

Apprenez à sublimer les dattes en délicieux produits avec Imen !

A la recherche des mille et une saveurs des dattes

Imaginez-vous vivre une expérience extraordinaire dans le Sud tunisien, dans l'atelier d'une passionnée. Je porte dans le cœur la valorisation de produits de terroir de ma région. En ma compagnie, vous allez découvrir des méthodes innovantes pour transformer les dattes en produits agroalimentaires sains et traditionnels (boule de dattes énergétique, dattes farcies et fourrées). Un pur moment d'échanges et de co-crédation dans lequel vous apprendrez et découvrirez les mille et une saveurs des dattes et ferez vos propres produits et pâtisseries.

Période : Toute l'année

Durée : $\frac{1}{2}$ journée

Participants : de 3 à 10 personnes

Niveau : Moyen

Langues : Français, Arabe

Localisation : Kébili el Ouati, Tunisie

Transport & hébergement : Non compris dans l'expérience

Votre hôte : Imen Slama

Originnaire du Kébili, je suis une passionnée des dattes et des pâtisseries. Pour cette expérience, je vous emmène découvrir mon royaume, une petite entreprise que j'ai lancée depuis un an et qui est spécialisée dans la transformation des dattes et la création de produits à base de ce beau fruit saharien.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience immersive avec la fondatrice des saveurs des dattes ;
- Découverte du savoir-faire culinaire du sud-ouest tunisien ;
- Un atelier pratique ;
- Des moments d'échanges et des partages ;
- Des produits biologiques 100% locaux ;
- Ambiance amicale et accueil très chaleureux.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les voyageurs et voyageuses solo ;
- Les familles avec enfants ;
- Les retraités ;
- Les passionnés de la cuisine et de voyages culinaires ;
- Les amoureux des ateliers de pâtisserie.

L'esprit

Lorsque j'ai vu des richesses inexploitées de manière efficace, j'ai décidé de lancer un projet de valorisation des produits de dattes, sachant que j'ai de l'expérience dans le domaine culinaire et que j'ai la capacité de me renouveler et de me développer. Dans un cadre familial et amical, je vous propose de vivre une expérience dans la simplicité et la joie de vivre qui caractérisent la population du sud tunisien.

On vous a concocté...

En une demi-journée, vous apprendrez comment transformer les dattes et vous pourrez ensuite impressionner votre famille et vos amis !

Arrivée à mon atelier. Prise de contact et échange sur l'expérience que vous allez vivre en ma compagnie. Je vous accueille dans mon atelier où je vous enseigne tous les secrets des dattes : types, spécificités, goûts, saveurs et différentes associations avec d'autres produits de ma région.

Au cours de cet atelier, vous découvrirez les techniques cachées derrière chaque association. En fonction de vos désirs, on choisira ensemble le type de saveurs et les produits les plus appropriés à réaliser pour vous.

Après le cours, nous nous installerons ensemble dans le salon pour déguster les délicieux produits que vous aurez confectionnés avec du thé ou du café.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : L'organisation de l'expérience, les honoraires de la formation, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation (matériel de cuisine, dattes et fruit sec, thé et café...).
- Nos prix ne comprennent pas : Le transport, les assurances.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Contact

- Facebook



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrstuhl für Internationale
Economic Relations (LIER)

INSPIRING
Tunisia



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrstuhl für Internationale
Economic Relations (LIER)



INSPIRING
Tunisia

