[1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR CACAO LODGE 3](#_Toc193889850)

[2. IMPORTANT A SAVOIR 3](#_Toc193889851)

[3. CHECK-IN/CHECK-OUT 4](#_Toc193889852)

[4. LA CAFÉTÉRIA/MY TIME 4](#_Toc193889853)

[4.A. PETIT DÉJEUNER À MY TIME 4](#_Toc193889854)

[4.B. REPAS DE MIDI À MY TIME. 5](#_Toc193889855)

[4.C. DÎNER À MY TIME 6](#_Toc193889856)

[4.D. APP POUR DÎNER 6](#_Toc193889857)

[4.E. MENU DU DÎNER 7](#_Toc193889858)

[4.F. DESCRIPCIÓN DE PLATS COSTARICIENS 8](#_Toc193889859)

[4.G. FRIGO À BOISSONS 8](#_Toc193889860)

[4.H. CHOCOLAT CHAUD DE LA FINCA 8](#_Toc193889861)

[4.I. FERMETURE HEBDOMADAIRE ET ALTERNATIVES 9](#_Toc193889862)

[5. NOTRE CHOCOLAT 9](#_Toc193889863)

[6. PISCINE 9](#_Toc193889864)

[6.A. HORAIRES D’OUVERTURE ET FERMETURE 9](#_Toc193889865)

[6.B. ÉQUIPEMENT ET SERVIETTES 10](#_Toc193889866)

[6.C. CARACTÉRISTIQUES DE L’EAU ET ENTRETIEN 10](#_Toc193889867)

[6.D. VIE ANIMALE AUTOUR DE LA PISCINE 10](#_Toc193889868)

[6.E. SÉCURITÉ ET CONCEPTION DE LA PISCINE 10](#_Toc193889869)

[6.F. DESIGN SPÉCIFIQUE : « VISTA INFINITA » 11](#_Toc193889870)

[7. INTERNET 11](#_Toc193889871)

[8. PAIEMENT 11](#_Toc193889872)

[9. FAUNE & FLORE 12](#_Toc193889873)

[9.A. FLORE 12](#_Toc193889874)

[9.B. FAUNE 12](#_Toc193889875)

[10. ACTIVITÉS À L’INTÉRIEUR DE MEI TAI CACAO LODGE 13](#_Toc193889876)

[10.A. SENTIERS 13](#_Toc193889877)

[10.B. PISCINE 13](#_Toc193889878)

[10.C. BIRDWATCHING 13](#_Toc193889879)

[11. ACTIVITÉS EN DEHORS DE MEI TAI CACAO LODGE 14](#_Toc193889880)

[11.A. PARC NATIONAL DU VOLCAN TÉNORIO ET SON RIO CÉLESTE 14](#_Toc193889881)

[11.B. BAIGNADE DANS LE RIO CÉLESTE EN DEHORS DU PARC 16](#_Toc193889882)

[11.C. L'ARBRE DE LA PAIX (ÁRBOL DE LA PAZ) 16](#_Toc193889883)

[11.D. TREE CHOCOLATE TOUR (PLANTATION DE CACAO) 16](#_Toc193889884)

[12. RESTAURANTS EN DEHORS DE MEI TAI CACAO LODGE 17](#_Toc193889885)

[12.A. TILAPIERA Y RESTAURANTE LOS LAGUITOS 17](#_Toc193889886)

[12.B. TAPIRUS PARADISE 18](#_Toc193889887)

[12.C. BLUE RIVER BREWERY 19](#_Toc193889888)

[12.D. RESTAURANT PORO 19](#_Toc193889889)

# 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR CACAO LODGE

* Mei Tai Cacao Lodge (Finca Mei Tai)
* Petit hôtel familial avec 6 chambres, géré de manière artisanale par Éric et Cécile, leurs enfants Syr Daria et Sidney, assistés de jeunes villageoises (ménage) et d’Omar (jardinier).
* Plantation : 1000 cacaoyers. Pas de tours cacao (échelle insuffisante pour montrer toutes les étapes quotidiennement).
* Finca : Exploitation agricole/élevage (5-500 ha). Mei Tai = 40 ha (dont 26 ha protégés par FONAFIFO = Fonds national de financement forestier) avec forêt primaire/secondaire, taureaux, chevaux.
* Localisation : Forêt tropicale entre deux volcans, accès au parc national Ténorio (prêt de bottes), cascades, sentiers (paresseux, étangs à grenouilles/oiseaux).
* Chambres : Havres de paix avec frigo, machine à café, eau chaude illimitée.
* Histoire : Nous sommes belges, nous avons quitté la Belgique en 2009. Nous avons voyagé en catamaran et avons fait le tour du monde, et nous sommes installés en 2014 sur ce terrain sauvage isolé. Site web : http://www.laruel.be/indexLIB.html
* Chocolat : Production bio "bean to bar" (fermentation en feuilles de bananier), arômes de fruits locaux (ex : Isabella). Persévérance malgré l’ouragan Otto.
* Livres : Récit de leur traversée du Pacifique en français sur Amazon (Les p'tites bites, 95° de latitude Nord).
* Chaque cabina est équipée : assiettes, couverts, verres, tasses, machine à café avec filtres, café classique et décaféiné, lait, sucre et sucre light. Salle de bain : serviettes, shampoing, gel douche, petit savon carré, savon liquide pour les mains, cotons-tiges, mouchoirs en papier et sèche-cheveux. Confort : air conditionné, ventilateur, Smart TV, réfrigérateur avec bouteille d’eau, bouilloire électrique et sélection de thés à disposition. Aussi : cendrier, briquet, brosse et chiffon pour chaussures, support pour linge, parapluie, essuie-mains, savon vaisselle avec éponge. Un extincteur, et une ventouse pour toilettes. Des glaçons dans congélateur. Pas de micro-ondes.
* Les cabinas s’appellent : Tortuga, Tiburon, Pava, Pelícano, Guaco, Manta. Ce sont des noms d’animaux en espagnol, chacun représenté visuellement dans un poster près des portes des cabinas.

