

VOYAGE AU PÉROU

Au coeur des plantations de Racine Carrée



**PARTONS POUR UNE
IMMERSION UNIQUE AU
CŒUR DE L'AMAZONIE, DANS
LA MAGNIFIQUE RÉGION DE
SAN MARTIN, À LA
DÉCOUVERTE DE L'UNIVERS
FASCINANT DU CACAO.**

Explorons ses terroirs
d'exception, apprenons à
connaître l'arbre mythique du
cacao, ses différentes
génétiques, les savoir-faire
locaux, et surtout, rencontrons les
producteurs passionnés qui
donnent vie aux chocolats signés
Racine Carrée.



**8 JOURS D'IMMERSION
TOTALE AU PÉROU**



**VOYAGE
DU 9 AU 16 MAI 2026**



**RENCONTRES INOUBLIABLES
AVEC LES PRODUCTEURS**



**EXPLORATION DE
PAYSAGES D'EXCEPTION**



**APPRENTISSAGE D'UN
SAVOIR-FAIRE UNIQUE**

SOMMAIRE

de vos 8 jours de voyage au coeur des plantations de Racine Carrée

Jour 1 – Samedi 9 mai 2026 - Arrivée à Tarapoto

- Accueil à l'aéroport
- Transfert en minibus vers Juanjuí
- Installation à l'hôtel La Pradera
- Dîner d'accueil

Jour 2 – Dimanche 10 mai 2026 - Plantation Alto Miro

- Traversée du Rio Huallaga en Balsa
- Introduction au cacao, découverte de la plantation
- Récolte, dégustation de mucilage
- Déjeuner typique de la Selva
- Visite du centre de fermentation et de séchage
- Dîner et nuit à Juanjuí

Jour 3 – Lundi 11 mai 2026 - Plantation Churo

- Visite du marché local
- Immersion dans une plantation agroforestière exceptionnelle
- Déjeuner avec la famille de John
- Dégustation des produits trouvés sur le marché le matin
- Dîner et nuit à Juanjuí

Jour 4 – Mardi 12 mai 2026 - Alto Miro, fermentation

Récolte et ouverture des cabosses

- Déjeuner dans la plantation
- Lancement de votre première fermentation
- Dîner et nuit à Juanjuí

Jour 5 – Mercredi 13 mai 2026 - Bréo & nuit en communauté

- 4h de navigation en Bote traditionnel
- Déjeuner dans la Selva du repas traditionnel du voyageur, le Juane
- Baignade à la cascade du Bréo au coeur de la forêt du Gran Pajatén, protégée par l'UNESCO
- Nuit dans un village au nom de Santa Rosa
- Dîner partagé, souvenirs des débuts de Racine Carrée

Jour 6 – Jeudi 14 mai 2026 - Alto Huayabamba

- Rencontre avec Jorge, créateur du cacao CYP-99
- Dégustation, récolte, déjeuner à la plantation
- Retour à Juanjuí en peque-peque
- Dîner et nuit à Juanjuí

Jour 7 – Vendredi 15 mai 2026 - Journée à Tarapoto

- Visite du centre de réintroduction d'animaux en voie de disparition (ONG Urcu)
- Déjeuner du spécial ceviche à Primer Puerto
- Visite de la chocolaterie Tesoro Amazónico
- Marché artisanal local pour faire vos souvenirs
- Dîner gastronomique à La Patarashca
- Nuit à l'hôtel Casa Bosque

Jour 8 – Samedi 16 mai 2026 - Départ libre

- Petit-déjeuner à l'hôtel
- Fin du séjour à Tarapoto - transport de l'hôtel à l'aéroport offert

INFOS PRATIQUES :

- **Prix : 2 900 € TTC** (hors vols) par voyageur
- **Inclus** : hébergement, repas, transports sur place, activités, guides, trousseau cadeau, album photo
- **Non inclus** : vols, assurances, dépenses personnelles
- **Tenue conseillée** : vêtements longs, chaussures de marche, anti-moustique, crème solaire, maillot de bain selon les jours.

