

# Initiez-vous aux secrets de fabrication de la harissa Massoud avec Crémyto





## **Expérience immersive à la découverte du savoir-faire artisanal et ancestral de Nabeul**

Vivez une expérience unique et authentique à la découverte de l'ADN de Nabeul, à travers ses traditions ancestrales, de la transformation de la harissa, en passant par les ateliers de tissage de nattes, de broderie, et de poterie dans le vieux quartier « Rbat ».

Période : toute l'année

Durée : demi-journée ou bien une journée

Participants : de 10 à 20 personnes

Niveau : accessible à tous

Langues : Arabe, Français, Anglais

Lieu : Atelier Cremyto et Massoud, rue Abdallah ibn zied, Nabeul 8000

Transport et hébergement : Non compris dans l'expérience (A la demande)

**Vos hôtes : Fatma M'barek et Amel Sinini**



Massoud est une marque tunisienne de valorisation de la harissa traditionnelle, une recette typiquement Nabeulienne transformée à partir des piments rouges séchés issus de l'agriculture locale. Avant à Nabeul, la transformation et la commercialisation de la harissa était le fait de la communauté juive et ma famille la consommait ainsi. Quand je me suis lancée dans le monde des affaires, j'ai recherché le goût de la harissa de mon enfance, sans la retrouver, c'est pour cela que j'ai décidé de créer la Harissa de Massoud, afin de lui rendre hommage et de valoriser le riche patrimoine culinaire nabeulien. J'ai souhaité y associer d'autres métiers artisanaux présents dans le plus vieux quartier de Nabeul, tels que le tissage des nattes, la broderie et la poterie.

Dans un esprit de sauvegarde et de valorisation de cet héritage immatériel, avec Mme Amel Sinini nous avons eu l'idée de créer un circuit qui incite la population locale à en prendre soin et à le transmettre à la génération future, par le retour aux traditions et à la nature, et qui invite les touristes à vivre des moments magiques et authentiques en expérimentant nos savoir-faire locaux.

### Les points forts de l'expérience

- Une expérience authentique entre histoire et terroir, à une heure de Tunis ;
- Une aventure culturelle, gustative et humaine ;
- Découverte de métiers traditionnels en voie de disparition ;
- Visite guidée du plus vieux quartier de Nabeul ;
- Formation en cuisine vivante des plats locaux et ancestraux ;
- Grands moments d'échange et de partage ;
- Une expérience adaptable à tous les âges et tous les niveaux ;
- Visite des monuments historiques locaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les familles avec enfants et adolescents ;
- Les retraités ;

- Les voyageurs solos (Solo travelers) ;
- Les voyageuses solo ou en groupe (Women only) ;
- Les collaborateurs et partenaires de votre entreprise (Team building) ;
- Les passionnés d'expériences artisanales et culinaires ;
- Les passionnés du fait-main « handcraft ».