# 2. IMPORTANT A SAVOIR

* Quand la nuit tombe, il est recommandé de fermer moustiquaire.
* Si tu mets l’AC, ferme les fenêtres. S’il y a des pannes de courants, l’AC peut mettre jusqu’à 10 min à revenir.
* Déjeuner : Arriver à 7 :30 AM – 9 :00 AM
* Check-out : quand vous voulez jusqu’à 11 AM pour partir, préférablement avant.
* Pas mettre de papier ou très peu dans les toilettes. Si elle coince, utiliser la ventouse. Pour tirer la chasse : appuyer sur le bouton longtemps jusque qu’à ce qu’il se vide et l’eau remonte.
* Il n’est pas rare qu’il y ait des coupures d’électricité, qui se passe dans tout le village. Ces coupures peuvent durer 5-10 minutes et dans les pires cas plusieurs heures. Cela affecte le wifi ainsi que l’eau. Vous ne devriez pas prendre de douche s’il n’y a pas d’électricité car sans électricité, il n’y a pas de pression d’eau.
* Le parc Ténorio est entièrement sécurisé, vous pouvez donc laisser vos effets personnels dans votre voiture en toute sérénité. Il n’est pas nécessaire de laisser les bagages au lodge.
* L’eau du robinet est potable.

# 3. CHECK-IN/CHECK-OUT

* Les heures d'entrée (check-in) à notre petit hôtel sont de 14h à 18h. Jusqu'à 18h car la Finca Mei Tai est petit, il est familial. Nous vivons notre vie de famille et il n’est pas recommandé de venir à la réception après 18h.
* La nuit tombe en général vers 18h.
* L'heure de sortie (check-out) de l'hôtel est quand vous voulez jusqu’à 11 heure, mais préférablement avant 11 heure.

# 4. LA CAFÉTÉRIA/MY TIME

* Horaires et Services de Commande (IMPORTANT !) :
  + Plats & boissons du petit déjeuner (7h30 – 9h) : Demande uniquement en personne.
  + Plats du midi (13h00 – 18h45) : Demande uniquement en personne.
  + Plats du soir :
    - Commande obligatoire avant 18h45 via l’application.
    - Livraison au restaurant entre 17h00 et 19h45.
    - Fermeture à 21h00.
  + Boissons artisanales à la demande (13h00 – 21h00) : Préparées et servies par le personnel sur demande (ex. : café glacé, chocolat chaud). Commande en personne obligatoire.
  + Boissons manufacturées / embouteillées (24h/24) : Disponibles en libre-service dans le Frigo à boissons.
  + Desserts à la demande (13h00 – 21h00) : Préparés et servis par le personnel sur demande. Commande en personne obligatoire.

## 4.A. PETIT DÉJEUNER À MY TIME

* Horaire : Servi de 7h30 à 9h dans le bâtiment *My Time* (« Mon temps » en anglais), symbole d’un moment détendu et savouré.
* Localisation : Bâtiment reconnaissable à son double toit rouge, situé à droite en entrant dans la finca. Accès via un chemin de gravier, après une première maisonnette. Un parking marqué *My Time* indique l’entrée.
* Tout ce qui se consomme au petit déjeuner se choisi en personne.
* Boissons faites sur place, pour le petit déjeuner :
  + Jus d’orange frais + eau qui sont des options permanentes pour tous les petits déjeuners.
  + Café BRITT costaricien (préparé en presse française), avec explications quotidiennes sur son origine, sa région et sa torréfaction, qui est optionnel si vous le désirez.
  + Choix de thés variés, qui est optionnel si vous le désirez.
  + Chocolat chaud, qui est optionnel si vous le désirez.
  + Jus de fruits *de la finca* (carambole, corossol, goyave « Arrasa »), qui est parfois offert selon la disponibilité.
* Bol de fruits, pour le petit déjeuner :
  + Bol de fruits frais *du Costa Rica* (mélange de fruits du village et de la finca : banane, papaye, ananas, carambole…), coupés et présentés en petits bols, option permanente pour tous les petits déjeuners.
* Pain & accompagnements :
  + Pain maison servi avec beurre légèrement salé, jambon et fromage (variété changée quotidiennement), options permanentes pour tous les petits déjeuners.
  + *Trio de confitures artisanales* par Maria Luisa (villageoise) : préparées avec des fruits de saison cuits lentement au feu de bois pour une caramélisation naturelle, épicées de clous de girofle, gingembre ou cannelle selon le fruit. Les trois parfums diffèrent chaque jour *et par table*, options permanentes pour tous les petits déjeuners.
* Plats chauds :
  + Œufs au choix (sur le plat, brouillés ou omelette maison), qui est optionnel si vous le désirez.
* Douceur du jour :
  + Pâtisserie maison variable : cake vanille, brioche fourrée aux fruits de la passion ou à la pomme cannelle, etc., selon les inspirations et disponibilités.
* Le nom *My Time* reflète la philosophie du lieu : un petit déjeuner sans précipitation, dans un cadre calme et verdoyant.
* Le petit-déjeuner est inclus dans le tarif.