MODALITÉS :

- Candidature par **dossier**
(date limite : janvier 2026)
- **Acompte de 50 %** à l'acceptation
- **Solde 30 jours avant** le départ
- **Assurance** fortement recommandée

***“ Un voyage parfait pour
découvrir le cacao et surtout
ceux qui le cultivent ”***

Marine
Ingénieur
agronome



JOUR 1 – SAMEDI 9 MAI 2026

Arrivée de tous les voyageurs

14h00 - L'aventure commence



Accueil à l'aéroport de Tarapoto.

Une fois le groupe réuni, nous prendrons la route en minibus privé en direction de Juanjuí, point de départ de notre semaine d'exploration.

Au programme durant le trajet : musique locale, présentation du programme, immersion dans les premiers paysages de la Selva péruvienne, et un moment de détente conviviale. Le voyage passera en un éclair, nous laissant le temps de nous installer tranquillement à l'arrivée.

Hôtel La Pradera - Juanjuí

Après 2 à 3 heures de route à travers les paysages tropicaux de la Selva, nous atteignons Juanjuí, charmante petite ville nichée entre fleuve et forêt, qui sera notre point de départ pour l'exploration de l'Amazonie péruvienne.

À notre arrivée, nous nous installons à l'hôtel : chambres individuelles ou partagées (en duo), toutes climatisées pour un confort optimal, avec un coin piscine entouré de végétation luxuriante, idéal pour se détendre après le voyage.

Chaque matin, un petit-déjeuner local est inclus, pour bien commencer nos journées de découvertes, entre cacao, culture et forêt tropicale.

19h00
Nuit

Diner
Hôtel La Pradera,
Juanjuí



JOUR 2 – DIMANCHE 10 MAI 2026

Plantation Alto Miro

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée



PROGRAMME

Embarquons sur une Balsa pour traverser le Rio Huallaga et vivre une journée immersive à la découverte de la plantation Alto Miro, guidée par Jimy, ingénieur agronome et producteur passionné. Sur cette magnifique Chacra, nous commencerons par une petite présentation du cacao, du projet, des méthodes de cultures, de l'environnement et de ses différents traitements. Nous poursuivrons par explorer la plantation et découvrir le cacaoyer (l'arbre) : toucher ses larges feuilles soyeuses, observer ses minuscules fleurs et admirer ses cabosses aux différentes couleurs. Munis d'un sécateur, nous récolterons différentes cabosses, en humerons les arômes délicats et dégusterons la pulpe fraîche et sucrée du cacao, appelée le mucilage.

Déjeuner Un repas typique de la Selva nous attend, préparé avec soin par Maya, la belle-mère de Jimy. Elle nous fera découvrir les saveurs authentiques de la cuisine selvatique, généreuse et parfumée, héritée des traditions locales.

Poursuivons notre journée avec la visite du centre de fermentation et de séchage, ingénieusement conçu par Matéo Cosnefroy. Laissez-vous surprendre par les arômes intenses de la fermentation, observez l'évolution des fèves de cacao à travers les étapes de transformation, et participez au séchage en étalant les fèves au râteau sur les grandes tables ensoleillées.

TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire.

Retour à l'hôtel
19h00
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjuí

JOUR 3 – LUNDI 11 MAI 2026

Plantation Churo

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Nous débutons la journée au marché de Juanjui, un véritable festival de couleurs et de parfums. Partons à la rencontre de la gastronomie locale en explorant la richesse culinaire de la région de San Martin : grenadilla, mango, chicha chicha, anona, banane rouge... Une immersion gourmande au cœur des saveurs tropicales.

Nichée au cœur de la forêt amazonienne, direction la plantation Churo de John Soria, un véritable écrin de biodiversité. En pleine immersion, John vous guidera à travers sa forêt luxuriante à la rencontre de cacaoyers natifs, certains centenaires et culminant à plusieurs dizaines de mètres. Défenseur passionné de l'agroforesterie et de l'agriculture régénératrice, il vous fera découvrir la richesse végétale de sa plantation : une diversité d'arbres, de plantes et de cultures qui rendent Churo véritablement unique.



