Circuit culinaire et solidaire dans le Nord tunisien avec Socio Chanty



Tourisme sans prisme : d'abord connaître les gens, leur terroir et leur cuisine !

Que cachent les beaux paysages de la Tunisie ? Ses ruines millénaires et ses médinas captivantes que vous découvrirez cachent des hommes et des femmes, détenteurs d'un savoir culinaire méditerranéen ancestral aux vertus insoupçonnées. Vous cuisinerez avec eux leurs plats ancestraux, vous irriguerez avec eux leurs oasis... Du Nord au Sud, nous vous proposons des circuits de 10 jours pour vivre parmi nous. Vous n'oublierez jamais qu'un jour, vous avez été tunisien.

Période : Toute l'année.

Durée : 8 jours/ 7 nuitées

Participants : groupes de 8 personnes maximum

Niveau : tous les niveaux.

Langues : Arabe, Anglais, Français. Autres langues sur demande.

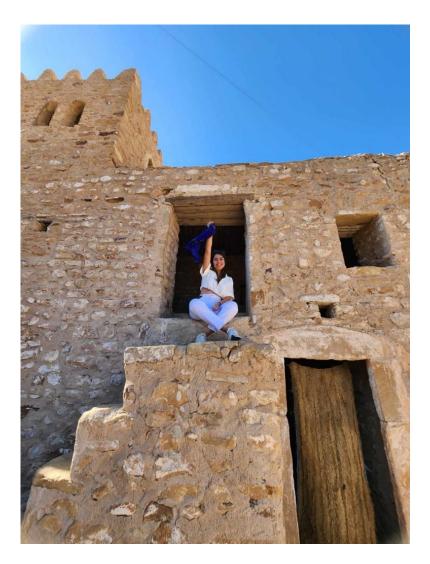
Point de départ : Tunis

Point d'arrivée : Tunis

Transport et hébergement : Voitures allouées à l'activité, maisons d'hôtes, hôtels.

Villes et villages visités : Sidi Bou Saïd, Médina de Tunis, Zaghouan.

Votre hôte : Skander Zribi



Skander Zribi, ce sexagénaire de Zaghouan, se dit fier d'être le premier, en Tunisie, à avoir fondé un gîte rural solidaire. En 2007, il a installé son gîte sur un terrain de 3 Ha qui englobe un jardin botanique et un SPA avec hammam. Mais plus important encore, il a pensé à développer son environnement en allouant des espaces aux artisanes de la ville pour produire et exposer leurs articles. Il a financé des jeunes locaux pour installer leur club de kayaks. Vous n'habiterez pas dans un simple gîte rural mais dans un lieu générateur d'espoirs.

Les points forts de l'expérience

- Visite de Sidi Bou Saïd et du palais du Baron d'Erlanger.
- Visite de la Medina de Tunis et du musée du Bardo.
- Partage d'expériences et acquisition de savoir-faire, dans la région de Zaghouan autour de la poterie et autres métiers.
- Découverte d'un ancien village berbère et du temple des eaux. Cet édifice archéologique romain édifié au lle siècle est considéré, jusqu'à maintenant, comme une prouesse architecturale.
- Sensations fortes et contact avec la nature : tyrolienne, kayak.

Idéal si vous êtes...

Si vous êtes curieux et vous aimez découvrir de nouveaux lieux et faire de nouvelles rencontres, écouter les belles histoires, savourer la bonne cuisine méditerranéenne, connaître les herbes médicinales et leurs usages, apprendre de nouveaux savoir-faire et connaître les solutions que les locaux ont trouvées pour dépasser les difficultés de la vie en utilisant au mieux leur environnement, avec comme alliée mère nature.

Ce ne sont pas des savoirs figés que l'on viendra recueillir auprès des locaux, ayant souvent beaucoup de caractère, mais un art de vivre et de travailler qui sert toujours, et de la meilleure manière, les Hommes et la nature. Vous vivrez ainsi des expériences inédites et instructives, tout en soutenant, vos hôtes, et en garantissant la pérennité de leur savoir-faire.

L'esprit

Tous les hôtes de ce circuit ont été sélectionnés par l'association tunisienne, Balades solidaires. Notre but essentiel est de soutenir les femmes, entrepreneures dans leurs villages. Ce n'est qu'en vendant leurs produits que ces femmes pourraient prétendre à une certaine autonomie financière et améliorer leur situation socio-économique.

Derrière ce projet solidaire, se trouve une femme de la société civile tunisienne convaincue qu'il y a une grande injustice derrière le fait que des femmes aussi admirables, détentrices de savoir-faire précieux, vivent dans la précarité. Elle a réuni autour d'elles des femmes de la capitale, toutes aussi admirables : médecins, architectes, enseignantes, entrepreneures, pour lui venir en aide. Un cercle vertueux s'est ainsi créé et il vous est donné la possibilité, aujourd'hui, d'en faire partie.

