

ALYSSA
الليسا

الخطوط التونسية
TUNISAIR
السريعة

صيف 2024



LE TEMPS DES VACANCES

• Tunis • Djerba • Naples



ادجز على / Book on www.tunisairexpress.net

ÉTABLISSEMENT
PARTENAIRE



aefe
agence pour
l'enseignement
français
à l'étranger

**INSCRIPTIONS
OUVERTES
RENTRÉE 2024**

Voir Grand, dès maintenant.



RENÉ DESCARTES
Maternelle - Primaire - Collège - Lycée

**PLUS QU'UN
UN PROJET**



UNE ÉCOLE,
T DE VIE

WWW.GSRDTUNIS.COM
24 150 101 - 24 150 102
LAC 2 ENNASER 2



DISCOVER
BLU IN

THE MEDITERRANEAN
GEM

FEEL THE DIFFERENCE
radissonhotels.com/blu



L'été est là, attachez vos ceintures

Que vous rêviez de plages ensoleillées, de villes culturelles ou de paysages désertiques, cet été, nous avons sans aucun doute un vol qui vous convient, une idée de voyage à vous proposer.

Tunisair Express a, pour cela, augmenté la fréquence de ses vols vers ces destinations pour vous offrir encore plus de choix à bord de ses ATR 72-600.

Tunis-Djerba : vous pourrez aller profiter du soleil de l'île aux Loto-phages et assister aux différents événements artistiques prévus pour s'y dérouler grâce aux multiples vols quotidiens programmés. Tunisair Express y opère tout au long de l'été 3 à 4 vols par jour.

Tunis-Tozeur : quand bien même c'est la basse saison touristique à cette période de l'année dans la région du Djérid, 2 vols par semaine (jeudi et dimanche) sont maintenus en juillet et août pour assurer le déplacement de ceux qui le souhaitent pour affaires ou autres voyages personnels.

Tunis-Malte : depuis l'entrée en vigueur du programme été de la compagnie, 5 vols par semaine sont assurés entre les deux aéroports

(lundi, mardi, mercredi, vendredi et dimanche). Malte est la destination de proximité pour les Tunisiens. Tandis que pour les Maltais, c'est également une opportunité de venir découvrir la Tunisie à moins d'une heure de vol.

Tunis-Naples : le programme de vols reste inchangé cet été. Tunisair Express maintient ses 2 fréquences par semaine (lundi et jeudi) faute de disponibilité de slots aériens, l'aéroport Napoli-Capodichino étant malheureusement saturé.

Tunis-Palerme : 3 vols par semaine sont assurés par la compagnie : les lundi, jeudi et samedi. A bord, voyagent aussi bien des touristes italiens, des Tunisiens résidents en Sicile ou au sud de l'Italie, mais aussi et de plus en plus de Tunisiens qui se rendent vers cette destination très tendance actuellement.

Vols charters : cet été, la compagnie assure des vols 100% touristiques pour le compte de ses partenaires tour-opérateurs italiens, notamment au départ de Catania, Cagliari ou encore Salerno.

Tunisair Express est donc le partenaire par excellence de vos vacances de l'été 2024. Attachez vos ceintures et bon vol.



**Cambridge Assessment
International Education**
Cambridge International School

**CHOOSE BRITISH
EXCELLENCE,
CHOOSE THE EIST**



📍 **Gammarth**
☎️ **25 904 904**
WWW.EISTUNIS.ORG



**ADMISSIONS
ARE OPEN**



**ENGLISH INTERNATIONAL
SCHOOL OF TUNIS** British Curriculum

**Nous
avons créé une nouvelle
expérience 5* à Djerba,
les pieds dans l'eau.**



EOLIA DJERBA



IBEROSTAR SELECTION

Alors,
Faites-
vous
plaisir*



From Bizerte to Djerba, some of the summer's best addresses, from restaurants to hotels, that have not left us unmoved.

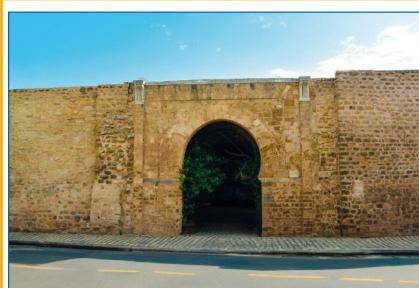


P.8



P.10

At least three major cultural events will be attracting attention this summer: Djerba Music Land, which makes Djerba a clubbing destination, the Carthage Festival with several renowned artists, and the Dougga Festival with its highly original program.



