



Romena Tour *à Testour*

Sur la route de la grenade ...



ROMENA TOUR



اعضاء المسلك Membres de la route

- 1  Pinochio
يوم المثلجات
Vente de glaces
- 2  Jollanar
يوم مشتقات القرعان
Vente de produits
à base de grenades
- 3  Dar Bessid
Restaurant - مطعم
- 4  Bit Elmouna
وحدة إنتاج
Unité de production
- 5  Plur'Elles
وحدة إنتاج
Unité de production
- 6  Ô Saveurs de Testour
مطعم - Restaurant
Verges
- 7  Tyroliennes de Testour
Parc de loisirs - متنزه
- 8  Ramten'art
Brodette artisanale - تفرير



"Romana Tour à Testour" est une route thématique dédiée à la Grenade, le produit emblématique de la région. Cette initiative vise à promouvoir le fruit phare de Testour en tant que symbole de l'identité locale. L'objectif de cette route est de faire découvrir les produits et services liés à la Grenade à travers des expériences immersives. L'offre des membres de la route couvre différents secteurs : agricole, agroliminaire, gastronomique, touristique, artisanal et de loisirs.

"Romana Tour à Testour" est l'aboutissement d'un travail collaboratif entre l'Association du Festival de la Grenade (AFG), la Municipalité de Testour et les institutions régionales relevant des Ministères de l'Agriculture, du Tourisme et des Affaires Culturelles. Cette approche novatrice de marketing territorial vise à valoriser le terroir et le patrimoine de la région en mettant en avant la Grenade sous toutes ses formes.

Cette initiative bénéficie du soutien du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroliminaires et de Terroir (PAMPAT), mis en oeuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUUDI) et financé par le Secrétariat d'État à l'Économie Suisse (SECO).

"رقانة تور في تستور" هو مسلك مخصص حول الزمان الذي يعتبر منتجاً مميزاً لمنطقة تستور. وهو مبادرة ترمي إلى الترويج لهذه الفاكهة التي تشتهر بها تستور كرمز للأصلية المحلية. والغاية من هذا المسلك هي التمكن من اكتشاف مختلف المنتجات والخدمات ذات الصلة بالزمان عبر تمكين الزائر من خوض غمار التجربة. إذ يوفر أعضاء المسلك عروضاً في مجالات متعدّدة على غرار الفلاحة والصناعات الغذائية والخبز والسياحة والصناعات التقليدية والترفيه.

"رقانة تور في تستور" هي نتيجة تعاون بين جمعية مهرجان الزمان بتستور وبلدية تستور والمؤسسات المحلية التابعة لوزارة الفلاحة والسياحة والشؤون الثقافية. وتهدف هذه المبادرة للترويج الإقليمي من خلال تلمين ثروات وتراث هذه المنطقة وتقديم الزمان بطرق وأشكال متنوّعة.

وتحظى هذه المبادرة بدعم مشروع الإنفاذ إلى الأسواق للمنتجات الغذائية والمحلية (PAMPAT) الذي تنفذه منظمة الأمم المتحدة للتجارة والصناعة (UNIDO) وتموله كتابة الدولة السويسرية للشؤون الاقتصادية (SECO).

Pinocchio Shop

Vente de sorbets
et de glaces artisanales

«Le Festival de la Grenade, avec ses rues animées et son ambiance festive a toujours été un événement magique pour moi. L'année dernière, alors que je me promenais parmi les stands colorés, une idée m'est venue : Pourquoi ne pas apporter une touche de fraîcheur en proposant des glaces artisanales à la grenade ? C'est ainsi que mon aventure a commencé. Aujourd'hui, tous les visiteurs de Testour font une pause fraîcheur autour de la glace à la grenade chez Pinocchio.»



Sur la route de la grenade ...



Bochra Khelfa

@ : khelfabochra0@gmail.com

📷 📌 Pinocchio Shop

☎ 94 085 182



Jollanar

Vente de produits
dérivés de grenades
Spécialité jus

«Ayant acquis de la maîtrise de l'art de presser le nectar de la Grenade de Testour, chaque préparation d'un verre de jus prend la forme d'un spectacle inédit. J'offre aussi une symphonie de produits dérivés de notre fruit emblématique, bons pour la santé et sources de saveurs : confitures, mélasse sans sucre ajouté, écorces séchées...»

Venez, à tout moment, goûter à l'excellence des produits de la grenade de Testour, témoins vibrants d'un savoir-faire ancestral.»

Sur la route de la grenade ...



Charfeddine Oueslati

@ : aminamino123amino@gmail.com

📷 📱 جليل بصير الزمان

📞 96 789 199



Dar Bessid

Restaurant
Organisation d'activités outdoor

«Dar Bessid, notre maison familiale à Testour, ouvre ses portes aux visiteurs de la ville pour leur faire découvrir les coutumes et les traditions andalouses et morisques. Nous offrons les délices de la cuisine locale où la grenade, fruit phare de la région, est mise en avant.

