

Immersion chez Oléa Amiri au sein d'une famille d'oléiculteurs



Devenez oléiculteurs pour une journée à Oueslatia, à moins d'une heure de Kairouan !

Venez vivre un moment de partage et une expérience culinaire authentique où vous serez initié aux secrets d'une huile de très bonne qualité. Au programme : une visite de l'oliveraie, la cueillette et trituration traditionnelle (durant la saison des olives), la préparation du pain traditionnel Tabouna et la dégustation des olives et de l'huile d'olive du domaine Oléa Amiri.

Période : Toute l'année

Durée : Une demi-journée

Participants : de 2 à 30 personnes (Pour plus de 30 personnes nous consulter)

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe, Anglais, Italien (A la demande)

Lieu : Domaine « Oléa Amiri », Ain Mastour, Oueslatia, Kairouan 3100

Confort : *****

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

Vos hôtes : Sonia Amiri et sa famille



Avec son sourire radieux, Sonia vous accueille au sein de sa famille, dans le domaine de leurs ancêtres, à 60 km de Kairouan. Elle vous accompagne durant les différentes étapes de cette immersion dans la culture et les traditions oléicoles de la région d'Oueslatia. Issue d'une famille d'oléiculteurs de plusieurs générations, Sonia vous propose de découvrir l'univers authentique du domaine Oléa Amiri et de l'huile d'olive de Kairouan, un produit de terroir millénaire.

Détentrice de plusieurs prix et distinctions nationales et internationales pour la qualité de l'huile produite dans son domaine, grande passionnée, elle a à cœur de transmettre ses connaissances et son amour pour la culture des olives Oueslati, en vous faisant vous sentir comme un membre de la famille ! Sonia a le talent et le savoir-faire pour vous initier aux spécificités sensorielles de l'huile Oueslati.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience authentique entre histoire et terroir, à moins d'une heure de Kairouan ;
- Une immersion culturelle, gustative et humaine ;
- Visite d'huileries et d'oliveraie millénaires ;
- Un domaine unique, loin des sentiers battus ;
- Des hôtes fins connaisseurs qui aiment le partage ;
- Dégustation, découverte sensorielle et grands moments d'échange et de partage ;
- Ambiance joyeuse et conviviale ;
- Une expérience adaptable à tous les âges et tous les niveaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour ...

- Les familles avec enfants et adolescents ;
- Les escapades en couple ;
- Les seniors ;
- Les voyageurs solos (Solo travelers) ;
- Les voyageuses solo ou en groupe (Women only) ;
- Les collaborateurs et partenaires de votre entreprise (Team building) ;
- Les passionnés des expériences culinaires Km 0.



L'esprit

Oléiculteurs de génération en génération, la famille Amiri entretient ses arbres et s'occupe de tous les stades de production de son huile d'olive pour avoir la meilleure huile de Tunisie, dans le respect de la tradition locale. Son savoir-faire traditionnel permet de maintenir la variété Oueslati, une variété endémique aux multiples vertus.

Le temps d'une journée, vous allez vivre une expérience authentique et immersive dans leur domaine rural, avec leur famille et leurs équipes, tous originaires de leur village. Un moment unique de partage où vous participerez à la cueillette et à la trituration (seulement pendant la saison des olives)

dans la tradition Gourgueb, à la préparation du pique-nique, du pain et du déjeuner. Vous savourerez votre propre production dans un cadre familial chargé d'histoire.

Garants d'une tradition millénaire durable, ils vous proposent de vivre une expérience écologique, loin des sentiers battus. Leur domaine et leurs équipes s'engagent à préserver cet héritage au même titre que l'environnement et la vie paysanne simple de leur village. À cet effet, lors de votre passage, il vous est demandé de respecter la culture et les traditions locales ainsi que les habitants.

On vous a concocté...



Le temps d'une journée, vous découvrirez les premiers oliviers de Tunisie, des arbres millénaires (de plus de 2 000 ans) et les anciennes huileries et bassins qui remontent à l'Antiquité. Dans leur belle oliveraie, vous visiterez le domaine et l'atelier de production d'huile et serez initiés aux secrets de la tradition de leur famille. Après une démonstration des variétés d'huile et du processus de fabrication, vous serez invités à un voyage sensoriel à travers la dégustation de l'huile Oueslati. Une huile très agréable au goût parfumé de grande qualité, grâce à son taux élevé de polyphénol et sa richesse en antioxydants.

- 9h00 - Arrivée au domaine et accueil avant un pot d'accueil et un brief de la journée.
- Départ vers Djebel Oueslati ou Jbel Serj pour une balade guidée des huileries antiques et la découverte des arbres millénaires.
- Visite de l'unité de conditionnement avant une session d'initiation gustative de l'huile d'olive, pour vous familiariser avec les caractéristiques de chaque huile.
- Déjeuner dans les champs et temps libre avant la visite de l'atelier de distillation du romarin à Dar El Hanchir.
- Fin de l'expérience. Retour à l'hôtel.

Prix

- Sur demande.
- Les 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.
- Les 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 pour la balade.

Contact

- [Page Facebook](#)
- Email : oleaamiri.kairouan@gmail.com
- Téléphone : +21692592810 ou +21677300312



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrstuhl für Internationale
Economic Relations (IIE) Bonn

INSPIRING
Tunisia



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrstuhl für Internationale
Economic Relations (IIE) Bonn



INSPIRING
Tunisia

