

Récolte et dégustation d'huile d'olive tunisienne à Sidi Bouzid avec Eco'NARA



Expérience immersive dans l'univers des huiles du domaine NARA

Plongez dans le voyage culinaire unique de Eco'NARA. Un périple qui nous conduit à travers les étapes fascinantes de la création de l'huile d'olive, et nous ravit avec une expérience gustative mémorable. Notre aventure commence au cœur des oliveraies de la région de Sidi Bouzid, où les rayons du soleil caressent délicatement les feuilles argentées des oliviers. Les mains expertes des agriculteurs cueillent soigneusement les olives à leur parfait stade de maturité, un acte qui symbolise la récolte de l'essence même de la terre tunisienne. Eco'NARA vous guide à travers ce périple, de l'oliveraie à la table. Une aventure qui éveillera vos sens, élargira vos horizons culinaires et renforcera votre lien avec la terre et ses trésors. C'est plus qu'un repas, c'est une immersion dans une histoire qui continue à être écrite.

Période : 15 octobre- 31 janvier

Durée : Une journée

Participants : 15 personnes

Niveau : Aucun niveau requis

Langues : anglais – français – arabe

Lieu : Domaine Eco'Nara, Borj el hamem, regeub, Sidi Bouzid

Transport et hébergement : Non inclus dans l'expérience

Vos hôtes : Ayet Garrach et l'équipe de Nara



Passionnée de l'univers de l'huile d'olive locale, je vous accueille avec mon équipe pour partager l'histoire et l'amour de cette passion, et pour vous faire découvrir les subtilités de chaque huile dont les nuances de saveurs sont un hommage à la terre, aux mains et à la passion qui ont façonné chaque aspect de cette expérience.

Les points forts de l'expérience

L'expérience culinaire Eco'NARA se distingue par plusieurs points forts qui la rendent mémorable et enrichissante :

- Authenticité profonde : chaque étape de l'expérience, depuis la cueillette des olives jusqu'au repas final, est imprégnée d'une authenticité profonde. NARA met en avant les méthodes traditionnelles et locales pour créer une expérience qui capture l'essence même de la région de Sidi Bouzid.
- Connexion avec la terre : l'expérience Eco'NARA permet aux participants de se connecter directement avec la terre, en comprenant le processus de croissance des olives et leur transformation en une huile d'olive précieuse. Cela crée un lien émotionnel et sensoriel avec l'environnement naturel.
- Engagement envers la qualité : chaque goutte d'huile d'olive NARA reflète un engagement envers la qualité supérieure. Les olives soigneusement sélectionnées et le

processus de production minutieux garantissent une huile d'olive de premier choix qui enchante les papilles.

- Engagement envers l'équité : en tant que marque engagée, NARA souligne l'importance de l'équité envers les producteurs locaux et les communautés. L'expérience culinaire permet aux participants de comprendre l'impact positif sur les agriculteurs et les travailleurs locaux.
- Rapprochement avec l'histoire : à travers chaque bouchée et chaque gorgée, l'expérience culinaire NARA fait revivre l'histoire ancienne de la région, où l'huile d'olive a toujours joué un rôle essentiel. C'est une opportunité de goûter à l'héritage de générations passées.

Idéal si vous cherchez des activités pour ...

L'expérience culinaire Eco'NARA est ouverte à tous les âges et à tous les clients. C'est l'expérience idéale si vous cherchez des activités pour les familles avec enfants, les groupes d'amis, les amoureux de la nature, les voyageurs solo qui veulent :

- Explorer la culture locale ;
- Voyager à travers les sens ;
- Apprendre sur la production d'huile d'olive ;
- Soutenir l'équité et la durabilité ;
- Savourer des plats typiques ;
- Créer des souvenirs durables ;
- Se détendre et se ressourcer ;
- Soutenir les producteurs locaux.

L'esprit

L'esprit de l'expérience culinaire Eco'NARA est une fusion subtile de tradition, de découverte et de passion, qui transcende le simple fait de manger pour devenir une célébration complète des sens, de la culture et de l'authenticité. C'est un voyage qui vous connecte à la terre, aux oliveraies et à la tradition millénaire de production d'huile d'olive. Chaque étape de l'expérience est imprégnée d'une profonde appréciation pour la nature et pour le travail acharné des mains qui ont cultivé les olives avec soin.

L'esprit de Eco'NARA réside dans le respect envers les racines, les gens et la durabilité. C'est une invitation à plonger dans l'histoire riche de la région, à travers les plats typiques préparés avec des ingrédients locaux, qui transportent vos papilles dans un voyage à travers les siècles.

L'expérience culinaire Eco'NARA célèbre également l'équité, mettant en avant les droits des femmes et le rôle essentiel qu'elles jouent dans la production d'huile d'olive. C'est un hommage à

l'engagement envers des pratiques éthiques et durables qui respectent la nature et les gens.

Dans l'esprit de Eco'NARA, chaque goutte d'huile d'olive devient une histoire à savourer, une histoire de passion, d'efforts et de lien avec la terre. C'est une expérience qui vous rapproche des racines de la région, tout en offrant un aperçu des possibilités futures, où l'authenticité rencontre l'innovation.



On vous a concocté...

Dans l'expérience culinaire Eco'NARA, nous avons conçu pour vous une expérience captivante qui éveillera vos sens et vous transportera à travers un voyage gustatif unique. Voici ce que nous vous avons concocté :

- Une immersion dans l'authenticité : plongez au cœur des oliveraies de la région de Sidi Bouzid et ressentez la connexion profonde avec la terre. Explorez les secrets des méthodes traditionnelles de récolte des olives, une tradition qui transcende les générations.
- Un voyage des sens : laissez-vous envelopper par les arômes envoûtants des olives fraîchement récoltées et des feuilles d'olivier. Découvrez la transformation magique des olives en une huile d'olive précieuse qui incarne l'essence même de la région.
- Un festin de saveurs locales : préparez-vous à un festin authentique composé de plats typiques de la région de Sidi Bouzid. Chaque plat raconte une histoire de traditions culinaires transmises de génération en génération, avec des ingrédients locaux soigneusement sélectionnés.
- Une découverte guidée : accompagné par nos experts passionnés, explorez les différentes étapes de la production d'huile d'olive, depuis la récolte des olives jusqu'au pressage. Découvrez le savoir-faire ancestral et la modernité qui coexistent harmonieusement.
- Une touche d'équité : découvrez l'engagement de NARA envers les droits des femmes et les pratiques équitables dans la production d'huile d'olive. Rencontrez les visages derrière notre marque et découvrez comment chaque goutte d'huile a un impact positif.
- Une expérience gustative finale : terminez votre voyage culinaire par une dégustation d'huile d'olive NARA, où chaque note et chaque nuance vous transportent dans un voyage sensoriel. C'est une expérience qui vous connecte à la terre et à son histoire.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l'organisation de l'expérience, la visite du domaine, la participation aux travaux de collecte et de presse, la dégustation, le déjeuner.
- Nos prix ne comprennent pas : le transport, l'hébergement, les assurances et les extras.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Recommandations pour le bon déroulement de l'atelier :

Chausseurs et vêtements confortables, une casquette ou un chapeau.

Contact

- Email : nara.oliveoil@gmail.com
- Téléphone / Whatsapp : +21655305000
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrkräfte des Fachlehrers
für Internationale
Economics (IHK) Berlin



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrkräfte des Fachlehrers
für Internationale
Economics (IHK) Berlin

