

Découvrez les merveilles de l'huile d'olive avec Extra Virgin Culinary Tours



Immersion culinaire au coeur d'un domaine centenaire à Sidi Salah

Extra Virgin Culinary Tours est une invitation à la découverte de notre domaine familial Masmoudi à Sidi Salah, d'une superficie de 11 ha. Vous y passerez une immersion oléicole et culinaire et découvrirez les merveilles de ce liquide d'or et de nos plats locaux les plus authentiques. Pendant la période des olives, vous participerez avec nous à la récolte des olives et vous vivrez des moments spéciaux avec nos équipes avant de passer au moulin à huile puis à la mise en bouteille.

Période : Saison des olives

Durée : $\frac{1}{2}$ Journée

Participants : 10 à 70 personnes

Niveau : Accessible à tous les niveaux

Langues : Français, Anglais, Italien, Arabe

Lieu : domaine Masmoudi

Localisation : Sidi Salah, situé à 17 km de la ville

Transport : Minibus

Hébergement : Sur demande

Vos hôtes : Abdelkader Masmoudi et sa famille

Descendant d'une famille d'oléiculteurs, j'ai développé le domaine Masmoudi, un lieu que j'ai voulu à l'image de notre héritage familial. Au domaine, nous produisons une huile extra-vierge à partir d'oliviers que nous entretenons au quotidien. Je travaille depuis 2001 dans le secteur du tourisme et de l'hospitalité, une passion qui m'a poussé à créer l'agence de voyages Extra Virgin Travel afin de partager mon amour pour l'huile d'olive.

Les points forts de l'expérience

- Visite d'un domaine familial ;
- Immersion dans l'univers oléicole du domaine Masmoudi ;
- Découverte du processus de fabrication de l'huile ;
- Dégustation de notre huile et d'autres produits locaux ;
- Une ambiance de famille et des moments inoubliables ;
- Expérience adaptée à tout public et à tout âge.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Amateurs des découvertes culinaires ;
- Des groupes d'amis ;
- Des retraités ;
- Solo travelers ;
- Women travelers ;
- Etudiants et scolaires ;
- Amoureux des rencontres avec les populations locales.

L'esprit

Le domaine Masmoudi est une longue et belle histoire transmise d'une génération à une autre. En 1920, mon grand-père a planté Henchir Sidi Salah. Mon père a pris la relève et a pris soin des oliviers et du domaine. Actuellement, c'est moi qui m'occupe du domaine et de la presse avec ma famille et d'autres collaborateurs, tous originaires de mon village d'origine. Notre domaine s'étend sur 11 ha, plantés de 224 pieds d'oliviers d'un alignement parfait, distants de 26 m les uns des autres. 350 fermiers travaillent et habitent sur place. Passionné par le tourisme, les rencontres et par l'huile d'olive dès mon jeune âge, mon idée est de partager avec vous notre passion, l'histoire de notre famille et de notre domaine et de vous faire vivre une aventure culinaire exceptionnelle.

On vous a concocté...

09h30 – Arrivée au domaine Masmoudi. Accueil et rencontre avec les membres de la famille avant de partir pour une balade au milieu de l’oliveraie. Durant cette balade, vous serez guidés par un membre de la famille qui vous expliquera l’histoire du domaine, les moulins traditionnels, les variétés et les spécificités de nos oliviers. Vous participerez aux travaux de cueillette. Une ambiance familiale et bon enfant avec des chants et beaucoup de solidarité.

La visite se poursuit dans l’huilerie où vous en apprendrez plus sur les huiles vierges, les extra-vierges, les biologiques, la pression à froid, les appellations d’origine, et beaucoup d’autres détails qui vous aideront à trouver votre huile de prédilection et à faire votre choix la prochaine fois que vous serez devant un rayon de cet or en bouteille.

À la fin de la visite, vous vous délecterez d’une collation qui vous fera voyager dans l’univers culinaire des produits locaux tunisiens de notre région, avec au menu : huile d’olive, dattes, pain traditionnel Mléwi, œufs, la fameuse Tabouna, accompagnés de la Bsis, du Masfouf et du Lablabi.

Matériel fourni : échelle, petit peigne, filet, panier.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : visite du domaine et de notre huilerie, une collation, ½ kg d’olive, 50 cl huile d’olive extra vierge, assurance, transport.
- Ne comprennent pas : autres assurances.
- Mode de paiement : consulter l’hôte.
- Politique d’annulation : consulter l’hôte.

Recommandations pour le bon déroulement de l’expérience

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

Contact

- Site internet : <https://www.extravirgintravel.com/>
- Email : extravirgintravel@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : +216 70 032 183



تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

