



Sur la Route du Bigaradier...



Zahr Nabeul Tour





Sur la Route du Bigaradiéer...



Membres de la route - أعضاء المسلك

- | | | | | | | | |
|---|--|---|--|----|---|----|--|
| 1 | ASVN - DAR NABEL
جمعية خيرية مدنية نابل
Association pour la Sauvegarde
de la Ville de Nabeul | 5 | TERROIRS DE TUNISIE
مسلم المنتجات المطهرة
Producteur de produits du terroir | 9 | LES JASMIN
فندق و مطعم
Hôtel et Restaurant | 13 | SANIET KORTA
مركز الترويج
Vegner de bigaradiées |
| 2 | DAR MACHAT
مركز الأنشطة
Organisateur d'événements | 6 | EZEMNIA
زربية في المنتجات المحلية
Productrice Artisane de produits du terroir | 10 | FECHKA FLOWER
فلاح حواد زهرية
Producteur d'eaux florales | 14 | DAR JBEL
بيت ضيافة
Maison d'hôtes |
| 3 | DAR EL GAÏED EL MAAMOURI
بيت ضيافة
Maison d'hôtes | 7 | ZIRAMDIZ
مختبر المنتجات الجلدية
Laboratoire de produits cosmétiques | 11 | ETHOS FARM
مزرعة زهرية
Ferm e pédagogique | | |
| 4 | DAR MRAD
مطعم
Restaurant | 8 | ORGANICA
مختبر منتجات الجلدية
Laboratoire de produits cosmétiques | 12 | SAWA Taste of Tunisia
مطعم ريفي - طاولة زهرية
Gîte rural - Table d'hôtes | | |



Présentation de la route du bigaradier de Nabeul تقديم طريق النارج في نابل

« Zahr Nabeul Tour » est une route thématique dédiée au bigaradier, un symbole fort du terroir de la région de Nabeul et de l'identité locale. Valorisé à travers ses principales composantes, notamment son fruit et sa fleur – plus connue sous le nom de fleur d'oranger –, le bigaradier occupe une place centrale dans les traditions agricoles, culinaires et artisanales du Cap Bon.

L'objectif de cette route est d'inviter les visiteurs à découvrir les savoir-faire et les services liés au bigaradier à travers des expériences immersives mêlant gastronomie, patrimoine, agriculture, distillation de l'eau de fleur d'oranger, artisanat et tourisme culturel.

« Zahr Nabeul Tour » est le fruit d'une dynamique de collaboration public–privé, initiée en partenariat avec l'Association Pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul, réunissant les acteurs locaux de la filière, notamment les producteurs, distillateurs, artisans et structures d'accueil touristique, ainsi que les institutions régionales concernées. Cette approche vise à valoriser le patrimoine matériel et immatériel de Nabeul, en mettant en lumière le bigaradier à travers une diversité d'activités conçues pour enrichir l'expérience des visiteurs, dans le cadre d'une démarche de promotion territoriale innovante.

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).

“Zahr Nabeul Tour” is a thematic route dedicated to the bitter orange tree, a strong symbol of the local terroir of the Nabeul region and local identity. Highlighted through its main components, particularly its fruit and its blossom – better known as orange blossom –, the bitter orange tree holds a central place in the agricultural, culinary, and artisanal traditions of Cap Bon.

The objective of this route is to invite visitors to discover the know-how and services related to the bitter orange tree through immersive experiences that combine gastronomy, heritage, agriculture, orange blossom water distillation, craftsmanship, and cultural tourism.

« Zahr Nabeul Tour » is the result of a dynamic public–private collaboration, initiated in partnership with the Association for the Safeguarding of the City of Nabeul (ASVN). It brings together local stakeholders, including producers, distillers, artisans, and tourism service providers, as well as relevant regional institutions. This approach aims to promote both the tangible and intangible heritage of Nabeul by showcasing the bitter orange tree through a variety of activities designed to enrich the visitor experience, within the framework of an innovative territorial promotion strategy.

This initiative benefits from the support of the Project for Market Access of Typical Agrofood Products (PAMPAT), implemented by the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) and funded by the Swiss State Secretariat for Economic Affairs (SECO).



ASVN Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul Gestionnaire de la route



PRÉSENTATION

Fondée en juillet 1996, l'Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul (ASVN) est une organisation de la société civile engagée dans la préservation et la valorisation du patrimoine matériel et immatériel de la ville de Nabeul chef lieu du gouvernorat, dans le but de préserver et de valoriser l'identité historique et culturelle de la ville de Nabeul. À travers ses actions, l'ASVN s'attache à transmettre aux générations futures la richesse du patrimoine Nabeulien, tout en contribuant au dynamisme culturel et touristique

4 L'ASVN mène diverses activités visant à mettre en valeur le patrimoine architectural, artisanal et culturel de la ville. Elle accorde également une attention particulière au patrimoine immatériel, notamment aux traditions, aux savoir-faire locaux et au terroir culinaire qui font la singularité de Nabeul. Parmi ces richesses figure notamment le bigaradier, arbre emblématique de la région, dont les fleurs et les fruits sont au cœur de nombreuses traditions et spécialités locales.

