Apprenez à fabriquer vos fromages frais dans la campagne de Béja !



Expérience culinaire dans une région forestière splendide !

Participez à la traite des vaches dans une belle ferme et fabriquez vos fromages frais avec Ali, éleveur et fabricant de fromage. Vivez une expérience qui vous fera découvrir les secrets des produits laitiers et savourer des fromages frais accompagnés d'une variété de pains traditionnels cuits sur le feu du bois.

Période : toute l'année (surtout pendant le printemps qui coïncide avec la floraison de la majorité des plantes formant un tableau naturel merveilleux)

Durée : ½ journée

Participants : de 25 à 50 personnes maximum

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Anglais, Italien, Arabe

Lieu : Cité El Bihra

Localisation : Route de Béja Nefza (30mn de Tunis), à mi-parcours entre Béja et Tabarka

Transport : Non compris dans l'expérience (A la demande)

Hébergement : Non compris dans l'expérience

Votre hôte : Fadi Hamzaoui



Originaire de Béja-Nefza, je suis un passionné de la nature et du fromage. Depuis quelques années, j'ai décidé d'ouvrir mon atelier et ma ferme au public afin de partager mon savoir-faire et ma passion.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience authentique dans un cadre naturel insolite ;
- Une immersion culinaire dans l'univers des fromages frais ;
- Initiation à la fabrication de fromages et aux différents types de produits laitiers frais faits-maison ;
- Partager un moment convivial, multi générationnel et multiculturel ;
- Vivre une expérience unique à un prix abordable et réalisable en cas d'intempéries ;
- Profiter de la beauté de la région, de ses ressources naturelles et du mode de vie de la population autochtone.

Idéal si vous cherchez des activités pour…

- Familles avec enfants et adolescents
- Retraités

- Voyageur(se) solo
- Réunions de travail
- Groupe de randonneurs
- Tourisme féminin
- Team Building
- Passionnés de voyages
- Curieux de la nature

L'esprit

Entre mer et montagne, je vous accueille dans mon atelier niché au cœur d'une forêt de chênes et de massifs montagneux dans la région de Nefza. Dans cet endroit merveilleux où j'ai grandi, j'ai découvert un espace naturel riche en espèces botaniques (forêt, myrthe, thym, romarin) grâce à l'abondance de l'eau. Pas très loin de chez moi, le barrage de Sidi El Barrak, sur la côte nord de la Tunisie, est le deuxième plus grand ouvrage hydraulique du pays. Je vous invite à vivre une immersion culinaire dans notre ferme d'élevage, dans un lieu calme loin du bruit des villes et de la pollution. Une journée de détente, de découverte et de partage, au cours de laquelle vous pourrez participer à la traite des vaches et la fabrication des fromages et autres activités culinaires dans un cadre naturel exceptionnel.

On vous a concocté…







Bienvenue à la ferme Khairate El Malika. Après un accueil chaleureux et une présentation de la journée, nous partirons à la visite de la ferme d'élevage. La rencontre avec les vaches et la traite sont des moments spéciaux de cette expérience et du processus de fabrication du fromage.

Nous poursuivrons l'expérience dans les ateliers de transformation du lait en fromages. Vous découvrirez en notre compagnie le processus de fabrication et les différentes variétés de fromages que nous produisons. Nous commencerons par préparer le lait caillé pour le mettre en forme et fabriquer le fromage. Vous découvrirez les différentes plantes et saveurs que vous pourrez aussi associer à votre fromage.

Le moment de la dégustation vous permettra de savourer vos fromages faits maison ainsi qu'un petit-déjeuner copieux fait de produits locaux et de spécialités de notre région.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : petit déjeuner exceptionnel, café au lait, petit lait, lait caillé, fromages frais, rigotte, miel de forêt, huile d'olives, harissa, olives conserves, citronnade, pain tabouna, m'basses et mlaoui, omelette, œufs durs et une bouteille d'eau minérale de 0,5 litre.
- Nos prix ne comprennent pas : transport, assurances.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Recommandations pour le bon déroulement de l'atelier

- Chaussures confortables ;
- Chapeau ou casquette.

Contact

- Email : fadi.hamzaoui11@gmail.com
- Téléphone/Whatsapp : +216 94 441 041



PROGRAMME COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

التعاون الألماني

giz

Tunisia

PROGRAMME COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

التعاون الألماني

giz

Tunisia

Creative Tourism