Déjeuner L'épouse de John nous préparera un repas maison, simple et savoureux, comme si nous faisons partie de la famille. Nous partagerons ce moment convivial à sa table, dans une atmosphère authentique et généreuse.

Terminons le repas par une dégustation des trésors dénichés le matin au marché et des produits fraîchement récoltés dans la plantation de John. Un final gourmand, entre saveurs locales et fruits de la forêt amazonienne.

TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.

Prévoir un tee-shirt à manche courte pour le déjeuner et après-midi
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire.

Retour à l'hôtel
19h00
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjui

JOUR 4 – MARDI 12 MAI 2026

Plantation Alto Miro

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME

Après avoir découvert la plantation de Jimmy le premier jour, place aujourd'hui à un moment clé : l'ouverture des cabosses de cacao. Avec dextérité, Jimmy et son équipe utilisent la machette pour fendre les fruits récoltés. À nous revient la tâche précieuse – qui fait la renommée de Racine Carrée – de récolter l'intérieur : des fèves de cacao fraîches, d'un blanc nacré, juteuses et imprégnées d'un parfum délicat et subtil.

Déjeuner Préparé par Maya, la belle-mère de Jimmy, un repas typique de la Selva nous attend : une cuisine authentique, colorée et savoureuse, reflet des traditions et de la générosité amazonienne.

Nous lancerons la fermentation des fèves de cacao fraîchement récoltées le matin. C'est une étape délicate, où chaque geste compte : il faut tapisser soigneusement l'intérieur des caisses en bois avec des feuilles de bananier. Partageons ensemble ce moment clé du développement des arômes du chocolat : cueillons, coupons, plaçons les feuilles, plongeons les mains dans le cacao, brassons les fèves... et vivons pleinement cette transformation sensorielle.



TENUE

Chaussures de randonnée,
pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir lunettes de soleil - Ne pas mettre d'anti-moustiques

Retour à l'hôtel
19h00
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjuí



JOUR 5 – MERCREDI 13 MAI 2026

Al Bréo

09h00

Départ de l'hôtel pour 2 jours
Petit-déjeuner servi à bord du bateau

PROGRAMME



Cap sur le port de Juanjui, point de départ d'une aventure hors du temps. À bord d'un Bote traditionnel, nous voguerons pendant quatre heures au fil d'un fleuve mystérieux, en direction de la réserve enchantée du Gran Pajaten, joyau de la forêt amazonienne inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Chaque méandre du fleuve dévoilera des panoramas à couper le souffle : une nature luxuriante, profonde et indomptée. Les yeux émerveillés, les cœurs battants et les appareils photo en alerte, nous plongerons dans la magie intacte d'une forêt, où la nature règne en majesté.

Déjeuner

Découvrez le Juane, ce délicieux trésor culinaire de la jungle péruvienne ! Un savant mélange de riz parfumé, de poulet tendre, d'œuf et d'épices, le tout enveloppé dans une feuille de Bijao, puis cuit à la vapeur. Pratique à emporter comme un sandwich, savoureux et authentique, c'est le repas traditionnel des voyageurs de la forêt. Une bouchée, et vous voilà transporté en Amazonie...

Une fois accostés, un coin de paradis nous attend : la cascade du Bréo, joyau caché au cœur de la forêt amazonienne. Son eau douce, cristalline et rafraîchissante nous invite à une baignade inoubliable, bercée par le chant des oiseaux et le murmure de la jungle. Un moment suspendu, en pleine nature, où le corps et l'esprit se reconnectent à l'essentiel.

TENUE

Pour le bateau : chaussures fermées, pantalon long, tee-shirt à manches courtes, prévoir un pull pour le matin, casquette

Pour le Bréo : chaussures fermées, short, tee-shirt, maillot de bain, serviette de bain

Nuit : nécessaire pour dormir sur place (pyjama long et trousse de toilette)

Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire

Nous passerons la nuit à Santa Rosa, un petit village empreint d'émotion, chargé de souvenirs pour Matéo et Jimmy, qui s'y sont rencontrés. Là-bas, nous partagerons un dîner simple et savoureux, surtout riche en rires et en souvenirs. Autour de la table, les anecdotes renaîtront, comme celle des premiers jours de Racine Carrée, bien avant que le projet ait un nom. À l'époque, nous demandions aux mamas du village de décortiquer les fèves de cacao fermentées, assises devant leurs Telenovelas, les doigts habiles et les yeux pétillants. En échange, nous leur offrions un peu de chocolat de notre fabrication – un véritable trésor pour elles, souvent inaccessible. Ce geste simple, ce moment de partage... c'est là que tout a commencé. Un souvenir précieux, comme une racine douce et profonde qui continue de nous porter.



