



# Queslati Zit Tour

*Sur la route du terroir oléicole de Kairouan...*

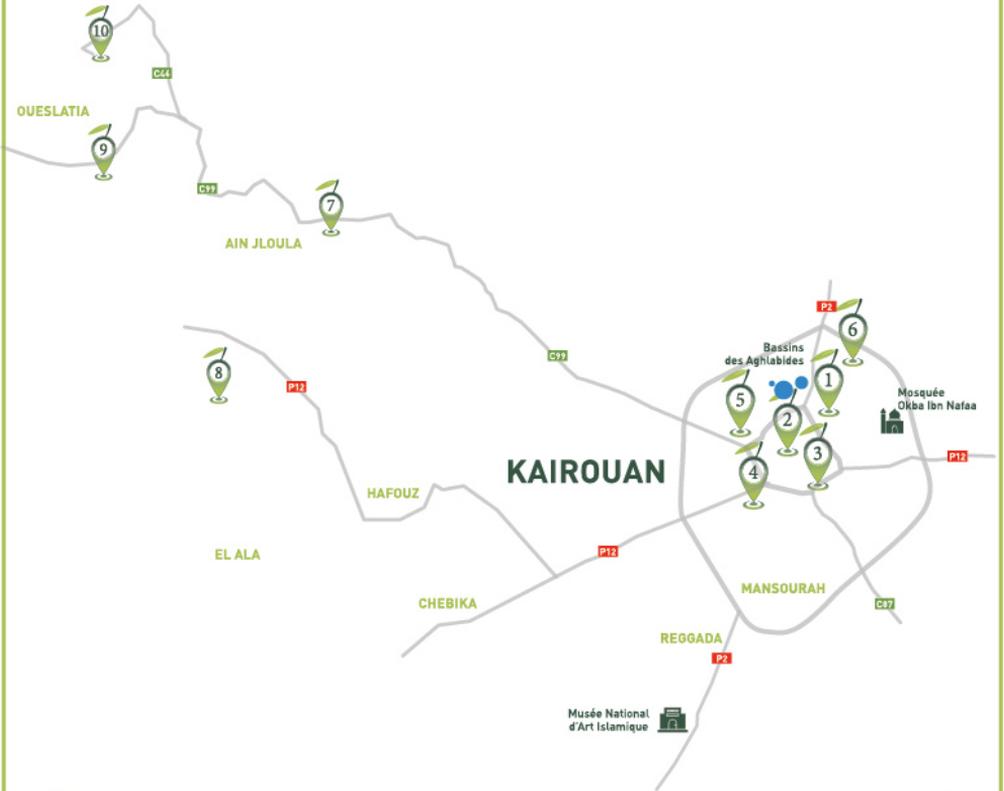


Queslati Zit Tour



# Oueslati Zit Tour

Sur la route du terroir oléicole de Kairouan...



## Membres de la route - أعضاء المسلك

- 1 **Bahia Cosmétiques**  
 متجر منتجات العناية بالبشرة  
 Showroom de produits cosmétiques
- 2 **Click'airouan Store**  
 متجر منتجات العناية بالبشرة  
 Café - Concept store
- 3 **Dar Hassine Allani**  
 Maison d'hôtes - بيت حياطة  
 Maison d'hôtes - Pâtisserie
- 4 **Halima Barrak**  
 Maison d'hôtes - Pâtisserie
- 5 **Nakcha**  
 Restaurant - مطعم
- 6 **El Brija**  
 Restaurant - مطعم
- 7 **El Khima**  
 Table d'hôtes - مطعم عائلة
- 8 **Domaine Gamonja**  
 Domaine oléicole - مزرعة زيتون
- 9 **Dar El Henchir**  
 بيت حياطة - مزرعة زيتون  
 Maison d'hôtes - Domaine oléicole
- 10 **Oléa Amiri**  
 مزرعة زيتون - مزرعة - مزرعة زيتون  
 Domaine oléicole - Hallerie - Table d'hôtes

« Oueslati Zit'Tour » est une route thématique dédiée à l'huile d'olive Oueslati, produit emblématique de Kairouan et symbole fort de l'identité locale. Issue des oliviers de la montagne Oueslat ainsi que des oliviers plantés dans les délégations de Oueslatia, El Ala, Haffouz et Ain Jloula, cette huile d'olive aux caractéristiques gustatives uniques fait partie des produits phares mis en avant dans le cadre de la stratégie nationale de valorisation et de promotion des produits du terroir. L'objectif de cette route est d'inviter les visiteurs à découvrir les savoir-faires et les services liés à l'huile d'olive Oueslati à travers des expériences immersives mêlant gastronomie, patrimoine, agriculture, artisanat et tourisme.

