

Au cœur des saveurs authentiques du terroir du Kef à Dar Saïda



Expérience immersive avec cours de cuisine traditionnelle dans une maison d'hôtes

Dans leur charmante maison d'hôtes en plein cœur de la ville du Kef, Ali et Saïda vous invitent à découvrir l'authenticité culinaire de leur ville. Vous préparerez des plats typiques avec les produits locaux les plus frais et vous vous régalez pendant le repas et les phases de préparation, qui comprennent aussi des moments gustatifs inoubliables.

Période : De janvier à mai et de septembre à décembre

Durée : Une journée

Participants : 4 à 10 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Arabe, Français

Lieu : Dar Saida

Localisation: Rue Ben Alaya, Le Kef

Transport : Non compris dans l'expérience

Hébergement: compris dans l'expérience dans la maison d'hôtes Dar Saïda

Vos hôtes : Mr Ali et Mme Saïda Boughanmi

Propriétaires de la maison d'hôtes, Ali et Saïda se feront un grand plaisir de vous accueillir chez eux et de partager avec vous l'histoire de la maison et de la médina. De vrais passionnés de la culture et de la cuisine du Kef, ils aiment les rencontres et les échanges avec leurs visiteurs. Votre passage sera un vrai régal et un moment d'apprentissage et de transmission des secrets de la cuisine keffoise.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience authentique dans la médina du Kef ;
- Un cadre exceptionnel dans une maison d'hôte de la médina ;
- Une immersion culturelle, gustative et humaine ;
- Ateliers de cuisine avec les propriétaires de la maison ;
- Une nuitée dans la maison d'hôtes ;
- Des moments d'échange et de partage incontournables ;
- Une expérience adaptable à tous les âges et tous les niveaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les familles avec enfants ;
- Les escapades en couples ;
- Les voyageurs solos ;
- Les retraités ;
- Les collaborateurs et partenaires de votre entreprise ;
- Les passionnés des expériences culinaires.

L'esprit

Vous serez accueilli.e.s dans une belle maison traditionnelle de la médina du Kef. La maison d'Ali et Saïda est une maison d'hôtes haut de gamme et de caractère. L'atmosphère de la médina et l'architecture arabe vous fascineront autant que le travail des artisans, notamment dans l'élaboration des décors arabesques. Dans une ambiance de partage et d'échanges raffinés, vous allez vivre des moments inoubliables et une immersion complète dans la culture et l'art culinaire tunisiens. Vous préparerez des plats dans la pure tradition locale et vivre une découverte des arts culinaires et des produits du terroir de la Tunisie et du Kef en particulier.

On vous a concocté...

Arrivée à Dar Saïda. Accueil et visite de la propriété avant un buffet de dégustation avec un petit-déjeuner copieux dans la pure tradition de la population du Kef.

Nous commencerons le premier atelier avec la présentation des ingrédients et la méthode de cuisson avant de retrousser nos manches et d'entamer la préparation avec l'assistance de la cuisinière.

Le déjeuner sera composé de ce que vous aurez préparé dans la matinée.

Après une pause pour digérer et se reposer, nous commencerons le second atelier pour préparer un autre délice de la cuisine du kef pour le dîner.

Le dîner sera également composé des plats que vous aurez cuisinés.

Temps libre pour digérer et discuter autour d'un dessert.

Nuitée dans la maison d'hôtes.

Au lendemain petit déjeuner et départ.

Cette expérience peut porter sur les plats suivants : le fameux Borzguen, la Rfissa traditionnelle, la viande d'agneau à la gargoulette, le gigot d'agneau rôti et les divers types du pain traditionnels (tabouna, mlewi et farcer...).

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, l'équipement et le matériel nécessaire à l'expérience, le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner.
- Les prix ne comprennent pas : le transport, les boissons, les assurances.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Contact

- Email : guesthousesaida@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp: +216 53 335 332
- [Facebook](#)



تونس وجهتنا
TOUNES WJHETOUNA



Site en savoir plus
giz
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH





PROGRAMME COFINANCÉ
PAR L'UNION EUROPÉENNE

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



Mis en œuvre par

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

En partenariat avec
الجمهورية التونسية
وزارة السياحة
الجمهورية التونسية
Ministère de Tourisme

