Atelier de confection de Harissa

La Harissa incarne bien plus qu'un simple condiment, elle représente une riche histoire, une tradition séculaire, un savoir-faire hérité de nos ancêtres que nous préservons avec passion. L'atelier de Fatma est un espace convivial pour une aventure culinaire inédite, une plongée dans l'univers d'un produit tunisien inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Cette expérience spéciale combine la tradition culinaire avec un échange convivial dans un cadre original et chaleureux.

Dar Omi daouda bénéficie de l'appui du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT) dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie Nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir dans la région pilote de Nabeul.

Dar Omi Daouda est soutenu par le projet PAMPAT qui est mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unis pour le Développement Industriel (ONUDI) et financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie Suisse (SECO).

Période : toute l'année

Durée : 2 heures

Participants : maximum 10 personnes

Langues : arabe, français

Lieu : Medina – Yasmine Hammamet, point de vente N° BB18

Transport et hébergement : non inclus

Votre hôte : Fatma Hrigua

Il était une fois « Dar Omi Daouda », une aventure qui a débuté avec une passion indéfectible pour les épices et la harissa. Quittant la Tunisie à l'âge de 18 ans et malgré la distance, sa mère lui envoyait régulièrement des colis remplis de mystérieuses boîtes d'épices de sa ville natale Nabeul. Intriguée par ces senteurs inconnues, elle s'est lancée dans une quête pour percer leurs secrets, souvent confrontée à la difficulté de les trouver dans les commerces de son pays d'accueil.

À chaque retour au pays, elle se précipitait vers sa mère pour apprendre les subtilités de ces mélanges envoûtants. Ses exploits culinaires étaient accueillis avec admiration par son entourage. Petit à petit, elle se mettait à créer ses propres compositions, apportant des saveurs exquises aux plats. Bientôt, tous ceux qui goûtaient à ses créations réclamaient ses précieuses épices.

Malgré les doutes de son entourage, qui ne voyait pas d'un bon œil le travail d'une femme, elle décidait de commercialiser ses produits. De retour en Tunisie, elle lançait ses mélanges sur les marchés locaux, à travers des

expositions à Nabeul et des participations aux foires à Tunis. Son amour pour les épices la poussait même à cultiver ses propres plantes, intégrant ainsi tous les maillons de la chaîne de production..

Elle s'engageait ensuite dans des collaborations avec des organisations internationales et des associations, organisant des ateliers de cuisine et de préparation d'épices, ainsi que des démonstrations de distillation d'eau de fleur d'oranger typique de sa région. Les participants étaient émerveillés de créer leurs propres produits.

Son influence grandissante attirait l'attention de l'Office du Tourisme et des agences de voyage, qui commençaient à lui amener des groupes de touristes intéressés par ses talents culinaires. Elle élargissait son projet, engageant des femmes de sa communauté et créant ainsi des sources de revenus pour elles

Aujourd'hui, elle propose ses services dans un espace à la Medina Hammamet, accueillant des groupes de touristes pour des ateliers participatifs et des dégustations de plats typiques de la région. Les participants repartent avec un pot d'harissa qu'ils ont préparé ou une fiole d'eau de fleur d'oranger qu'ils ont distillé.

Les points forts de l'expérience

- Contact direct avec l'artisane pour découvrir son savoir-faire authentique et concocter votre propre harissa.
- Dégustation de différents types de Harissa et de plats typiques de la région de Nabeul à base de Harissa.
- Achats de produits du terroir de la région, notamment différents types de Harissa.

Nabeul
Nabeul

L’esprit

L’expérience se déroule au complexe touristique el Medina à Yasmine Hammamet dans le Gouvernorat de Nabeul, où la harissa trouve ses racines historiques. L’atelier de Fatma offre :

- Un espace richement décoré aux teintes de l’artisanat local, idéal pour des sessions d’initiation à la fabrication traditionnelle de la harissa ainsi que des expériences culinaires inédites et des pauses gourmandes conviviales.
- Un point de vente proposant une vaste sélection de produits du terroir de la région de Nabeul, principalement les différents types de harissa, des épices et l’eau de fleur d’oranger bigaradier.

Je vous ai concocté…

A Dar Omi Daouda, vous êtes accueillis dans notre atmosphère chargée d'histoire et de passion. Guidés par mes soins, vous allez explorer avec curiosité le processus traditionnel de fabrication de la harissa, depuis la sélection méticuleuse des ingrédients jusqu'à la mise en pots. Nos échanges seront ponctués de récits captivants sur les origines et les secrets de cette spécialité inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité.

Après l'effort de la préparation, vient le plaisir de la dégustation, où les saveurs locales se mêlent harmonieusement aux créations faites maison. A la fin de l'atelier, vous partirez comblés de souvenirs, de connaissances et d'un pot de harissa, témoins d'une expérience authentique.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, la visite, l'atelier de préparation, les dégustations.
- Les prix ne comprennent pas : le transport, les assurances et les extras.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Contact

- Email : fatmahrigua@gmail.com
- Téléphone / WhatsApp : 29 378 002
- Facebook

Harissa Nabeul

Terroirs de nos Régions
Nabeul
Tunisie

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

giz

Tunisia

Creative Tourism