JOUR 6 – JEUDI 14 MAI 2026

Alto Huayabamba

09h00 Petit-déjeuner dans la communauté
Départ pour la journée

PROGRAMME

Nous partons à la rencontre de Jorge Yoplac, agriculteur passionné installé au bord du fleuve Huayabamba. Après 20 ans de recherche, il a créé une variété de cacao unique au monde : le CYP-99. Dans sa plantation luxuriante, Jorge nous partagera ses expériences autour de la coca et du cacao, avant de nous inviter à déguster la pulpe fraîche de ses cabosses, aux notes de fruits de la passion, de bonbons acidulés et d'une onctuosité étonnante. Nous ouvrirons les cabosses, sélectionnerons ses meilleures fèves, où la nature et l'artisanat se rencontrent avec cœur.

Déjeuner Nous partagerons un déjeuner au cœur de la plantation de Jorge Yoplac, soigneusement préparé par Juanita, la femme de Jorge Yoplac, pour savourer les saveurs locales dans un cadre authentique et inspirant.

Terminons la récolte des précieuses fèves de cacao dans la plantation, avant d'embarquer pour trois heures de navigation paisible sur le fleuve. Un dernier regard sur la jungle, puis retour à Juanjui pour une fin d'après-midi de repos bien méritée à l'hôtel.

Le Peque-Peque, embarcation emblématique de l'Amazonie

Nom issu du son rythmé de son moteur – "peque-peque..." –, cette pirogue motorisée en bois, à l'arbre long et parfois couverte d'une bâche, est l'embarcation traditionnelle des fleuves amazoniens péruviens. À la fois économique, maniable et adaptée aux conditions locales, elle assure les déplacements quotidiens des communautés : transport de personnes, de produits agricoles ou d'équipements entre zones reculées et centres de vie. Emprunter un peque-peque, c'est épouser le rythme du fleuve, et découvrir un mode de navigation profondément enraciné dans la culture locale, en connexion directe avec la nature.



TENUE

Chaussures de randonnée, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir lunettes de soleil
Ne pas mettre d'anti-moustiques

Retour à l'hôtel
19h00
Nuit

Moment de repos et de détente
Dîner
Hôtel La Pradera, Juanjui

JOUR 7 – VENDREDI 15 MAI 2020

Journée à Tarapoto

09h00 Petit-déjeuner à l'hôtel
Départ pour la journée

PROGRAMME



Nous quitterons l'hôtel, bagages en main, pour prendre la route en direction de Tarapoto. À notre arrivée à l'hôtel Casa Bosque, nous déposerons nos affaires, puis partirons visiter Urcu, un centre géré par une ONG dédiée à la réintroduction d'animaux sauvés du braconnage. Sur place, nous découvrirons une biodiversité fascinante : ocelots, capybaras, tapirs, poissons amazoniens, toucans, petits singes, et bien d'autres espèces emblématiques de l'Amazonie.

Déjeuner

Cap sur la cevichería Primer Puerto, l'une des meilleures adresses de Tarapoto pour savourer notamment un ceviche péruvien authentique et bien d'autres plats. Ce plat emblématique à base de poisson cru mariné au citron vert, relevé de piment, coriandre et oignon rouge, est ici revisité avec une touche amazonienne : poissons d'eau douce, maïs croquant, patate douce ou banane plantain. Un équilibre parfait entre fraîcheur, acidité et piquant — à ne surtout pas manquer !