Dans cette perspective, l'ASVN s'implique activement dans l'organisation et la promotion d'événements culturels et de festivals qui célèbrent ces patrimoines. Elle collabore étroitement avec plusieurs partenaires institutionnels et locaux, notamment avec l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) dans le cadre de projets de valorisation du patrimoine et des produits du terroir. Ces initiatives sont également menées en coordination avec l'Office National du Tourisme Tunisien (ONTT), à travers sa représentation régionale, afin de renforcer l'attractivité touristique de la région et de promouvoir ses spécificités

culturelles.

L'ASVN joue par ailleurs un rôle central dans la gestion et l'animation de la Route du Bigaradier «Zahr Nabeul Tour», un itinéraire touristique et culturel qui met en lumière les acteurs locaux, les savoir-faire traditionnels et les expériences liées à cet arbre emblématique. En tant que membre et structure gestionnaire de la route, l'ASVN assure la coordination avec les différents membres et partenaires impliqués, accompagne le développement des activités proposées et veille à la cohérence et à la qualité de l'offre.

À travers la promotion de la Route du Bigaradier, l'ASVN contribue à faire découvrir aux visiteurs un patrimoine vivant, où traditions, gastronomie, agriculture et culture se rencontrent pour offrir une expérience authentique du territoire de la ville de Nabeul.

Coordonnées

Lieu : Place Farhat Hached, Nabeul, Tunisie

✉ asvnabel@gmail.com

📘 ASVN-Association-pour-la-Sauvegarde-de-la-Ville-de-Nabeul

☎ +216 72 224 398





DAR EL MACHAT

Mémoire vivante du bigaradier de Nabeul



*Voyage dans le temps à la découverte
des traditions familiales de Nabeul autour de la fleur de bigaradier*

PRÉSENTATION

Au cœur de l'ancien Nabeul, Dar El Machat est une demeure historique de style néo-mauresque, édifiée entre 1925 et 1928. Cette maison typique de la vieille ville, avec son portail majestueux, son patio couvert, richement décoré et ses faïences traditionnelles, révèle l'art de vivre nabeulien d'autrefois. Restaurée avec passion par Moncef Machat, cette maison se dote aujourd'hui d'un musée privé dédié à l'histoire du bigaradier à Nabeul.

Expérience proposée

En arrivant à Dar El Machat, vous découvrez un musée privé unique en son genre, consacré à la fleur de bigaradier. Une collection de photographies anciennes, de peintures inspirées de l'univers du bigaradier et d'outils traditionnels racontent les usages et traditions familiales autour de cet or blanc parfumé : les vergers qui ont façonné l'identité de Nabeul, les métiers liés à la récolte des fleurs, et les traditions culinaires transmises de mère en fille.

L'expérience se poursuit avec une démonstration de distillation artisanale à l'ancienne, animée par la productrice Rania (Ezemnia), comme le faisaient les grands-mères autrefois. Vous découvrez les gestes ancestraux et la technique traditionnelle de transformation de la fleur de bigaradier à l'alambic, transmise de génération en génération.

La visite se termine par une pause gourmande dans le cadre raffiné de la maison, où vous dégustez une pâtisserie traditionnelle délicatement parfumée à la fleur de bigaradier, accompagnée d'un café traditionnel ou encore d'une citronnade fraîche, à la saveur toujours rehaussée d'eau de fleur de bigaradier.

Informations pratiques

Durée : Environ 2 h

Groupes : de 1 à 12 pers.

Tarif : à 70 DT par pers.

Lieu : Dar El Machat, Avenue Hédi Chaker (ancienne rue des Alliés), Nabeul

Inclus

- Visite guidée du musée de la fleur de bigaradier, atelier / démonstration de distillation artisanale par Ezemnia, pâtisserie et boissons traditionnelles parfumées.

