Table d’hôte solidaire et itinérante avec Dar El Ain dans la région de Jendouba



Découvrez les traditions culinaires du Nord-Ouest en famille !

Une table d’hôte mobile qui se déplace dans des sites naturels et même chez des familles locales pour valoriser le patrimoine culinaire de la région de Jendouba et intégrer les femmes dans une dynamique économique alternative.

Période : toute l’année sur réservation

Durée : 2h

Participants : 16 personnes maximum

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe, Anglais

Lieu : Jendouba

Transport et hébergement : Non compris dans l’expérience

Votre hôte : Alexander Rekik, Rania Mechergui et l’équipe de Dar El Ain

Dar El Ain est un centre écotouristique qui propose une approche innovante du tourisme alternatif, dans la région d’Aïn Draham. Passionnés de nature, les fondateurs valorisent depuis 2015 tout le potentiel du Nord-Ouest dans des activités de tourisme durable co-créées avec la population locale.

Amoureux de la Tunisie riche en culture, histoire, nature et délices, ils oeuvrent pour proposer des immersions avec les autochtones, allant à la découverte des paysages, des coutumes, des métiers et de la gastronomie locale.

Les points forts de l'expérience

- La valorisation du travail des femmes et leurs savoir-faire en cuisine traditionnelle ;
- L'expérience humaine grâce au contact direct avec les locaux et spécialement les femmes ;
- Une table d'hôte mobile qui se déplace vers le client dans tous les coins de la région.
- Exploration de la région depuis Kroumirie jusqu'à Jendouba à travers ses saveurs.

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.

L'esprit

C'est une table d'hôte de capacité d'accueil de 16 personnes décorée par des services de tables en poterie locale qui offre aux visiteurs de la région une expérience culinaire exceptionnelle et une découverte de la cuisine traditionnelle à travers le savoir-faire des femmes locales.

On vous a concocté…

Ce moment de partage, de solidarité et d'authenticité vous fera découvrir le riche patrimoine culinaire de la région de Kroumirie et ce qu'il doit à la diversité naturelle existante.

Le choix peut se faire entre plusieurs familles locales :

- Chez Khalti Dzaier – Ain Draham
- Chez Zinouba – Tabarka
- Chez Saif – Ghar Dimaou
- Chez Chahla – Hammam Bourguiba

Prix

- A partir de 30 DT.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les honoraires du médiateur-formateur, les produits utilisés et servis durant l'expérience.
- 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 :

Il est nécessaire de réserver à l'avance.

Contact

- Email : darelain.ecotourisme@gmail.com
- Téléphone / WhatsApp : +216 58706811
- Facebook
- Instagram



PROGRAMME COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

التعاون الألماني

giz

Tunisia

PROGRAMME COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

التعاون الألماني

giz

Tunisia

Creative Tourism