

Circuit culinaire et solidaire dans le Sud-Ouest 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 cachent des hommes et des femmes. 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'une fois, pendant 10 jours, vous avez été tunisien.

Période : Toute l'année hors l'été.

Durée : 7 jours

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, Tozeur.

Vos hôtes : Ali Sadraoui

Ali Sadraoui est un jeune homme de la région détenteur d'un master en informatique. Mais ce n'est certainement pas d'informatique qu'il va vous parler le plus en visitant son oasis. Il partagera avec vous sa passion pour la culture à étages et le système d'irrigation séculaire, unique au monde, qui dessert son potager, ses oliviers, figuiers et dattiers.

Plus encore, il vous fera découvrir la montagne de Thelja et le plus long canyon du pays avant de vous laisser entre de bonnes mains pour découvrir les étendues du désert qui a longuement inspiré les poètes. Le voyage se fera à bord de 4 X 4 confortables et sécurisés.

Les points forts de l'expérience

- Visite de Sidi Bou Saïd et du palais du Baron d'Erlanger.
- Visite de la Médina de Tunis, des ruines de Carthage ou du musée du Bardo s'il rouvre ses portes.
- Partage d'expériences et acquisition de savoir-faire, dans la région de Tozeur, autour de la palmeraie, auprès de cuisinières de plats ancestraux, de producteurs artisanaux de produits cosmétiques et d'autres métiers utilisant des ingrédients naturels locaux (voir le programme du circuit).

Idéal si... :



Si vous êtes curieux des lieux et de leurs habitants, de leurs histoires et recettes, des herbes médicinales, de leur savoir-faire, des solutions qu'ils ont trouvées pour dépasser les difficultés de la vie en utilisant au mieux leur environnement, avec mère nature comme alliée.

Si cela vous intéresse d'acquérir un savoir scientifique touchant aux vertus du dattier : l'impact de ses fruits sur la santé et la multitude de produits qu'on peut en extraire.

Ce n'est pas un savoir figé que l'on viendra recueillir auprès de personnages 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, certains de vos hôtes, à connaître plus de pérennité et à échapper à la précarité, qui est souvent le lot, surtout, des femmes agricultrices et artisanes.

L'esprit

Tous les hôtes de ce circuit ont été sélectionnés par l'association tunisienne Balades Solidaires, dont le but essentiel est de soutenir les femmes entrepreneures dans le milieu rural afin de parfaire leur savoir-faire. L'objectif est de présenter un produit de qualité grâce aux formations desservies par les différents experts et conseillers, proposés par l'association, dans des domaines aussi divers que l'hygiène, les arts de la table, les règles de l'hospitalité... Ce n'est qu'en réalisant des produits de qualité que ces femmes pourraient prétendre à une certaine autonomie financière, dans le cadre d'un développement régional durable.

Derrière ce projet hautement 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 les aider. Un cercle vertueux s'est ainsi créé et il vous est donné, 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. Mais il y a plus et mieux encore pour ceux qui sont aussi curieux de la nature que de ses hommes et femmes. Comment les habitants des lieux continuent-ils à puiser dans leur passé, des solutions à leur présent ?

Quel est le secret de leur cuisine méditerranéenne aussi bien appétissante qu'admiration dans le monde entier pour son impact sur la santé et la longévité ? Que peut offrir leur expérience au visiteur qui vient faire leur connaissance ? Nos « circuits touristiques solidaires », couvrant les différentes régions de Tunisie, ont cette ambition : permettre aux visiteurs 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 Tozeur. Ses femmes détentrices d'un savoir-faire séculaire, en premier. Ce que vous saurez, saura vous améliorer et rendra les autres heureux. C'est du moins notre objectif.

On vous a concocté



Circuit culinaire et solidaire dans le Sud-Ouest de la Tunisie : Tunis – Sidi Bou Saïd – Tozeur

10 jours/9 nuitées

Jour 1 : Tunis – Sidi Bou Saïd

Arrivée à l'aéroport Tunis Carthage. Prise en charge. Transfert à Sidi Bou Saïd. 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 Médina de Tunis. Retour à Sidi Bou Saïd. Repos. Promenades libres.

Jour 3 : Sidi Bou Saïd – Tozeur

Arrivée en avion à Tozeur. Séjour dans un hôtel à proximité de l'Oasis. Découverte de la Médina. Découverte de l'oasis et de ses produits dont des herbes médicinales très rares. Ceci se fera dans une ferme locale gérée par l'association de la sauvegarde de la Médina. Atelier culinaire à Essia, où une dame du village initiera ses invités à la préparation de la Mtabga, une sorte de pizza locale ancestrale. Déjeuner typique sur place. L'après-midi, une artisane initiera les visiteurs au métier de

tissage des feuilles et de la fibre des dattiers. Chaque visiteur confectionnera un article fonctionnel qu'il gardera comme souvenir. Exposition des produits fabriqués par les artisanes et agricultrices des lieux : produits de la palmeraie tels que le vinaigre et le sirop de dattes, l'ail noir, les produits cosmétiques à base de dattes, ce fruit que certains présentent comme l'aliment le plus riche de la planète. Diner à l'hôtel.

Jour 4 : Tozeur

Le matin, tour en calèche pour visiter l'oasis. Découverte d'un système d'irrigation séculaire, inventé par Ibn Chabbat (savant prolifique de Tozeur du 13^{ème} siècle). Ce système d'irrigation, unique en son genre, sert toujours à alimenter en eau les différents lopins de l'oasis. Déjeuner à l'oasis. L'après-midi, atelier de savon. Une artisane initiera ses visiteurs à fabriquer leur propre savon à partir des produits du dattier.

Jour 5 : Tozeur – Richet Ennâam

Découverte de la plus vieille oasis de la région : Richet Ennâam. Le jeune propriétaire, Ali Sadraoui, présente son domaine et la culture à étages qui le caractérise (dattiers, figuiers, olives, potager). Déjeuner typique sur place. Découverte de la montagne de Thelja et du plus long canyon du pays.

Jour 6 : Tozeur – Désert

Le matin, découverte du désert en 4X4. Après-midi, promenades libres.

Jour 7 : Tozeur – Tunis

Retour à la Médina de Tunis. Logement dans une maison d'hôte typique de la Médina. Journée libre.

Jour 8 : Check-out

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation du circuit, 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



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
GIZ - Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

INSPIRING
Tunisia



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
GIZ - Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



INSPIRING
Tunisia