« Oueslati Zit'Tour » est le fruit d'un partenariat collaboratif public-privé entre l'Association « Festival local Ain Jloula » et les institutions régionales relevant des ministères de l'Agriculture et du Tourisme. Cette approche novatrice de marketing territorial vise à valoriser le patrimoine de la région en mettant en lumière l'huile d'olive Oueslati grâce à une diversité d'activités immersives conçues pour enrichir l'expérience des visiteurs.

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

«الوسلاتي زيت تور» هو مسلك مُخصّصٌ لزيت الزيتون الوسلاتي. أحد أبرز المنتجات المميزة بولاية القيروان و هو رمزٌ قويٌّ للهوية المحلية. يستمد هذا الزيت تسميته من جبل وسلات، موطنه الأصلي، و ينتشر اليوم إنتاجه بكل من معتمديات الوسلاتية، والعلّاء وحفوز، وعين جلولة، وهو يمثل، بنخهته الفريدة، أحد المنتجات التي تحظى بالدعم في إطار الاستراتيجية الوطنية لتطوير و تّمين المنتجات المحلية. يهدف هذا المسار إلى دعوة الزوار لاكتشاف الخبرة والخدمات المُرتبطة بزيت الزيتون الوسلاتي من خلال تجارب غامرة تجمع بين التراث و الزراعة و مختلف طرق استخلاص زيت الزيتون و فنون الطهي و التذوق. مسلك «الوسلاتي زيت تور» هو ثمرة شراكة بين القطاعين العام والخاص بين جمعية المهرجان الثقافي عين جلولة و المؤسسات الإقليمية التابعة لوزارة الفلاحة والسياحة. يهدف هذا النهج التسويقي الإقليمي المبتكر إلى تعزيز تراث المنطقة من خلال تسليط الضوء على زيت زيتون الوسلاتي عبر مجموعة متنوعة من الأنشطة التفاعلية المصممة لإثراء تجربة الزائر. وتحظى هذه المبادرة بدعم مشروع تعزيز نفاذ المنتجات الغذائية والمحلية للأسواق الذي تشرف على تنفيذه منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية و الممول من قبل كتابة الدولة السويسرية للإقتصاد.



## BAHIA COSMETIQUES

Expérience sensorielle autour  
de l'huile d'olive Oueslati à Kairouan

*Entrez dans le secret du terroir kairouanais.*



## PRÉSENTATION

Fondée par Bochra Laouani, experte en cosmétique naturelle, Bahia Laboratoires met à l'honneur les richesses du terroir tunisien à travers des soins naturels et Bio, respectueux du corps et de l'environnement.

Son Showroom situé au cœur de la Médina de Kairouan, à deux pas de la Grande Mosquée, offre une immersion authentique dans les traditions locales de beauté et de bien-être.

## Expérience proposée

### Atelier de formulation d'une huile de massage à base d'huile d'olive Oueslati

Guidée par Bochra, découvrez une expérience qui relie savoir-faire cosmétique et tradition oléicole.

L'atelier débute par un rituel d'accueil à l'eau de rose, symbole d'hospitalité et produit du terroir emblématique de Kairouan.

Un jeu sensoriel vous invite ensuite à explorer les senteurs et vertus des plantes locales : la rose de Kairouan, la figue de barbarie d'El Alaa ainsi que l'huile d'olive Oueslati, reconnue pour sa richesse et ses propriétés nourrissantes.

Vous aurez l'occasion par la suite de concocter votre propre huile de massage personnalisée, que vous emporterez en souvenir.

Une dégustation de l'huile d'olive Oueslati, issue du domaine de Bochra à Oueslatia, accompagnée d'une infusion florale du terroir viendra clôturer ce moment de détente et de partage.

