

REVUE DE PRESSE

Nabeul et Kairouan s'invitent à la Médina de Tunis



Mars 2025



<https://www.youtube.com/watch?v=DXHgfxlazO8>





<https://www.destinationtunisie.info/les-produits-du-terroir-de-nabeul-et-kairouan-des-saveurs-authentiques-au-menu/>



24 mars 2025

Partager sur :

Partager 0 J'aime 0 Partager Post

Faire découvrir la diversité gastronomique des régions de Nabeul et de Kairouan lors d'un Iftar de Ramadan. C'est l'objectif de l'événement organisé récemment dans le cadre des activités de mise en œuvre de la Stratégie Nationale de Valorisation et de Promotion des Produits du Terroir, qui a été lancé en 2022 par le ministère de l'Agriculture en collaboration avec plusieurs autres ministères et a compté l'appui du projet PAMPAT (ONUDI/SECO) et l'agence DOWIT.



<https://www.amel-djait.com/caprices-d-amel/coup-de-coeur/quand-les-produits-du-terroir-du-cap-bon-et-kairouan-font-leur-show-a-dar-sanaa/>



Quand les produits du terroir du Cap Bon et de Kairouan font leur show à Dar Sanaa

COUP DE CŒUR / 31 MARS 2025

Que se passe t-il quand le temps d'un événement gastronomique les produits du terroir de Nabeul et de Kairouan font leur show dans la médina de Tunis, à « Dar Sanaa » au cœur de la médina le temps d'un diner? La magie ne peut qu'opérer. Surtout quand en plus des saveurs, le parfum du néroli fraîchement distillé embaume la pièce.

Que se passe t-il quand les anecdotes socio-historiques se succèdent les unes aux autres et offrent une occasion pour parler souvenirs, savoir-faire mais aussi et surtout art de vivre? Reportage pour partager l'essentiel de ce que respire un diner ramadhanesque mondain en Tunisie, une vraie bouffée de joie de vivre. Amel DJAIT



<https://tunisia.un.org/fr/291521-les-produits-du-terroir-de-nabeul-et-kairouan-s%E2%80%99invitent-%C3%A0-la-m%C3%A9dina-de-tunis>

Les produits du terroir de Nabeul et Kairouan s'invitent à la Médina de Tunis

24 mars 2025

- Un événement gastronomique consacré aux produits du terroir phares de Nabeul et Kairouan a eu lieu vendredi 21 mars 2025 à « Dar Sanaa » au cœur de la médina de Tunis. Cette soirée a offert aux invités l'occasion de découvrir les richesses gastronomiques et culturelles des deux régions à travers des ateliers participatifs, des dégustations de produits locaux et un Iftar traditionnel. Cette rencontre a permis de mettre en avant la fleur d'oranger de Nabeul, l'harissa du Cap Bon, la figue de barbarie de Bouargoub ainsi que la rose de Kairouan, l'huile d'olive Oueslati et la figue de barbarie d'El Ala. L'événement s'inscrit dans le cadre des activités de mise en œuvre de la Stratégie Nationale de Valorisation et de Promotion des Produits du Terroir, qui a été lancée en 2022 par le Ministère de l'Agriculture en collaboration avec plusieurs autres Ministères et a compté avec l'appui du projet PAMPAT (ONUDI/SECO) et l'agence DOWIT.



<https://realites.com.tn/fr/pampat-nabeul-et-kairouan-a-lhonneur-lors-dun-iftar-au-coeur-de-la-medina-de-tunis-video/>

Home > Actualités > PAMPAT: Nabeul et Kairouan à l'honneur lors d'un iftar au cœur de la Médina de Tunis (Vidéo)



Actualités

PAMPAT: Nabeul et Kairouan à l'honneur lors d'un iftar au cœur de la Médina de Tunis (Vidéo)

Par La Rédaction • 22-03-2025

PARTAGER

Facebook Twitter Pinterest Whatsapp



<https://tourismag.com/articles/100563/les-produits-du-terroir-de-nabeul-et-kairouan-sinvitent-la-mdina-de-tunis.html>

L'organisation de cette soirée s'inscrit dans le cadre des activités de mise en œuvre de la Stratégie Nationale de Valorisation et de Promotion des Produits du Terroir, qui a été lancée par le Ministère de l'Agriculture en 2022 en collaboration avec le Ministère du Tourisme et cinq autres ministères avec l'appui du projet PAMPAT afin de mettre sous les projecteurs les produits emblématiques de différentes régions de la Tunisie.

