

Devenez incollable sur la harissa avec Concept Harissa, une expérience culinaire menée par Imed et Héra



Une immersion culinaire à Nabeul

La harissa, plus qu'un produit, représente toute une histoire, une tradition, un savoir-faire, un héritage que nos ancêtres nous ont transmis et que nous ne cessons de sauvegarder tout en innovant. Concept Harissa est une invitation à l'apprentissage culinaire et une immersion dans l'univers d'un produit tunisien classé au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Cette expérience réunit à la fois l'histoire et le partage du métier d'artisan culinaire, le tout dans un cadre très original et une ambiance conviviale et chaleureuse.

Période : toute l'année (surtout la période de la récolte des piments)

Durée : une demi-journée

Participants : maximum 20 personnes

Langues : arabe, français, Anglais

Lieu : Dar Lahrisa, Nabeul

Transport et hébergement : non inclus

Votre hôte : Imed Ben Attig et Héra Haddad



Imed Ben Attig, historien de formation, est originaire de la ville de Nabeul et u défenseur du patrimoine culturel immatériel, en particulier le patrimoine culinaire. Il a fondé avec sa femme, Héra, Terroirs de Tunisie, une entreprise artisanale où ils mettent en valeur depuis une dizaine d'années les produits du terroir et notamment la harissa traditionnelle sous ses différentes formes.

Les points forts de l'expérience

- Dimension humaine : contact direct avec l'artisan qui vous fait découvrir son monde en partageant avec vous son savoir et savoir-faire authentique, et même quelques secrets de fabrication.
- Vivre une expérience insolite pour ceux qui le désirent en concoctant eux même leur propre harissa.
- Dégustation d'une panoplie de produits du terroir riche et variée.
- Escapade gourmande autour d'un plat local ancestral et parfois oublié.
- Pendant la saison des récoltes, nous organisons « Harissa Tour » un périple à vocation culturelle et touristique.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les passionnés de savoir et de culture ;
- Les partisans de produits identitaires et traditionnels ;
- Les amateurs de piquant... ou pas ;
- Les gourmands et les gourmets ;
- Les Slowfoodistes ;
- Les curieux.

L'esprit

L'expérience se déroule à Nabeul berceau historique de la harissa dans un atelier de production atypique qui allie :

- l'esprit d'un petit musée où sont exposées des photos anciennes et proposées des projections sur le thème de la harissa et du piment.
- un centre d'interprétation où Imed explique l'histoire, l'étymologie, les variétés de piments, l'importance socio-économique de la harissa, son classement à l'UNESCO et vous raconte quelques histoire insolites sur le sujet.
- un atelier de production artisanal de harissa pour s'initier à la technique de fabrication traditionnelle et pourquoi pas tenter de la reproduire chez soi.

On vous a concocté...



Arrivée à Dar l'harissa. Accueil et échange sur l'expérience et son déroulement.

Je vous raconte brièvement l'histoire authentique de la ville de Nabeul et sa région, sa culture à travers sa cuisine, sa gastronomie et son assaisonnement phare : le piment ou plus spécifiquement la harissa considérée comme « le condiment national » par excellence, très appréciée au-delà de nos frontières ; le tout dans une ambiance piquante et joyeuse.

Je serai ravi de vous expliquer le cheminement du piment depuis les champs jusqu'au plat.

Je vous explique donc les différents types et variétés de piments, leurs spécificités et leurs usages. En somme, je vous raconterai tout sur le piment et vous ferai une démonstration sur les méthodes ancestrales pour faire les meilleurs assaisonnements de vos plats. Puis, vous aurez la possibilité de faire votre propre harissa, que vous emporterez chez vous.

Une large dégustation de nos produits phares et médaillés lors du concours national des produits du terroir accompagnée de pain traditionnel et d'huile d'olive vous est par la suite offerte.

Au déjeuner, vous savourerez un de nos plats traditionnels à partir de quelques recettes locales à base de piment et de harissa sans oublier votre production de la journée.



Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, la visite, l'atelier de préparation, les dégustations, le déjeuner.
- Nos prix ne comprennent pas : le transport, les assurances et les extras.
- Possibilité en extra pour une demi-journée pendant la période de la cueillette des piments (août- septembre) d'organiser un circuit « Harissa tour » qui consiste en la visite d'un champs de piment, rencontre avec le producteur et la récolte par les participants de piments qui serviront à l'atelier de préparation de harissa.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Contact

- Email : imed.atigue@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : +216 55 642 612 ou +216 55 488 261
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

