

Ateliers culinaires à Dar Jdoud Zammour, la table d'hôtes de Sondes Zamouri



Expérience culinaire à Zammour, village berbère au coeur des monts Dahar

Dans la famille Zammouri, les arts de la bouche sont une tradition familiale. Je vous invite à découvrir l'histoire de notre maison baptisée « Dar Jdoud » (la maison des ancêtres) et de vous faire découvrir les plats traditionnels de notre région et les produits de notre terroir. Vous préparerez des plats authentiques et découvrirez les secrets d'une cuisine de famille du sud-est tunisien.

Période : Toute l'année

Durée : Une journée

Participants : 2 à 10 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe

Lieu : Dar Jdoud, Zammour, Beni Khedache, Médenine

Confort : *****

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

Votre hôte : Sondes Zamouri



Originaire de Zammour, je suis issue d'une famille berbère qui a longtemps vécu dans les montagnes de Béni Khedache. L'amour de mon village et de sa culture a été le moteur du lancement de mon projet Dar Jdoud. Mon rêve s'est alors transformé en réalité, je propose à mes visiteurs de découvrir la culture et les traditions culinaires de mes ancêtres à travers notre gastronomie et nos produits du terroir.

Les points forts de l'expérience

- Visite de Zammour et de Béni Khedache ;
- Découverte de la culture berbère tunisienne ;
- Immersion dans la vie locale avec notre famille ;
- Découverte des produits de terroir ;
- Découverte des mets locaux et de recettes ancestrales ;
- Préparation et dégustation de produits locaux et biologiques ;
- Une ambiance de famille ;
- Des échanges et du partage.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Retraités ;
- Familles avec des enfants ;

- Groupes d'amis,
- Amateurs de la bonne cuisine ;
- Amoureux des rencontres et des expériences immersives ;
- Les voyageurs et voyageurs solo.

L'esprit



À 40 km à l'ouest de Médenine, mon village est niché au cœur des monts des Béni Kheddache. Une nature saharienne où la rudesse du désert contraste avec la douceur de l'oasis et de sa palmeraie. La population est majoritairement berbère. Depuis plusieurs siècles, elle a édifié une civilisation aride où l'eau est précieuse. Jadis, elle vivait dans les ksours.

Cette expérience est une invitation à découvrir l'histoire de la famille Zamouri et la profondeur de notre culture. Dans une ambiance sympathique et conviviale, je vous emmène à la découverte de nos produits du terroir et de nos délicieux plats faits à base de produits locaux et selon une tradition qui remonte à nos premiers ancêtres.





On vous a concocté...

Après votre arrivée à Dar Jdoud, je vous accueille et vous présente l'histoire de notre région, du village et de ma famille.

Par la suite, je vous propose de découvrir mon atelier et mes différents produits du terroir faits à base de produits locaux. Je vous révèle les secrets des préparations et les recettes que j'ai eues de ma mère et de ma grande mère.

Selon la saison, je vous propose de préparer avec moi l'une des recettes artisanales transmises de mère en fille, avant de passer à table pour les savourer.

Laissez-vous emporter par nos saveurs et venez vivre des moments de pur délice.

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.

Contact

- Email : zamourisondes1985@gmail.com
- Téléphone / WhatsApp : +216 28 392 262
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
التعاون الألماني
WIRTSCHAFTS-ZUSAMMENARBEITUNG



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
التعاون الألماني
WIRTSCHAFTS-ZUSAMMENARBEITUNG