Coordonnées & Réservation :

✉ darmachat@gmail.com

f www.facebook.com/profile.php?id=61559181307772

📷 [dar_machat](#)

☎ +216 99 029 155





DAR EL GAIED EL MAÂMOURI

Quand le Zahr parfume l'art de vivre
et de recevoir à Nabeul

*Une expérience hors du temps, entre patrimoine,
saveurs et transmission.*



PRÉSENTATION

Dar El Gaied El Maâmouri est une demeure d'exception à Nabeul, où l'art de recevoir se conjugue avec la richesse du terroir et la transmission des savoir-faire ancestraux. Dans un jardin aux arbres centenaires et aux arcades majestueuses, entre jasmin et bigaradier, le temps se suspend pour offrir aux visiteurs une expérience rare, exclusive et profondément ancrée dans l'identité nabeulienne.

Expérience proposée

Entrer dans le secret du raffinement nabeulien

Les maîtres de maison vous accueillent avec élégance et simplicité. Une visite guidée des espaces du Dar vous révèle le caractère et l'âme de chaque lieu, bercés par une musique discrète et les senteurs du jardin. Vous vous installez autour d'un thé à la menthe ou d'une citronnade fraîche et parfumée à la fleur de bigaradier, accompagnés d'un makroud nappé de miel à la fleur de bigaradier.

L'expérience se poursuit dans la rue piétonne voisine, le long d'un parcours sensoriel à la rencontre des vendeurs du zahr et de leurs trésors.

De retour au Dar, un moment spécial et exquis vous attend : la préparation du sabayon, le sabayon nabeulien. Le sabayon italien a fait escale à Nabeul pour y trouver son âme, parfumé à l'eau de fleur de bigaradier et à l'amande amère, parsemé de pistaches concassées. Dans un esprit de partage généreux et exclusif, les hôtes vous transmettent les gestes et les secrets de ce savoir-faire rare, précieusement gardé de génération en génération.

Informations pratiques

Durée : 3 h

Groupes : 5 à 20 personnes

Tarif : 115 DT par personne

Lieu : Dar El Gaied El Maâmouri, Nabeul
(intérieur ou jardin selon la météo)

Inclus

- Accueil et visite guidée du « Dar », thé ou citronnade et makroudh à la fleur de bigaradier, parcours sensoriel dans les souks, atelier de préparation et dégustation du Sabayon, café turc parfumé, produits du terroir à emporter.

Coordonnées & Réservation :

✉ darelgaied@gmail.com

🌐 www.dar-elgaied.com

📘 DarElGaedMaamouri

📷 [darelgaied_el_maamouri](https://www.instagram.com/darelgaied_el_maamouri)

☎ +216 53 551 125





RESTAURANT DAR MRAD

Menu Terroir de Nabeul

*Une expérience culinaire familiale
au cœur du bigaradier*



PRÉSENTATION

Au cœur d'une maison familiale nabeulienne, à l'ombre du bigaradier ancestral, Dar Mrad vous accueille dans un écrin aux couleurs de Nabeul : le vert du feuillage aromatique et le jaune des fruits qui livrent le précieux « zahr », essence de l'art de vivre local. Cette adresse généreuse propose une cuisine familiale inspirée des recettes transmises de mère en fille, ancrée dans la tradition tunisienne et méditerranéenne.

Expérience proposée

Menu Terroir

À votre arrivée, vous recevez quelques gouttes d'eau de fleur de bigaradier dans les mains à l'aide d'un aspersoir traditionnel « mrach » en cuivre martelé ou en verre cintré, typique de Nabeul. Ce geste d'accueil ancestral vous plonge dans l'authenticité du lieu. On vous présente l'histoire familiale du restaurant avant de vous installer à une table décorée de feuilles et fleurs de bigaradier, avec de l'eau infusée aux feuilles de bigaradier et de la harissa locale servie en amuse-bouche.

Le Menu Terroir démarre par un assortiment de salades variées du terroir. Puis, la fleur de bigaradier entre en scène avec le plat principal : le « Couscous de mariage » à l'agneau et aux fruits secs, parfumé à l'eau de fleur de bigaradier, ou le « Poulet Bigaradier », rôti en sauce claire, parfumé au fruit du bigaradier et à l'eau de fleur de bigaradier. Le dessert prolonge cette signature olfactive avec des fruits de saison aromatisés à l'eau de fleur de bigaradier ou un dessert lacté parfumé. Le tout accompagné d'une citronnade à l'eau de fleur de bigaradier.

Informations pratiques

Formule : Menu complet Terroir

Groupes : 2 à 20 personnes

Tarif : • Individuel ou petit groupe : 35 à 40 DT/pers.
• Groupe de 15-20 personnes : 30 à 35 DT/pers.


Lieu : Restaurant Dar Mrad, rue Khmaies El Hajri, 8000 Nabeul


Inclus

- Rituel d'accueil à l'eau de fleur de bigaradier, eau infusée, harissa en amuse-bouche, entrée, plat au choix, dessert au choix, boisson.

