

# Immersion rurale et culinaire à Ethos Farm au pays de la harissa



## Une expérience authentique entre histoire et terroir à 30 minutes de Nabeul

Ethos Farm est une initiative passionnante qui vise à développer une combinaison unique d'activités comprenant une unité d'apiculture, une unité de distillation, un verger d'agrumes, un circuit d'écotourisme où les touristes suivent des sentiers, observent la faune locale y compris les oiseaux et les papillons, apprennent davantage sur l'écosystème, rencontrent la population locale, plantent des arbres, des légumes et des piments, les cultivent et apprennent à cuisiner des plats locaux en plein air sur les champs.

Période : toute l'année

Durée : une journée

Participants : de 10 à 20 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe, Anglais

Lieu : Ethos farm, Ghardaya – Beni Khair Nabeul

Confort : \*\*\*\*\*

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

Votre hôte : X



### Les points forts de l'expérience

- Une aventure culturelle, gustative et humaine ;
- Visite des champs des piments rouges chez Ethos Farm ;
- Agriculture locale naturelle et sans pesticides ;
- Des hôtes connaisseurs qui aiment partager leur savoir faire ;
- Plantation, récolte, transformation des piments ;
- Formation en cuisine vivante des plats ancestraux ;
- Des activités créatives et artisanales ;
- Distillation d'eaux florales ;
- Grands moments d'échange et de partage en plein nature ;
- 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 retraités ;
- 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 naturelles et culinaires ;
- Les volontaires intéressés par l'agriculture.

## L'esprit

L'artisanat à Nabeul est un héritage transmis de générations en générations.

Jadis, on ne consommait que du frais, du fait main, du naturel, la poterie se faisait sur la base de l'argile collecté dans la région, les gens portaient des habits brodés de leurs mains, et ne consommaient que des plats locaux où le piment rouge était l'ingrédient de base.

Dans un esprit de valorisation et de sauvegarde de ce patrimoine, Fatma M'barek, Aida Boulila, Amel Sinini et Samir Nayel ont souhaité imaginer une expérience unique à vivre pour les voyageurs, où ils peuvent apprendre comment fabriquer artisanalement leur propre harissa, découvrir l'agriculture locale, apprendre à planter, cultiver, cuisiner en plein nature, se connecter avec la population locale, partager et échanger sur leurs traditions, participer à des ateliers créatifs (céramique), et même distiller des eaux florales selon les saisons.

Loin du monde digital et moderne, nous proposons une expérience authentique et écologique, nous nous engageons à respecter et promouvoir cette culture et garantir le bon déroulement de l'expérience.

## On vous a concocté...

- Départ de Nabeul vers Beni Khyar.
- A Ghardaya, vous visiterez les champs de piments, selon la saison vous pourrez assister à la plantation avec les semences paysannes et locales, à la cueillette, à la transformation en harissa.
- Participation à des cours de cuisine locale et découverte des plats locaux.
- Déjeuner dans les champs et temps libre.
- Fin de la journée et retour vers l'hôtel.

## 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 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'atelier :

Prévoir des chaussures confortables pour la marche, une casquette ou un chapeau pour les activités aux champs.

## Contact

- Email : [cremyto.7777@gmail.com](mailto:cremyto.7777@gmail.com)
- Téléphone / WhatsApp : +216 55 056 567 / 216 92 619 295
- Facebook
- Instagram



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

