Venez récolter les olives et apprendre à extraire l’huile dans le Dahar Tunisien







Expérience culinaire dans le terroir du Dahar avec les paysans des ksours Beni Kheddache

Dans les ksours de Beni Kheddache, la culture culinaire est principalement associée à l’huile. Elle est la composante principale de chaque plat quotidien ou occasionnel pour les habitants des villages de

la chaîne de montagnes d'Al-Dhahir. Nous vous proposons une expérience exceptionnelle avec les paysans des ksours de Beni Kheddache. Loin des sentiers battus, vous plongerez dans les coutumes, les traditions et le patrimoine d'une région encore à l'abri des vagues de touristes. Une expérience unique d'échange et de partage avec une population fortement attachée à son histoire et à son terroir.

Période : Saison des olives (De novembre à Janvier)

Durée : 5 jours 4 nuitées

Participants : groupe de 8 min et 16 max

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Anglais (autre sur demande)

Localisation: Montagne Al Dahar, villages Taoujout à Douiret

Transport : Non inclus dans l'expérience

Hébergement : inclus dans l'expérience

Vos hôtes : Houcine Hechmi, les membres de l'association et une famille des Beni Kheddache

Houcine Hechmi est chercheur et membre de l'association de protection des Ksours et de la Conservation du Patrimoine de Béni Kheddache.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience authentique entre histoire et terroir, à moins d'une demi-heure de Médenine ;
- Une immersion culturelle, gustative et humaine ;
- Visite d'huileries, d'oliveraies millénaires, des oasis de montagne et des sites spirituels très anciens ;
- Voyage dans les villages de grottes, des maisons troglodytes et dans les ksours ;
- Des hôtes, des gîtes et des maisons d'accueil connaisseurs du patrimoine berbère et qui aiment le partager avec vous ;
- Dégustation, découverte sensorielle et grands moments de découverte des panoramas du mont Dahar, d'échange et de partage d'expériences culinaires ;
- Ambiance berbère, joyeuse et conviviale ;
- Une expérience adaptable à tous les âges et tous les niveaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour…

- Les familles avec enfants et adolescents ;
- Les escapades en couple ;
- Les chercheurs culturels ;
- Les touristes d'aventures et touristes solidaires ;
- Les voyageuses solos ou en groupe ;
- Les passionnés des expériences culinaires authentiques.

L'esprit



Nous vous proposons une expérience unique qui combine exploration et rencontre authentique. Une ambiance qui s'écrit AU NATUREL et avec spontanéité. Vous découvrirez l'histoire des ksours de Beni Kheddache, rencontrerez la population et partagerez des moments exceptionnels. Les habitants des ksours du sud-est de la Tunisie ont préservé, pendant des siècles, leurs maisons séculières, les traditions de la production d'huile et les « Jessours » qui préservent l'eau de pluie et produisent de nombreux types, notamment l'olive Zarrazi. Une variété de terroir connue pour sa taille importante, sa grande qualité et son goût délicieux. Avec les familles de nos ksours, vous allez découvrir cette variété et participer aux travaux de collecte, de foulage, de presse et trituration des olives. Vous vivrez la célébration de la saison des olives avec dégustation des olives et de l'huile, des repas locaux de terroir et une ambiance festive.

On vous a concocté…

Jour 1 : Accueil du groupe à Mednine ou Gabes, puis départ vers le village amazigh Taoujout. Visite du village où vous découvrez une tradition de tissage parmi les plus typiques de la Tunisie. Vous participez avec les femmes du village à un atelier de tissage. Visite des différentes huileries

de Matmata ainsi que du musée sur la route à Zemerten. Déjeuner chez Bouhala puis visite du musée Bouhala et de l'huilerie Toujen et ksar halouf. Nuitée à Dar Asmaa : maison d'hôte avec soirée berbère.

Jour 2 : Petit- déjeuner et visite des champs d'oliviers. Nous commençons ensemble à récolter les olives avec les membres de la famille sous le rythme des chants populaires. Déjeuner avec la famille. L'après-midi, nous partons à la découverte des sites archéologiques. Nuitée Dar Ennaim : maison d'hôtes.

Jour 3 : petit-déjeuner avant de partir à la presse à huile traditionnelle, vous découvrirez un lieu unique où l'ambiance est spéciale pendant cette saison. Vous vivez l'expérience d'extraction d'huile d'olive et dégustez l'huile directement après l'extraction. Déjeuner et visite de village Guermassa. Nuitée Dar Ennaim : maison d'hôte.

Jour 4 : petit-déjeuner et départ pour visiter le village de Chenini et ses belles et anciennes huileries. Visite de l'olivier Akarite sur la route vers Douirette. Déjeuner chez Hasna et visite du village Douirette. Nuitée dans la maison d'hôte Kenza Chenini.

Jour 5 : Départ.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : la conception et l'organisation de l'expérience, l'accompagnement, le transport, la restauration, l'hébergement, les visites.
- Nos prix ne comprennent pas : le transport d'acheminement à Médnine, les assurances, les extras.

Recommandations pour le bon déroulement de l'expérience :

Chaussures confortables et vêtements décents, la population de la région est conservatrice.

Contact

- Email : associationkousour@gmail.com et/ou bkhtfr@gmail.com
- Téléphone / WhatsApp : +216 96628097



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