

# Une escapade culinaire et authentique dans les oasis du Kébili avec le GIE Nefzaoua



## Voyage au royaume des saveurs du sud tunisien

Passez des moments inoubliables dans notre belle région, aux marges du Sahara. Nous vous proposons un voyage unique dans les palmeraies de Nefzaoua et ses belles oasis. Dans notre région, les dattes sont une spécialité locale, et nous vous proposons de les découvrir comme vous ne les avez jamais vues : natures, préparées dans des gâteaux ou sous forme de produits transformés... Vous participerez à la préparation des plats locaux du Kébili et vous vous régalerez dans un cadre familial et authentique.

Période : d'octobre à mai

Durée : Une journée

Participants : groupe de 15 à 20 personnes minimum, à 30 personnes maximum

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe, Anglais, Italien.

Lieu : Kébili, Gabes street

Localisation: À 30 minutes du centre de Kébili

Transport et hébergement : A la demande

**Vos hôtes : Amer ben Boubaker et les membres du GIE**

Originaire de la région et expert dans l'agriculture biologique, je suis un amoureux de l'oasis et des dattes. En 2007, j'ai remporté le prix de l'Etat Tunisien des meilleures dattes biologiques. Avec mes amis membres du GIE, agriculteurs de la région de Kébili, je vous invite à visiter la région du Nouiel, à 30 minutes de centre de Kébili, pour percer les secrets des dattes et plusieurs autres sous-produits

de ces beaux et juteux fruits. Notre équipe sera heureuse de vous accueillir et de vous faire découvrir les recettes à base de dattes et autres plats traditionnels de notre région.



### Les points forts de l'expérience

- Immersion culinaire avec les producteurs locaux ;
- Une escapade culinaire dans une oasis du sud tunisien ;
- Une immersion culturelle et une expérience humaine en toute authenticité, le temps d'une journée ;
- S'initier aux techniques de transformation des dattes ;
- Partager un moment convivial, multi générationnel et multiculturel ;
- Vivre une expérience unique à un prix abordable.

### Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Familles avec enfants et adolescents
- Retraités
- Voyageur (se) solo
- Groupes
- Aventuriers à la recherche de moments de partage
- Tourisme féminin
- Team Building
- Passionnés de la cuisine et de la découverte

### L'esprit

L'idée du GIE est partie de la volonté d'habitants de valoriser les produits de notre oasis et de les mettre en valeur. C'est dans cet esprit que nous vous invitons à vivre un voyage extraordinaire dans le désert et de découvrir d'autres facettes de la Tunisie saharienne, ses oasis et sa population.

Avec nous, vous aller découvrir les secrets des dattes, déguster les bons plats de la région, les dattes et les produits à base de ce fruit magique, le don de l'oasis. Dans nos ateliers, vous allez acquérir des connaissances et savoir-faire de la production des dattes et le processus de la transformation en autres produits sirop, café, sucre et pâtes.

On vous a concocté...



09h30 - Arrivée et accueil. Discussion autour de la palmeraie, des dattes et de notre GIE.

Durant la saison des dattes (octobre), nous commençons la journée dans la palmeraie pour une petite balade pour cueillir les dattes avant de passer aux ateliers de conditionnement et de transformation. Hors saison, la journée démarre par une visite de nos ateliers où vous découvrirez les

différentes variétés de dattes et leurs spécificités. De cet arbre sacré, nous fabriquons plusieurs produits : sirop, sucre ou pâte, que les locaux utilisent dans les plats traditionnels et dans la confection de belles recettes de pâtisserie.

Nous vous invitons après à un déjeuner local, l'occasion de faire connaissance avec d'autres membres du GIE qui se feront un grand plaisir de vous donner des détails sur le plat du jour et les secrets de la cuisine saharienne.

Après le déjeuner, vous aurez l'occasion de participer à un atelier de fabrication de sirop de datte, de pâtes de dattes, de café ou un atelier de pâtisserie à base de dattes. Des moments de partage et d'échange dans la convivialité et la joie, suivis d'une dégustation du produit que vous avez fabriqué de vos propres mains.

## 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 (café du noyau des dattes, pain, sirop et huile d'olive, lait, boules énergétiques de dattes) 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'expérience

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

## Contact

- WhatsApp et Téléphone : +216 75490950
- Email : [gnefzawamedia@nefzawa.net](mailto:gnefzawamedia@nefzawa.net)
- Site internet : <https://gie.nefzawa.net/>



تونيس وجهتنا  
TOUNES WIJHETOUNA



giz  
GIZ - Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

INSPIRING  
Tunisia



تونيس وجهتنا  
TOUNES WIJHETOUNA



giz  
GIZ - Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



INSPIRING  
Tunisia

