Immersion culinaire et oenologique à Thibar avec Ali

Faites voyager vos papilles sur les terres du vin à Thibar !

Découvrez les secrets envoûtants de Thibar à travers trois trésors gastronomiques incontournables. Les vignobles généreux de Thibar vous révéleront des vins d'exception, produits avec passion et élevant le plaisir de la dégustation à de nouveaux sommets. Les fromages artisanaux, véritables témoins de traditions séculaires, captiveront vos sens avec des textures délicates et des saveurs riches. Enfin, plongez dans l'univers unique des viandes de la race noire de Thibar, où la rencontre de la tradition et de l'innovation crée des sensations gustatives inoubliables.

Période : Toute l'année pendant les weekends et les vacances scolaires

Durée : 2 jours

Participants : individuels et groupes

Niveau : tous les niveaux

Langues : Arabe, Français, Anglais, Espagnol, Allemand

Lieu : Thibar

Votre hôte : Ali Sliti

Les points forts de l'expérience

- Escapade dans une région aux paysages époustouflants ;
- Rencontrer les producteurs locaux de notre terroir ;
- Visite de Thibar, une des régions viticoles les plus réputées de Tunisie ;
- Découverte des variétés de raisins et arômes de Thibar ;
- Découverte et dégustation de vin local ;
- Expérimenter les différents accords mets-vins de notre région ;
- Découverte des fromages artisanaux de notre région ;
- Découverte des saveurs de la viande de la race noire de Thibar ;
- Participer à un cours de cuisine animé par des spécialistes.

Idéal si vous cherchez des activités pour …

- Les amateurs de gastronomie ;
- Les amateurs de vin ;
- Les curieux culturels ;
- Les couples et groupes d'amis ;
- Les professionnels de l'industrie alimentaire et culinaire ;
- Les connaisseurs des produits locaux ;
- Les couples en quête de Romantisme ;
- Les foodies et épicuriens ;
- Blogueurs et Influenceurs culinaires.

L'esprit

Cette expérience reconnaît l'importance de la nature dans la production alimentaire. Les vignobles, les fermes et les paysages environnants sont vus comme des éléments essentiels pour comprendre la provenance des aliments et des boissons.

Elle incarne aussi un esprit de découverte, de délectation et d'immersion dans la culture gastronomique locale. Vous serez guidés par le désir de découvrir de nouveaux goûts, arômes et textures, ainsi que d'explorer les origines et les histoires derrière chaque plat.

C'est, aussi, une expérience, qui encourage l'apprentissage et le partage, où vous aurez la chance de vous immerger dans les traditions culinaires de Thibar. Vous apprendrez des artisans locaux, des chefs et des producteurs. Vous développerez une appréciation profonde pour les ingrédients, les techniques de production traditionnelles et le terroir qui contribuent à créer des saveurs authentiques.

Chaque dégustation, chaque plat et chaque expérience sont vécus avec un émerveillement sensoriel. Vous prendrez le temps de savourer chaque bouchée, en explorant les nuances subtiles qui composent les profils gustatifs complexes.

En somme, le voyage des papilles à Thibar est une aventure qui célèbre la passion pour la cuisine, l'exploration des goûts et la connexion profonde avec la culture alimentaire locale. C'est une expérience qui nourrit à la fois le corps et l'esprit, laissant une empreinte durable de plaisir et de découverte culinaire.

On vous a concocté…

Le voyage des papilles à Thibar ont été soigneusement élaborés pour offrir une expérience culinaire unique et mémorable. Voici ce que nous vous avons concocté comme programme :
– un festin de saveurs authentiques : plongez dans un festival de goûts authentiques de Thibar. Nous avons sélectionné avec soin une variété de plats locaux, des délices artisanaux et des spécialités régionales pour satisfaire votre curiosité culinaire.
– des rencontres avec des artisans culinaires : partez à la rencontre de ceux qui créent la magie dans la cuisine. Vous aurez l'occasion de discuter avec des chefs locaux passionnés, de visiter des producteurs de vin et de fromage et d'en apprendre davantage sur leurs métiers.
– des ateliers de dégustation engageants : nos ateliers de dégustation sont conçus pour stimuler vos sens et enrichir vos connaissances. Apprenez à apprécier les subtilités des vins, découvrez les secrets de la fabrication du fromage et explorez les caractéristiques uniques de la viande de la race noire de Thibar.
– une plongée dans la culture locale : Laissez-vous immerger dans la culture gastronomique de Thibar. Explorez les marchés animés, assistez à des démonstrations culinaires traditionnelles et découvrez les histoires et les traditions qui façonnent la cuisine de la région.
– l'art de l'accord mets et vins : découvrez l'art d'associer mets et vins pour une expérience gustative exceptionnelle. Nos experts en accords vous guideront à travers des combinaisons de saveurs qui rehausseront vos repas et raviront vos papilles.
– la création de souvenirs inoubliables : les moments partagés autour d'une table, les dégustations mémorables et les rencontres inspirantes resteront gravés dans votre esprit. Nous vous offrons la possibilité de créer des souvenirs culinaires qui dureront toute une vie.
– une plongée dans l'histoire culinaire : à travers chaque plat, chaque gorgée de vin et chaque bouchée de fromage, vous découvrirez des racines historiques et culturelles profondes. Laissez-vous guider à travers une exploration qui remonte le temps.
En somme, le voyage des papilles à Thibar est une expérience soigneusement élaborée pour vous permettre de savourer chaque instant, d'explorer la richesse culinaire de la région et de vous plonger dans une aventure gustative qui réveillera vos sens et nourrira votre passion pour la cuisine.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : la conception et l'organisation de l'expérience, l'hébergement, les visites et les activités culinaires proposées dans le programme, le matériel nécessaire aux ateliers, le transport.
- Nos prix ne comprennent pas : les assurances, les extras.

Pour obtenir des informations précises sur les prix et les options disponibles pour un voyage des papilles à Thibar, je vous recommande de contacter des agences de voyage spécialisées dans les expériences culinaires ou de consulter des sites de voyage en ligne. Cela vous permettra d'obtenir des devis personnalisés en fonction de vos préférences et de votre budget.

Contact

- Email : slitiali74@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : +216 98728872

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