## 4.B. REPAS DE MIDI À MY TIME.

* Même lieu que le petit déjeuner (My Time).
* Pour le midi, des plats préparés à la demande en personne peuvent vous être servi par le personnel de My Time (13 : 00 - 18 : 45) :
  + Salades variées
  + Sandwichs (ciabatta)
  + Tortillas costariciennes.
* Du midi au soir, des boissons préparées à la demande en personne peuvent vous être servi par le personnel de My Time (13 : 00 – 21 : 00) :
  + Jus de fruits frais (selon disponibilité)
  + Café BRITT
  + Cappuccino
  + Chocolat chaud
  + Café glacé du jour
  + Café liégeois
  + Café frappé (froid)
  + Milkshake de lait ou eau, au fruit du jour
  + Mocaccino (avec morceaux de notre chocolat au fond)
  + Expresso et Expresso double
* Du midi au soir, les desserts préparés à la demande peuvent vous être servi en personne par le personnel de My Time (13 : 00 – 21 : 00) :
  + Cake du jour
  + Dégustation de chocolat
  + Glace du jour
  + Salade de fruits
* Les consommations à My Time (cafétéria) hors du petit-déjeuner sont à la charge des convives.

## 4.C. DÎNER À MY TIME

* Commande & Processus
  + Contrairement à tout le reste, pour le diner c’est obligatoire d’utiliser l’application pour commander à manger en ligne avant 18h45 via [www.finca-meitai.com](http://www.finca-meitai.com/) → si vous avez besoin de savoir comment utiliser l’application pour commander à manger, posez la question.
  + Pas de commande en personne. Paiement à la sortie.
  + Se présenter à l’heure choisie dans l’application pour commander à manger.
* Options de Repas
  + Cuisine de My Time : Plats originaux, différents des standards costariciens.
  + Spécialités du village : Sélection des meilleurs restaurants locaux. Coordination par un jeune garçon pour récupérer les plats et les livrer à l’heure.
* Les consommations à My Time (cafétéria) hors du petit-déjeuner sont à la charge des convives.

## 4.D. APP POUR DÎNER

* Vous pouvez y commander des plats pour le soir, ainsi que des boissons de notre frigo à boissons, des cocktails et des vins.
* Adresse URL du site : [www.finca-meitai.com](http://www.finca-meitai.com).
  + Sur mobile : 3 lignes horizontales en haut à droite. Appuyer sur « dîner »
  + Sur pc : Appuyer sur « dîner »
* Définition des boutons :
  + Bouton « ? » : Marquer pour quelle chambre c’est
  + Boutons « 19h » et « 00 » : L’heure où vous devez arriver à My Time, car c’est l’heure où la nourriture est sensée arriver. Entre 5 pm et 7 :45 pm. Les minutes sont par intervalles de 15 minutes (donc 15, 30 et 45). Présentez-vous à cette même heure.
* Définition des onglets (il y a 6 onglets) :
  + Le premier onglet « Mei Tai » : pour choisir la nourriture qui est cuisinée à notre cafeteria, c’est-à-dire My Time
  + Le deuxième, troisième et sixième onglet : La nourriture vient du village Bijagua.
  + Dans le deuxième onglet, il y a 2 accompagnements, que vous devrez choisir après avoir cliqué sur le bouton « valider ».
  + Le quatrième onglet : Ce sont des pizzas
  + Le cinquième onglet : C’est pour choisir à boire (tout vient de notre Lodge). Ce sont les boissons du Frigo à boissons + des cocktails faits par Éric + du vin de la cave à vin.
  + Icône de feuille verte à gauche : Le plat peut être préparé en version végétarienne.
  + Petit « i » (parfois croix bleue car l’icône ne charge pas) : information extra. Il faut cliquer dessus.

## 4.E. MENU DU DÎNER

* Menu de l’application pour commander. A titre indicatif. C’est simplifié, et les offres peuvent changer.
* Menu de Mei Tai (Cuisiné de notre Lodge) :
  + Curry rouge thaïlandais : Riz avec sauce curry, lait coco, poulet, poivron
  + Tortilla méditerranéenne : Crêpe de farine, sauce au yaourt, poulet, salade de légumes frais (chou, tomate, concombre, menthe et persil).
  + Ravioli au prosciutto San Daniele : Ravioli fourré épinard fromage avec sauce tomate + de la sauce blanche
  + Ravioli (saumon) : Ravioli fourré Épinard fromage avec sauce saumon
  + Salades César : Laitue, noix, poulet, oignon rouge, olives
  + Salade Bistro : Laitue, croûtons, parmesan, olives, oignon rouge
  + Menu du jour (entrée-plat-dessert)
  + Salade de fruits (dessert léger, avec fruits du jour)
* Menu de hors de Mei Tai (Cuisiné au village) :
  + Fruits de mer/ail : Crevettes, calamars, filet de poisson, bar, daurade
  + Casados : Viande, poulet (frit, pané, fajitas), côtes de porc, poisson, steak
  + Ailes de poulet : BBQ, Buffalo, moutarde-miel
  + Viandes : Chicken Fajitas, filet de poulet frit, burger avec frites
  + Pâtes : Fruits de mer, Carbonara, Bolognaise, à l'ail
  + Riz : Cantonnais, poulet, calamars, fruits de mer
  + Latino : Burritos, tacos, chalupas, nachos, patanachos, empanadas, chifrijo, salchipapas
  + Sandwichs : Steak, poulet, jambon-fromage
* Les plats les plus demandés sont :
  + Burritos poulet
  + Calamars à l'ail
  + Grand ceviche de scampi/poisson
  + Scampis à l’ail
  + Fajitas de poulet
  + Grand ceviche de poisson
* Les boissons les plus demandés sont :
  + Ti-Punch
  + Piña Colada
  + Bière Imperial 355ml