TENUE

Matin : Chaussures fermées, pantalon long, tee-shirt manches longues, casquette.
Prévoir anti-moustique, lunettes de soleil et crème solaire
Après-midi : tenue décontractée

Nous retournons à l'hôtel pour profiter d'un moment de détente bien mérité, bercés par la tranquillité du lieu. La splendide piscine, entourée de végétation tropicale luxuriante, nous invite à nous relaxer. 17h00 - Direction la chocolaterie Tesoro Amazonico. Cette chocolaterie Bean-To-Bar locale source les différentes régions du Pérou, Piura Blanco, Chuncho, Vraem, pour faire un chocolat par région. Cette entreprise travaille en étroite collaboration avec Racine Carrée afin d'extraire la poudre et le beurre de cacao utilisées dans nos recettes.

Cap sur le marché artisanal local de Tarapoto. Nous flâmons entre les étals colorés des artisans locaux, à la recherche de petits trésors à rapporter pour nos proches... et pour nous-mêmes. Matéo sera là pour nous conseiller et nous aider à dénicher les plus belles pièces à ramener.

Diner

Nous dînons à La Patarashca, adresse incontournable de la Selva péruvienne, portée par la cheffe Elia García, figure emblématique de la cuisine amazonienne. Elle sublime les produits locaux à travers des plats traditionnels revisités : patarashca de poisson, inchicapi au maïs et cacahuète, ou encore cécina et tacacho. Une expérience culinaire authentique, entre héritage et créativité.

Nuit

Hôtel Casa Bosque, Tarapoto



JOUR 8 – SAMEDI 16 MAI 2026

Départ de tous les voyageurs

Dernier matin à Tarapoto - Retour libre

Après un petit déjeuner à l'hôtel, chacun pourra quitter l'hébergement à son rythme, en fonction de ses horaires de vol ou de transport.

Cette semaine d'aventure au cœur de la Selva amazonienne touche à sa fin... Les voyageurs repartent avec des souvenirs pleins la tête, des saveurs inoubliables, et une immersion rare dans l'univers du cacao, de la forêt et de ceux qui la font vivre.



UN VOYAGE RARE

Une expérience engagée

Ce voyage en Amazonie est une expérience unique, pensée pour celles et ceux qui souhaitent vivre le cacao à la source, au plus près des producteurs et des terroirs.

Pour préserver l'authenticité des échanges, le groupe est **limité à 8 personnes** (à partir de 15 ans).

Les inscriptions se font **sur dossier**, afin de constituer un groupe motivé, curieux, et sensible aux enjeux du cacao, de l'agroforesterie et de la filière.

Si cette aventure vous appelle, parlez-nous de vous. Nous avons hâte de découvrir les profils qui embarqueront dans cette belle traversée.

Retrouvez le dossier d'inscription en annexe.



Tout au long de cette aventure, Paul, **photographe-reporter** de Japami Production, capturera les moments forts de votre voyage. À votre retour, un album numérique vous sera partagé, regroupant les plus belles photos de cette expérience inoubliable.

Dès votre arrivée, vous recevrez un **trousseau exclusif Racine Carrée** contenant : un tote bag, une casquette, un stylo, un carnet, ainsi qu'une surprise autour du cacao.



NB : Le programme présenté est susceptible d'évoluer selon la météo amazonienne, les disponibilités des producteurs et l'avancement des récoltes.

VOYAGE AU PÉROU

Au coeur des plantations de Racine Carrée



CANDIDATEZ EN REMPLISSANT LE DOSSIER DE SÉLECTION,

- DIRECTEMENT EN LIGNE SUR WWW.RACINE-CARREE.COM RUBRIQUE EXPÉDITION
- OU EN REMPLISSANT LE DOCUMENT EN FIN DOSSIER À ENVOYER À MATEO@RACINE-CARREE.COM

DATE LIMITE DE CANDIDATURE : JANVIER 2026

LES CANDIDATURES SONT ÉTUDIÉES AVEC ATTENTION PAR NOTRE ÉQUIPE, AFIN DE CONSTITUER UN GROUPE COHÉRENT, MOTIVÉ ET EN LIEN AVEC L'ESPRIT DU VOYAGE.

