

Participez à la fabrication du plus grand pain Mella avec la population locale



Une expérience culinaire immersive dans le cadre du festival international des tentes de Hazoua

Vivez la magie du désert tunisien et plongez dans les habitudes et la culture gastronomique de la population locale. A l'occasion du festival international des tentes de Hazoua, je vous invite à faire une découverte unique, à vivre une ambiance de fête, à participer à la fabrication du plus grand pain Mella du monde et à son enregistrement dans le livre Guinness des records. Vous découvrirez un pain traditionnel authentique qui vous replonge dans l'histoire profonde des nomades qui parcourent le désert depuis la nuit des temps.

Période : du 31 Octobre au 3 Novembre 2023

Durée : Un à 4 jours selon votre convenance

Participants : pas de minimum ni de maximum requis

Niveau : Pas de niveau requis

Langues : Français, Anglais, Italien, Allemand,...

Lieu : Hazoua

Transport et hébergement : Non compris dans l'expérience, possibilité de l'assurer pour les participants.

Localisation : Hazoua à 60 km de Tozeur

Votre hôte : Belaid

Les points forts de l'expérience

- Participation à la 27^{ème} édition du festival des tentes du désert de Hazoua ;
- Immersion dans la culture saharienne et nomade ;
- Echanges et partages avec la population locale ;
- Découverte de la gastronomie locale ;
- Participation à la fabrication du plus grand pain Mella du monde ;
- Participation à l'inscription de cet exploit dans le livre Guinness des records ;
- Une ambiance de fête et de célébration dans la tradition saharienne.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Familles avec des enfants ;
- Amateurs des découvertes culturelles et culinaires ;
- Amoureux des expériences immersives ;
- Les amis et groupes d'amis ;
- Les amoureux du désert ;
- Les aventuriers ;
- Les couples en escapade dans le Sud ;
- Les retraités.

L'esprit

A travers cette expérience je vous invite à participer aux célébrations du festival international des tentes de Haouza. Une occasion unique en son genre pour découvrir l'histoire, la culture et la gastronomie de la région de mes origines. Rencontre, échanges, chants et danses sont au rendez-vous. Et plus encore, vous participez à la fabrication du plus grand pain Mella du monde. Un pain qui a traversé les âges et qui constitue un patrimoine culinaire partagé entre les populations de tous les déserts du Maghreb et de l'Arabie.

Le pain Mella ou Milla est considéré comme l'un des plats populaires les plus importants du Sud de la Tunisie. Son histoire remonte à l'ère préislamique et au début de l'islam, comme le mentionnent les études historiques, et il est considéré comme l'un des pains les plus courants dans le golfe Arabe. Sa préparation en Tunisie est pourtant différente. Je vous invite à la découvrir en participant avec nous à la fabrication de ce pain cuit dans le sable.



On vous a concocté...

Arrivée à Hazoua, accueil et immersion directe dans l'ambiance du festival.

Vous pourrez visiter et profiter des différentes animations prévues durant les jours du festival :

- Une scène théâtrale pour les enfants ;
- Un cinéma pour les enfants ;
- Des arts et artisanats à base de palmier ;
- Des ateliers images solaires ;
- Une foire sous forme d'ateliers dans les quartiers populaires de Hazoua et dans les maisons des artisans.

Vous participerez aussi à la préparation et la cuisson dans le sable du plus grand pain Mella. Cette année les organisateurs ciblent un diamètre de 8 mètres.

Après la cuisson, vous dégusterez le pain fabriqué et d'autres spécialités culinaires locales.

Ambiance incroyable de fête : chants, danses et folklore locale sont aussi prévus.

Prix

- Sur demande (dépend du nombre de jours et de personnes).
- Nos prix comprennent : L'organisation de l'expérience, l'accompagnement et l'assistance, la participation au festival, la participation à la préparation du pain Mella, la dégustation du pain.
- Nos prix ne comprennent pas : Le transport, l'hébergement, les assurances.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Contact

Email :



تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
GIZ - Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit

INSPIRING
Tunisia



تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
GIZ - Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit



INSPIRING
Tunisia

