

## Ateliers culinaires « Les saveurs de Djerba »



**Une expérience culinaire et humaine unique à la découverte des traditions djerbiennes.**

Nous sommes convaincus que la cuisine est un formidable vecteur de transmission et de rencontres. Ces ateliers vous permettront de découvrir les saveurs de Djerba et vous feront goûter à la vraie cuisine typique et pleine de charme de l'île. Les ateliers sont animés par des jeunes chefs locaux qui partageront avec vous leurs traditions culinaires et vous raconteront maintes histoires autour de la nourriture et des repas.

Période : Toute l'année.

Durée : entre 2 et 4 heures (en fonction du menu choisi)

Participants : entre 4 et 12 personnes

Niveau : accessible à partir de 12 ans.

Langues : Arabe, Anglais, Français.

Lieu : les ateliers sont mobiles et pourront être organisés sur toute l'île de Djerba.

Transport et hébergement : non compris dans l'expérience.

## Votre hôte : l'équipe de DMO Djerba

DMO Djerba est un organisme de gestion et de promotion de la Destination Djerba® qui fédère de multiples prestataires pour promouvoir un tourisme diversifié, inclusif et durable.

Nous vous proposons différents ateliers culinaires que nous avons conçus comme des moments de partage et de convivialité, riches en apprentissage ! Les participants auront l'occasion de découvrir à la fois la cuisine et les saveurs locales, ainsi que les traditions et la culture djerbiennes. Devenez un vrai chef le temps d'un atelier qui vous apprendra à cuisiner de bons plats et vous fera découvrir de nouvelles recettes salées ou de pâtisserie !



## Les points forts de l'expérience

- Découvrir des recettes simples et faciles, qui peuvent être reproduites chez soi.
- Participer à un atelier animé par un chef originaire de l'île qui connaît bien les traditions culinaires djerbiennes.
- Découvrir la culture et les traditions culinaires de l'île.
- Cuisiner avec des produits locaux (dont l'huile d'olive vierge extra) et de saison.
- Déguster les épices de l'île.
- Vivre un moment de partage et de convivialité avec le groupe.
- Originalité du lieu : peut être le lieu de résidence des clients ou dans un site historique ou

culturel.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les familles avec adolescents ;
- Les escapades en couple ;
- Les groupes d'amis ;
- Les retraités ;
- Les voyageurs solos (Solo travelers) ;
- Les voyageuses solo ou en groupe (Women only) ;
- Les collaborateurs et partenaires de votre entreprise (Team building) ;
- Les passionnés des expériences naturelles et culinaires.

L'esprit



- Devenez chef d'un soir, apprenez de délicieuses nouvelles recettes de plats variés avec notre sélection de produits, mais aussi des cocktails, et plus encore.
- Amusez-vous, créez ensemble un vrai menu et passez une soirée à apprendre les secrets des chefs cuisiniers.
- Épatez vos collègues et vos amis en réalisant de délicieux plats, cocktails et plus.

### On vous a concocté...

Le cours de cuisine commence.

- Nos ateliers culinaires se déroulent dans des espaces conviviaux entièrement équipés. Tout est préparé pour l'atelier : les ingrédients et le matériel de cuisine.
- Le formateur parcourt d'abord le menu et l'histoire de la recette avec le groupe de participants. Ensuite, tout le monde réalise les plats en petits groupes.
- Chaque groupe suit la fiche de recette étape par étape. Pendant que vous cuisinez, le formateur passe de groupe en groupe pour donner un coup de main et prodiguer ses conseils.

On se régale tous ensemble !

- Les plats sont prêts ? Vous passez à table pour déguster ensemble les plats réalisés par chacun des groupes !

Le plein d'inspiration pour la maison.

- Vous repartez avec de nouvelles recettes de cuisine et de l'inspiration culinaire à volonté !

Qu'avez-vous pensé de l'atelier de cuisine ?

- Après la session, vous recevez un formulaire d'évaluation par e-mail.
- Vos commentaires nous permettent d'améliorer toujours plus nos activités.

## Prix

- 80 TND.
- Nos prix comprennent : tous les ingrédients et une carte avec les recettes du menu. Vous goûtez les différents plats de votre groupe. Ceux-ci sont accompagnés d'une boisson.
- Nos prix ne comprennent pas : les assurances, les options.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

## Contact

- Email : [contact@destinationdjerba.com](mailto:contact@destinationdjerba.com)
- Téléphone : (+216) 75 651 063
- Site web : <https://www.destination-djerba.com/>
- [Instagram](#)
- [Facebook](#)
- [Tiktok](#)





تونس وجهتنا  
TOUNES WIJHETOUNA



Maxxone par  
**giz**  
Experte International  
für die Wirtschaft  
Zwischen Europa und Arabien



INSPIRING  
*Tunisia*