## 4.F. DESCRIPCIÓN DE PLATS COSTARICIENS

* Voici des définitions générales de plats costariciens, données à titre informatif. Notre menu peut varier et ne suit pas exactement ces descriptions :
  + Ceviche : Poisson ou fruits de mer crus, marinés dans des agrumes avec oignons et herbes.
  + Casado : Plat complet alliant riz, haricots, protéines et accompagnements variés.
  + Riz Cantonais : Riz sauté à la chinoise avec œufs, légumes et parfois viande ou crevettes.
  + Chalupas : Petites galettes de maïs cuites ou frites, servies avec diverses garnitures.
  + Chifrijo : Mélange de riz, haricots et viande frite, souvent relevé de salsa ou avocat.
  + Empanada : Pâtisserie farcie (viande, fromage, légumes) cuite ou frite.
  + Patanachos : Version des nachos utilisant des plantains frits garnis de fromage et condiments.
  + Fajitas : Lanières de viande grillée avec poivrons et oignons, servies avec tortillas et condiments.

## 4.G. FRIGO À BOISSONS

* Accès 24h/24.
* Le Frigo à boissons contient uniquement des boissons manufacturées / embouteillées :
  + Bières belges, mexicaines, locales
  + Boissons pétillantes
  + Thés froids
  + Vins (blanc/rosé)
  + Eau
* Le Frigo à boissons ne contient rien d’autre que ceci mentionné au-dessus. Pas de cake, tarte, café, chocolat chaud, mocaccino, ni rien qui s’y apparaissent.
* Verres et tire-bouchons disponibles.
* Paiement : Sur l’honneur (notez vos consommations). Règlement final à la sortie avec Cécile ou Syr Daria.

## 4.H. CHOCOLAT CHAUD DE LA FINCA

* L’après-midi : Préparé avec notre chocolat maison, issu des 1000 cacaoyers de la finca, transformé sur place de la récolte à la tablette. Texture épaisse et onctueuse, avec notre chocolat fondu au fond de la tasse (méthode sous pression). Un must !
* Au petit déjeuner : Version simplifiée à base de poudre d’un producteur local (pratique pour le matin), mais toujours typique de la région.
* Différence clé :
* *Notre version* = vrai chocolat de la finca intégré dans le lait.
* *Version matin* = poudre locale, moins artisanal mais authentique.

## 4.I. FERMETURE HEBDOMADAIRE ET ALTERNATIVES

* 1 jour/semaine (jour communiqué en personne) :
* Commandes uniquement via le site, repas exclusivement cuisinés par les restaurants du village.
* Livraison en chambre par le jeune garçon.
* Paiement réglé avec Cécile à votre départ, comme d’habitude.

# 5. NOTRE CHOCOLAT

* Exclusivité : Le seul chocolat disponible sur place est élaboré avec notre cacao cultivé à la finca (1000 arbres).
* Dégustation de chocolat (à consommer a My Time) :
  + Fourrages créatifs :
    - Praliné : Noix caramélisées.
    - Spéculoos : Saveur a Biscuit.
    - Crème meringuée + fruit Isabella : Alliance acidulé (fruit) / douceur (crème) / amertume (chocolat).
    - Crème meringuée + café : Trio amertume-sucré-arôme torréfié.
    - Pâte d’arachide
  + Formats :
    - Présentation d’assortiments de 6 ou 8 pralines (bouchées) présentée dans de belles assiettes.
* Achat de chocolat (à emporter) :
  + Barre de chocolat
  + Cornet de chocolat
* À noter :
  + Les combinaisons varient selon les récoltes et inspirations.
  + Le chocolat à emporter est idéal pour un cadeau.

# 6. PISCINE

* Horaires et accès
* Équipement et serviettes
* Eau et entretien
* Vie animale
* Sécurité et conception
* Design et esthétique

## 6.A. HORAIRES D’OUVERTURE ET FERMETURE

* A 18h, nous fermons la piscine et nous fermons la maison principale (la réception).
* En parlant de la piscine, les heures d’ouverture sont également de 14 heures à 18 heures. Ce qui nous laisse le temps le matin de faire l’entretien, le nettoyage et de nous voir après 18 heures de profiter d’une vie de famille.

## 6.B. ÉQUIPEMENT ET SERVIETTES

* Nous mettons à votre disposition des chaises que vous pouvez mettre disposées à votre plaisir au bord de la piscine il est vrai qu’on ne les laisse pas en permanence à l’extérieur parce que vous aurez remarqué qu’a Bijagua (c’est le nom espagnol de notre petit village) il pleut pas mal. Nous gardons donc les chaises de piscine à l’abri de la pluie.
* Nous mettons également à votre disposition des serviettes de piscine. N’hésitez pas, servez-vous, soit vous les laissez sur place, soit vous les emmenez à la chambre. Si vous les laissez sur place, nous les lavons, les séchons, les plions et les remettons à votre disposition le jour suivant. Si vous les emmenez à la chambre, du coup, vous pouvez les réutiliser les jours suivants.
* Il n’y a pas de douche.

