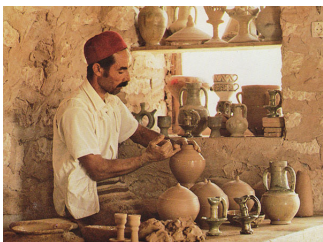


Circuit des Saveurs

10 Jours / 9 Nuits



- . ~~Accueil à l'aéroport de Carthage~~
- . ~~Temps de repos à café du Souk~~
- . ~~Visite de Dar l'Harissa: Initier à la production d'Harissa nabeulienne/ Le client fait son produit par lui-même/ Dégustation de différents produits du terroir/ Découverte des secrets et la belle histoire de piments et de la harissa traditionnelle, et autres produits de terroir de la région.~~
- . ~~Visite de Dar Abdelhak Lassoued: Déguster l'huile d'olive~~
- . ~~Dejeuner chez l'habitant: Dar Mrad~~
- . ~~Visite de Ethos Farm-Crémyto: Atelier de préparation des plats à base de Felfel/ Participer aux travaux d'agriculture à la saison de felfel/ Accueillir les oliviers, agrumes.~~
- . ~~Visite de la maison d'hote SAWA~~
- . ~~Atelier de dégustation de produits typiques et préparation du pain Mlawi et Maisouka~~
- . ~~Diner et nuitée: La maison d'hote SAWA~~



- . ~~Petit déjeuner composé de produits frais de la ferme à SAWA~~
- . ~~Visite du Souk Nabeul (Explorer le souk traditionnel, les produits locaux, les épices)~~
- . ~~Dejeuner chez l'habitant L'Olivier~~
- . ~~Atelier de poterie Kharraz~~
- . ~~Diner et nuitée à Dar El Beldi~~



- . Petit déjeuner à Dra El Beldi
- . Départ vers Sfax
- . Pause café
- . Déjeuner à Dar Lella Aicha
- . Atelier de cuisine (Charmoula sfaxienne qui est une sauce utilisée dans la cuisine berbère en Afrique du Nord)
- . Dîner et nuitée à Gite Feki



- . Petit déjeuner à Gite Feki
- . Atelier huile d'olive: Moulin traditionnel
- . Départ vers Kerkennah
- . Visite des salines de Kerkennah: Observer les flamants roses/ Balade à vélo/ Exposition de différentes formes et production de sel
- . Dîner et nuitée à l'hotel Le Grand



- . Petit déjeuner à l'hotel Le Grand
- . Balade en mer avec les pêcheurs: Port de Kerkennah
- . La pêche à la Charfia (une technique enregistrée à l'UNESCO)
- . Déjeuner chez groupement des femmes (GDA) hrayer Kerkennah
- . Départ vers Tozeur
- . Dîner et nuitée Diar Abouhabibi



- . Petit déjeuner à Diar Abouhabibi
- . Visite et déjeuner: Cuisine familiale participer à préparer des plats du désert (Mtabgua, l'Aïich Yabis)
- . Atelier: Récolte des dattes /visites des champs de palmier /Atelier de transformation de dattes (Eden Palm)
- . Départ vers Nefta
- . Visite la corbeille de Nefta
- . Dîner à Dar Deda
- . Nuitée Dar Zargouni



- Petit déjeuner à Dar Zargouni
- Départ vers Kairouan
- Pause café
- Déjeuner à Dar Zarrouk
- Visite: Chez Halima Barrak
- Atelier de préparation (Makroudh /Khobz chaïr/khobz mbases/Marka hloua bel kastel w zbib/Rfissa/Laklouka/ bidha/Bezine/Tajine bounarin/Aakid/Mahkouka/Abraj smid/Ftayer msamna/Khobiza/Hsou bel aajina w/ bsisa)
- Dîner: La Brija
- Nuitée: Plais Harran



- Petit déjeuner à la Médina (dégustation Ftayer/Fricassé...)
- Visite de Dar El hénchir (dégustation huile et activité d'apiculture)
- Départ vers Zaghouan
- Déjeuner à Dar Zaghouan
- Atelier de préparation de Kaak Warka
- Dîner et nuitée à Dar Zaghouan



- Petit déjeuner à Dar Zaghouan
- Départ vers le Kef
- Atelier de préparation de Borzguène et Rfissa
- Déjeuner à restaurant Chef Fatma
- Visite du Village des artisans (présenter tous les produits artisanaux de qualité en gardant l'empreinte ancestrale de nos ancêtres)
- Dîner et nuitée à Dar Khadija



- Petit déjeuner, à Dar Khadija
- Départ vers aéroport Carthage