

Partez pour une journée à la découverte des délices de Djebel Oueslat



Escapade culinaire entre histoire et terroir de Djebel Oueslat

Plongez dans l'arrière-pays de Kairouan et faites la découverte d'une histoire oléicole millénaire. Cette expérience d'un à deux jours est entièrement dédiée aux olives et à la découverte de notre domaine « Oueslat », spécialisé dans l'huile d'olive biologique « Lguim Oueslat » et d'autres produits locaux. Au cœur de la montagne du Djebel Oueslat, nous produisons des huiles biologiques depuis des générations. Cette tradition est héritée de nos ancêtres depuis plus de 9 000 ans. Vous profiterez d'une randonnée en montagne pour explorer les ruines séculaires de l'huile d'olive. Pendant la saison des olives, vous participerez à la cueillette des olives, au salage et à l'extraction de l'huile d'olive. Vous participerez à des ateliers culinaires animés par notre communauté et savourerez un plat local et des moments d'échanges inoubliables.

Période : Toute l'année (cueillette seulement durant la saison des olives)

Durée : 1 à 2 jours selon vos dispositions.

Participants : Groupe de 15 à 35 personnes minimum, à 50 personnes maximum

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe, Anglais, Allemand, Italien, Espagnol

Lieu : Domaine Dar OUESLAT, Oueslatia, Ain jloula, Haffouz, El Aala

Localisation : À 57 minutes du centre de Kairouan (60km)

Transport : à la demande

Votre hôte : Yassin Oueslati

Je suis un jeune entrepreneur et acteur associatif dans le domaine de l'environnement et du patrimoine. Mon entreprise, Juice & Joy est spécialisée dans les produits du terroir biologiques et naturels de notre région. L'huile d'olive est un produit que nous chérissons et auquel nous portons un grand soin, comme au miel de jujubier royal. En tant que jeune entreprise, nous avons pu innover dans la mise en valeur de nos produits du terroir. Nous avons gagné trois prix pour le meilleur emballage 2022. Avec mon équipe, nous proposons des expériences culinaires pour faire découvrir notre région et ses produits à nos visiteurs.

Les points forts de l'expérience

- Une randonnée botanique à Djebel Trozza, Djebel Oueslat ou Djebel Eserj (selon vos disponibilités) ;
- Rencontre et échange avec les habitants d'Oueslat ;
- Cueillette des olives (durant la saison) ;
- Extraction d'huile d'olive (manière traditionnelle et manière moderne) ;
- Atelier de show-cooking (préparation du pain Tajine, Mlaoui, Tabouna) ;
- Dégustation des produits locaux : huile Oueslati, fromage de Chèvre, miel, etc. ;
- Visite d'une distillerie de lavande et de romarin.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les scolaires ;
- Les familles ;
- Les retraités ;
- Les amateurs des randonnées ;
- Les voyageurs et voyageuses solo ;
- Les collaborateurs de votre entreprise (Team Building...) ;
- Les passionnés de la nature et de cuisine méditerranéenne, curieux de découvrir de nouveaux goûts.

L'esprit

Dans la montagne d'Oueslat, nous vous proposons un voyage dans l'Antiquité à travers notre région et ses produits du terroir. La visite des trois dessins rupestres vous rapproche du néolithique et de la période des chasseurs-cueilleurs. Oueslat est une terre où se sont succédées plusieurs

civilisations. Berbères, romains et arabes ont cultivé et utilisé l'huile durant plusieurs siècles. À côté des gravures, les huileries antiques en pierre témoignent d'une profondeur historique unique en son genre. Ce voyage historique prend la forme d'une randonnée pédestre et botanique où vous allez découvrir les oliviers, ainsi que d'autres arbres et plantes locales. Les ateliers de cueillette des olives, l'extraction d'huile d'olive avec les méthodes traditionnelles, les sessions de dégustation, l'animation par une troupe folklorique de Gouleb, une troupe folklorique locale... Vous plongerez encore plus dans notre vie quotidienne simple et très riche. Une expérience émotionnelle où vous serez des membres de notre famille.

On vous a concocté...





09h00 - Arrivée au domaine. Accueil et présentation du programme avant un petit-déjeuner constitué de produits du terroir de Djebel Oueslat. Durant la période des olives, nous partons faire la cueillette des olives que nous emmenons vers la presse à huile traditionnelle afin d'extraire l'huile d'olive. Un moment spécial, chargé d'émotions. Nous continuons par la suite dans le marché de l'huile d'olive. Ici, vous verrez plusieurs variétés de la région : Leguim Oueslati, oléastre, zabbouz, biologique. Vous apprécierez l'odeur des olives et l'ambiance authentique du marché.

Après cette escapade au marché, vous assisterez à un show-cooking de pains traditionnels (Tabouna, Mléoui, Tajine) et danserez avec la troupe locale.

Notre escapade oléicole continuera dans la ferme « Terzi » où la Dr Imen Oueslati vous expliquera les spécificités biologiques et culinaires de notre huile Oueslati et vous invitera à une séance de dégustation. Nous enchaînerons sur la visite d'une huilerie moderne où vous pourrez voir tout le processus d'extraction de l'huile d'olive extra-vierge et en faire la dégustation.

À l'heure du déjeuner, vous participerez à un atelier show-cooking : barbecue et salade grillée avec l'huile d'olive Oueslati.

Après le déjeuner, nous partons vers Haffouz El Mina pour un spectacle des cavaliers Awled Jlass, un spectacle de cavalerie locale. Pour le dîner, vous dégusterez des mets et des spécialités locales en compagnie des habitants de Djebel Trozza El Alaa, qui vous raconteront des histoires et des légendes de notre région.

Départ des participants vers Kairouan. Fin de la journée.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les honoraires du médiateur, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation, le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.
- 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 :

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

Contact

- Email : jnj@gmail.com
- Téléphone/Whatsapp : +21697524681
- [Facebook](#)



تونس وجهتنا
TOUNES WJHETOUNA



Site en savoir plus
giz
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

