Expérience gustative autour du fromage de chèvre et de l’huile d’olive au coeur de la réserve familiale Ben Ismaïl



Immersion chez Triomphe Thuccabor aux environs de Béja

Rendez-vous dans l’une des meilleures réserves familiales de Tunisie pour une expérience gustative qui mêle le fromage de chèvre et l’huile d’olive. Vous passerez des moments inoubliables en découvrant la réserve, ses oliveraies, nos belles chèvres et les ateliers de fabrication du fromage. Après cette demi-journée, vous repartirez avec des souvenirs humains et gustatifs inoubliables. Nous vous proposons une immersion totale dans le monde de l’élevage des chèvres et de l’huile d’olive à travers des packs d’oléo tourisme comprenant la visite de la chèvrerie, de la salle de traite, de notre fromagerie, de l’oliveraie et du moulin biologique, avant de poursuivre par une séance de dégustation académique et un déjeuner spécial gastronomie tunisienne.

Période : de septembre à juin

Durée : Une journée

Participants : 4 à 30 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe.

Lieu : Triomphe Thuccabor, Domaine Ben Ismail, Toukabeur Medjez Bab Béja

Localisation: Réserve Familiale Ben Ismaïl, Majaz Al Bab

Transport et hébergement : Non compris dans l’expérience

Vos hôtes : Salah, Maher et la famille Ben Ismaïl

Depuis huit générations déjà, notre famille détient ce domaine agricole et perpétue une tradition centenaire de production des produits de terroir : huile d'olive et fromage. Nous sommes des experts dans l'huile d'olive et des experts en dégustation. Notre école de dégustation est reconnue par plusieurs universités et organismes nationaux et internationaux avec qui nous collaborons dans le domaine de la recherche (Université Tsukuba, Clarkson…).

Les points forts de l'expérience

- Visite d'une ferme entretenue depuis huit générations ;
- Découverte du monde du fromage de chèvre avec toute la chaîne de valeur ;
- Découverte de la chèvrerie et initiation à la traite ;
- Visite d'une oliveraie biologique ;
- Immersion dans l'univers de l'huile d'olive biologique ;
- Atelier de fabrication du fromage et presse d'huile.

Idéal si vous cherchez des activités pour…

- Les familles avec enfants et adolescents ;
- Les escapades en couple ;
- Les retraités ;
- Les groupes ;
- Les collaborateurs et partenaires de votre entreprise (Team building) ;
- Les aventuriers ;
- Les étudiants.

L'esprit

Dans une ambiance familiale, nous vous proposons une expérience unique dans un domaine centenaire dans les environs de Béja. Notre domaine est un lieu chargé d'histoire. Les oliviers vous raconteront l'histoire d'un arbre magique qui a traversé les âges et les moulins l'histoire d'hommes et de femmes qui ont adoré ce terroir et qui l'ont entretenu jour après jour. En notre compagnie, vous allez découvrir l'essence de l'huile d'olive et du fromage de chèvre, et déguster les différentes saveurs de ces produits biologiques de terroir.

On vous a concocté…


DUBAI OLIVE OIL COMPETITION
GOLD AWARD
Expert Taster DubaiOOC 2023
Mr Maher Ben Ismail
DUBAIOOC
DUBAI OLIVE OIL COMPETITION
Expert Taster DubaiOOC 2021
Mr Maher Ben Ismail
INTENSE





Arrivée au domaine Ben Ismaïl. Accueil et présentation de l'expérience et du déroulement de la journée. Durant cette expérience, vous vivrez une visite inoubliable dans le meilleur domaine oléicole de la région. Après la visite de l'oliveraie et du moulin traditionnel, vous irez voir la chèvrerie et rencontrerez nos belles et gracieuses chèvres. Après la séance de traite, nous passerons à l'atelier de fromage. Ici, vous verrez le processus de transformation du lait de chèvre et la production des différents produits et arômes des fromages.

Vous continuez après avec Salah et Maher pour une séance de dégustation de nos savoureux produits locaux : huile d'olive et fromage de chèvre. Vous dégusterez les différentes huiles d'olive et les différents formages. Tout cela dans une ambiance de famille avec des anecdotes intéressantes sur notre domaine et notre culture locale.

Après la dégustation vous attendra un déjeuner spécial composé de mets de la gastronomie tunisienne et locale.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les visites, les produits utilisés et servis durant l'expérience, la dégustation 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 :

Chaussures confortables pour la marche, une casquette ou un chapeau.

Contact

- Email : triomphebensmail@gmail.com
- Téléphone/Whatsapp : +21623801064
- 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