Atelier de fabrication et de dégustation de fromages fermiers à la Casa Del Formaggio à Ain Draham

Une expérience authentique à vivre pour explorer l’univers des fromages et leurs différents accords

Envie de vous évader et de passer de moment inoubliable dans un lieu inédit ? Je vous invite à une savoureuse découverte culinaire, dans un décor magnifique, au cœur des montagnes de Kroumirie à Ain Draham. Chez nous, on chérit le fromage et on le façonne de différentes manières pour en extraire les meilleurs arômes. Dans cet atelier dégustation, vous aurez l’occasion de plonger dans mon univers, de vous régaler autant de nos fromages que de notre compagnie.

Période : du 15 septembre au 15 juin

Durée : 02h30 à 03h

Participants : de 10 à 12 personnes.

Niveau : tout niveau, et surtout âgé de plus de 6 ans.

Langues : arabe, anglais et français

Lieu : La Casa Del Formaggio, rue des cerisiers, Ain Draham

Transport et hébergement : Non inclus dans l’expérience, possibilité d’hébergement pour 4 adultes et 3 enfants.

Votre hôte : Haykel

Passionné par la nature et les beaux espaces, je suis un fromager crémier d'Ain Draham. Durant votre passage je vous vous ouvre la porte de mon petit univers pour partager avec vous ma passion et mes connaissances à travers cet atelier de dégustation.

Les points forts de l'expérience

- Immersion dans la vie des campagnards, typique de la région de Khroumirie ;
- Rencontre et échanges avec un expert du fromage ;
- Préparation de plats locaux à base de fromage ;
- Dégustation des produits que vous aurez élaborés et de nos savoureuses recettes ;
- Vivre un moment unique dans une ambiance familiale ;
- De grands moments de découverte et de partage.

Idéal si vous cherchez des activités pour…

- Les familles avec enfants ;
- Les voyageurs et voyageuses solo ;
- Les groupes d'amis ;
- Les retraités ;
- Les amateurs de bonne nourriture.

L'esprit

Notre ferme est en activité depuis cinq ans. Elle offre un cadre authentique à vos activités. Comme un membre de la famille, vous serez initié à un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération. Vous allez voyager dans le temps pour déguster notre Chakhchoukha des montagnes de Kroumirie.

C'est donc une invitation à l'évasion dans un espace naturel pour vivre une expérience culinaire et écologique dans un cadre familial où découverte gastronomique se mêle à la découverte de la culture berbère.

On vous a concocté…

Arrivée à la ferme. Accueil et échanges autour de l'expérience et de la culture berbère de notre région.

Pour quelques heures ou toute une journée, vous pourrez vivre une immersion en plein cœur de la nature, avec la possibilité de participer à des ateliers créatifs d'élaboration de fromages comme le crémeux, le poivré et le peperencino, ou de partager un repas inoubliable dans la maison de campagne.

Durant cette immersion, vous allez goûter nos meilleurs fromages. Nous vous avons concocté aussi un menu autochtone ancré dans nos traditions culinaires berbères. C'est un menu riche et équilibré comprenant : en entrée, une pomme de terre fourrée et farcie au fromage fondant et un plat Hrouss, comme suite, la Chakhchoukha au poulet fermier et pour le dessert une Asidet zgougou, c'est une crème aux grains de pin d'Alep assaisonnée avec de la noix.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, la visite, les dégustations, le déjeuner.
- Nos prix ne comprennent pas : Le transport, les assurances et les extras.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Recommandations pour le bon déroulement de l'expérience :

- Prévoir des tenues confortables pour participer aux ateliers.
- L'alcool n'est pas autorisé, ni apporté, ni servi.
- Tous les ingrédients de la cuisine sont certifiés Halal.

- Just enjoy your meal.

Contact

- Email : fromagedeterroir@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : 00216 26267718
- Facebook
- Instagram