## 6.C. CARACTÉRISTIQUES DE L’EAU ET ENTRETIEN

* La piscine c’est de l’eau de source. Dans la finca, vous aurez remarqué que nous avons une montagne. Il y a plusieurs sources. Avec une source, nous avons fait une captation qui nous permet d’alimenter la piscine en eau naturelle. C’est donc de l’eau de source. Elle n’est pas chaude malheureusement, ce ne sont pas des sources chaudes, mais il est vrai que l’été, l’eau sort naturellement de la source à 25 degrés minimum et l’hiver 23 degrés minimum. Donc même au plus froid de l’hiver, un 2 janvier, l’eau de la piscine ne sera jamais plus froide que 23 degrés. Ensuite, hiver comme été, elle peut chauffer en fonction des heures d’ensoleillement de la journée. Il n’est donc pas rare en été d’avoir l’eau qui monte à 30-31 degrés.
* Vu que c’est de l’eau de source, nous essayons d’y mettre le moins de produit possible, mais nous devons de toute manière mettre un petit peu de chlore, car comme c’est de l’eau naturelle, il y a de la vie, et si on ne contrôle pas avec un petit peu de chlore, si l’eau est trop chaude, elle vire, elle devient verte, parce que justement elle est naturelle. Et sinon, nous la faisons passer par un gros tank plein de sable pour déjà filtrer un maximum les particules.

## 6.D. VIE ANIMALE AUTOUR DE LA PISCINE

* Il ne sera pas rare d’y voir les chats. Nous avons trois chats qui viennent boire l’eau de la piscine.
* Et le soir, après 18 heures, quand vous rentrez à votre chambre, ce sera l’heure des grenouilles. Il n’est pas rare d’avoir des grenouilles dans la piscine. Grenouilles et gros crapauds.

## 6.E. SÉCURITÉ ET CONCEPTION DE LA PISCINE

* Vous remarquerez que la piscine à une plage qui est continue. Donc il n’y a pas de mauvaise surprise pour les petits. Pour les enfants, les jeunes enfants, la piscine ne devient pas profonde tout d’un coup.
* Et après une pente régulière, la profondeur maximale est à peu près 1m 50.
* C’est donc une piscine pour barboter gentiment. Pas spécialement pour sauter, jouer, mais pour s’amuser en douceur.

## 6.F. DESIGN SPÉCIFIQUE : « VISTA INFINITA »

* Vous remarquerez qu’elle a ce que nous appelons en espagnol une « vista infinita ». C’est une piscine à débordement. L’eau va donc déborder, repasser par le tank de sable et être renvoyée dans le bassin principal.

# 7. INTERNET

* Internet à l'hôtel et de la fibre optique nous avons fait monter à partir de la ligne mère Un câble de fibre optique que pour la Finca sur plusieurs kilomètres.
* Chaque bâtiment dispose de son propre réseau.
* Sur le petit papier plastifié que vous trouvez dans votre chambre, il y a le nom de votre réseau, différent par chambre, ainsi que le mot de passe.
* Le mot de passe est le même dans tous les bâtiments. C’est « belgium123 » tout en minuscules et tout attaché
* Ce mot de passe est également le même à My Time avec le réseau My Time.
* Il est commun qu’il n’y ait pas internet pendant des périodes de 5-10 minutes, du a des coupures d’électricité qui fait que le router redémarre, ou avec l’entreprise qui a le câble optique et le service, qui des fois subisse des coupures d’Internet du a des arbres qui tombe sur les câbles par exemple. Ces coupures d’Internet peuvent durer parfois 1-3 heures, dans les cas les plus exceptionnels, peux partir pendant 5-10 heures.
* Wifi (Internet) est gratuit, en aucun cas vous devrez payer pour votre usage.

# 8. PAIEMENT

* Le règlement de vos consommations et peut-être même de votre séjour se font avec Cécile a My Time en liquide idéalement. Il n'est pas rare au Costa Rica et surtout dans les zones retirées comme ici à la compagne d'avoir des coupures de courant ou des coupures d'internet, voire les deux, ou d'avoir une réception internet trop lente que pour assurer une transaction bancaire complète.
* Sinon, si les conditions nous le permettent, le paiement peut se faire par carte de crédit.
* Lors de votre réservation, Éric, le conjoint de Cécile, qui s'occupe des communications avec vous, vous aurez au préalable donné les différents prix en liquide et par carte de crédit, nous devons malheureusement appliquer une commission de 6% qui est une commission bancaire. Ces 6% partent directement à la banque.
* En liquide, en colonnes du Costa Rica ou en dollars américains.
* Vous pouvez également y payer par carte de crédit.
* Toutes ces informations de payement ne sont strictement que pour les consommations, rien d’autre.
* Le petit-déjeuner est inclus dans le tarif. En revanche, les consommations à My Time (cafétéria) sont à la charge des convives.

# 9. FAUNE & FLORE

* Voici toutes les faune et flore que nous avons dans notre finca.

## 9.A. FLORE

* Sur le site dont l’adresse ou URL est « <http://www.finca-meitai.com> », il y a un Arboretum (bouton principal à côté d’un bouton « home » en anglais ou « la finca » en français, avec tous les noms, description et localisation des de toutes les plantes dans la finca.
* Arbres fruitiers :
  + Arbre de Quenettier
  + Arbre de Pomme d'eau
  + Manguier
  + Citronnier
  + Cacao
* Fruits (issus d’arbres ou arbustes) :
  + Goyaves
  + Carambole
  + Papaye
  + Ananas
* Cultures vivrières / Plantes tropicales non-arborées :
  + Bananier
  + Manioc
* Herbes aromatiques et condiments :
  + Coriandre
  + Basilic thaï
  + Piment fort
  + Piment doux
  + Verveine
  + Ciboulette
  + L’origan chinois

