

Dar Khira vous accueille pour un voyage gastronomique à travers les âges



Sur les traces de l'histoire et du patrimoine culinaire de Béja

En plein cœur de la médina de Béja, vivez une expérience culinaire et culturelle unique. Dans notre maison traditionnelle Dar Khira, nous vous invitons à un voyage gastronomique à travers les âges. Depuis la nuit des temps, la région de Béja a confirmé sa vocation agricole par excellence, connue avec les Romains comme grenier de Rome, château d'eau de la Tunisie et bassin versant du fleuve Medjerda. Découvrez les secrets d'un patrimoine héritier de plusieurs civilisations et vivez des moments de partage dans une ambiance amicale et joyeuse.

Période : toute l'année

Durée : ½ journée ou une journée

Participants : 10 à 15 personnes maximum

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe

Lieu : Dar Khira

Localisation : 6 rue Sidi Sigagne, Bab Ain, Médina de Béja

Transport et hébergement : Non compris dans l'expérience (A la demande)

Votre hôte : Mohamed Benaïche



Je suis un acteur engagé dans le domaine du patrimoine et de l'environnement, et membre de l'association Forum Développement Patrimoine et Environnement Dar Khira. Passionné du patrimoine de la médina de Béja, je vous accompagne dans cette expérience pour vous faire découvrir sa richesse culturelle et culinaire.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience culinaire et culturelle avec un habitant de Béja ;
- Découverte de la médina et de ses monuments ;
- Immersion dans les traditions culinaires de Béja ;
- Dégustation et découverte des produits du terroir ;
- Des moments humains de partage avec les habitants de la médina ;
- Expérience adaptable à tous les âges et à tous les niveaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Familles avec enfants ;
- Individuels comme aux groupes ;
- Retraités ;
- Voyageur(se) solo ;
- Tourisme féminin ;
- Activités de team-building ;
- Passionnés de culture, de patrimoine et de gastronomie.

L'esprit

Depuis 2019, Dar Khira est la maison du patrimoine et des produits du terroir. Un cadre traditionnel authentique au cœur de la médina de Béja. C'est une maison familiale où je propose de découvrir la gastronomie et le savoir-faire de la région de Béja.

En tant que défenseur du patrimoine de la médina et sa région, dans le cadre du Forum, j'ai initié avec mes amis et collègues plusieurs événements culturels culinaires, dont le festival de la Gerbe d'or se déroule durant la période des moissons.

On vous a concocté...



Accueil dans notre maison traditionnelle Dar Khira, au cœur de la médina de Béja. Présentation de l'expérience et discussion autour du patrimoine culinaire de Béja. Je vous réserve une journée pleine de découvertes où vous allez explorer la médina avec ses ruelles, son église, sa synagogue, sa mosquée ainsi que sa kasbah, autant de lieux chargés d'histoire. Notre balade sera une grande occasion de faire des rencontres avec la population locale sur le marché ou dans les ruelles.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, une pause-café traditionnelle avec des produits du terroir culinaires, la visite de Dar Khira et la médina de Béja avec ses monuments.
- 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

- Site internet : www.forumbeja.wordpress.com
- Email : forumbeja2020@gmail.com
- Téléphone/Whatsapp : +216 52 400 727
- [Facebook](#)



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
GIZ - German Technical Cooperation

INSPIRING
Tunisia



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
GIZ - German Technical Cooperation



INSPIRING
Tunisia