Ainsi, cet événement à travers ses différentes composantes a permis de mettre en avant la fleur d'oranger de Nabeul, l'harissa du Cap Bon et la figue de barbarie de Bouargoub ainsi que la rose de Kairouan, l'huile d'olive Queslati et la figue de barbarie d'El Ala. Ces trésors du terroir ont été proposés sous différentes déclinaisons, offrant une expérience sensorielle unique.





<https://www.entreprises-magazine.com/les-produits-du-terroir-de-nabeul-et-kairouan-sinvitent-a-la-medina-de-tunis/>

Les produits du terroir de Nabeul et Kairouan s'invitent à la Médina de Tunis

Par Entreprises Magazine - 24 mars 2025 335 0

[PARTAGER](#) [f](#) [t](#) [in](#) [e](#) [p](#)

Un événement gastronomique consacré aux produits du terroir phares de Nabeul et Kairouan a eu lieu vendredi 21 mars 2025 à « Dar Sanaa » au cœur de la médina de Tunis.

Cette soirée a offert aux invités l'occasion de découvrir les richesses gastronomiques et culturelles des deux régions à travers des ateliers participatifs, des dégustations de produits locaux et un Iftar traditionnel.

Cette rencontre a permis de mettre en avant la fleur d'oranger de Nabeul, l'harissa du Cap Bon, la figue de barbarie de Bouargoub ainsi que la rose de Kairouan, l'huile d'olive Oueslati et la figue de barbarie d'El



<https://www.onamangepourvous.tn/les-produits-du-terroir-de-nabeul-et-kairouan-sinvitent-a-la-medina-de-tunis/>



Un Iftar d'exception pour célébrer les trésors du terroir de Nabeul et Kairouan

Tunis, le 22 mars 2025 – Vendredi 21 mars, la maison Dar Sanaa, nichée au cœur de la médina de Tunis, a vibré au rythme d'une soirée gastronomique d'exception, dédiée aux produits du terroir emblématiques de Nabeul et Kairouan. Un événement immersif qui a permis aux invités – journalistes, influenceurs et spécialistes des produits du terroir – de découvrir les richesses culturelles et culinaires de ces deux régions à travers des ateliers interactifs, des dégustations et un Iftar traditionnel.

Une célébration sensorielle des produits du terroir

Organisée dans le cadre de la **Stratégie Nationale de Valorisation et de Promotion des Produits du Terroir**, cette soirée a été rendue possible grâce au soutien du projet **PAMPAT** (mis en œuvre par l'ONUDI et financé par le SECO) et de l'agence **DOWIT**, spécialisée dans le tourisme culturel local.

Dès l'accueil, les invités ont été transportés par les senteurs envoûtantes de l'**eau de fleur d'oranger de Nabeul** et de l'**eau de rose de Kairouan**. Cette immersion sensorielle s'est poursuivie avec un atelier de distillation animé par une productrice de Nabeul, dévoilant les secrets de transformation des fleurs en élixirs précieux. Un autre moment fort de la soirée a été la dégustation guidée de l'**huile d'olive Oueslati**, véritable trésor des terres fertiles de Kairouan.

<https://kapitalis.com/tunisie/2025/03/23/senteurs-et-saveurs-de-nabeul-et-kairouan-a-la-medina-de-tunis/>

Senteurs et saveurs de Nabeul et Kairouan à la Médina de Tunis

23 MARS 2025

Stop! 0 0



La maison Dar Sanaa au cœur de la Medina de Tunis a accueilli dans la soirée du vendredi 22 mars 2025 un Iftar consacré aux produits du terroir phares de Nabeul et Kairouan. Les invités ont eu l'occasion de découvrir les richesses gastronomiques et culturelles des deux régions à travers des ateliers participatifs, des dégustations de produits locaux et un menu de rupture de jeûne traditionnel.

REELS

<https://www.instagram.com/reel/DHeo1B0tpFd/?igsh=MW80ZjBqZiNtajdhZQ%3D%3D>



https://www.instagram.com/reel/DH9NfS_CvOJ/?igsh=MXQwZ2FlaGInd3Y0cA%3D%3D



STORIES



