

Atelier de pâtisserie traditionnelle Pinart de Me Habiba



Apprenez à réaliser les spécialités du Kef au pin d'Alep

Période : Toute l'année

Durée : Une demi-journée

Participants : 1 à 15 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe

Lieu : pâtisserie Me Habiba, 3 rue de Maktar, Le Kef

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

Votre hôte : Madame Habiba



Installé en plein cœur de la médina du Kef depuis 1986 par sa fondatrice Habiba, notre atelier de pâtisserie traditionnelle associe la visite touristique à un plaisir sensoriel qui vous plonge dans la mémoire de l'enfance et de la tradition.

Les points forts de l'expérience

- Une expérience culinaire unique dans son genre ;
- Découverte de la pâtisserie tunisienne ;
- Une immersion culturelle, gustative et humaine ;
- Visite de Pinart ;
- Atelier pâtisserie tunisien et créative ;
- Dégustation, découverte sensorielle et grands moments d'échange et de partage.
- Ambiance amicale et joyeuse ;
- Une expérience adaptable à tous les âges et tous les niveaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les amoureux de la pâtisserie ;
- Les amoureux des découvertes culinaires ;
- Les familles avec enfants ;
- Les retraités ;
- Les femmes voyageuses (women travelers) ;
- Les solo-Travelers (Voyageurs et voyageuses solo) ;

- Les comités d'entreprises et les collaborateurs ;
- Les écoliers et étudiants.

L'esprit

Pinart est bien plus qu'une pâtisserie, c'est toute une expérience, dans laquelle vous apprenez à connaître une partie de l'histoire du Kef. À son lancement, nous l'avons conçu comme une vitrine gourmande pour notre ville du Kef où nous faisons le maximum pour sauvegarder les savoir-faire traditionnels et la richesse naturelle locale autour du pin d'Alep. Actuellement, nous en avons fait la première pâtisserie traditionnelle spécialisée de la ville.

100 % hand-made, nos gammes de produits sont à la fois créatives et gourmandes. L'expérience food-making que nous vous proposons sollicite donc tous vos sens et vos capacités de création. Chez nous, vous gardez le goût d'un souvenir "sucré" de votre visite au Kef que vous pouvez partager avec vos proches en leur offrant le goût sucré de votre escapade chez nous.

On vous a concocté...

- Arrivée à Pinart et rencontre de nos équipes.
- Après les présentations et une présentation du déroulement de votre expérience, nous commençons par une visite de l'atelier Pinart avec projection vidéo pour découvrir la chaîne de valeur du produit, nos livres de recettes, nos pâtisseries et nos coffrets souvenirs.
- Nous passons après à l'atelier de pâtisserie. Ici, vous allez vivre un moment spécial avec notre chef pâtissier. En deux heures, vous allez découvrir les secrets de l'une de nos créations. Pinart propose une variété de pâtisseries tunisiennes et keffoises particulièrement haut de gamme (beurre pur, fruit sec de qualité) à base de pin d'Alep keffois.
- Après la présentation des ingrédients et de la recette, le chef va vous accompagner durant les différentes étapes avec ses belles histoires, ses anecdotes et des curiosités sur la recette, les produits et les coutumes de la ville.
- Après la cuisson, vient le temps de la dégustation. Quel bonheur de voir son œuvre sortir du four et quel régal de pouvoir déguster sa propre pâtisserie. À la fin de votre escapade gourmande, vous emporterez votre coffret souvenir avec le fruit de votre création.

Prix

- Sur demande.

- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les honoraires du médiateur-formateur, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation.
- 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 :

De préférence, porter des chaussures et des vêtements confortables.

Contact

- Téléphone / WhatsApp : +216 96 923 138
- Facebook



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
التعاون الألماني
WIRTSCHAFTS-ZUSAMMENARBEITUNG



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
التعاون الألماني
WIRTSCHAFTS-ZUSAMMENARBEITUNG