P.20

The gates of Tunis' Medina are the silent guardians of the past. They are a reminder that Tunis was once one of the most heavily fortified cities in the Mediterranean. Of these gates, 4 remain to this day.



P.26

Vesuvius, the majestic volcano that dominates the Bay of Naples in Italy, is both imposing and worrying. With 2 flights a week from Tunis to Naples, Tunisair Express invites you to discover this major tourist attraction in the region.



P.30

One of Tunisia's most famous and symbolic flowers is the jasmine. The cultivation of this flower, which has become almost sacred, goes back centuries, and Tunisians are very attached to it.



P.34

Mohamed Choukani is an epicurean traveler. He travels the world in search of the culinary specialties of each country he visits. He then shares his adventures on social networks under the pseudonym «Med Chou». We caught up with him to discuss his peregrinations.



Where Memories Begin

Enjoy a 10% discount on our website using the following code or scan the QR code

Code: PR10IN


Hilton
SKANES MONASTIR
BEACH RESORT



De Bizerte à Djerba, quelques bonnes adresses pour l'été

Le Pilau, Bizerte



Restaurant à la carte de l'hôtel Nour Congress & Resort, Le Pilau est devenu une adresse de référence en matière de gastronomie à Bizerte. Ouvert depuis un an, **Le Pilau** maintient son positionnement avec une cuisine nouvelle réinventée par la cheffe Henda Ayari qui n'hésite pas à effectuer certaines compositions qui sortent de l'ordinaire.

Tunis: le Sky Lounge



Au 8^e étage du Novotel Tunis Med V, le **Sky Lounge** est le Rooftop de l'hôtel qui offre une vue imprenable sur une partie de la capitale. Cet espace fait à la fois office de restaurant et de lounge autour d'une petite piscine dans une ambiance sophistiquée mais décontractée.

Iberostar Eolia à Djerba

Sur l'île de Djerba, **Eolia** est un nouvel établissement 5 étoiles qui a ouvert en juin 2024 sous l'enseigne Iberostar Selection. En tout, 216 chambres et suites somptueuses conçues pour offrir le plus grand confort avec une vue imprenable sur la Méditerranée, mais surtout une expérience culi-



naire inégalée avec 7 restaurants et bars, outre les nombreuses installations qui le composent.

Skanès-Monastir : The Vibe



L'agit d'un tout nouveau restaurant situé au bord de la piscine principale de l'hôtel Hilton Skanès Monastir Beach Resort. On y propose une cuisine à consonance américaine avec une carte allant des salades aux burgers en tous genres en passant par le tagliata de bœuf et autres plats à base de fruits de mer. A noter que **The Vibe** est également accessible aux non-résidents de l'hôtel.

Skanès-Monastir : Monarque Club Rivage



Cet hôtel situé directement en bord de mer a pour particularité d'avoir su préserver l'esprit chaleureux des clubs de vacances avec, de surcroît, une qualité gastronomique et une animation quotidienne sympathique. Il s'apparente à un village de bungalows nichés dans la verdure des lieux. Pour ceux qui sont à la recherche d'une bonne adresse pour des vacances sans fioritures et où les enfants peuvent bénéficier de nombreuses activités quel que soit leur âge (mini-club, tennis, padel, salle de sport...), le **Monarque Club Rivage** peut se prévaloir d'être une référence en la matière.

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE EN TUNISIE



CRÉDIT IMMOBILIER

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ-NOUS AU +216 70 000 050



UBCI

www.ubci.tn

FESTIVAL INTERNATIONAL DE CARTHAGE

Les grandes dates de l'édition 2024

Le Festival international de Carthage (FIC) a toujours constitué le rendez-vous incontournable de l'été des Tunisiens. Il s'agit d'un mélange artistique où la tradition séculaire se conjugue avec la vision futuriste des arts proposant ainsi des spectacles captivants et enrichissants. Ceux-ci animent et illuminent chaque été les soirées de Tunis avec un rayonnement et une notoriété arabes et planétaires. Cet événement majeur arrive cette année à sa 58^e édition, marquant ainsi encore plus l'histoire culturelle et artistique du pays. Le FIC, dont les soirées débutent le 18 juillet et s'achèveront le 17 août, continue de promouvoir la culture nationale et internationale d'autant plus qu'il constitue une opportunité de découvrir les dernières ten-



dances et expériences artistiques tunisiennes et internationales. Au sein du Théâtre romain de Carthage où se déroulent la plupart des spectacles, les organisateurs continuent de prôner l'ouverture et d'asseoir une identité plurielle imprégnée de diversité. Pour cette

nouvelle session, une variété de disciplines artistiques allant de la musique, au chant, en passant par le cinéma pour arriver au théâtre et à l'Opéra, est à découvrir. Le public aura rendez-vous avec de grands artistes et spectacles locaux et internationaux.