Coordonnées & Réservation :

 NABEUL1973

 restaurant_dar_mrads

 + 216 20 859 220 / 29 551 717





DAR ZHAR BY TERROIRS DE TUNISIE

Voyage des sens au pays du bigaradier

*Entre culture, goût et tradition :
une expérience culinaire vivante*



PRÉSENTATION

Dar Zhar by Terroirs de Tunisie célèbre le patrimoine culinaire et les savoir-faire de terroir autour du bigaradier, symbole de Nabeul. Dans cet espace à la fois centre d'interprétation et atelier artisanal dédié à la transformation des fleurs, feuilles et fruits du bigaradier, chaque geste raconte une histoire et chaque recette perpétue une mémoire.

Expérience proposée

Un voyage sensoriel et gustatif à la découverte de tous les secrets du bigaradier.

Dès votre arrivée, vous êtes accueilli avec une boisson parfumée à l'eau de fleur de bigaradier. On vous présente l'histoire du bigaradier à Nabeul et son importance culinaire, puis vous prenez part à un jeu sensoriel où les meilleurs gagnent des surprises.

Vous découvrez les étapes artisanales qui transforment les fleurs, feuilles et fruits en trésors culinaires. Vous participez activement à un atelier selon la saison : distillation traditionnelle pendant la floraison (mars-avril), préparation de gelée de confiture de pâtisseries, ou cuisine d'un plat parfumé au bigaradier. Chaque geste est partagé, du dosage à la dégustation.

Une galerie de photos retrace la mémoire du bigaradier à Nabeul, témoignage d'un patrimoine vivant transmis de génération en génération.

L'expérience se termine autour d'une table d'hôte où vous dégustez vos créations accompagnées de produits du terroir et pâtisseries à l'eau de fleur de bigaradier. Vous repartez avec des mini-cadeaux, échantillons et photos souvenirs.

Informations pratiques

Durée : 2 h à 4 h

Groupes : 2 à 20 personnes

Tarif : • Par personne : 110 DT
• Groupe : 80 DT / pers.

Lieu : Terroirs de Tunisie, Rue El Menzeh
Cité Pasteur. Dar Chaaben Plage -Nabeul

Inclus

- Accueil, boisson parfumée, jeu sensoriel et quizz, atelier participatif selon saison (distillation, gelée/confiture ou plat cuisiné), dégustation de produits, déjeuner à la table des hôtes, cadeaux, échantillons, photos souvenir et de l'humour et du partage.

Coordonnées & Réservation :

✉ imed.atigue@gmail.com

f [terroirsdetunisie](#)

📷 [terroirs_de_tunisie](#)

☎ +216 55 642 612 📞 +216 55 488 261





EZEMNIA
L'Art de la Distillation

*Quand un savoir-faire familial se partage
avec passion et générosité*



PRÉSENTATION

Rania Mansour vous accueille chez Ezemnia pour partager un savoir-faire artisanal transmis dans sa famille : l'art ancestral de la distillation. Dans une ambiance intime et chaleureuse, vous découvrirez les gestes, les secrets et la patience que demande cette alchimie délicate qui transforme les fleurs de bigaradier en précieuses eaux florales.

Expérience proposée

Déjeuner Terroir

Rania et Mohamed vous accueillent avec un café parfumé à la fleur de bigaradier, accompagné de douceurs typiques de Nabeul. Ce moment de bienvenue convivial introduit l'univers de la distillation artisanale et l'histoire de ce savoir-faire familial.

Vient ensuite le cœur de l'expérience : vous participez activement à tout le processus de distillation avec un alambic traditionnel en terre cuite. De la préparation des fleurs à la récupération de l'eau florale, Rania vous transmet chaque étape, chaque geste ancestral, avec passion et générosité. Vous vivez cette transformation fascinante où les fleurs du bigaradier libèrent leur essence parfumée grâce à cette technique transmise de génération en génération.

À l'issue de l'atelier, vous découvrez la boutique gourmande Ezemnia : confitures artisanales, eaux florales diverses, et autres trésors du terroir. Vous pouvez déguster les produits Ezemnia et repartir avec un petit cadeau de la production. Pour une expérience prolongée, un déjeuner terroir peut être prévu, avec notamment le couscous à la viande et à la fleur de bigaradier, plat emblématique des mariages nabeuliens.

Informations pratiques

Durée : 1 h à 2 h (atelier)

Demi-journée avec déjeuner

Groupes : 2 à 10 personnes dans notre atelier ou de 10 à 30 à Dar El Machat

Tarif : 50 TND / pers. (atelier)

Lieu : Atelier Ezemnia, 9 rue, Fehri Belhadj Abdallah 8000 Nabeul

Inclus

- Accueil avec café parfumé et douceurs de Nabeul, atelier complet de distillation participatif, petit cadeau de la production, accès à la boutique gourmande.