SI VOTRE CANDIDATURE EST RETENUE, UN ACOMPTÉ DE 50 % VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER VOTRE INSCRIPTION ET BLOQUER VOTRE PLACE.

LE SOLDE RESTANT (50 %) DEVRA ÊTRE RÉGLÉ AU PLUS TARD 30 JOURS AVANT LE DÉPART.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

Camille BUISSON

06 41 08 52 24 - mateo@racine-carree.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (CGV)

Voyage "Immersion cacao en Amazonie" – Racine Carrée

1. Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente régissent l'organisation et la participation au voyage de 8 jours dans la région amazonienne de San Martin au Pérou, organisé par Racine Carrée.

2. Prix et prestations incluses

Le tarif est de **2 900,00 € TTC** par voyageur et comprend :

- L'hébergement pendant toute la durée du séjour (8 nuits)
- Les repas mentionnés au programme
- Les transports terrestres et fluviaux sur place
- Les activités, visites de plantations, interventions des producteurs
- L'encadrement par les organisateurs et intervenants locaux
- Le trousseau de bienvenue Racine Carrée
- Les cadeaux de départ Racine Carrée
- L'album photo numérique souvenir du séjour

3. Prestations non incluses

Ne sont pas inclus dans le tarif :

- Tous les vols internationaux ou nationaux jusqu'à Tarapoto
- Les assurances voyage (annulation, assistance, rapatriement, etc.)
- Les dépenses personnelles (souvenirs...)
- Les repas ou activités non mentionnés dans le programme

4. Modalités de paiement

Le règlement s'effectue directement à l'entreprise Péruvienne CoscacaoSAC, comme suit :

- 50 % du montant total à l'inscription pour confirmer la réservation et bloquer votre place
- 50 % restants au plus tard 30 jours avant le départ

Le paiement doit être effectué par virement bancaire (les coordonnées vous seront communiquées après validation du dossier). Vous pouvez, si vous le souhaitez, également régler les 100% du montant du voyage en une fois pour minimiser des frais bancaires.

5. Conditions d'annulation

Toute annulation doit être notifiée par écrit à Racine Carrée. Les frais d'annulation suivants s'appliqueront :

- Plus de 30 jours avant le départ : 50 % du montant total retenu
- Moins de 30 jours avant le départ : 100 % du montant total retenu

Aucun remboursement ne sera accordé en cas de non-présentation au départ ou d'interruption de séjour.

6. Assurance et vaccins

Il est fortement recommandé de souscrire une assurance voyage couvrant les frais médicaux, le rapatriement, la perte de bagages, et l'annulation. Racine Carrée ne fournit pas d'assurance.

Le voyageur reconnaît avoir été informé que, bien qu'aucun vaccin ne soit légalement obligatoire pour entrer au Pérou depuis l'Europe, plusieurs vaccinations sont fortement recommandées (notamment hépatite A, fièvre jaune pour les zones amazoniennes, typhoïde, hépatite B). Il lui appartient de consulter un professionnel de santé et de se conformer aux recommandations médicales avant le départ. L'organisateur décline toute responsabilité en cas de défaut de vaccination.

7. Arrivée et départ

Le point de rendez-vous est fixé à l'aéroport de Tarapoto, Pérou. Les voyageurs doivent organiser leur propre vol jusqu'à cette destination.

L'équipe de Racine Carrée prendra en charge les participants dès leur arrivée à Tarapoto.

Le voyage se termine également à Tarapoto, où les participants pourront choisir de prolonger leur séjour au Pérou à leur convenance ou de rentrer directement en France.

8. Responsabilités

Racine Carrée met tout en œuvre pour assurer le bon déroulement du programme. Toutefois, le programme peut être modifié pour des raisons indépendantes de sa volonté (conditions météorologiques, logistique, santé d'un intervenant, sécurité). Aucune indemnité ne pourra être exigée en cas de changement mineur.

Racine Carrée décline toute responsabilité en cas de perte, vol, accident ou dommage subis pendant le séjour, sauf en cas de faute avérée de l'organisateur.