En collaboration avec Testour Events, Dar Bessid propose également des activités au coeur de la nature verdoyante de Testour et des randonnées dans les vergers de grenadiers.»



Sur la route de la grenade ...



Habib Errahmen Bessid

@ : habiberrahmen@hotmail.com

Instagram Facebook Dar Bessid

Phone 55 220 235

Sur réservation avant 24 h



Bit Lmouna

Production et vente de dérivés de grenades, animation d'ateliers de cuisine et pauses gourmandes

«Animées par une passion commune autour de la Grenade, nous avons formé notre groupement de femmes Bit Lmouna. Dans notre atelier, nous perpétons avec passion nos savoirs-faire ancestraux pour préparer nos délicieux produits. Chaque confiture, chaque goutte de mélasse, chaque gorgée de jus témoignent de notre engagement pour l'authenticité et la qualité.»



Sur la route de la grenade...



Asma Rouissi

@ : rouissiasma@gmail.com

Bit Lmouna Testour بيت المونة تستور

99 316733

Sur réservation avant 24 h



Pluri'elles

Production et vente de dérivés
de Grenades, animation d'ateliers
de cuisine et pauses gourmandes

«À Testour, les femmes détiennent les secrets de nos traditions culinaires séculaires. L'entreprise sociale et solidaire Pluri'Elles, vous révèle tout le savoir-faire de notre terroir, à travers des produits locaux concoctés à base de grenade. Notre fameuse confiture a reçu la médaille d'or au Concours des Produits du Terroir.

Venez découvrir avec nous l'âme de Testour, où chaque visite est une ode à la fusion entre tradition et modernité, portée par notre force féminine.»

Sur la route de la grenade...



Hager Farhoud

@ : farhoudhager@yahoo.fr

Instagram Facebook Testouria by Pluri'Elles

Phone 24 363 833

Sur réservation avant 24 h



Ô Saveurs de Testour

Verger de Grenadiers
Restaurant

«Ô Saveurs de Testour est un projet familial offrant une expérience unique au coeur des vergers de grenadiers. Les techniques d'exploitation de nos vergers allient modernité et tradition et sont fortement inspirées des Morisques d'Espagne. Nos clients peuvent profiter de la beauté des vergers lors de la floraison ou de la récolte, et déguster des plats et desserts savoureux à base de grenades servis à notre table d'hotes implantée à l'ombre des grenadiers.

Des grenades fraîchement cueillies par vos soins ainsi qu'une variété de produits dérivés de la grenade telles que les confitures et mélasses vous seront proposées.»



Sur la route de la grenade ...



Akrem Ben Moussa

@ : akrembenmoussa89@gmail.com

📷 📱 Ô Saveurs de Testour

☎ 24 039 682

Sur réservation avant 24 h



Tyrolienne

Centre de loisirs
Service de Restauration

«J'ai été séduit par le concept de la tyrolienne lors de mes voyages et j'ai souhaité l'implanter dans ma ville natale, Testour.

Nos tyroliennes survolent les paysages verdoyants et les vergers de grenadiers, offrant ainsi une expérience unique à nos visiteurs. Nous proposons aussi un service de restauration qui intègre des produits à base de grenade et qui met en valeur le travail des femmes de la région, dans une démarche d'économie inclusive.»



Sur la route de la grenade ...



Mohamed Jouini

@ : testoureco@gmail.com

Instagram Facebook Tyrolienne Testour
أرجوحة تستور الرحمة الرسمية

📞 21 662 202

Sur réservation avant 24 h



Ramten'art

Broderie Artisanale

« J'ai appris l'art de la broderie à l'âge de 16 ans en compagnie de ma grand-mère et petit à petit j'ai perfectionné mes compétences jusqu'à maîtriser diverses techniques. Aujourd'hui, je crée une variété d'objets brodés sur le thème de la grenade, le produit phare de ma région, qui constitue pour moi une source de revenu. En tant que membre de la Route de la Grenade à Testour, je propose désormais mes créations thématiques et j'anime des ateliers de broderie. »



Sur la route de la grenade ...



Refka Ramtena

@ : refkaramtena@gmail.com

Instagram Facebook Ramten'art

☎ 56 413 791

Sur réservation avant 24 h







Romena Tour à Testour

Sur la route de la grenade ...

Cette brochure a été élaborée par le Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir (PAMPAT), financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO) et mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) en collaboration avec les trois institutions sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche: la Direction Générale de la Production Agricole, l'APIA et le GIFRUILS.

Ce document a été établi sans avoir été revu par les services d'édition de l'ONU.