Vivez une expérience authentique entre cuisine et terroir à Douar Laroussi

Immersion dans le douar un village éco-responsable

Vivez une expérience authentique qui vous fera découvrir la cuisine tunisienne et les spécificités de la culture locale. Dans un cadre unique et au sein d'une famille tunisienne, vous allez vivre le quotidien des tunisiens et vivre des moments de partage et d'échange authentiques.

Période : toute l'année

Durée : ½ journée

Participants : de 4 à 30 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : français, Arabe, Anglais, italien…

Lieu : Sidi Jedidi Hammamet

Localisation : À 15 minutes de Hammamet et à 1h de Tunis

Transport et hébergement : Non compris dans l'expérience (accessible par taxi ou bus)

Vos hôtes : la famille Laroussi

Douar Laroussi, c’est avant tout une histoire de famille. De simples ruines à l’origine, ce fut Laroussi Gharbi qui, il y a de cela 3 générations, décida de construire ce petit havre de paix dans son village natal. Souhaitant honorer ses racines berbères, il créa ce lieu de partage, pour soutenir l’économie locale et redynamiser la région. Aujourd’hui, notre famille est présente au sein du Douar pour vous faire découvrir toutes ses richesses culinaire et culturelles.

Les points forts de l’expérience

- Une expérience durable et solidaire ;
- Une immersion culturelle et une expérience humaine en toute authenticité ;
- Initiation aux techniques de la distillation ;
- Partager un moment convivial, multigénérationnel et multiculturel ;
- Vivre une expérience unique à un prix abordable.

Idéal si vous cherchez des activités pour…

- Familles avec enfants ;
- Retraités ;
- Escapade en couple ;
- Voyageurs et voyageuses solo ;
- Les amoureux de la nature et des découvertes ;
- Les éco-voyageurs.

L’esprit

Imaginez-vous vivre des expériences authentiques dans notre domaine au pied de la montagne, mais également de réaliser des activités immersives. Notre restaurant vous accueille pour participer et vous faire goûter à nos savoureux plats, cuisinés sur place et avec amour par les femmes du village, selon un savoir-faire ancestral. Dans le respect de nos valeurs, chaque plat est composé de produits frais et locaux, dont la plupart des ingrédients sont issus de nos propres cultures. Une expérience culinaire unique où vous participez activement à la culture tunisienne à travers des activités saisonnières avec les femmes du village associées à des artisans et des agriculteurs locaux dans une des maamra, un logement typiquement berbère qui dégage beaucoup de caractère et qui raconte l’histoire de nos ancêtres.

On vous a concocté…

Accueil par la famille et présentation de l’expérience. Votre immersion commence par la visite du Douar et la rencontre des habitants qui vous raconteront l’histoire de notre village.

L’expérience continue dans les champs où nous allons cueillir nos produits frais avant de passer à l’atelier de distillation. Ici vous allez voir tout le processus de distillation et vous arrêtez sur les différents aspects de la production.

Nous poursuivons, par la suite, dans la cuisine de l’une des maamra du Douar, où vous allez retrousser vos manches et participer à un atelier cuisine et pain. Ce moment fort de l’expérience vous permet de comprendre les bases de la cuisine tunisienne et de vous initier à la préparation d’une de nos spécialités locales.

Déjeuner. Nous allons nous régaler ensemble avec ce que vous avez préparé pendant le cours de

cuisine. D’autres produits vous seront aussi présentés pour la dégustation, une façon unique d’avoir une expérience complète et de connaître tous les produits de notre terroir.

Fin de l’expérience.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l’organisation de l’expérience, le matériel nécessaire à l’expérience, la visite du douar et le déjeuner.
- Les prix ne comprennent pas : le transport, les boissons, 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 :

- Vêtements et chaussures confortables.

Contact

- Site Internet : https://douarlaroussi.com/
- Email : douarlaroussi@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : 0021655012092
- Facebook
- Instagram

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