## L'esprit

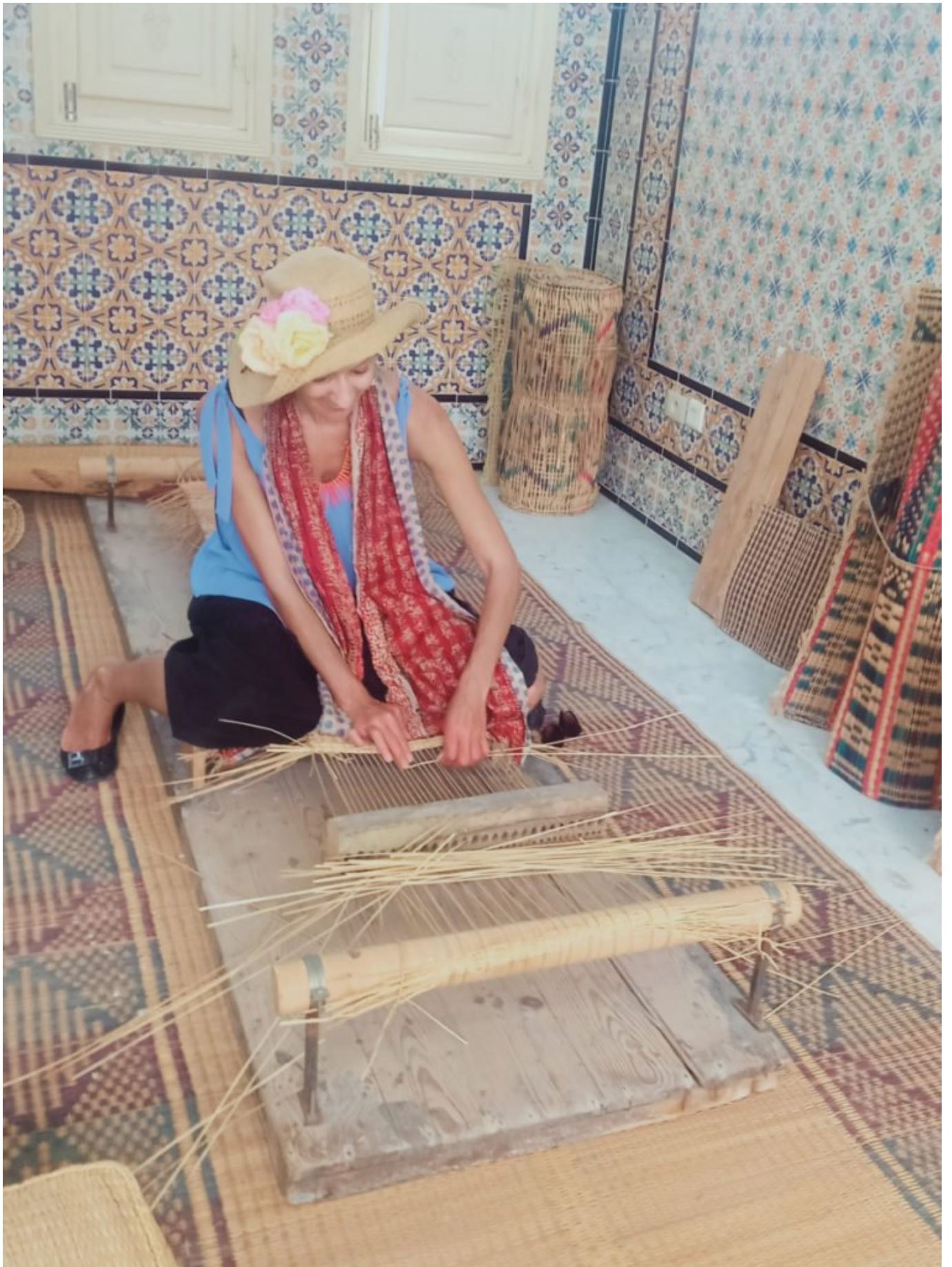
L'artisanat à Nabeul est un héritage traditionnel transmis d'une génération à une autre. Jadis, on ne consommait que du frais, du fait main et du naturel. La poterie se faisait sur la base de l'argile collectée de la région, les gens portaient des habits brodés de leurs mains et mangeaient de la nourriture locale où le piment rouge était l'ingrédient de base.

Loin du monde digital et moderne, Fatma M'barek, la fondatrice du concept, en collaboration avec Amel Sinini, la designer, ont mis au point une expérience unique et écologique pour les touristes afin qu'ils se connectent avec la population locale, connaissent et partagent nos traditions.

Les hôtes s'engagent à respecter et à promouvoir cette culture, et à garantir le bon déroulement de l'expérience.

On vous a concocté...









Au cours de la journée, vous sélectionnerez votre activité.

Départ de Nabeul.

- A Nabeul, vous visiterez l'ancien quartier populaire (Rbat), découvrirez l'histoire de la jonte et son tissage, apprendrez à broder et à faire votre propre harissa.
- Vous participerez à des cours de cuisine locale de préparation de plats traditionnels.
- Dégustation des plats préparés.
- Fin de l'expérience.

### Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les honoraires du médiateur-formateur, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation, le petit déjeuner et 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 :

Prévoir des chaussures confortables pour la marche.

### Contact

- Email : [cremyto.7777@gmail.com](mailto:cremyto.7777@gmail.com)
- Téléphone / Whatsapp : +216 55 056 567 / +216 92 731 635
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)



# LA ROUTE CULINAIRE DE TUNISIE

UN ITINÉRAIRE RICHE EN SAVEURS



تونس وجهتنا  
TOUNES WJHETOUNA



giz  
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH







PROGRAMME COFINANCÉ  
PAR L'UNION EUROPÉENNE

تونس وجهتنا  
TOUNES WJHETOUNA



التعاون  
الألماني  
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Mis en œuvre par

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

En partenariat avec  
الجمهورية التونسية  
وزارة السياحة  
الجمهورية التونسية  
Ministère de Tourisme

