Circuit culinaire et solidaire dans le Nord-Ouest tunisien avec Socio Chanty

Tourisme sans prisme : d'abord connaître les gens, leur terroir et leur cuisine !

Que cachent les beaux paysages de la Tunisie ? Ses ruines millénaires et ses médinas captivantes cachent des hommes et des femmes. Vous cuisinerez avec eux leurs plats ancestraux, vous irriguerez avec eux leurs oasis... Du Nord au Sud, nous vous proposons des circuits de 10 jours pour vivre parmi nous. Vous n'oublierez jamais qu'une fois, pendant 10 jours, vous avez été tunisien.

Période : Toute l'année.

Durée : 10 jours/9 nuitées

Participants : groupes de 8 personnes maximum

Niveau : tous les niveaux.

Langues : Arabe, Anglais, Français. Autres langues sur demande.

Point de départ : Tunis

Point d'arrivée : Tunis

Transport et hébergement : Voitures allouées à l'activité. Maisons d'hôtes. Hôtels.

Villes et villages visités : Sidi Bou Saïd, Médina de Tunis, Béja, Tabarka, Aïn Drahem.

Vos hôtes : Takwa & Haikel, et Noura Nouioui

Haikel et Takwa sont un couple de la région, parents d'une petite fille. Takwa est cuisinière diplômée et Haïkel est maître fromager. La cheffe et le maître partagent leur petite ferme, située à Aïn Drahem, avec leurs chèvres et d'autres animaux. La nature montagneuse est captivante et généreuse. Pas question d'être salarié lorsqu'on vit entouré d'autant de richesses et qu'on détient un savoir aussi précieux. Haikel et Takwa ont fait de leur ferme une table d'hôte où ils fabriquent l'un des meilleurs fromages du pays. Ils vous accueillent les bras ouverts : pendant une journée, vous les aiderez à concocter votre déjeuner. Haikel vous initiera à la fabrication de son fromage si prisé.

Des « personnes » aussi riches en expérience et généreux envers les autres, vous ne cesserez d'en rencontrer lors de ce circuit.

Mme Noura Enouioui en est le plus grand exemple. Cette institutrice à la retraite, attristée de voir des jeunes filles de son village quitter leurs foyers pour aller travailler en tant que femmes de ménage dans les grandes villes, avait décidé que les choses devaient changer. Quelques années après, c'est chose faite : Mme Noura gère actuellement un Groupement de Développement Agricole qui réunit plus de 300 femmes de différents métiers : agricultrices, artisanes, ouvrières… Et l'aventure ne fait que commencer. Le temps d'un jour, vous allez la vivre avec elles.

Les points forts de l'expérience

- Visite de Sidi Bou Saïd et du palais du Baron d'Erlanger.
- Visite de la Médina de Tunis, des ruines de Carthage ou du musée du Bardo s'il rouvre ses portes.
- Partage d'expériences et acquisition de savoir-faire dans la région du Nord-Ouest tunisien, auprès de fromagers, de cuisinières de plats ancestraux, de producteurs artisanaux de produits cosmétiques et d'autres métiers utilisant des ingrédients naturels (voir le programme du circuit).
- Découverte des Groupements de Développement Agricoles (GDA) fondés et gérés par des femmes qui vivaient dans la précarité afin d'acquérir plus de résilience et d'autonomie.

Idéal si… :

Si vous êtes curieux des lieux et de leurs habitants, leurs histoires, leurs recettes et herbes médicinales, leur savoir-faire, les solutions qu'ils ont trouvées pour dépasser les difficultés de la vie en utilisant au mieux leur environnement et en faisant de la nature leur meilleur allié.

Ce n'est pas un savoir figé que l'on viendra recueillir auprès de personnages locaux, ayant souvent beaucoup de caractère, mais un art de vivre et de travailler qui sert toujours, et de la meilleure manière, les Hommes et la nature. Ce que vous saurez, saura vous améliorer.

L’esprit

Il n’y a pas plus beau que de vivre un moment de paix et d’harmonie avec un paysage apaisant. Découvrir l’histoire d’un pays à travers son architecture, ses ruines et musées est également passionnant. Mais il y a mieux encore pour ceux qui sont aussi curieux de la nature que de ses hommes et femmes. Comment les habitants des lieux continuent-ils à puiser dans leur passé, des solutions à leur présent ? Que peut offrir leur expérience au visiteur qui vient faire leur connaissance ?

Nos « circuits touristiques », couvrant les différentes régions de Tunisie, ont une ambition : permettre aux visiteurs de vivre des moments d’harmonie inoubliables avec des lieux et paysages ressourçants, tout en partageant le quotidien des gens qui les habitent. On vous propose, ici, des découvrir une partie de Tunis et le Nord-ouest de la Tunisie. Ses femmes détentrices d’un savoir-faire séculaire en premier lieu.

