Apprenez à fabriquer votre pain à Dar El Khobz, le « grenier de Rome »



Une expérience culinaire et solidaire autour des pains traditionnels du Kef

Participez à notre atelier de pains traditionnels dans notre maison du pain (Dar El Khobz) à El Kef. Préparez et faites cuire du pain traditionnel et savourez le vrai goût du pain frais dans un endroit exceptionnel. Cette expérience vous offre l'occasion de découvrir les trésors culinaires du nord-ouest tunisien. Elle commence par un circuit retraçant l'histoire du blé de l'Antiquité à nos jours et se poursuit par une balade entre les échoppes des boulangères de la médina du Kef à la rencontre des artisanes du pain. Elle se termine par une halte gourmande à Dar El Khobz où faites votre propre pain. Alors, venez et cassez le pain avec nous.

Période : toute l'année

Durée : 1h30 avec la dégustation (1h de plus s'il y a des ateliers de cuisine)

Participants : 15 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe

Lieu : Dar El Khobz, Le Kef

Transport et hébergement : Non compris dans l'expérience (A la demande)

Vos hôtes : Radhia, Jalila, Chikira, Aïcha et Najoua



Passionnées par le pain et après plusieurs années de pratique, vos hôtes ont une grande maîtrise des pains traditionnels tunisiens. Elles ont su innover et développer leurs savoir-faire qu'elles sont enchantées de partager avec vous.

Fière de leur maison du pain dite Dar El Khobz, l'équipe du Museum Lab et du GIE est dépositaire d'un savoir-faire qui s'écrit au féminin. Elles vous invitent à la rencontre des artisans du pain traditionnel fait maison et à base de produits locaux :

- Radhia Tajini : la spécialiste du« Khobz Tabouna » et du « Mleoui ».
- Jalila Khadrani : vous propose le « Labraj » et le « Khobz Gameh ».
- Chakira Manai : aime offrir les meilleurs « Mtabga ».
- Aïcha Belkacem : l'innovante, offre la « tabouna » aux céréales et aux épices.
- Najoua Ayaria : la spécialiste des « jardgua » à base de pure semoule, d'huile et de graines aromatiques.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience culinaire authentique entre histoire et terroir ;
- Une expérience à la fois humaine et solidaire ;
- Rencontres authentiques avec les artisans du pain du Kef ;
- Balade historique et culturelle autour du pain dans la médina du Kef ;
- Dégustation de pains et galettes traditionnelles ;
- Ateliers de cuisine pour enfants et familles ;

- Des moments humains de partage avec les habitantes et artisanes du Kef ;
- Expérience adaptable à tous les âges et à tous les niveaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour …

- Familles avec enfants ;
- En individuel ou en groupe ;
- Retraités ;
- Voyageur(se) solo ;
- Tourisme féminin ;
- Activités de team-building ;
- Passionnés de culture, de patrimoine et de gastronomie.

L’esprit



Au cœur du grenier de Rome (El Kef), nous vous proposons une expérience culinaire et solidaire unique avec des artisans du pain traditionnel. Une invitation à la découverte d'un savoir-faire et un voyage gustatif pour explorer les trésors culinaires de notre région. Notre équipe vous accompagne dans cette escapade culinaire pour identifier les ingrédients et les épices, vous familiariser avec les étapes de fabrication de chaque variété de pain et vous offrir une dégustation dans la pure tradition des habitants du Kef. Dans les échoppes comme dans l'atelier de Dar El Khobz, des moments de pur bonheur et des plaisirs gustatifs vous attendent.

Né d'un projet de passionnés du pain et de fervents militants pour la sauvegarde de la tradition et du savoir-faire immatériel qui lui est associé, Dar El Khobz est un projet pour revaloriser l'héritage culinaire du nord-ouest tunisien. Grâce au savoir-faire féminin de la transformation du blé et des céréales, de la production et la vente de pains traditionnels, de produits du terroir, et de l'usage des semences locales… L'équipe travaille chaque jour pour réaliser ce noble objectif de maintien des métiers de la filière du pain traditionnel tunisien.

En participant à cette expérience solidaire, vous contribuez avec nous à la sauvegarde de ce patrimoine, à sa transmission aux générations futures et à l'encouragement des artisans tout en les

aidant à améliorer leurs conditions de vie.

On vous a concocté…

09h30 – Rendez-vous à côté du mausolée Sidi Bouloufa. Accueil par notre guide et briefing de l'expérience avant le départ pour notre escapade culinaire autour des pains traditionnels du Kef.

Notre circuit commence dans la médina par un circuit sur QR sur le blé, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours, et avec les explications de notre guide avant de se diriger vers les échoppes à la rencontre des artisans de pains. D'une échoppe à une autre, vous allez faire connaissance avec nos artisanes et découvrir les secrets de la fabrication des différents pains.

On se dirige par la suite à Dar El Khobz, notre maison du pain. Ici, vous allez faire connaissance avec d'autres artisans et vous rapprocher encore plus de l'idée du projet porté par dix femmes. Dans notre atelier, vous découvrirez combien ce projet est important pour la sauvegarde du patrimoine et des savoir-faire liés au pain et à l'amélioration des conditions de vie des femmes de la médina du Kef.

Remontez vos manches et commencez à cuisiner ; nos artisans vous initieront en douceur à préparer un des pains du Kef, dans le respect des traditions locales. Vous découvrez et préparerez vos ingrédients frais avant de commencer à mélanger puis à pétrir votre pain pour en libérer les saveurs. Après le pointage de la pâte et le façonnage du pain, émerveillez-vous devant les lueurs du feu et humez l'odeur du pain frais à la sortie du four.

Après la cuisson, un pur moment de délice vous attend. On casse le pain ensemble. Maintenant, vous pouvez le déguster et vous régaler… Vous emportez aussi le pain que vous avez façonné vous-même.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les honoraires du médiateur-formateur, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation, le petit déjeuner et le déjeuner.
- Nos prix ne comprennent pas : le transport, les assurances.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Recommandations pour le bon déroulement de l'atelier

Prévoir des chaussures confortables pour la marche, une casquette ou un chapeau.

Contacts

- Email : museumlab.connexion@gmail.com
- Téléphone/Whatsapp : 25 895 898 / 55 556 847
- Facebook



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