

Apprenez à cuisiner le poulpe avec Najet, cheffe du restaurant Le Régal



Une journée de rêve autour de la spécialité des îles Kerkennah

Joignez l'utile à l'agréable en visitant notre archipel paradisiaque et en savourant nos poulpes amoureuxment cuisinés pour un goût authentique grâce à notre expérience qui remonte à 1989. Le temps d'une journée, je vous propose de faire une expérience culinaire et gustative en découvrant les spécificités du poulpe de Kerkennah et mes différents plats cuisinés avec amour avec des ingrédients naturels dans le respect de la tradition des habitants de l'île.

Période : Toute l'année

Durée : Une journée

Participants : de 2 à 12 personnes (Pour plus de 12 personnes nous consulter)

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Arabe... (A la demande)

Lieu : Restaurant Le Régal, El Attaya, Kerkennah Sfax

Hébergement : Non inclus dans l'expérience (possibilité de loger dans des studios, des hôtels ou des maisons d'hôtes à proximité)

Transport : Non inclus dans l'expérience.

Votre hôte : Najet Werda



Le sourire de Najet vous invitera à une immersion dans la culture kerkennienne et les traditions de ces îles de rêve. Originnaire de la région et experte en gastronomie, spécialiste des fruits de mer en général et des poulpes en particulier, elle vous offrira une panoplie de plats aussi savoureux à des prix très attractifs. Najet est surtout une passionnée qui a à cœur de transmettre ses connaissances et son amour pour la cuisine, en vous faisant vous sentir comme un membre de la famille !

Les points forts de l'expérience

- Vivre une immersion culturelle et une expérience humaine authentiques, le temps d'une journée ;
- S'initier aux techniques de la pêche des poulpes, apprendre à reconnaître et à apprécier les spécificités ;
- Partager un moment convivial, multigénérationnel et multiculturel ;
- Valorisation du patrimoine maritime ;
- Savourer la fraîcheur des poulpes amoureusement préparés.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Familles avec enfants et adolescents ;
- Retraités ;
- Voyageur(se) solo ;
- Tourisme féminin ;
- Team Building ;
- Passionnés des expériences culinaires.

L'esprit

- Imaginez-vous emportés par le calme et le charme de l'archipel de Kerkennah ;
- Découvrez l'univers du poulpe de Kerkennah et ses spécificités ;
- Savourez nos plats authentiques à base de poulpes ;
- Possibilité de découvrir les secrets de la pêche du poulpe avec une sortie en mer.





On vous a concocté...

- Accueil et visite de la propriété, sortie en mer (possible) ;
- Rencontre avec Najet et discussion autour du poulpe de Kerkennah et des plats à base de poulpe ;
- Découverte des recettes et des ingrédients ;
- Déjeuner ;
- Dégustations ;
- Temps pour les photos !
- Départ.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la 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'atelier :

La meilleure saison pour la pêche des poulpes se situe entre le 15 octobre et le 15 mai (avec une possibilité de décalage de la date d'ouverture jusqu'au 15 novembre et la date de fermeture à fin Mars).

Contact

- Email : najet.werda16@gmail.com
- Whatsapp : +216 98 29 12 35
- Téléphone : +216 98 29 12 35 / +216 20 29 12 35
- Facebook
- Instagram