Il n'y a pas plus beau que de vivre un moment de paix et d'harmonie avec un paysage apaisant. Découvrir l'histoire d'un pays à travers son architecture, ses ruines et musées est également passionnant. Et c'est ce qu'on essaiera de vous faire découvrir aussi. Mais il y a plus et mieux encore pour ceux qui sont des amoureux de la nature et des rencontres. Afin de découvrir les secrets de notre cuisine méditerranéenne, aussi appétissante qu'admirée dans le monde entier, nous avons élaboré des « circuits solidaires » dans différentes régions de Tunisie. Ils ont cette ambition de vous permettre de vivre des moments d'harmonie inoubliables avec des lieux et paysages ressourçants, tout en partageant le quotidien des gens qui les habitent. On vous propose, ici, de découvrir une partie de la capitale Tunis et la région de Zaghouan, avec ses femmes, détentrices d'un savoir-faire séculaire.

On vous a concocté...



Circuit culinaire et solidaire à Zaghouan dans le Nord de la Tunisie : Tunis - Sidi Bou Saïd - Zaghouan

8 jours/7 nuitées

Jour 1 : Tunis - Sidi Bou Saïd

Arrivée à l'aéroport Tunis Carthage. Pris en charge. Transfert à Sidi Bou Said. Repos. L'hôtel est une ancienne villa typique du village restaurée. Petit tour dans le village de Sidi Bou Saïd, premier site classé et préservé dans le monde (1915) et cela avant même la création de l'UNESCO.

Jour 2 : Sidi Bou Saïd - Tunis - Sidi Bou Saïd

Visite guidée du palais du Baron d'Erlanger. Visite guidée du musée du Bardo. Déjeuner dans un restaurant authentique servant une cuisine tunisoise. Visite guidée de la Medina de Tunis. Retour à

Sidi Bou Saïd. Repos. Promenades libres.

Jour 3 : Sidi Bou Saïd - Zaghouan

Petit-déjeuner et départ vers la ville de Zaghouan, au Nord de Tunis. Après une heure de route, nous partons à la découverte des ruines d'un ancien village berbère avant de faire un atelier de fabrication de pain. En compagnie d'une femme de Zaghouan, vous allez découvrir les secrets d'une préparation locale selon la tradition du village. Vous profiterez d'un déjeuner berbère avant de partir au gîte. Installation au gîte. L'après-midi sera réservée à un atelier de broderie chebka, une dentelle artisanale locale ancestrale. Diner et nuitée au gîte. Notre gîte s'approvisionne auprès des agricultrices et des artisanes locales.

Jour 4 : Zaghouan

Petit-déjeuner berbère au gîte avant de partir visiter un potier avec qui nous allons faire un atelier. Avec notre hôte, vous allez apprendre à fabriquer « le Kanoun », une sorte de four traditionnel, en terre cuite. Déjeuner avant de partir en quête de sensations fortes dans la montagne de Zaghouan. Avec une Tyrolienne, vous allez pouvoir charger votre adrénaline et admirer depuis les hauteurs, cette belle montagne et les paysages aux alentours. Diner et nuitée au gîte.

Jour 5 : Zaghouan

Petit-déjeuner au gîte puis départ pour la visite d'un ancien moulin restauré. Après quoi, nous vous proposons un atelier de fabrication des épices et de la farine de blé. Après le déjeuner, nous partons pour une belle randonnée dans la nature ou une balade fluviale en kayak (selon le temps qu'il fait). Diner et nuitée au gîte.

Jour 6 : Zaghouan

Petit-déjeuner avant de partir à la découverte de la vieille médina de Zaghouan. Visite d'une vieille maison andalouse et déjeuner andalous suivis d'une dégustation du Kâak Elouarka, une pâtisserie fine célèbre de la région. Par la suite, nous partons à la découverte du temple des eaux, un édifice archéologique romain édifié au lle siècle. C'est l'une des composantes du complexe hydraulique romain servant à conduire l'eau de Zaghouan jusqu'à Carthage via un aqueduc long de 132km. Un édifice considéré, jusqu'à maintenant, comme une prouesse architecturale. Diner et nuitée au gîte.

Jour 7 : Zaghouan - Tunis

Petit-déjeuner avant de faire le départ vers Tunis. Check-in dans une maison d'hôte typique de la Médina. Journée libre. Nuitée à la maison.

Jour 8 : départ

Petit-déjeuner et transfert à l'aéroport pour votre vol retour.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, le transport, l'hébergement, les expériences culinaires, les repas.
- Nos prix ne comprennent pas : les assurances, les options
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Contact

• Email : sociochanti@gmail.com

• Téléphone : (+216) 55.857.908 - (+216) 23.55.47.09

• WhatsApp: (+216) 26.303.111

Facebook





