## Informations pratiques

**Durée :** environ 1 heure

**Groupes :** de 1 à 12 personnes

**Tarif :** à partir de 90 DT par personne - tarif de groupe négocié à partir de 5 personnes.

**Langues :** français, arabe, anglais

**Lieu :** Boutique Bahia Laboratoires – Médina de Kairouan, près de la Grande Mosquée

## Inclus

- Rituel d'accueil à l'eau de rose
- Présentation sensorielle des ingrédients du terroir
- Atelier guidé de formulation cosmétique
- Flacon d'huile de massage offert
- Dégustation d'huile d'olive Oueslati et d'infusion florale

## Coordonnées & Réservation :

✉ [bm@bahiacosmetic.com](mailto:bm@bahiacosmetic.com)

🌐 [www.bahiacosmetic.com](http://www.bahiacosmetic.com)

📍 Bahia Laboratoires

📷 Bahia Laboratoires

☎ +216 53 351 358





## CLICK'AIROUAN STORE

Pause gourmande au cœur du patrimoine de Kairouan

*Commencez votre découverte de Kairouan par un réveil des sens*



## PRÉSENTATION

Situé au cœur de la Médina, dans le quartier de la Grande Mosquée, Clickairouan conjugue hospitalité et saveurs du terroir avec la richesse d'un patrimoine vivant.

## Expérience proposée

### Petit-déjeuner terroir & dégustation de l'huile d'olive Oueslati

Hamza Miled vous accueille chaleureusement à Clickairouan en versant délicatement quelques gouttes d'eau de rose de Kairouan sur vos mains à l'aide d'un mrach en cuivre martelé en signe de bienvenue : c'est la tradition !

Installez-vous ensuite pour un petit-déjeuner gourmand et sensoriel, où les saveurs du terroir éveillent vos papilles : confitures et boissons à la rose, jus frais de figue de barbarie, douceurs locales comme le Makroudh parfumé à la rose... et surtout, l'huile d'olive Oueslati, riche et parfumée, à savourer avec du pain traditionnel. Chaque bouchée est une petite fête des sens et un voyage au cœur de Kairouan.

Et si vous voulez percer les secrets du terroir, une dégustation guidée de l'huile d'olive Oueslati peut être organisée pour vous, animée par une dégustatrice professionnelle, qui vous apprendra à reconnaître les qualités de l'huile d'olive, ses arômes et toutes ses caractéristiques qui font de ce trésor de Kairouan un produit unique.

Une visite guidée à pied du quartier de la Grande Mosquée qui vous fera découvrir les trésors cachés de la ville peut également être organisée pour vous par Clickairouan afin de prolonger l'immersion kairouanaise.

## Informations pratiques

**Durée :** 45 mn à 1 h pour la pause gourmande

**Groupes :** de 1 à 12 personnes (au-delà : formule sur mesure)

**Tarif :** à partir de 35 DT par personne, supplément atelier de dégustation ou visite guidée selon option

**Lieu :** Clickairouan – rue de la Kasbah, Médina de Kairouan

## Inclus

- Rituel d'accueil à l'eau de rose
- Petit-déjeuner terroir incluant l'huile d'olive Oueslati
- Jus frais, café parfumé, douceurs locales
- Accès au concept store Clickairouan
- Options : atelier de dégustation Oueslati et visite guidée du quartier historique

## Coordonnées & Réservation :

✉ hamzamiled814@gmail.com

🌐 <https://clickairouan.com/>

📘 Click'airouan

📷 Click'airouan

☎ +216 28 404 802





DAR HASSINE EL ALLANI  
Terroir gourmand à la kairouanaise



*Une maison. une histoire. un terroir à déguster*

## PRÉSENTATION

Au cœur de la médina de Kairouan, Dar Hassine El Allani vous ouvre ses portes comme on accueille des amis. Cette maison d'hôtes familiale, soigneusement préservée, dévoile le charme d'un intérieur d'époque : meubles anciens, livres rares, costumes traditionnels et senteurs de rose. Ici, le temps suspend son vol et la découverte du patrimoine kairouanais passe autant par les yeux que par les papilles.

## Expérience proposée

Dans le patio de la maison, les hôtes sont reçus par Fetha Khadhraoui, gardienne des lieux et de la mémoire de la demeure. Les tables sont dressées avec des nappes tissées main et la dégustation commence...

L'huile d'olive Oueslati, fierté du terroir, ouvre le bal : un filet doré sur le pain chaud, révélant son fruité intense et ses notes herbacées.

Puis viennent les douceurs de Kairouan - makroudh et macarons à la rose, confiture de figue de barbarie, gâteau délicat - accompagnées d'un sirop artisanal de rose qui parfume la dégustation.