## 9.B. FAUNE

* Faune aquatique
  + Poissons dans les lagons
  + Tortues
  + Tilapia (poisson d'eau douce)
  + Gaspar (poisson tropical)
* Oiseaux
  + Toucan Araçari (petit toucan coloré)
  + Caracara (rapace tropical)
  + Toucan à poitrine châtaigne
  + Toucan à bec caréné
  + Colibris
  + Héron tigre
  + Martin-pêcheur
  + Guaco
  + Pénélope (en espagnol « Pava », oiseau de la famille des Cracidés)
  + Chauve-souris
* Mammifères
* Singe hurleur (Mono Congo)
* Tatou (Armadillo)
* Agouti (Tepezcuintle)
* Fourmilier
* Coati (mammifère proche du raton laveur)
* Tayra (Tolomuco)
* Hocco (Pavón, oiseau/gros galliforme)
* Reptiles & Amphibiens
* Grenouilles
* Iguane
* Lézards basilics (lézards "Jésus-Christ" capables de courir sur l'eau)
* Animaux domestiques
* Chevaux
* Bétail
* Chats

# 10. ACTIVITÉS À L’INTÉRIEUR DE MEI TAI CACAO LODGE

## 10.A. SENTIERS

* Nous avons 3 sentiers qui parcourt la montagne qui nous entour
* 1er sentier : Babylon. C’est 20 minutes.
* 2eme sentier : Avatar. C’est 1h30. Il fait le tour de la finca.
* 3eme sentier : Jumanji. C’est 2h20. Il passe par la crête de la montagne et 2 rivières.

## 10.B. PISCINE

* Vous pouvez profiter de la piscine.

## 10.C. BIRDWATCHING

* Il y a plein d’espèce d’oiseaux qui sont absolument merveilleux dans la finca.

# 11. ACTIVITÉS EN DEHORS DE MEI TAI CACAO LODGE

* Parc National du Volcan Ténorio (Rio Céleste)
* Baignade dans Rio Céleste
* Arbre de la Paix
* Tree Chocolate Tour

## 11.A. PARC NATIONAL DU VOLCAN TÉNORIO ET SON RIO CÉLESTE

* **Présentation générale, conseils pour la visite & gestion des groupes**
  + Le parc national du volcan Ténorio (Rio Céleste) propose un sentier de 2h à 2h30 aller-retour (1h aller, 1h retour).
  + Parcours mixte : marches en béton, irrégulières, montées/descentes. Physiquement modéré mais non négligeable.
  + Guide : Optionnel mais enrichissant. Priorisez l’aller pour profiter des points clés (cascade, lagon bleu, ponts) sans foule.
  + Groupes 1 (8h-9h) ou 2 (9h-10h) : Entrez tôt pour éviter les bus touristiques (arrivant vers 10h).
  + Si retard : Prenez un créneau midi/13h (dernière entrée à 14h). Allez d’abord au bout du sentier (source bleue), puis profitez du retour une fois les groupes partis.
  + Les week-ends, en plus, vous pourriez y rencontrer les groupes, les familles de costariciens qui viennent des grandes villes également.
  + Le parc n’a pas de jour de fermeture.
* **Procédure d'achat des billets (SINAC)**
  + Obligatoire d’acheter vos tickets sur le site SINAC (Système national des aires de conservation) pour aller au parc. Après avoir créé un compte via Google, en fournissant un nom d’utilisateur et une adresse email.  
    Adresse : [https://serviciosenlinea.sinac.go.cr](https://serviciosenlinea.sinac.go.cr/)
  + Un mot de passe provisoire vous est envoyé par email ; changez-le ensuite pour finaliser votre inscription.
  + Une fois connecté, choisissez une tranche horaire d’entrée (8h, 9h, 10h, 11h, 12h ou 13h – dernière entrée, car le parc accepte jusqu’à 14h) qui détermine votre groupe (ex. 8h correspond au groupe 1, avec une entrée effective de 8h à 8h40).
  + En cas de problème lors de l’enregistrement ou de l’achat, un point internet à l’entrée du parc propose une assistance.
  + Le prix des tiquets d’entrée est de 12 USD + taxe, par personne. Les enfants payent moins cher, prix n’est pas disponible.
* **Logistique et conseils pratiques**
  + Même si le petit déjeuner est à 7h30, visez le groupe 8h–9h. Préparez-vous (pantalon long, chaussures adaptées, cape de pluie) et, si votre chambre est éloignée, garez-vous sur le parking My Time.
  + Après le petit déjeuner, partez vers 8h–8h15 pour arriver au parc en environ 25 minutes (8h45 pour le groupe 1, donc parmi les dernières du groupe 1, ou 9h pour le groupe 2, donc parmi les premiers du groupe 2).
  + Munissez-vous de votre passeport et carte de crédit. Lors de l’achat sur mobile, faites glisser l’écran pour accéder au champ caché demandant votre pays d’origine, souvent source d’erreurs.
  + Après paiement, vous recevrez par email un code-barres et un numéro de réservation ; présentez l’un ou l’autre à l’entrée, même si le code ne s’affiche pas correctement.
  + Le parking sécurisé du parc coûte 2 000 colons (4 $) et permet de laisser vos bagages jusqu’à 16h.
* **Détails du sentier et points d'intérêt**
  + Après 30 minutes de marche et 253 marches descendues, la cascade du Rio Céleste apparaît (visible dès environ 100 marches).
  + Poursuivez pendant encore 30 minutes : le sentier monte lentement jusqu’à un point de vue, puis descend en deux sections irrégulières pour révéler un lagon bleu et des traces d’activité volcanique (soufre).
  + Vous traverserez deux ponts, le second surplombant le Rio, offrant un cadre photo idéal avec le contraste entre le bleu laiteux et la végétation.
  + Le sentier se termine là où le Rio se colore de bleu sous vos yeux.
* **Explication scientifique de la couleur du Rio Céleste**
  + La teinte bleue résulte de la rencontre d’un ruisseau transparent avec un second ruisseau également clair, créant une ligne blanche propice à une réaction physique et chimique.
  + La réaction chimique (diminution du pH) et optique (formation de grosses molécules qui n’absorbent pas le bleu) produisent ce bleu émeraude laiteux, renforcé par des silicates qui font briller l’eau au soleil.
  + Une averse nocturne ou prolongée peut introduire des sédiments (jaunes ou bruns) dans l’eau, modifiant la nuance en bleu verdâtre, gris ou chocolat selon l’intensité.
  + La météo en fin de nuit et au petit matin joue un rôle clé dans la nuance finale de la couleur.
* **Règles et interdictions dans le parc**
  + Il est interdit de se baigner, de manger et d’introduire des plastiques à usage unique (ex. bouteilles jetables, paquets de biscuits) dans le parc.
  + L’entrée avec des cigarettes, briquets-allumettes et le vol de drones (sauf demande spéciale) est également prohibée.
  + Il est recommandé d’emporter des gourdes, bouteilles recyclables et collations reconditionnées afin de préserver ce parc national protégé.

