

Venez cuisiner des mets de terroir au domaine El Htouba avec Amine !



Une expérience culinaire unique dans l'arrière-pays de Nabeul

Vivez une immersion dans la cuisine biologique au domaine El Htouba grâce à une famille passionnée et un domaine raffiné et écologique où l'art ancestral de la passementerie se conjugue en différentes époques. Un pont entre les générations anciennes et futures qui partagent la même passion pour la nature, la création et le raffinement. Vous découvrirez des plantations de tomate, de piment et de fraise, et participerez à la préparation de plats locaux biologiques.

Période : Toute l'année (2 mois par saison selon cueillette cultures fraîches)

Durée : Une journée

Participants : Max 25 pax

Niveau : Tous

Langues : Arabe / Français / Anglais / Italien

Lieu : Domaine El Htoub, (Sté ICK), Korba

Transport et hébergement : Non inclus (possibilité d'ajouter le transport et l'hébergement)

Votre hôte : Amine Boufaeid

Jeune entrepreneur issu d'une longue lignée d'artisans passementiers j'ai fondé le domaine pour y transmettre l'héritage de ma famille et perpétuer l'histoire du domaine.

Les points forts de l'expérience

- Un cadre agréable entre mer et montagne ;
- Découverte d'un domaine d'agriculture biologique ;
- Participation à la cueillette de produits frais de saison ;
- Visite d'ateliers d'artisans locaux ;
- Dégustation de spécialités locales ;
- Préparation de plats traditionnels de terroirs.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les familles avec enfants ;
- Les retraités ;
- Les couples ;
- Les voyageurs et voyageuses « solo »;
- Les groupes d'amis,
- Les amoureux de la nature ;
- Les passionnés d'agriculture biologique.

L'esprit

Dans un ancien atelier de passementerie fondé par ma grand-mère, il y a de cela quelques décennies,

je vous invite dans notre château El Htouba. Un endroit d'exception dans lequel la finesse est présente dans tous les coins et les recoins. A la fois atelier et maison d'hôtes, le domaine El Htouba s'inscrit dans une vision de tourisme durable. C'est un lieu sympathique et chaleureux pour perpétuer le savoir-faire de passementerie mais aussi la cuisine et la culture biologique et locale. Je vous invite à y vivre des moments uniques comme des membres de la famille.

Le domaine El Htouba se différencie aussi par son climat particulier, sa localisation stratégique, son paysage exceptionnel (à proximité de la lagune de Korba séparée de la mer par un cordon sableux), son histoire, son patrimoine, son offre agricole et son ambiance calme et reposante. C'est dans ce cadre de tourisme alternatif que le projet se positionne (produit biologique, milieu rural et visite d'ateliers d'artisanat limitrophes).

On vous a concocté...

Arrivée au domaine El Htouba. Accueil et explications du déroulement de l'expérience.

Après une brève explication de l'histoire du domaine El Htouba, nous partons à la découverte de ses différentes parties : locaux et atelier de passementerie. Nous continuons par le potager, pour découvrir nos lignes de légumes biologiques.

On continue vers les cuisines après avoir cueilli le nécessaire pour faire un de nos plats locaux. Vous découvrirez les ingrédients avec notre chef avant d'entamer la préparation. Selon la saison, nous allons faire des spécialités de Korba, en utilisant du piment pour préparer des mets tels que l'Achtar bil Kamoun ou la chakchouka korbia, entre autres, de la tomate pour faire l'Ojja Korbia avec des œufs de la ferme, le pain Tabouna et des fraises pour faire un beau et délicieux gâteau.

Confortablement installés, vient enfin le moment de déguster ces merveilles culinaires et d'en apprécier les produits naturels et biologiques.





Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : la conception et l'organisation de l'expérience, l'accompagnement, la visite, la dégustation, le déjeuner.
- Nos prix ne comprennent pas : le transport, l'hébergement, les assurances, les extras.

Recommandations pour le bon déroulement de l'expérience :

- Possibilité de séjourner sur place.

Contact

- Email : domaineelhtouba@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : +21654 039 142
- [Instagram](#)



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
GIZ - German International Cooperation



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
GIZ - German International Cooperation