Entre deux bouchées, Fetha raconte l'histoire de la maison, celle de Kairouan, de sa région et ses oliviers Oueslati antiques, dans une atmosphère conviviale.

Avant de partir, les visiteurs peuvent prolonger leur expérience dans la galerie Terroirs de nos Régions, où sont exposées des huiles d'olive Oueslati de marques locales partenaires, ainsi que d'autres produits culinaires et cosmétiques issus du terroir régional.

## Informations pratiques

**Durée :** Petit déjeuner ou goûter d'1h environ  
– visite de la maison comprise

**Tarif :** A partir de 25 DT par personne – tarif à préciser selon nombre et demandes particulières

**Lieu :** Dar Hassine EL Allani, 37 Rue Khadhraouin, 03100 Kairouan - Tunisia

## Inclus

- Petit Déjeuner ou Goûter gourmand autour des produits de terroir
- Dégustation d'huile d'olive Oueslati
- Présentation de la maison et de son histoire
- Accès à la galerie « Terroirs de nos Régions »

## Coordonnées & Réservation :

✉ darhassineallani@gmail.com

f Dar Hassine Allani

📷 Dar Hassine Allani

☎ +216 77 235 760





HALIMA BARRAK  
Atelier Makroudh traditionnel  
à l'huile d'olive Oueslati

*Entre tradition, huile d'olive Oueslati  
et douceur de vivre à Kairouan*



## PRÉSENTATION

Dans sa maison traditionnelle au cœur de la médina, Halima Barrak ouvre ses portes pour une parenthèse gourmande et chaleureuse. Héritière d'un savoir-faire familial, elle partage l'art du Makroudh kairouanais, dont la saveur unique tient à un ingrédient essentiel : la précieuse huile d'olive Oueslati, qui parfume aussi bien la pâte que la farce.

## Expérience proposée

### Atelier participatif & dégustation autour du Makroudh

L'immersion commence par une collation de bienvenue : pain chaud façonné par Halima, dégusté avec une huile d'olive Oueslati fruitée et un café traditionnel parfumé. Les visiteurs apprennent ensuite à préparer le Makroudh pas à pas - pétrissage, façonnage, modelage et cuisson - dans une ambiance conviviale. L'expérience s'achève par la dégustation des Makroudh préparés ensemble suivi par une séance d'essayage traditionnels kairouanais pour des photos-souvenirs.

## Informations pratiques

**Durée :** environ 1 heure

**Groupe :** 1 à 15 personnes

**Tarif :** 40 TND / personne

**Lieu :** Maison traditionnelle - Médina de Kairouan

## Inclus

- Collation de bienvenue (pain chaud, huile d'olive Oueslati, café parfumé)
- Atelier participatif de fabrication du Makroudh et dégustation
- Essayage de costumes traditionnels

## Coordonnées & Réservation :

✉ [expieriencemakroudh@gmail.com](mailto:expieriencemakroudh@gmail.com)

f Halima Barrak

@ Halima Barrak

☎ +216 58 683 001





## NAKCHA

Immersion culinaire autour  
du kaffeji kairouanais

*Goûtez la richesse du terroir.  
vivez la tradition*



## PRÉSENTATION

Entre un jardin verdoyant et une salle au décor chaleureux, Nakcha est une adresse incontournable de Kairouan. À deux pas des Bassins des Aghlabides, ce restaurant familial célèbre une cuisine généreuse, sincère et profondément enracinée dans les savoir-faire locaux. Ici, chaque plat raconte une histoire, et l'huile d'olive Oueslati, trésor du territoire, en est l'un des fils conducteurs.

## Expérience proposée

### Immersion culinaire & déjeuner terroir

L'expérience Nakcha met immédiatement à l'honneur l'huile d'olive Oueslati, dont les arômes fruités signent toute la cuisine kairouanaise.

Autour du kaffeji traditionnel, le chef vous initie aux gestes, aux ustensiles et aux saveurs du terroir. Vous participerez à toutes les étapes de préparation où l'huile d'olive Oueslati vient sublimer les ingrédients et révéler la personnalité du plat.

L'atelier se prolonge par un déjeuner généreux et authentique : salades parfumées à l'huile d'olive Oueslati, couscous traditionnel aux notes florales de boutons de rose, et l'incontournable akid à la rose et au safran. En saison, la figue de barbarie d'El Alaa vient compléter cette parenthèse gourmande.

