

Percez les secrets de l'une des meilleures huiles d'olive du monde au domaine Dear Goodness



Expérience oléicole et culinaire chez la famille Ben Saïd à Hazeg (Sfax)

Venez vivre une immersion au cœur de la région connue pour être la plus grande oliveraie du monde. La famille Ben Saïd élargie – frères, cousins, voisins et amis – seront heureux de partager un savoir-faire et un amour pour l'olivier hérité depuis des générations et remis à l'air du temps pour perpétuer une fierté familiale, locale et nationale.

Période : Toute l'année avec une recommandation spéciale pour la période de cueillette et d'extraction d'huile d'olive (Novembre – Février).

Durée : 2h30 à 3h de temps.

Participants : 10 à 14 personnes.

Niveau : Accessible à tous

Langues : Arabe, Français et Anglais (Toute autre langue est disponible à la demande.)

Lieu : Dear Goodness, à Hazeg,

Transport : Non compris dans l'expérience

Hébergement : Non compris dans l'expérience (Possibilité de loger dans une maison d'hôte partenaire)

Localisation : Hazeg, Djebeniana au Gouvernorat de Sfax. A 34 km, Sur la route de Mahdia.

Vos hôtes : Famille Ben Saïd



Halim, Wasim, Naim, Mortadha, Sameh, Najet, Latifa, Aloulou seront vos hôtes pour l'expérience, à laquelle se joindront aussi les voisins Mouldi, Hammouda, Amer qui ouvriront volontiers les portes de leurs fermes pour une immersion plus profonde dans la vie de campagne.

Dans notre espace d'exposition, vous pourrez rencontrer des artisans locaux qui deviendront vos hôtes pour un moment.

Dear Goodness est plus qu'une huilerie, c'est une ode dédiée à l'amour de la terre, de l'olivier et de ses trésors. Ce domaine familial qui a vu ses fils et petits-fils grandir et faire des études brillantes

dans divers domaines (Ingénierie, Telecom, Agriculture et Marketing,...) et réussir des carrières professionnelles en Tunisie, mais aussi à l'international, les a naturellement accueillis aujourd'hui quand ils ont décidé de renouer avec cet héritage en lançant l'unique huilerie pilote en Tunisie, classée parmi les meilleures au monde dès sa première année de lancement. Dear Goddess se donne comme mission de perpétuer les diverses variétés d'oliviers tunisiens en les cultivant et en pressant leurs fruits via un processus d'extraction très rigoureux pour garantir des huiles d'olive à l'origine unique (variétés uniques) et d'une qualité irréprochable. C'est d'ailleurs ce qui a permis à nos marques phares Dear Olives et Huile d'Olivia de gagner pas moins de 8 médailles (Platinum, Or et Argent) lors des compétitions internationales les plus prestigieuses (New York, Japon, Canada, Londres, Italie, Bruxelles, Suède, Qatar et Dubai).

Les points forts de l'expérience

Être au cœur de la plus grande oliveraie au monde avec une région riche de plus de 10 variétés autochtones différentes d'oliviers, entre Terre et Mer, ce qui lui donne un microclimat unique.

- Visite d'un domaine qui regroupe plusieurs composantes sous le même toit : un musée à ciel ouvert d'oliviers, un laboratoire de développement des variétés tunisiennes, une huilerie pilote, une unité de conditionnement, une salle de formation et dégustation, une terrasse dînatoire, et un espace d'exposition.
- Faire la connaissance avec l'équipe qui est derrière l'unique huilerie pilote de Tunisie, classée parmi les meilleures au monde.
- Initiation à la dégustation d'huiles d'olive à l'origine unique pour cerner les nuances et vous aider à mieux choisir votre huile au quotidien.
- Faire la différence entre les diverses variétés d'huile d'olive et les avantages de chacune d'elles.
- Une expérience humaine et culinaire avec un déjeuner pour déguster la cuisine du terroir préparée avec l'une des meilleures huiles d'olive au monde.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les familles avec enfants ;
- Les retraités ;
- Les couples ;
- Les voyageurs et voyageuses solo ;
- Les groupes d'amis ;
- Les comités d'entreprises et les voyages incentives ;
- Les épicuriens et foodies.

Et les amoureux d'huile d'olive – mais aussi les curieux d'en apprendre plus sur l'or vert et comment bien choisir une huile d'olive extra vierge pour une expérience gustative et culinaire d'un autre niveau.

L'esprit

Entre Terre et Mer, une combinaison exceptionnelle pour les oliviers. La Tunisie est connue pour être un pays oléicole du sud de la Méditerranée et un des plus grands producteurs d'huile d'olive au monde. Nous sommes les héritiers de ce savoir-faire et nous le préservons et développons pour les générations futures. Nous œuvrons pour la protection de la biodiversité oléicole à travers la préservation des cultures des variétés locales : le Chetoui, le Chemlali ou encore le Queslati, Chemchali, Sayali, Zarrazi...

Nous œuvrons pour la protection de la biodiversité oléicole à travers la préservation des cultures des variétés locales : une invitation pour nous rencontrer, découvrir nos huiles et dégustez ses variétés. C'est une expérience humaine et gustative de haut niveau avec une des meilleures productions d'huile de qualité dans le monde.



On vous a concocté...

Arrivée et accueil par Sameh qui vous accompagnera pour plonger dans l'univers de l'olivier.

La visite commence par un tour de l'oliveraie pour faire connaissance avec les diverses variétés de ces arbres fruitiers qui ont fait de la Tunisie un pays à l'huile d'olive unique. C'est le moment Musée à ciel ouvert, car c'est par là que tout commence.

Ensuite, il sera temps de partir à l'intérieur de l'huilerie. Vous pourrez admirer l'architecture qui a su préserver le style traditionnel tunisien, mais qui a aussi été pensée dans ses moindres détails afin de maîtriser le processus d'extraction d'huile d'olive selon des normes garantissant une qualité irréprochable. Rien n'est le fruit du hasard !

Mortadha partagera ses connaissances étendues sur les étapes qui accompagneront le fruit dès sa cueillette jusqu'à la mise en bouteille.

S'ensuivra la séance de dégustation tant attendue. Vous serez formés aux divers critères internationalement utilisés pour déguster et noter une huile d'olive et le goût ne sera pas l'unique caractéristique... Halim vous fera goûter différentes huiles à origine unique produites par Dear Goodness afin de pouvoir comparer et choisir l'huile qui délectera le mieux votre palais.

C'est la fin de la visite, mais avant de partir, la maman Latifa ne vous laissera pas vous en aller sans avoir goûté aux plats locaux qu'elle aura préparés avec une des meilleures huiles d'olive au monde ! Sur la terrasse qui surplombe les champs d'oliviers à perte de vue et un paysage à couper le souffle (à vos caméras pour des prises uniques), vous nous direz des nouvelles de son couscous au poulpe indétrônable ou son Boulghour à l'agneau, un vrai régal.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, la visite, l'atelier de dégustation, le déjeuner.
- Les 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'expérience :

Beaucoup de curiosité et de passion pour les choses simples et authentiques qui font que la vie a meilleur goût (comme avec une huile d'olive aux qualités uniques !).

Contact

- Email : naim@dearolives.com ; bensaid.halim@caroline
- Téléphone / Whatsapp : +21624096434
- Facebook



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
التعاون الألماني
WIRTSCHAFTS-ZUSAMMENARBEITUNG



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
التعاون الألماني
WIRTSCHAFTS-ZUSAMMENARBEITUNG