## 11.B. BAIGNADE DANS LE RIO CÉLESTE EN DEHORS DU PARC

* En revanche vous pouvez vous baigner dans le Rio Céleste mais en dehors du parc quand vous sortirez du parc.
* Que vous tournerez vers la gauche, vous rentrerez sur Bijagua, le village.
* Je vous suggère de tourner à droite, de rouler 1 km.
* A cet endroit-là, le Rio Céleste passe sous la route.
* Il y a donc un pont, vous pouvez vous y parquer et descendre et vous y baigner.
* Pensez donc bien à prendre avec vous vos maillots.
* Cet endroit sur Google Maps, vous le trouverez sous le nom de « Rio Celeste Free Pool », donc la piscine gratuite.
* C'est en effet la piscine publique des locaux.
* Les week-ends, il n'est pas rare de pouvoir s'y baigner avec les enfants du village.
* C'est donc très folklorique et amusant.

## 11.C. L'ARBRE DE LA PAIX (ÁRBOL DE LA PAZ)

* Si vous poussez la route un peu plus loin du Parc Ténorio, vous roulez 4 kilomètres plus loin, sur votre gauche, vous y trouverez l'arbre de la paix. Si vous ne le trouvez pas à l'aller, ce n'est pas grave, vous allez arriver au village Rio Céleste. Là, vous faites demi-tour, vous revenez et du coup, à votre droite, vous verrez cet arbre qui est énorme et très vieux.
* Le nom en espagnol est « árbol de la paz ».
* C'est un ceiba (Ceiba pentandra).
* Il est en bord de route. Il n'y a pas vraiment de parking.
* Mettez bien vos quatre feux clignotants pour informer au véhicule derrière vous que vous allez ralentir et vous parquez.
* Descendez du bord de la route avec la voiture, parquez-vous sur le côté. Descendez de voiture et faites bien à pied le tour de l'arbre.
* Il est très vieux, il est juste énorme et magnifique.
* La circonférence de l’arbre est de 22,55 m. Sa taille est d’environ 48 m. Cet arbre aurait été planté vers 1650 ± 200, ce qui lui confère un âge actuel d’environ 375 ± 200 ans.

## 11.D. TREE CHOCOLATE TOUR (PLANTATION DE CACAO)

* Recommandations et flexibilité
  + Demandez à Cécile, qui vous recommandera le Tree Chocolate Tour, situé à 20 minutes au nord de Bijagua.
  + Il n’est pas nécessaire de réserver à l’avance (même si c’est conseillé) : Cécile vous oriente sans engagement, vous permettant de changer d’avis et d’éviter le stress de l’horaire.
  + Cette flexibilité vous permet d’arriver entre deux groupes et de bénéficier d’un tour guidé dès votre arrivée.
* Détails du tour et informations pratiques
  + Le tour est géré par une famille locale accueillante, avec de jeunes guides anglophones disponibles tous les jours.
  + Le tour, interactif et passionnant, dure normalement 1h30 mais peut s’étendre jusqu’à 4 heures selon vos questions et votre intérêt.
  + Vous découvrirez le processus complet du cacao transformé en chocolat, avec la production de jus de canne fraîche et l’« agua de pipa » (eau de coco).
  + La visite inclut une balade dans une forêt secondaire et le long d’une rivière, avec des explications sur les insectes (par exemple, un grand nid de fourmis dit « boules de canon »), les fleurs locales, les fruits, les plantes médicinales et quelques expérimentations.
  + Par hasard, vous pourriez apercevoir des singes hurleurs, des singes capucins, des toucans ou même des paresseux.
  + Le prix est de 18 dollars par personne, avec moitié prix pour les enfants de moins de 12 ans.
  + L’accès se fait en environ 20 minutes depuis Bijagua : 10 minutes vers le nord, puis 10 minutes à droite sur une route bien indiquée (les 10 premières minutes sur une route nationale asphaltée en excellent état, puis un tronçon légèrement abîmé offrant de belles montées et descentes).
  + La finca, où se situe la plantation de cacao, est isolée et paisible.
  + Pour profiter pleinement de la visite, habillez-vous convenablement (chaussures de marche, pantalon long, manches – courtes ou longues – et éventuellement une cape de pluie).
  + Il est conseillé de visiter la plantation l’après-midi après une matinée au parc national du volcan Ténorio, en veillant à ne pas arriver trop tard (idéalement avant 14h-14h30, au plus tard 15h).
* Boutique et Produits Locaux
  + Une petite boutique présente des produits en bois réalisés par le fils de Warner et son cousin.
  + L’atelier du village propose également des spécialités en lien avec le cacao (chocolat, poudre de cacao et fèves de cacao fermentées, séchées, torréfiées, enrobées de sucre de canne et caramélisées), autant d’idées cadeaux ou souvenirs.

