



Atelier de confection de Harissa

Au sein de NEAPOLYSSA®, les sœurs Lassoued ouvrent les portes de leur maison familiale pour célébrer la Harissa, symbole de l'héritage culinaire nabeulien. Dans ce cadre chaleureux et riche en histoire, les visiteurs explorent les secrets de cette pâte épicée, inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Guidés par les deux sœurs, les visiteurs apprennent à créer leur propre Harissa, partageant ainsi un moment d'échange convivial et authentique. Cette expérience incarne la passion et la préservation d'un savoir-faire ancestral.

NEAPOLYSSA bénéficie de l'appui du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT) dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie Nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir dans la région pilote de Nabeul.

NEAPOLYSSA est soutenu par le projet PAMPAT qui est mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) et financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie Suisse (SECO).

Vos hôtes : Hager et Takoua Lassoued

Dans la chaleureuse Médina de Nabeul, se dresse une bâtisse ancestrale aux murs chargés d'histoire : Dar Abdelhak LASSOUED. C'était là que les sœurs

LASSOUED, héritières d'un patrimoine vieux de plus de 400 ans, découvraient l'essence de leur héritage familial.

Inspirées par leur amour pour la Méditerranée, elles ont créé NEAPOLYSSA®, une marque qui porte en elle les souvenirs des générations passées et l'innovation des temps modernes. Surnommées « Les sirènes de la Méditerranée », les sœurs ont voulu partager leur héritage avec leurs tous ceux qui leur rendent visite, à travers un concept unique.

NEAPOLYSSA® n'est pas seulement une marque, c'est une invitation à un voyage sensoriel. Dans la maison Dar Abdelhak LASSOUED, les visiteurs sont accueillis dans un décor d'Arabesque, où l'histoire se mêle à la modernité. C'est ici que les sœurs offrent des expériences inoubliables, mariant l'oléotourisme aux délices du terroir.

À travers différents ateliers, NEAPOLYSSA® éveille les sens des voyageurs : la dégustation d'huile d'olive devient une véritable exploration gustative, l'atelier de préparation d'Harissa révèle les secrets épicés de la cuisine méditerranéenne, et la cooking class NEAPOLYSSA est un voyage culinaire à part entière.

Les Expériences Neapolysa

1. Atelier de préparation de Harissa traditionnelle nabeulienne:

Période : toute l'année

Durée : 1h30

Participants : Minimum 4 personnes – Maximum 12 personnes

Langues : Arabe, Français

Lieu: Dar Abdelhak Lassoued

Transport et hébergement : Non inclus

Programme :

- Accueil
- Visite de la maison familiale traditionnelle « Dar Abdelhak Lassoued »,

présentation de la spécificité de son architecture et l'histoire de la famille.

– Présentation des deux méthodes de fabrication de la Harissa : process traditionnel et process moderne

– Atelier participatif de fabrication de Harissa avec explications

– Dégustation de la Harissa préparée par les participants avec l'huile d'olive vierge extra « NEAPOLYSSA », olives de la ferme NEAPOLYSSA et du pain traditionnel « tabouna ».

– Un pot de Harissa est offert pour chaque participant.

– Libre shopping, produits de la marque Neapolyssa : Harissa, huile d'olive, savon naturel à base d'huile d'olive, bouteille d'eaux florales : fleur d'oranger (zhar), Géranium (aterchiya), Rose (ward), Infusions...

2. Atelier cuisine de plats traditionnels à base de Harissa nabeulienne

Période : toute l'année

Durée : 2h30

Participants : Minimum 4 personnes – Maximum 12 personnes

Langues : Arabe, Français

Lieu : Dar Abdelhak Lassoued

Transport et hébergement : Non inclus

Programme :

– Accueil

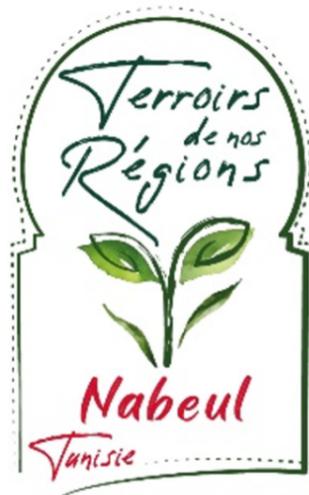
– Visite de la maison familiale traditionnelle « Dar Abdelhak Lassoued », présentation de la spécificité de son architecture et l'histoire de la famille.

– Présentation du menu Nabeulien à préparer et ses ingrédients.

Menu : Torchi, Ommek houria, Chakchouka nabeulienne, en dessert : fruit de saison assaisonné d'eau de fleur d'oranger.

– Déjeuner autour des plats préparés.

– Libre shopping, produits de la marque Neapolysa : Harissa, huile d'olive, savon naturel à base d'huile d'olive, bouteille d'eaux florales : fleur d'oranger (zhar), Géranium (aterchiya), Rose (ward), Infusions...



Les points forts des expériences

- Contact direct avec les hotes pour découvrir une demeure riche en histoire et un savoir-faire authentique, concocter votre propre harissa et préparer des plats traditionnels de la région.
- Dégustation de différents types de Harissa et de plats typiques de la région de Nabeul à base de Harissa.
- Achats de produits du terroir de la région, notamment différents types de Harissa.





Prix

- Atelier de Harissa : 40 DT / personne
- Cooking class : 50 DT / personne
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, la visite, l'atelier de préparation, les dégustations.
- Les prix ne comprennent pas : le transport, les assurances et les extras.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Contact

- Email : hello@neapolysa.com
- Téléphone / Whatsapp : +216 20 983 483
- Site web : www.neapolysa.com
- Facebook : www.facebook.com/neapolysa
- Adresse : Lella Fatma El Beya, 31, 8000 Rue Salambo, Nabeul ☐ 8000
- Géolocalisation : <https://maps.app.goo.gl/DmFUofLjyUq7h1Cf9>



تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



Maximage
giz
Institut International
für die Wirtschaft
Zoostraße 1 50671 Köln



Tunisia

