici, étape par étape, la production de soie.

Le déjeuner vous sera servi au restaurant **Champey**. Commencez par goûter plusieurs plats comme la salade de fleurs de banane avec du poulet, salade de coeur de palme avec du porc, des nems au légume, des rouleaux de printemps avec des crevettes et de la soupe de Tom yam aux fruits de mer. Pour le plat principal, du poulet curry, des fruits de mer frit et des cuisses de grenouille, des légumes poêlés, des brochettes de poulets, du ragoût de porc et du poisson d'amok Khmer. Le dessert sera une banane spéciale du chef.

Après le déjeuner, profitez de la balade en bateau jusqu’**Lac Tonle Sap**. C'est le plus grand lac d'eau douce en permanence du Sud-Est Asiatique et suivez doucement la rivière de Tonle Sap, rejoingnez le Mékong à Phnom Penh. Découvrez un “village flottant” de pêcheur avec ses écoles flottantes, son poste de police flottant, etc..

Le soir, diner avec **le spectacle de dance Apsara au théâtre du village d'Angkor**.  Après le diner, retournez à l'hôtel pour la nuit.

**JOUR 03 – CIRCUIT DU TEMPLE DE SIEM REAP**

Commencez par la visite du mondialement connu temple d'**Angkor Wat**. Angkor Wat, un site du patrimoine mondial depuis 1992, connu pour sa beautée et sa splendeur, avec le plus long bas-relief continu du monde qui coule le long des murs de la gallerie extérieur et qui conte les histoires de mythologie Hindoue. Il a été construit durant la première moitié du 12ème siècle par le Roi Suryavarman II; cela a pris environ 35 ans à terminer l'énorme édifice. Continuez à visiter l'un des temples les plus beaux de la région, **Ta Prohm** (milieu- 12ème – début du 13ème siècle). Intentionnellement laissé partiellement non restauré, figue massive et arbres de soie-cotton poussent à travers les tours et les couloirs pour donner une « atmosphère de jungle » et certain des meilleurs photos à prendre des « arbres dans le temple » d'Angkor.

Ce jour, le déjeuner vous sera servi au restaurant **The Khmer BBQ Restaurant**. Le repas se composera d'arrangement d'entrées (salade de papaye verte avec des crevettes fries croustillantes, des rouleaux de printemps avec des crevettes et de la salade d'ananas au poulet), suivi par le plat principal de 'barbecue de Phnom Pleng’ (5 types de viandes: boeuf, porc, poulet, crocodile et calamar) à cuire/griller sur la table même, utilisant un plat chauffant traditionel Cambodgien. Et pour finir, plateau de fruit saisonnier pour le dessert.

L'après-midi, visitez l'ancienne capitale de **Angkor Thom** (fin 12ème – début 13ème siècle). Angkor Thom est une ville royale de 3km² entourée de murs et de douves et était la dernière capitale de l'empire d'Angkor. La **Porte Sud** sera la première partie à voir et de là, allez visiter le **Temple Bayon**, unique avec ces 54 tours décorées de plus de 200 visages souriants, le **Phimeanakas, l'enceinte Royale, la terrace d'Eléphants et la terrace du Roi Leper.** Temps libre le soir pour découvrir un restaurant de votre choix, à votre charge. Le guide aura plaisir à vous conseiller.

***JOUR 04* – COURS DE CUISINE**

Après le petit-déjeuner à l'hôtel, rejoingnez le **Cours de cuisine de Champey**. Les cours commencent de 9h30 jusqu'à 13h00.  Apprenez comment préparer des plats Khmers traditionels et alléchants, sous le contrôle du chef. Commencez la journée par aller au marché avec le chef de cuisine qui vous fera découvrir les légumes, les herbes, les épices et autres ingrédients cambodgiens, et vous apprendra l'art de la cuisine Khmer.

Durant le cours, apprenez comment couper les légumes et faire des présentations décoratives des plats. Chaque personne aura son propre poste et préparez le repas pour le déjeuner.

(En complément:  boîte d'épices, livre de recette, DVD et certificat). Retour à l'hôtel et le reste de la journée est libre.

***JOUR 05* – SIEM REAP – PHNOM PENH**

Temps libre jusqu'au milieu de la matinée puis transfert à l'aéroport pour un court vol vers Phnom Penh (12h20 – 13h05). Dès l'arrivée à Phnom Penh, faites connaissance et partez directement déjeuner au **restaurant Malis** pour essayer le “Prohok Ktis”, le fameux plat cambodgien avec la cuisson du poisson préservé “Prahok” aux émincés de porc, le kreoung et le lait de coco servi avec un mélange de légumes frais.

Après le déjeuner, check-in à l'hôtel le **Sofitel Phnom Penh**, puis visitez le **Palace Royal**, construit par le Roi Norodom en 1866 sur l'endroit même de la vieille ville, et la **pagode d'Argent**, situé sur le sol du Palace Royal. La Pagode d'Argent est appelée ainsi en raison du sol, qui est fait de plus de 5 000 tuiles d'argent. Continuez sur **Wat Phnom**, une petite colline bondée par une Wat (Pagoda) active qui marque la découverte légendaire de la place de Phnom Penh.

Pour le diner, direction **le Marché de Orussey pour de la cuisine de rue.** Rencontrez la population et goûtez aux très authentiques nourritures locales. Il y a beaucoup de variétés à essayer comme les nouilles sautées au bœuf et une soupe de nouille. Le lieu parfait pour éventuellement essayer les « œufs de bébé canards » ou les batons de beouf mariné. Après le diner, retour à l'hôtel.

***JOUR 06* – PHNOM PENH – KEP – PHNOM PENH**

Le matin, essayez le “Bai sach chrouk” (porc mariné avec du riz à la vapeur) dans un restaurant local. Le plat était cité dans un article du CNN Travel comme l'un des “10 repas que chaque visiteurs doit essayer au Cambodge”.

Direction Kep sur la côte sud (environ 3 heures de là), pas plus bel endroit pour mélanger les fruits de mer frais. Arrêtez-vous au marché de crabe situé tout près de la mer, selectionnez un crabe frais mais aussi du calamar ou des crevettes, et faites le cuir sur place pour déguster à l'océan. Détendez-vous avant de revenir à Phnom Penh.

Diner d'adieu à l'hôtel **FCC Hotel** pour déguster la cuisine occidentale. Choissez entre une entrée de citrouille rotie et du lard à l'aigre douce avec du pain à l'ail ou de la salade de césar au poulet grillé. Pour le plat principal, soit le poulet suprème grillé, soit la lasagne au bœuf suivi par soit un brownie au chocolat soit une salade de fruit frais. Nuit à Phnom Penh.

***JOUR 07* – DEPART DE PHNOM PENH**

Petit-déjeuner à l'hôtel, temps libre à convenance jusqu'au transfert à l'aéroport pour un vol vers votre prochaine destination. Fin du séjour.