# 12. RESTAURANTS EN DEHORS DE MEI TAI CACAO LODGE

* Il ne faut pas réserver dans aucun restaurant.

## 12.A. TILAPIERA Y RESTAURANTE LOS LAGUITOS

* Présentation et Spécialité :
  + « Tilapiera y Restaurante Los laguitos » est un petit restaurant (nom en espagnol) spécialisé dans le tilapia, poisson commun au Costa Rica, tenu par David et sa famille.
* Décor et Ambiance :
  + Le restaurant dispose d'une terrasse en bois couverte, entourée d'une belle zone verte avec des étangs peuplés de tilapias, un sentier, un pont et un canal avec un petit bateau, offrant une vue sur le volcan Ténorio par beau temps.
* Expérience Culinaire :
  + Vous pouvez observer les tilapias dans leur environnement naturel, et s'ils sont commandés, ils sont pêchés sous vos yeux et cuits directement dans votre assiette. Le menu propose aussi d’autres plats pour ceux qui ne souhaitent pas manger de poisson.
* Localisation et Accès :
  + Facilement accessible en sortant du parc Ténorio, il est repérable sur Google Maps ou Waze. Pour s’y rendre : en sortant du parc, tournez à droite, puis après 600 mètres tournez à gauche et encore à gauche pour quitter la route asphaltée et rejoindre une piste.
* Conseils et Restrictions :
  + Idéal pour un déjeuner (midi) mais à éviter le soir en raison du brouillard, de la pluie et de routes potentiellement glissantes. Il est également déconseillé de monter sur le volcan Ténorio depuis le village Bijagua le soir. Aucune réservation n’est nécessaire.

## 12.B. TAPIRUS PARADISE

* Présentation et Caractéristiques :
* "Tapirus Paradise" est une alternative pour vos repas de midi, avec un style bien différent de la Tilapiera Los Laguitos.
* Le restaurant est principalement fermé (bien qu'il comporte des ouvertures), ce qui le rend idéal par temps de pluie et de vent.
* Ambiance et Décor :
* L'endroit est entièrement en bois : grandes pièces, tables, tabourets, poteaux et sculptures en bois.
* L'espace est vaste et particulier, invitant à la visite, avec notamment une grande sculpture en forme de tapir à l'avant.
* Expérience Culinaire :
* Vous y mangez très bien, avec un menu complet et des pizzas cuites au feu de bois (les pizzas c’est après 15 heures.)
* Vous pouvez explorer le fond du restaurant où se trouve le four à pizza, puis monter à gauche pour découvrir un bar tout en bois.
* Localisation et Accès :
* Le restaurant se situe à la sortie du parc.
* Pour y accéder, au lieu de tourner à gauche vers le village, tournez à droite, roulez 600 mètres, puis sur le coin, à gauche, vous trouverez le restaurant.
* Gestion et Réservations :
* Il est tenu par Gustavo et ses quatre frères (dont l'un est bartender, un autre pizzaiolo, et un troisième en salle).
* Aucune réservation n'est nécessaire.

## 12.C. BLUE RIVER BREWERY

* Présentation et Caractéristiques
  + C’est un restaurant-bar, une alternative pour vos repas de midi et également le soir, particulièrement accessible depuis le village.
  + Nommé Blue River Brewery (mot en anglais signifiant en fait Rio Céleste), c’est une brasserie qui combine bar et restaurant.
* Ambiance et Expérience Culinaire
  + Ozzy, le gérant, est reconnu comme le roi des cocktails grâce à sa belle carte et prépare également ses propres bières, réputées très bonnes.
  + Le restaurant propose une carte de restauration variée.
* Origine et Style du Gérant
  + Ozzy est un Costa Ricain originaire de la région de Limón (Puerto Limón), le principal port d'exportation du pays sur la côte caraïbe.
  + Issu de la communauté noire anglophone, il arbore un style jamaïcain avec ses dreadlocks, parlant anglais et espagnol.
  + Il est marié avec Sherry, une Américaine, et est très apprécié pour sa personnalité.
* Localisation et Accès
  + Situé à cinq minutes du village sur la route menant au parc national du volcan Ténorio, sur une route assez pentue mais asphaltée et accessible même le soir.
  + Vous le trouverez sur votre gauche après ces cinq minutes de trajet.
* Horaires et Réservations
  + Le Blue River Brewery est fermé les lundis. Il est recommandé de verifier les autre jours, il ferme parfois un deuxième jour de la semaine.
  + Aucune réservation n’est nécessaire pour s’y rendre.

## 12.D. RESTAURANT PORO

* Alternative au Blue River Brewery pour les repas du soir.
* Situé dans le village de Bijagua : en venant du Mei Tai Cacao Lodge, prenez la route principale numéro 6, tournez à gauche, traversez le village et à la sortie, à main droite, vous trouverez le restaurant avec un parking.
* Propose des poissons et des fruits de mer, avec un personnel adorable et une cuisine de qualité.
* Il n'est pas nécessaire de réserver.