19 juillet / July 2024



Wael Kfouri

21 juillet / July 2024



Opéra Carmen

25 juillet / July 2024



Zied Gharsa

28 juillet / July 2024



The Wailers

10 août / August 2024



Amal Maher

17 août / August 2024



Assala



MÖVENPICK

MÖVENPICK
HOTEL DU LAC TUNIS

FESTIVAL INTERNATIONAL DE DOUGGA

Programme artistique inclusif

DU 29.06.2024 AU 10.07.2024

مهرجان
دڨة
المرزوقي
FESTIVAL
INTERNATIONAL
DE DOUGGA

من ٢٩ جوان
إلى ١٠ جويلية

PARTENAIRES OFFICIELS : MARRIOTT HOTELS & RESORTS, AIR FRANCE, FONDATION ARTS & CULTURE, MECÈNE PRINCIPAL : FONDATION PACE



Du 29 juin au 10 juillet, les festivaliers vont vivre aux rythmes des spectacles sélectionnés pour enchanter les soirées du Festival international de Dougga dans sa 48^e édition. Le programme artistique est pensé pour satisfaire les différents goûts des spectateurs et des fidèles de l'événement.

Expérience culinaire

Outre le programme musical, le Festival international de Dougga propose une expérience culinaire unique avec des stands de nourriture offrant une variété de plats traditionnels et savoureux de la région du Nord-Ouest de la Tunisie.

Echanges culturels

Le festival prévoit également un projet pilote de « co-hébergement chez l'habitant » en collaboration avec les habitants de Dougga et de Téboursouk. Cette année, les résidents vont accueillir une dizaine de participants, favorisant ainsi les échanges interculturels et stimulant l'économie locale. Pour faciliter l'accès des festivaliers au site, plusieurs dessertes en bus seront

mises en place, assurant des aller-retours quotidiens depuis la capitale pendant toute la durée du festival, offrant ainsi une solution de transport pratique et sécurisée.

Les défis de durabilité

En parallèle du festival, l'association du Festival international de Dougga organise un workshop dirigé par Nike Jonah, co-directrice

exécutive de Pan-African Creative Exchange (PACE), sur les défis de durabilité des métiers des arts et du spectacle en Afrique. Les participants auront l'occasion de présenter leurs idées lors de sessions de pitchs en speed-networking, enrichissant ainsi les discussions autour de ces enjeux essentiels pour l'évolution et le développement des arts du spectacle en Afrique.

PROGRAMMATION :

29 juin: Le cœur hanté de "Walid Ayadi"

30 juin : Yasser Jradi (Tunisie) / Rola Azar (Palestine)

01 juillet : Yuma (Tunisie) / Aita Mon amour (Maroc - Tunisie)

02 juillet : Mortadha Ftiti (Tunisie)

03 juillet : Cairokee (Egypte)

04 juillet: Mai Farouk (Egypte)

06 juillet : Anouar Brahem (Tunisie)

07 juillet : A.L.A (Tunisie)

08 juillet : Mounir Troudi (Tunisie) & Malcolm Braff (Suisse)

PSYCLWN (Tunisie) / Guest Albert Hills Wright (UK)

09 juillet : TIF (Algérie France)

10 juillet : Ziara (Tunisie)

CRÉDIT RAPID'MAHLY

Votre logement, rapidement et simplement !



الاتحاد الدولي للبنوك
UIB

GROUPE SOCIETE GENERALE

DJERBA MUSIC LAND 2024

La 9^{ème} édition au Grand Casino

Le Djerba Music Land, grand rendez-vous musical où se produisent chaque année de grands Djs nationaux et internationaux, change de lieu. Pour cette 9^e édition, l'événement déménage et pose ses valises sur la terrasse-jardin du Grand Casino Djerba qui permettra de proposer pour la première fois une capacité qui avoisine les 3.000 places.

Devenu un véritable agitateur de l'animation touristique estivale et de l'activité économique de l'île de Djerba, le festival est prévu du 1^{er} au 4 août 2024 avec des Djs mondialement connus : Hugel, Francis Mercier, Satori, Jan Blomqvist, les duos Mathame et Grossomoddo, le trio Mont Rouge, directement d'Afrique du Sud Sona « fils de Black Coffee » et sa compatriote Lizwi qui chantera en live et enfin Mr ID qui nous vient du Maroc.