Une immersion courte, conviviale et savoureuse dans l'art culinaire kairouanais.

## Informations pratiques

**Durée :** environ 1h

**Groupe :** de 1 à 15 personnes (au-delà : formule sur mesure)

**Tarif :** Menu Terroir à la carte + Animation Kaffeji traditionnel 20 DT par personne

**Lieu :** Restaurant Nakcha - Av. Abi Zamâa El Balaoui, Kairouan

## Inclus

- Animation culinaire autour du kaffeji
- Menu terroir

## Coordonnées & Réservation :

✉ [nakcharestaurant@gmail.com](mailto:nakcharestaurant@gmail.com)

f Nakcha Restaurant

@ Nakcha Restaurant

☎ +216 24 224 222





EL BRIJA  
Déjeuner Terroir et saveurs  
du patrimoine Kairouanais

*Les saveurs de Kairouan dans votre assiette,  
au cœur du quartier de la Grande Mosquée*



## PRÉSENTATION

El Brija est un restaurant touristique emblématique de Kairouan, plébiscité aussi bien par les voyageurs que par les locaux. Sa cuisine raffinée et son cadre accueillant en font une étape incontournable pour découvrir les saveurs et traditions du terroir, avec une attention particulière accordée à l'huile d'olive Oueslati, fierté de la région.

## Expérience proposée

### Déjeuner Terroir

Chez El Brija, le déjeuner terroir est une véritable immersion dans les saveurs de Kairouan et dans la richesse de l'olivier. La table est décorée avec des rameaux d'olivier et des pétales de rose selon la saison. L'huile d'olive Oueslati est mise à votre disposition dès votre arrivée pour être dégustée avec le pain traditionnel, révélant tous ses attributs et ses arômes uniques.

Les plats mettent à l'honneur l'huile d'olive Oueslati, utilisée pour sublimer chaque préparation, du couscous parfumé aux légumes aux assaisonnements des salades et amuse-bouches. Chaque bouchée est un voyage gourmand à travers Kairouan, entre authenticité et terroir, où l'olivier est au cœur de l'expérience.

Pour prolonger ce moment, le restaurant vous propose à la vente des huiles d'olive Oueslati de marques locales partenaires, ainsi que d'autres produits du terroir, pour repartir avec un lot de saveurs locales et apprécier davantage l'expérience immersive vécue.

## Informations pratiques

**Durée :** environ 1 heure

**Tarif :** A partir de 45 DT par personne

**Lieu :** El Brija, près de la grande Mosquée  
OKBA, Kairouan - Tunisie

## Inclus

- Déjeuner Terroir mettant à l'honneur l'huile d'olive Oueslati
- Dégustation à table de l'huile d'olive Oueslati

## Coordonnées & Réservation :

✉ [info@resto-elbrija.com](mailto:info@resto-elbrija.com)

f Restaurant El Brija

@ Restaurant El Brija

☎ +216 55 806 090





EL KHIMA  
Brunch Fermier & Dégustation  
d'Huile d'Olive

*Goûtez le terroir. savourez l'huile d'olive*



## PRÉSENTATION

À Ain Jloula, à 30 minutes de Kairouan, El Khima vous accueille dans son jardin fermier, sous les oliviers et les arbres fruitiers. Soumaya Nasri vous reçoit chaleureusement pour un moment gourmand et convivial, au cœur d'un espace propice à la détente et à la découverte.

## Expérience proposée

À El Khima, tout commence au milieu des oliviers et du potager, là où la nature dicte le rythme. Soumaya Nasri accueille ses invités comme à la maison, autour d'une grande table en bois dressée sous les arbres ou sous la grande hutte vitrée.

Le brunch ou déjeuner fermier met à l'honneur les récoltes de la ferme et les saveurs du terroir kairouanais : pain chaud, fromages frais, légumes du jardin, douceurs maison... et avant tout, l'huile d'olive Oueslati, star du repas. Cette huile d'olive qui accompagne chaque plat, révèle les arômes du jardin et raconte, à sa façon, la générosité de cette terre d'oliviers.

Après le repas, place à une initiation à la dégustation menée par une dégustatrice certifiée. On apprend à observer la couleur, à sentir les notes fruitées, à reconnaître les saveurs qui signent une huile d'exception. Un moment de partage simple et authentique, à vivre entre amis ou en famille, au cœur d'un décor rural paisible et autour de l'huile d'olive de terroir, la Oueslati.