Coordonnées & Réservation :

✉ ezemnia@gmail.com

f Ezemnia

@ ezemnia

☎ +216 54 816 444





LABORATOIRE ZIRAMDIZ

Trésor du bigaradier : parfum et bien-être



*Créez votre signature parfumée au cœur
du terroir de Nabeul*

PRÉSENTATION

Laboratoire Ziramdiz célèbre le bigaradier à travers des créations parfumées raffinées. Huile de néroli, eau de fleur de bigaradier, essences du terroir : découvrez comment cette fleur emblématique devient une signature olfactive unique. Safa Thabet, docteur en chimie, vous guide dans cet univers sensoriel où créativité et savoir-faire se rencontrent.

Expérience proposée

Une parenthèse créative et ludique où curiosité et élégance se partagent autour du bigaradier.

Entre senteurs envoûtantes et musique douce, Safa Thabet vous raconte l'histoire du bigaradier à Nabeul et vous dévoile les secrets de cette fleur transformée en parfums et soins. Vous choisissez votre atelier : composer un parfum unique en assemblant les essences selon vos envies, fabriquer une bougie parfumée naturelle au néroli, ou créer des produits de bien-être personnalisés (sérum, brume ou huile de massage).

Tout au long de l'expérience, les échanges et découvertes rythment ce moment : vous partagez vos impressions olfactives, découvrez les créations des autres participants, et repartez avec votre signature parfumée et des mini-cadeaux.

Informations pratiques

Durée : 40 min à 1 h

Groupes : 1 à 10 personnes

Tarif :

- À partir de 85 DT / pers.
- Groupe : tarif négocié à partir de 5 pers.

Lieu : Boutique Ziramdiz (Yasmine Hammamet) - Laboratoire (Nabeul)

Inclus

- Présentation ludique, atelier de création au choix, matériel et ingrédients, créations à emporter, mini-cadeaux.

Coordonnées & Réservation :

✉ contact.ziramdz@gmail.com

f Ziramdz

@ ziramdz

☎ +216 29 466 300





ORGANICA Expérience Sensorielle

*Une parenthèse bien-être au cœur des trésors
du terroir de Nabeul*



PRÉSENTATION

Organica valorise les ressources naturelles du terroir tunisien à travers une cosmétique artisanale d'exception. Certifiée biologique Ecocert, la marque transforme avec expertise les trésors de Nabeul - notamment la fleur de bigaradier - en rituels de beauté et de bien-être authentiques.

Expérience proposée

L'immersion florale commence dès votre arrivée, où l'on vous invite à sentir la fragrance des fleurs de bigaradier séchées, délicatement présentées dans une bourse en tissu. Une boisson parfumée - eau fraîche à la fleur de bigaradier ou eau aromatisée au miel local - accompagne ce moment suspendu.

Guidée par Mme Hanène Ayachi, ingénieure en chimie analytique et fondatrice d'Organica, vous découvrez comment les fleurs et plantes de Nabeul deviennent des huiles précieuses et des soins bienfaisants. Vous touchez et sentez les ingrédients bruts pour comprendre leur origine et leur qualité exceptionnelle.

Vêtue d'une blouse et d'une coiffe, vous installez votre poste de création. Accompagné pas à pas, vous composez votre propre produit : une huile sèche pour le corps à la fleur de bigaradier en choisissant votre synergie (relaxante, tonifiante ou réparatrice), ou des sels de bain aromatisés aux plantes de Nabeul selon vos envies (Détente, Énergie ou Détox), personnalisés avec couleurs et senteurs.

L'expérience se clôt par une pause gourmande et un passage en boutique pour découvrir toute la gamme Organica.

Informations pratiques

Durée : 1 h 30 à 2 h

Groupes : 2 à 10 pers.

Tarif : À partir de 85 DT / pers.

Lieu : 6 Rue Maskat Oued Souhil, 8000 Nabeul

Inclus

- Accueil, atelier complet avec matériel et ingrédients, création à emporter, mini-cadeau, pause gourmande, encadrement par Mme Ayachi.

Coordonnées & Réservation :

✉ contact.organicatunisie@gmail.com

🌐 www.organica.tn

📘 [organica.tn](https://www.facebook.com/organica.tn)

📷 [organicatunisie](https://www.instagram.com/organicatunisie)

☎ +216 23 941 557





HÔTEL LES JASMINES

Atelier culinaire à la fleur de bigaradier

Cuisinez et savourez les secrets gourmands de la fleur d'oranger de Nabeul



PRÉSENTATION

À l'Hôtel Les Jasmins de Nabeul, le Chef Rafik Tlatli vous invite à découvrir la gastronomie du terroir à travers un atelier culinaire convivial autour du bigaradier. Une journée gourmande où vous mettez la main à la pâte pour explorer les usages culinaires de cet ingrédient emblématique de Nabeul.