Et parce que les festivités ne seront jamais complètes sans la présence des meilleurs Djs tunisiens, Mehdi Maghraoui, Hriga, Selym, Guesmy, Firas Kobbi, Basly, Bouaziz, Mo'oez, et Anonymos seront tous au rendez-vous pour enflammer la scène.

Et pour le plaisir de tout le monde, la 6^{ème} soirée Oriental Night Fever avec le fameux show «Al Disco Al Arabi» et le nouveau concept The Luxury Theater : DJ Walou, ses chanteurs, ses danseurs



Dabka, ses danseuses orientales et la nouvelle touche Music Hall.

Deux grandes nouveautés

Tout d'abord, une nouvelle formule Day & Night avec un festival Off au Boho Beach de l'hôtel Royal Karthago qui aura lieu du 30 juillet au 4 août de 14h à 20h: l'organisation et la programmation musicale seront assurées par les meilleurs collectifs tunisiens: Hriga&Friends, Bisou Sucré, Limoncello, Doctor's House, Les Vagues Festives, Spicy Pulse, Con'ect with Zuri, Ifri...

En second lieu, l'équipe du Street Food Festival, qui a fait parler d'elle à Sidi Bou Saïd durant Ramadan 2024, invitera près de 15 enseignes pour les installer dans

un grand Food Court en plein air proposant une restauration rapide et variée durant les soirées.

Pour cette année aussi, les organisateurs promettent une montée en gamme au niveau technique (son, lumière, écrans, mapping, lasers, ...etc.) et une confirmation du positionnement méditerranéen et international du Djerba Music Land avec des références aux îles Ibiza et Mykonos, considérées comme les temples des soirées Clubbing et de la musique électronique.

Djerba Music Land renforce cette année son impact sur les activités touristiques et économiques de l'île et confirme son statut de RDV annuel incontournable des fans de musique.

DEVENEZ PARTENAIRE

DE



STAROIL



POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE DE STAROIL ?

Choisir de développer une station-service **STAROIL** c'est :

- S'associer au premier opérateur privé tunisien dans la distribution pétrolière.
- Bénéficier d'une enseigne présente à travers un réseau établi et prospère couvrant tous les gouvernorats et les grands axes routiers.
- Profiter d'une marque avec un ambitieux programme de modernisation, caractérisée par une identité renouvelée et élaborée.
- S'associer au partenaire de CHEVRON en Tunisie qui distribue dans son réseau et auprès de ses distributeurs et revendeurs agréés les lubrifiants premium TEXACO, Havoline et Delo ainsi que les nettoyants pour système d'alimentation en carburant Techron®    
- Intégrer un écosystème commercial dynamique.

PROFIL RECHERCHÉ :

- Fibre commerciale et bon sens relationnel, avec capacité de convaincre.
- Passion pour représenter la marque **STAROIL**.
- Solide sens des affaires, y compris capacité à interpréter les données financières.
- Compétences en leadership pour identifier des plans et combler les lacunes nécessaires.
- Expérience en gestion organisée et respectueuse des procédures, ou en management dynamique capable d'animer et de motiver efficacement les collaborateurs.

Contactez-nous :

 **contact@staroil.com.tn**

 **71 456 799**

Nos experts se feront un plaisir de vous assister dans toutes les démarches nécessaires.
Vous êtes en bonne compagnie. Joignez-vous à nous !