On vous a concocté

Circuit culinaire et solidaire dans le Nord-Ouest de la Tunisie : Tunis – Béja – Tabarka – Aïn Drahem

10 jours/9 nuitées

Jour 1 : Tunis – Sidi Bou Saïd

Arrivée à l’aéroport Tunis Carthage. Prise en charge. Transfert à Sidi Bou Saïd. Repos. L’hôtel est une ancienne villa typique du village restaurée. Petit tour dans le village de Sidi Bou Saïd, premier site classé et préservé dans le monde (1915), et cela avant même la création de l’UNESCO.

Jour 2 : Sidi Bou Saïd – Tunis – Sidi Bou Saïd

Visite guidée du palais du Baron d'Erlanger. Visite guidée du musée du Bardo. Déjeuner dans un restaurant authentique servant une cuisine tunisoise. Visite guidée de la Médina de Tunis. Retour à Sidi Bou Saïd. Repos. Promenades libres.

Jour 3 : Sidi Bou Saïd – Béja -Tabarka

Voyage vers Béja. Arrêt dans un restaurant situé dans une ferme. Les propriétaires, enfants de la région, sont aussi producteurs de fromage de chèvre artisanal. Les ingrédients utilisés par les restaurateurs proviennent des agricultrices, artisans et éleveurs du village, formés et accompagnés par notre partenaire Balades Solidaires. Collation : dégustation de fromage. Activités agricoles dans la ferme et ses alentours, selon les saisons (cueillette de champignons ou de fruits…) Déjeuner, au menu des plats typiques et ancestraux de la région. Début d'après-midi : départ vers le village, à proximité, de Nefza. Cueillette dans une ferme si la saison le permet. Atelier de confiture ou de Aoula (préparation et conservation artisanale des réserves annuelles alimentaires familiales). Dîner et hébergement à Tabarka, village côtier en pleine forêt.

Jour 4 : Tabarka – Aïn Drahem – Tabarka

Départ vers le village de Aïn Drahem. Visite d'un restaurateur et artisan fromager. Activité agricole selon les saisons : traite les chèvres, cueillir les champignons et autres. Atelier de fromage. Déjeuner : plat typique et ancestral de la région. Ces restaurateurs s'approvisionnent également auprès des femmes productrices de la région.

Randonnée dans la forêt. Nuit à Tabarka, dans une maison d'hôte. Dîner typique de la région. Ingrédients provenant du potager de la maison d'hôte.

Jour 5 : Tabarka

Cueillette et préparation des ingrédients du petit-déjeuner : ramasser les œufs, ramasser le bois pour chauffer le four à pain artisanal en terre cuite Tabouna, participer à faire le pain. Petit-déjeuner riche et typique de la région. Atelier de la fabrication d'une « pizza » ancestrale. Déjeuner typique de la région utilisant les ingrédients du potager de l'hôte et des femmes artisanes et agricultrices des alentours. Après-midi : randonnée dans la forêt à la recherche de la bruyère des alentours. Massage à l'huile miraculeuse de lentisque. Dîner léger typique.

Jour 6 : Tabarka – Aïn Dahrem – Tabarka

Journée au Green Village à Aïn Babouche, village situé à 5 minutes d'Aïn Drahem. C'est un Groupement de Développement Agricole (G.D.A) regroupant plus de 300 femmes rurales de différentes spécialités : agricultrices, ouvrières agricoles, artisans de la transformation… Découverte de Green Village et de son histoire. Cueillette de plantes médicinales et distillation d'eaux florales. Atelier de fabrication de savon au lait de chèvre. Retour à la maison d'hôtes. Dîner typique.

Jour 7 : Tabarka

Tabarka, journée de cueillette du jonc. Atelier de tissage des fibres végétales maritimes dans un GDA. Histoire de ces femmes vivant dans la précarité et sans compétences formées par notre partenaire, l'association Balades Solidaires, au design attractif lié à cette activité. Dîner et nuit à la maison d'hôtes.

Jour 8 : Tabarka

Randonnée dans la réserve naturelle protégée de Jbel Chitana. Pique-nique avec des ingrédients des GDA. Atelier de tissage du kilim de Nefza, une sorte de tapis dont la chaîne de valeur et la production allaient être éteintes, mais ont restaurées grâce à l'intervention de l'Association Balades Solidaires. Participation aux différentes étapes de fabrication des tapis : cardage, teinture avec des ingrédients naturels, tissage…

Jour 9 : Tabarka – Cap Negro – Tabarka

Visite d'un gîte rural à Cap Negro. Snack avec des produits naturels bio de la région. Retour à la maison d'hôtes à Tabarka. Massage à l'huile de lentisque. Dîner typique.

Jour 10 : Tabarka – Tunis – départ

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation du circuit, le transport, l'hébergement, les expériences culinaires, les repas.
- 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 : sociochanti@gmail.com
- Téléphone : (+216) 55.857.908 – (+216) 23.55.47.09
- WhatsApp : (+216) 26.303.111

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