

« Mille et une huiles » : un conte d'arômes avec Olea Conseils



Une immersion gustative dans l'univers des huiles de Tunisie

Vivez une expérience unique et plongez dans un environnement riche en vécu acquis à travers des années de travail et de recherche dans l'oléiculture tunisienne. Un concentré de savoir-faire, d'histoire et d'expériences personnelles et humaines. Lors de votre passage chez nous, vous découvrirez la richesse du terroir tunisien en huiles et olives, vous saurez différencier les goûts et les qualités des huiles, vous serez initiés à la dégustation de l'huile d'olive, vous participerez à des ateliers pratiques d'analyse sensorielle, vous apprendrez à choisir l'huile que vous voudriez consommer et comment la mettre en valeur. Vous aurez aussi la possibilité (lors de la campagne oléicole entre novembre et janvier) de produire votre propre huile d'olive en pressant les olives avec la machine expérimentale de notre centre et vous apprendrez ainsi le B.A-BA de l'extraction de l'huile d'olive et ses différentes étapes.

Période : Toute l'année

Durée : 2 heures (programme initial), $\frac{1}{2}$ journée (programme initial + ateliers)

Nombre de personnes : 4 minimum et 20 maximum

Lieu : Olea Conseils

Transport : Non compris dans l'expérience

Hébergement : Non compris dans l'expérience

Localisation : Olea Conseils, Route Soukra Km1, Sfax

Vos hôtes : l'équipe d'Olea conseil (Samya Blaiech, Sonda Laroussi, Boudour Njeh, Omar Mezghani)



Olea Conseils, qui compte une expérience de plus de 10 années dans le domaine oléicole, est spécialisée dans l'analyse sensorielle, l'analyse chimique et les études techniques. Elle œuvre pour la valorisation des huiles d'olives tunisiennes au niveau national et international. Avec un panel de dégustation composé de plus de 90 % de femmes, elle fait également appel aux ingénieurs du secteur, aux docteurs en chimie et à tous les passionnés des huiles.

L'esprit

Olea Conseils est une belle histoire écrite par des femmes passionnées par l'huile d'olive et qui ont acquis à travers les années une dimension plus importante pour être influentes localement et à l'international. Nous offrons aujourd'hui un large spectre d'activités techniques, éducatives, pratiques et culturelles. Avec nous, vous pourrez :

- Connaître la diversité des olives et des huiles,
- Apprendre les bases de la dégustation des huiles,
- Apprendre les bonnes pratiques pour obtenir une huile de qualité,
- Connaître les recettes culinaires basées sur l'huile,
- Découvrir l'extraction de l'huile d'olive en utilisant la machine expérimentale,
- Découvrir un domaine oléicole unique et un « BORJ » traditionnel,
- Découvrir les produits artisanaux associés à l'olivier,
- Acheter de l'huile conditionnée de haute qualité,
- Acheter des coffrets spécifiques de dégustation d'huile d'olive.

Notre savoir-faire vous sera transmis d'une manière subtile, agréable, astucieuse et passionnante par des professionnels qui ont dédié tous leurs efforts pour promouvoir l'huile d'olive tunisienne.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience authentique entre histoire et terroir ;
- Une immersion culturelle, gustative et humaine ;
- Visite d'huileries et d'oliveraie millénaires ;
- Un domaine unique loin des sentiers battus ;
- Des hôtes fins connaisseurs qui aiment le partage ;
- Dégustation, découverte sensorielle et grands moments d'échange et de partage ;
- Ambiance joyeuse et conviviale ;
- 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 culinaires Km 0.





On vous a concocté

Arrivée à nos locaux et rencontre avec l'un des animateurs qui va vous accompagner au cours de cette expérience. Nous commencerons par une présentation d'Olea Conseils et bien évidemment un peu d'histoire sur les oliviers et les huiles en Tunisie.

Vous découvrirez ensuite l'importance socio-économique de l'huile dans la société tunisienne, les types de terroirs et les variétés des huiles tunisiennes.

Nous poursuivrons par la dégustation et la qualité des huiles, l'huile dans nos cuisines, avec une sélection des meilleures huiles tunisiennes primées (huile + pain traditionnel + produits du terroir tunisien + eau minérale).

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : la conception et l'organisation de l'expérience, l'animation de l'atelier, un livret sur les ABC des huiles d'olives, l'histoire de l'huile en Tunisie et les différentes huiles tunisiennes.
- Nos tarifs ne comprennent pas : le transport, l'hébergement, les assurances, le repas (à la demande).
- Mode de paiement : consulter l'hôte.
- Politique d'annulation : consulter l'hôte

Contact

- E-mail : oleaconseils@gmail.com
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

