Découvrez tous les secrets du poulpe de Kerkennah racontés par la communauté locale avec l’association ACG Générations

Expérience culinaire et découverte des poulpes avec les pêcheurs et les femmes de l’archipel

Partez pour une aventure culinaire et authentique autour du poulpe de Kerkennah. Rencontrez les pêcheurs qui vous expliquent la méthode de pêche traditionnelle classée patrimoine immatériel de l’Unesco, puis les femmes entrepreneuses de l’île qui se feront un plaisir de vous accompagner dans la préparation de plats à base de poulpes fraîchement pêchés pour le déjeuner, en admirant la vue

sur la côte.

Période : Toute l’année

Durée : Une demi-journée

Participants : de 5 à 10 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Arabe, Français

Lieu : Kerkennah

Transport et hébergement : Non compris dans l’expérience

Votre hôte : Association of Continuity of Generations (ACG Générations)

Depuis 2013, notre association œuvre avec les femmes de Kerkennah pour le développement des savoir-faire traditionnels et la valorisation des métiers pour créer une dynamique socio-économique dans l’île.

Les points forts de l’expérience

- Une expérience authentique aux îles Kerkennah ;
- Une immersion culturelle, gustative et humaine ;
- Visite du village de pêcheurs et initiation à la pêche traditionnelle du poulpe ;
- Découvrez la beauté sauvage de Kerkennah ;
- Dégustation, découverte sensorielle et grands moments d’échange et de partage ;
- Ambiance amicale et chaleureuse ;
- Une expérience adaptable à tous les âges et tous les niveaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour…

- Les familles avec enfants ;
- Les escapades en couples ;
- Les voyageurs solos ;
- Les retraités ;
- Les collaborateurs et partenaires de votre entreprise ;
- Les passionnés des expériences culinaires.

L’esprit

Les îles Kerkennah, localisées à 20 km de la côte de Sfax, à seulement une heure de Loud, sont reconnues pour leur écosystème unique et leur biodiversité marine et terrestre endémique. Classées en 2012 zone humide RAMSAR, les îles Kerkennah sont connues pour les différents types de pêche artisanale, dont la Charfia, une technique transmise de père en fils, et enregistrée sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO. Dans ce cadre naturel exceptionnel, nous vous proposons une expérience culinaire qui met en la lumière la pêche du poulpe et puis une découverte et participation à la préparation de plats à base de poulpe. Un héritage qui s'écrit au féminin. L'expérience comprend aussi la visite la tour Ottman Borj El Hsar et des musées historiques. Le tout dans un esprit solidaire et collaboratif.

On vous a concocté

Arrivée sur l'île. Accueil par notre équipe puis départ pour une journée immersive d'exception avec les pêcheurs et les femmes de Kerkennah.
Nous commençons par la visite du village des pêcheurs où vous aurez une présentation de la technique de la pêche traditionnelle du poulpe, le symbole et l'emblème de l'archipel de Kerkennah. Vous y apprendrez la symbiose qu'il y a entre cette méthode et la préservation des ressources marines. Certes, la pêche au poulpe est une méthode qui protège et préserve l'environnement. Les engins de pêche utilisés sont les gargoulettes, les pierres et les nasses, des outils simples traditionnels qui n'endommagent pas les poulpes.
On s'attaque après à la préparation de plats traditionnels kerkenniens à base de poulpe avec les femmes du groupement. En mettant les mains dans le plat, vous allez sentir les ingrédients et vous rapprochez encore plus des textures et des arômes. Le faire avec les femmes de l'île vous donnera certainement un sentiment d'appartenance et de joie. En-tout-cas elles, elles sont ravis de vous accueillir et de discuter avec vous. Vous comprendrez aussi leur fierté et leur attachement à leur savoir-faire et à la valorisation de leur terroir marin.
Après la présentation des habitudes culinaires, de l'histoire et des traditions de notre île, elles vous

expliquent les recettes et les ingrédients nécessaires.

Une fois nos plats cuits, nous dresserons la table pour le déjeuner. Nous nous régalerons ensemble des plats que vous avez préparés. Ce moment de pur délice sera organisé dans une ambiance festive avec une troupe qui jouera de la musique kerkennienne.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les visites, les produits utilisés et servis durant l'expérience, la préparation du plat et la dégustation, 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'expérience :

De préférence, porter des chaussures confortables pour la marche.

Contact

- Site internet : https://acg-generations.org/
- Email : acg.generations@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : +216 74 400 252 /+216 55 175 007
- Facebook

PROGRAMME COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

التعاون الألماني

giz

Tunisia

En partenariat avec
الجمهورية التونسية
وزارة السياحة

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

Tunisia

Creative
TOURISM