Expérience proposée

Immersion culinaire & déjeuner terroir

Accueilli(e) avec une boisson parfumée, vous entrez dans l'univers culinaire de la fleur de bigaradier. Le Chef Rafik Tlatli vous dévoile comment cet ingrédient précieux sublime les plats et pâtisseries de la tradition nabeulienne. Vous passez ensuite aux fourneaux ! Guidé par le chef, vous préparez des plats et pâtisseries à l'eau de fleur de bigaradier, en apprenant les gestes et les dosages qui révèlent toute la subtilité de ces parfums.

Le moment tant attendu : la dégustation de vos créations. Autour de la table, les sourires se partagent, les saveurs s'échangent et chaque bouchée devient un plaisir partagé. Une journée gourmande où faire plaisir rime avec se faire plaisir.

Informations pratiques

Durée : Journée complète

Groupes : 5 pers.

Tarif : • 80 TND / personne

Lieu : Hôtel Les Jasmins, Rue Abou Kacem Chebbi, 8000 Nabeul

Inclus

- Boisson d'accueil, atelier culinaire complet, dégustation, cadeau souvenir.

Coordonnées & Réservation :

✉ hotel.jasmins@dnet.tn

f <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063566883096>

@ https://www.instagram.com/rafik_tlatli

☎ +216 98 309 792

12





FECHKA FLOWER

l'art de la distillation de la fleur de bigaradier

*Une plongée dans le monde de la distillation,
entre histoire, savoir-faire et créativité*



PRÉSENTATION

Fechka Flower est la marque emblématique de la SMBSA de Nabeul, coopérative historique regroupant des agriculteurs de bigaradier. Depuis des générations, la SMBSA valorise le circuit court et défend l'identité de Nabeul : «Qui dit bigaradier dit Nabeul». La coopérative crée toute une chaîne de valeur autour de ce produit de terroir, de la fleur à l'eau florale, en passant par le précieux néroli, l'or du bigaradier.

Expérience proposée

L'équipe de Fechka Flower vous accueille chaleureusement par un geste symbolique : quelques gouttes d'eau florale de bigaradier déposées dans vos mains et vous offre le café traditionnel de bienvenue parfumé au zhar et des pâtisseries à la fleur de bigaradier. On vous présente par la suite la Société Mutuelle, son engagement pour la valorisation de la distillation des essences florales de Nabeul, et sa marque Fechka Flower. Vous découvrez l'histoire de la distillation à Nabeul et l'évolution des techniques, du traditionnel au moderne.

L'atelier de distillation vous révèle toutes les phases du processus dans l'unité moderne aménagée : de la préparation de la matière première jusqu'à la transformation des fleurs. Vous assistez à cette alchimie fascinante et découvrez la récupération de l'eau florale et de l'huile essentielle - le précieux néroli - dans les cuves en inox.

La visite se poursuit avec la mise en bouteille des eaux florales et leur étiquetage, avant de passer en boutique pour faire votre choix parmi les trésors parfumés de la marque.

Informations pratiques

Durée : 1 h à 2 h

Groupes : 4 à 20 pers.

Tarif : • Entre 65 et 75 DT / pers. en fonction du nombre de pers. / groupe

Lieu : SMBSA de Nabeul - 63, rue Om Kalthoum, 8000 Nabeul

Inclus

- Accueil avec eau florale de bigaradier, café au Zhar et pâtisseries, présentation de la SMBSA et Fechka Flower, atelier de distillation complet, échantillon-cadeau d'eau florale distillée.

Coordonnées & Réservation :

✉ fechkaflower@gmail.com

📘 [FechkaFlower](#)

📷 [fechkaflower](#)

☎ +216 52 988 435





ETHOS FARM

Retour à la terre et aux gestes qui nourrissent

Du bigaradier à l'assiette : une journée de reconnexion avec la nature et les savoir-faire agricoles



PRÉSENTATION

Nichée dans l'arrière-pays agricole de Nabeul, à Ghardeya (Soma), Ethos Farm est une ferme pédagogique créée par Aïda Boulila, passionnée d'agriculture et de transmission. Aïda a donné vie à un lieu unique où nature, apprentissage et partage se rencontrent. « Mon rêve est né ici, et a grandi ici. »

Expérience proposée

Retour à la terre

Vous êtes accueilli par Aïda et son équipe dans un cadre magnifique qui recharge le corps et l'esprit. L'expérience varie selon la saison : démonstration de distillation traditionnelle de la fleur de bigaradier, visite des ruches d'abeilles pour découvrir la production du miel de bigaradier, ou plantation d'un bigaradier pour participer à la vie de la ferme.