## Informations pratiques

**Durée :** Brunch ou déjeuner 1h environ - dégustation 45 mn

**Tarif :** À partir de 45 DT pour 2 personnes

**Lieu :** El Khima – Ain Jloula, Kairouan

## Inclus

- Brunch ou déjeuner fermier de terroir avec des produits locaux et de l'huile d'olive Oueslati
- Découverte des produits du jardin et du potager
- Dégustation guidée de l'huile d'olive Oueslati avec une dégustatrice certifiée

## Coordonnées & Réservation :

✉ [soumayanasri318@gmail.com](mailto:soumayanasri318@gmail.com)

f El Khima

📷 El Khima

☎ +216 94 113 820





## DAR EL HENCHIR

Immersion au cœur du terroir  
et de l'histoire de l'olivier Oueslati

*Un séjour au rythme des oliviers millénaires.*



## PRÉSENTATION

Dormir à Dar El Henchir, c'est choisir de ralentir. Ici, la nuit tombe différemment : sans bruit de ville, sans lumière artificielle, simplement sous le souffle discret des oliviers dont les troncs tordus racontent plusieurs siècles de vie.

C'est un séjour pour renouer avec la terre, avec les gestes anciens, et avec une huile d'olive à l'identité forte : l'Oueslati; comprendre son terroir, ses saisons, ses caractéristiques.

## Expérience proposée

Séjourner à Dar El Henchir, c'est entrer dans l'univers de l'olivier Oueslati : comprendre son terroir, ses saisons, ses caractéristiques. Dès votre arrivée, une collation parfumée à l'huile d'olive Oueslati accueille les visiteurs avant une première immersion dans l'oliveraie et les récits du domaine.

Selon la période, vous participerez à la cueillette traditionnelle et découvrirez l'extraction à froid, et les savoir-faire de l'olive : ainsi que les techniques culturelles de l'oliveraie. Le séjour inclut un moment privilégié : l'atelier de dégustation guidée par Youssef Gassab, chef et dégustateur certifié, où l'on apprend à reconnaître les nuances du fruité vert, l'amertume élégante et la pointe épicée de l'Oueslati.

L'immersion se prolonge par une randonnée douce vers les collines à la découverte de l'art rupestre, avant un dîner terroir signé du chef. Ce séjour terroir et nature touchera à sa fin après un petit déjeuner concocté avec soin mettant en avant les meilleurs produits locaux .

## Informations pratiques

**Tarif :** jusqu'à 6 personnes

- Tarif estimé pour 2 personnes : Nuitée Demi-pension en chambre double, activités oléicoles et dégustation guidée à 460 DT/ 2 Pax
- Tarifs de groupes et enfant -12 ans sur devis
- Activités complémentaires (Randonnée, visites d'artisans, etc) : tarifs sur demande

**Lieu :** Dar El Henchir, El Oueslatia - Km 55 Route de Kairouan

## Inclus

- hébergement dans l'une des 3 chambres, collation d'accueil, balade d'immersion, activités oléicoles selon saison, atelier de dégustation, randonnée guidée, dîner terroir, petit-déjeuner local.

## Coordonnées & Réservation :

✉ [youssef.gassab12@gmail.com](mailto:youssef.gassab12@gmail.com)

f [darel.henchir](https://www.facebook.com/darel.henchir)

@ [darel.henchir](https://www.instagram.com/darel.henchir)

☎ +216 20 046 587





## OLEA AMIRI

Immersion au cœur du terroir de l'olivier Oueslati

*Goûtez la richesse du terroir.  
vivez la tradition*



## PRÉSENTATION

Chez Oléa Amiri, Sonia Amiri vous accueille dans la maison familiale et vous ouvre les portes d'un univers façonné par l'olivier, la terre et les traditions rurales. Entre nature, générosité et savoir-faire transmis avec simplicité, vous découvrirez un terroir vivant, authentique et profondément enraciné.

## Expérience proposée

### Immersion culinaire & déjeuner terroir

L'aventure commence au cœur des oliviers Oueslati. Tout au long de la journée, vous aurez l'occasion d'explorer les saveurs et les pratiques qui rythment la vie rurale : dégustation guidée pour apprendre à reconnaître l'huile d'olive Oueslati d'exception, ateliers culinaires autour des Mlewi à l'huile d'olive Oueslati, participation à la préparation du déjeuner familial ou découverte des plantes aromatiques et de leur distillation.