9. Constitution du groupe

Pour garantir une expérience humaine de qualité, le groupe est limité à 8 participants, avec un minimum de 3 participants. Les inscriptions se font sur dossier. Racine Carrée se réserve le droit de refuser une candidature sans avoir à motiver sa décision. Candidature acceptée à partir de 15 ans.

10. Données personnelles (RGPD)

Dans le cadre de l'inscription au voyage, Racine Carrée collecte des données personnelles (nom, prénom, email, téléphone, informations administratives).

Ces données sont utilisées uniquement pour la bonne organisation du séjour et ne sont en aucun cas cédées à des tiers. Elles sont conservées de manière sécurisée.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ses données en écrivant à : mateo@racine-carree.com.

11. Droit applicable et juridiction compétente

Les présentes CGV sont soumises au droit français. En cas de litige, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable. À défaut, le différend sera porté devant les tribunaux compétents du ressort de Nice (Alpes-Maritimes), lieu du siège social de Racine Carrée.

12. Acceptation et signature

En signant ces Conditions Générales de Vente, le participant reconnaît en avoir pris connaissance, les accepter dans leur intégralité, et s'engage à les respecter.

Parapher l'intégralité du programme ci-dessus.

Fait à :

Le :

Nom du participant :

Signature :
(Précédée de la mention « Lu et approuvé »)



DOSSIER DE CANDIDATURE

Voyage "Immersion cacao en Amazonie" – Racine Carrée

En ligne : [en cliquant ici](#)

Par papier ci-dessous à envoyer à l'adresse mail : mateo@racine-carree.com

VOYAGE

Je candidate pour :

- LE VOYAGE DÉCOUVERTE de 8 jours du samedi 9 au samedi 16 mai 2026
- LE VOYAGE EXPERT de 14 jours du dimanche 26 avril au samedi 9 mai 2026

INFORMATIONS PERSONNELLES

Nom, prénom :

Date de naissance :

Adresse :

Téléphone :

Email :

PRÉSENTATION DU CANDIDAT

Comment avez-vous connu la chocolaterie ?

.....
.....
.....
.....

Quelle est votre profession ou votre activité principale ?

.....
.....

Avez-vous déjà voyagé en Amérique du Sud ou au Pérou ? Si oui, où et quand ?

.....
.....
.....
.....

MOTIVATION

Pourquoi souhaitez-vous participer à ce voyage au cœur des plantations de cacao au Pérou ?

.....
.....
.....
.....

Qu'espérez-vous apprendre ou découvrir durant ce séjour ?

.....
.....
.....
.....

Ce voyage est-il lié à vos projets personnels ou professionnels ? Si oui, comment ?

.....
.....
.....
.....



EXPÉRIENCE ET CENTRES D'INTÉRÊT

Avez-vous déjà une expérience avec le cacao, la gastronomie, l'agriculture, ou les voyages immersifs ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Pouvez-vous partager un exemple d'un voyage ou d'une expérience qui vous a particulièrement marqué(e) ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

ENGAGEMENT ET CONDITIONS

Votre passeport doit être valide au moins 6 mois après la date d'arrivée au Pérou. Est-ce le cas pour vous ?

- OUI - Joindre la photocopie de ton passeport en pièce-jointe
- NON - Vous ne pourrez donc pas entrer sur le territoire péruvien. Je vais le refaire pour pouvoir partir et je vous envoie la photocopie dès que je l'ai.

Etes-vous prêt(e) à t'adapter à un programme qui peut évoluer selon la météo, la récolte et les rencontres sur place ?

.....
.....

Etes-vous disponible aux dates suivantes pour :

- LE VOYAGE DÉCOUVERTE de 8 jours du samedi 9 au samedi 16 mai 2026
- LE VOYAGE EXPERT de 14 jours du dimanche 26 avril au samedi 9 mai 2026

Avez-vous des contraintes particulières à signaler (régime alimentaire, allergies, santé, etc.) ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

ATTENTES FINANCIÈRES

As-tu bien pris connaissance du budget estimé pour ce voyage ?

Cochez toutes les cases pour acceptation des conditions.

- 50 % du montant total à l'inscription pour confirmer la réservation et bloquer votre place
- 50 % restants au plus tard 30 jours avant le départ



This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

Signature :