Pour une découverte matinale, un petit-déjeuner généreux avec produits de la ferme : mlawi, œufs fermiers, miel de bigaradier, ricotta, fromage, confitures maison...

Pour une immersion complète, l'aventure se prolonge autour d'un déjeuner de terroir préparé ensemble autour du couscous au poulet fermier et d'autres produits authentiques faits sur place.

Vous ne repartez pas les mains vides. Ethos Farm vous offre des produits de la ferme en cadeau et beaucoup de bienveillance. Vous pouvez acquérir les trésors cultivés sur place : eaux florales de bigaradier et géranium rosat, miel...

Informations pratiques

Durée : Demi-journée ou journée complète

Groupes : Jusqu'à 20 personnes

Tarif : • Petit-déjeuner Ethos Farm : 25 DT / pers.
• Déjeuner terroir : 50 DT / pers.

Lieu : Ethos Farm, Ghardeya (Soma), Beni Khair, Nabeul

Inclus

- Accueil et visite guidée de la ferme pédagogique, activités selon saison (distillation de fleur d'oranger, visite des ruches, plantation de bigaradier), petit-déjeuner et/ou déjeuner selon votre choix, cadeaux de la ferme offerts.

Coordonnées & Réservation :

✉ ethosfarm82@gmail.com

f Ethos Farm

📷 @ethos_farm_aida_boulila

☎ +216 28 680 800





SAWA - Taste of Tunisia

De la fleur à l'assiette

*Une expérience gourmande où le bigaradier
révèle l'âme du terroir*



PRÉSENTATION

Sawa Taste of Tunisia vous accueille à sa table d'hôtes pour une expérience culinaire intime autour du bigaradier. Ici, le bigaradier n'est pas qu'un ingrédient : c'est une manière de vivre, de transmettre et d'accueillir. À travers les gestes, les saveurs et les histoires, vous découvrez cet arbre emblématique qui rythme les saisons et porte la mémoire du terroir de Nabeul.

Expérience proposée

Accueilli(e) par une boisson parfumée dans une ambiance musicale douce, vous entrez dans l'univers de Sawa. On vous raconte l'histoire du bigaradier sous tous ses aspects : culturel, historique, culinaire, cosmétique. Vous découvrez pourquoi cet arbre de la patience appartient aux femmes qui ont transmis ses secrets de génération en génération, comment sa fleur délicate, son fruit amer et son parfum puissant racontent la richesse profonde du territoire.

Vient ensuite le cours de cuisine où vous apprenez à apprivoiser les saveurs du bigaradier. Vous préparez un plat principal et une pâtisserie parfumée à l'eau de fleur de bigaradier, en découvrant comment cette essence sublime les recettes régionales.

Le moment que vous retiendrez : la dégustation partagée de vos créations, accompagnée de boissons parfumées et d'une découverte des produits cosmétiques au bigaradier. Autour de la table, les saveurs se mêlent aux émotions.

Informations pratiques

Durée : Demi-journée

Groupes : 2 à 6 personnes

Tarif : • Prix par personne : 350 TND / pers.
• Prix de groupe : 330 TND / pers.

Lieu : Sawa table d'hôtes, Bir Drassen

Inclus

- Boisson d'accueil, présentation culturelle du bigaradier, atelier de cuisine, dégustation partagée (plat principal, pâtisserie, boissons), découverte cosmétique, photos souvenirs.

Coordonnées & Réservation :

✉ chef@sawataste.com

🌐 www.sawataste.com

📘 SawaTaste

📷 SawaTaste

☎ +216 22 605 555





SANIET KORTA

Au cœur d'un verger parfumé de bigaradiers

*L'histoire vivante du bigaradier,
arbre emblématique de Nabeul*

PRÉSENTATION

En approche de Nabeul, Saniet Korta est un verger emblématique de bigaradiers où Mourad Bessaad perpétue un patrimoine agricole précieusement préservé. Dans cet espace authentique, entre effluves florales et fraîcheur des feuillages, le bigaradier révèle toute sa splendeur. C'est ici, dans ce verger enchanté, que se transmet un savoir-faire ancestral et que se raconte le lien profond entre le bigaradier et l'identité de Nabeul.

Expérience proposée

Verger de bigaradiers

Mourad Bessaad vous accueille dans son verger pour une découverte sensorielle et fascinante du bigaradier. Vous déambulez entre les arbres et découvrez l'histoire unique de cet arbre bigaradier si particulier, ses spécificités botaniques et ses multiples usages dans la tradition nabeulienne. Vous apprenez à reconnaître l'arbre, à sentir ses fleurs au parfum envoûtant, à toucher ses feuilles aromatiques, à comprendre les cycles et les techniques agricoles qui en prennent soin.

