LA TUNISIE CULINAIRE & CRÉATIVE

Comment y participer?

Webinaire de lancement:
Lundi 20 février, 10h-11h30

Information: routeculinairedetunisie@gmail.com

Webinaire de présentation du projet la Tunisie Culinaire & Créative

Lundi 20 février, plus d’une soixantaine de personnes ont participé au webinaire de présentation du projet la Tunisie Culinaire & Créative, qui s’inscrit dans le cadre de La Route Culinaire de Tunisie.

L’objectif ? Réunir professionnels et passionnés de la gastronomie tunisienne autour d’un objectif commun : valoriser la richesse du patrimoine culinaire au travers des produits phares de six grandes régions :

Le Fromage du Nord-Ouest

La Harissa du Cap Bon

L’Huile d’olive du Centre et du Dahar

le Vin du Nord

les Dattes du Sud-Ouest

le Poulpe de Kerkennah

Si vous aussi vous souhaitez faire connaître vos savoir-faire et développer de nouvelles expériences touristiques culinaires, ou tout simplement partager des contenus pour mettre en valeur le patrimoine culinaire tunisien, ce projet est fait pour vous !

N’hésitez pas à nous soumettre vos idées et participations en remplissant le

formulaire suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfyccB-lqj9QYp5gygwjmS5XxKZemBnbOswDeFV1y6RLuje3w/viewform

---

La Route Culinaire de Tunisie est développée au sein du projet « Promotion du Tourisme Durable » mis en œuvre par le Ministère du Tourisme avec l’appui de la GIZ et financé conjointement par le ministère fédéral allemand de la Coopération économique et du Développement (BMZ) et par l’Union européenne dans le cadre de son programme « Tounes Wijhetouna ».