

Évasion culinaire et culturelle aux îles Kerkennah avec Rahma Ben Hmida de la maison d'hôtes Manaret





Une immersion culinaire avec la population locale de Kerkennah

Plongez dans la vie de la population de Kerkennah et savourez les meilleurs plats de terroirs d'une île paradisiaque. Au cœur de notre initiative, réside dans l'expertise pédagogique transmise par d'anciens enseignants et pédagogues de la région. Avec passion et détermination, lancez-vous dans cette aventure qui promet d'enrichir vos connaissances et de vous faire découvrir les secrets de la vie de la population locale et leurs traditions culinaires.

Période : Toute l'année

Durée : $\frac{1}{2}$ journée à une journée

Participants : de 2 à 12 Personnes.

Niveau : Pas de niveau requis

Langues : arabe, français

Lieu : maison d'hôtes Manaret Kerkennah

Transport et hébergement : Non inclus dans l'expérience. Hébergement sur réservation, sur place.

Localisation : La maison d'hôtes Manaret Kerkennah, Bourrouss, Ouled Kacem, Kerkennah

Votre hôte : Me Rahma Ben Hmida épouse Ben Moussa



Institutrice depuis plus de 25 ans, assistante pédagogique pendant plus de 10 ans, Membre actif dans plusieurs associations comme l'association « Les Amis des Oiseaux » et autres, conteuse d'histoire pour enfants, Chef en Scouts tunisiens.

Les points forts de l'expérience

- Découverte de la magie de l'île de Kerkennah ;
- Immersion dans la vie de la population locale ;
- Rencontre et échanges avec vos hôtes ;
- Préparation de plats locaux ;
- Dégustation de les produits que vous aurez élaborés vous-même, ainsi que nos savoureuses recettes ;
- Vivre un moment unique dans une ambiance familiale ;
- De grands moments de découverte et de partage.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les familles avec enfants ;
- Les voyageurs et voyageuses solo ;
- Les groupes d'amis ;
- Les retraités ;
- Les amateurs de bonne nourriture.

L'esprit

À l'origine de la maison d'hôtes créée en 2016 : un projet familial et l'ambition de deux parents souhaitant créer une expérience réunissant toute la famille. Les 3 enfants participent ainsi activement à l'évolution de la maison d'hôtes et de ses activités annexes.

Manaret Kerkennah est à l'image de l'architecture traditionnelle de Kerkennah. Sa construction en pierre et sa tour attirent souvent la curiosité des passants qui poussent parfois la porte pour découvrir ce qui se cache derrière la grande porte en bois. Construite avec soin, chaque recoin de la maison d'hôtes et des chambres est composé de trésors ancestraux : accessoires historiques de cuisine, d'agriculture, tissus traditionnels et bien d'autres surprises. Sa vue imprenable sur la mer, son petit-déjeuner bio et traditionnel et sa piscine font de la maison d'hôtes un véritable havre de paix.

« Maison soignée, décorée avec beaucoup de goût ! La propriétaire est aux petits soins avec ses hôtes... Le petit-déjeuner est copieux et savoureux. Nous avons également commandé des repas en table d'hôtes (des poissons et un couscous aux poulpes spécialité kerkenienne). Le fils de la propriétaire nous a également fait découvrir la pêche locale (nous avons pêché des crabes, fait une balade en bateau et baignade !). Cette île est petite mais très agréable pour profiter d'instantanés en famille. Elle est très calme et loin de l'excitation des grandes villes balnéaires comme Sousse ou Hammamet » témoigne une résidente sur Internet.

L'équipe de la maison d'hôtes est aux petits soins avec ses résidents afin de leur proposer un séjour sur mesure : des activités terre et mer uniques : rando vélo, pêche et baignade en bateau, repas traditionnels préparés à la demande, etc... Plus récemment, les activités de paddle et de kayak se

sont ajoutées aux propositions d'activités afin de répondre aux envies des petits et grands.

On vous a concocté...

Imaginez-vous le long des circuits mer-terre, où les trésors de la mer se mêlent à la verdure des champs d'oliviers. Nos journées d'animations pédagogiques prennent vie dans ces décors enchanteurs. Tout commence à « Charfiya », parmi les pêcheries fixes marines, où les enfants et les jeunes sont invités à explorer la vie sous-marine et à comprendre l'importance de préserver cet écosystème fragile.

Le voyage continue vers les maisons traditionnelles des Kerkenniens, un endroit figé dans le temps où la méthode ancestrale d'extraction de l'huile d'olive est encore pratiquée avec ferveur. Là-bas, les jeunes apprennent l'art de créer de l'huile d'olive dorée en utilisant des pots en céramique, comme le faisaient leurs ancêtres. C'est une immersion dans l'histoire vivante de la région, une leçon d'histoire qui se savoure autant qu'elle s'apprend.





Pendant que les enfants découvrent ces traditions anciennes, en parallèle, se prépare une aventure culinaire moderne. Des recettes pratiques émergent, unissant l'huile d'olive de Kerkennah aux trésors de la mer pour créer des collations délectables et nourrissantes. Ces créations gustatives sont spécialement conçues pour les jeunes palais, afin qu'ils puissent les savourer lors des pauses à l'école, lors d'excursions ou dans le cadre de divers événements de partage, comme les ateliers culinaires passionnants où chacun peut personnaliser les recettes à sa guise.

Chaque moment de cette expérience éducative est une fenêtre ouverte sur un monde d'apprentissage. Les jeunes ne sont pas simplement spectateurs, mais des acteurs engagés, découvrant les secrets de l'huile d'olive et des trésors marins tout en laissant libre cours à leur créativité. À travers cette approche immersive, ils acquièrent une compréhension profonde de l'importance de préserver les traditions locales et les ressources naturelles de la région.

En fusionnant le passé et le présent, la théorie et la pratique, notre initiative aspire à laisser une empreinte durable dans les esprits des jeunes. Nous souhaitons cultiver leur intérêt pour la préservation du patrimoine tout en encourageant des choix alimentaires sains. Dans cette aventure passionnante, chaque chapitre inscrit dans leur mémoire est un pas de plus vers la création de futurs gardiens avisés de la culture et de l'environnement.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : L'organisation de l'expérience, la balade en mer, l'eau, les dégustations, le déjeuner préparé avec les participants.
- Nos prix ne comprennent pas : Le transport, les assurances et les extras.
- Modalité de paiement : Nous consulter.

Contact

- Site web : <http://www.manaret-kerkennah.com>
- Email : contact@manaret-kerkennah.com
- Téléphone/WhatsApp : +216 22 707 809
- [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