Selon la période de l'année, vous participez à une activité : cueillette délicate des fleurs de bigaradier au printemps (entre fin mars, le 15 avril), récolte des fruits ou entretien de l'arbre bigaradier.

Vous découvrez également le distillateur traditionnel en terre cuite et son fonctionnement, cette technique ancestrale qui transforme les fleurs en précieuse eau florale.

L'expérience se clôture au choix par une pause-café gourmande avec des douceurs parfumées à la fleur de bigaradier, ou, pour une immersion plus complète, par un déjeuner terroir où vous savourez des plats emblématiques de Nabeul délicatement parfumés à la fleur de bigaradier.

Informations pratiques

Durée : 2 h ou demi-journée

Groupes : Minimum 10 - jusqu'à 20 pers.

Tarif : • 2 h avec pause-café : 35 DT / pers.
• Atelier de distillation ou culinaire et déjeuner : 100 DT / pers.

Lieu : Saniet Korta, Verger de Mourad Bessaad - Nabeul

Inclus

• Visite accompagnée du verger, découverte du bigaradier et de son histoire, participation à une activité selon la saison, présentation du distillateur traditionnel ou participation à la distillation, pause-café gourmande ou déjeuner terroir.

Coordonnées & Réservation :

✉ benabda.kaouthar97@gmail.com

📷 sanyet_korta

☎ +216 97 162 088





DAR JBEL
La Signature du Zhar

Une Immersion Sensorielle



PRÉSENTATION

C'est dans l'arrière-pays de Hammamet, là où l'héritage andalou rencontre la brise du Cap Bon, que commence un voyage au cœur des saveurs et d'un parfum précieux : le zhar, l'âme de la fleur d'oranger.

Expérience proposée

Dès que vous franchissez le seuil de Dar Jbel, les notes d'un luth s'échappent du "Patio du Zhar". Les effluves d'agrumes aux notes florales chatouillent vos sens. Des gouttes d'eau de fleur de bigaradier sont délicatement posées sur vos mains : le rituel du "mrach" signe le début du voyage.

Autour d'une infusion ou d'un thé glacé aux boutons de fleurs de bigaradier, on vous livre les légendes nabeuliennes autour du zhar. Ici, il est bien plus qu'un hydrolat, il est un lien fort avec le territoire et un marqueur identitaire, le parfum du temps qui relie les générations.

Journaliste et passionnée, la propriétaire décode pour vous l'élégance des savoir-faire du Cap Bon et vous guide dans une traversée des sens.

Au programme, un atelier culinaire avec menu d'exception : salade romaine aux oranges et boutargue, couscous "aoula" au pagre, parfumé à la vapeur de zhar, et "zrigua" traditionnelle baignée d'une crème à l'eau de fleurs de bigaradiers.

En partant, emportez un peu de la lumière de Dar Jbel : hydrolats, confitures, infusions et bougies parfumées, pour prolonger l'expérience.

Informations pratiques

Durée : Journée complète

Groupes : 2 à 24 pers.

Tarif : • 150 DT / pers.

Lieu : Dar Jbel, Route d'Oued Lassoued, Bir Bouregba, Hammamet, Nabeul

Inclus

- Accueil rituel au mrach et boisson d'accueil
- Atelier de cuisine avec les cuisinières de la maison et déjeuner
- Storytelling autour du bigaradier

Coordonnées & Réservation :

✉ darjbel@gmail.com

🌐 www.darjbel.com

📘 [darjbelhammamet](https://www.facebook.com/darjbelhammamet)

📷 [darjbel_hammamet](https://www.instagram.com/darjbel_hammamet)

☎ +216 29 965 177





L' eau de fleurs de Bigaradier de Nabeul

L'eau de fleur d'oranger bigaradier est extraite par distillation qui est une technique ancestrale andalouse. Son agréable odeur fait d'elle un parfum traditionnel naturel par excellence. Elle est aussi utilisée en cuisine pour l'assaisonnement des plats et pour parfumer les pâtisseries.

En médecine traditionnelle, ses effets calmants, relaxants, résorbant de migraine ou remède pour les coups de soleil sont indéniables.

Elle est également devenue l'ingrédient incontournable pour plusieurs produits cosmétiques et en parfumerie.

Avec ses vertus innombrables et son parfum enivrant, ce produit majestueux mérite bien son titre d'OR BLANC de Nabeul.

Sur la Route du Bigaradier...





Sur la Route du Bigaradier...

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.