Quand vient la saison de l'olive, l'immersion s'enrichit de moments uniques : récolte à la main, découverte de la pression à froid et suivi de la naissance de l'huile d'olive nouvelle. Aux autres périodes de l'année, l'huile d'olive Oueslati parfumée, les arômes du jardin, les gestes culinaires et les échanges chaleureux restent au centre de la visite, offrant un panorama complet du terroir Oueslati.

Avant de partir, la boutique Oléa Amiri vous propose l'huile d'Olive Oueslati en bouteille, les miels de la ferme, l'eau de rose de kairouan et divers produits aromatiques, vous permettant ainsi de prolonger l'expérience et le souvenir.

## Informations pratiques

**Durée :** environ 4-5 heures

**Groupe :** 6 à 24 personnes

**Tarif :** • 6 à 24 personnes : 110 DT avec l'atelier culinaire en option 40 DT.

• Moins de 6 ou plus de 24 : sur devis

**Lieu :** Domaine Oléa Amiri – Ain Mastour, Oueslatia, Kairouan

## Inclus

- Accueil et visite du domaine
- Dégustation guidée des huiles d'olive (huile nouvelle en saison, huiles aromatisées le reste de l'année)
- Atelier culinaire (mlewi, participation au déjeuner)
- Déjeuner typique complet
- En saison : cueillette, presse, trituration, mise en bouteille

## Coordonnées & Réservation :

✉ [oleaamiri.kairouan@gmail.com](mailto:oleaamiri.kairouan@gmail.com)

🌐 <https://oleaamiri.com/>

📘 Oleamairi

📷 Oleamairi

☎ +216 92 592 810





**Bahia Cosmétiques**  
نقطة بيع مواد تجميل  
Showroom de produits cosmétiques



**Dar Hassine El Allani**  
بيت ضيافة - Maison d'hôtes



**Click'airouan Store**  
مقهى - فضاء تجاري مبتكر  
Café - Concept store



**Halima Barrak**  
بيت ضيافة - محل حلويات  
Maison d'hôtes - Pâtisserie



**Nakcha**  
مطعم - Restaurant





**El Brija**  
Restaurant - مطعم



**El Khima**  
Table d'hôtes - مائدة ضيافة



**Dar El Henchir**  
بيت ضيافة - ضيعة زياتين  
Maison d'hôtes - Domaine oléicole



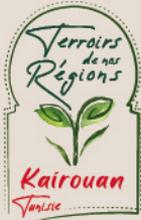
**Oléa Amiri**  
ضيعة زياتين - معصرة - مائدة ضيافة  
Domaine oléicole - Huilerie - Table d'hôtes



## L' Huile d'olive Oueslati de Oueslatia. El Ala & Haffouz

L'huile d'olive Oueslati tire son nom de la montagne Djebel Oueslat qui se trouve au coeur du gouvernorat de Kairouan. L'olivier est un arbre légendaire sur les terres de Kairouan et existe depuis des milliers d'années. La production d'huile d'olive a une très longue histoire et fait partie des traditions gastronomiques ancestrales. La culture de l'olivier de la variété Oueslati s'est répandue au cours des siècles dans les délégations d'Oueslatia, Haffouz et El Ala et représente dans ces régions la principale variété d'olivier plantée. Selon des estimations aujourd'hui on compte 1 800 000 pieds d'olivier Oueslati cultivés à Kairouan. La trituration des olives se réalise sur place dans les huileries locales. L'huile d'olive Oueslati est réputée pour sa valeur nutritive et gustative et prend une place prépondérante dans le patrimoine culinaire de la région. Comparée à d'autres huiles d'olive typiquement tunisiennes, la variété Oueslati se distingue par une plus grande concentration d'antioxydants, une composition d'acides gras plus favorable et une stabilité oxydative plus élevée.\* Fruitée, harmonieuse avec des arômes d'amande verte, ce produit phare est également de plus en plus demandé sur le marché tunisien et commence à se faire connaître à l'étranger.

\*Fares et al (2016) « Physical chemical and sensory characterization of olive oil of the region of Kairouan »



# ueslati Zit Tour

*Sur la route du terroir oléicole de Kairouan...*

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 (ONU/DI) en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (DGPA), l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA) et l'Office National du Tourisme Tunisien (ONTT). Ce document a été établi sans avoir été revu par les services d'édition de l'ONU.