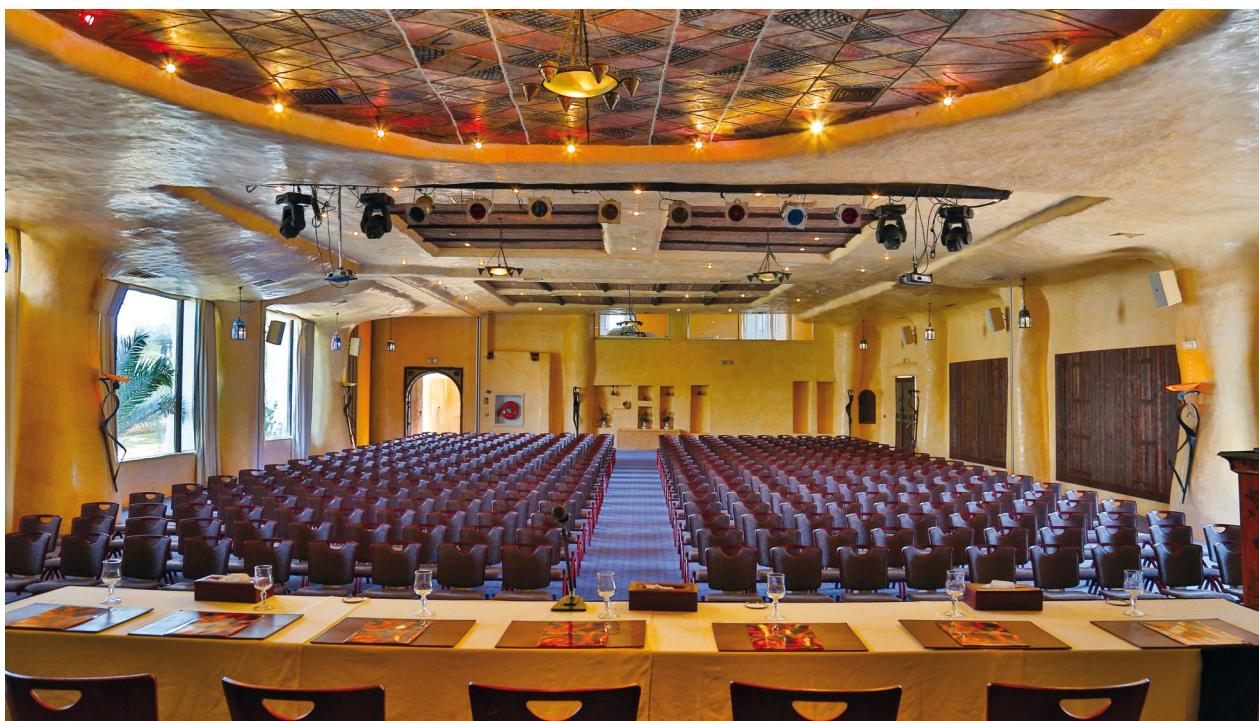


Hôtel Odyssée Resort Thalasso & Spa

-  zone Touristique Sangho Zarzis
-  +216 75 705 705
-  reservation@odyssee-resort.com / contact@odyssee-resort.com
-  www.odyssee-resort.com



Notre centre Penelope Thalasso & Spa se situe au cœur de l'hôtel Odyssée Resort à Zarzis qui vous offre dépaysement et service personnalisé.





Intime et raffiné, le centre Penelope Thalasso & Spa vous offre les plaisirs de la thalassothérapie dans une ambiance à part. Il vous fera retrouver forme et sérénité. Vous y profiterez de la piscine d'eau de mer et d'un choix de soins dispensés avec le plus grand professionnalisme. Pour compléter votre cure, vous pourrez bénéficier aussi de massages revitalisants ou de soins typiquement tunisiens tirés de savoir-faire ancestraux.

Centre Penelope Thalasso & Spa



| |
|-------------------------------|
| 29 cabines de massage |
| Hammam traditionnel oriental |
| Salle de fitness équipée |
| Soins esthétiques et onglerie |

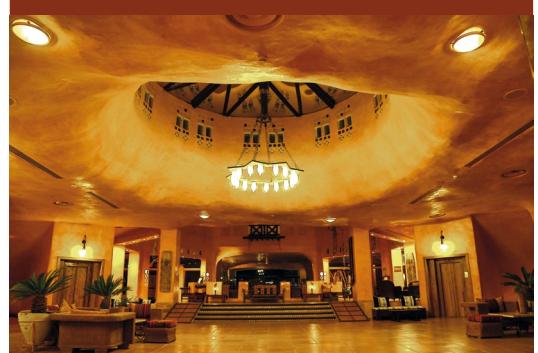
Tél : (+216) 75 705 705

E-mail : thalasso@odyssee-resort.com

Horaires d'ouverture : de 09h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00

L'hôtel où vous séjournerez :

Une architecture originale reprenant l'atmosphère si particulière des demeures troglodytes du sud tunisien, une symphonie de couleurs, de senteurs et de lignes arrondies loin de toute monotonie, des objets artisanaux meublant les lieux avec goût font de l'Odyssée Resort Thalasso & Spa un endroit chaleureux et accueillant pour des vacances exceptionnelles.





BACHELOR

Engineering
Accreditation
CommissionSouth
Mediterranean
University

À la South Mediterranean University (SMU) : L'innovation et la recherche au cœur de la stratégie de développement



L'année académique 2023-2024 au sein de la SMU, dont le campus se situe aux Berges du Lac 2 à Tunis, a connu des moments forts avec les performances de ses étudiants ainsi que des accréditations prestigieuses obtenues. L'occasion de rappeler la stratégie suivie pour instaurer l'esprit d'innovation et l'installation d'un environnement propice à la créativité.

Depuis sa création il y a 20 ans, la South Mediterranean University (SMU) s'est engagée à promouvoir l'excellence académique, la recherche ainsi que l'innovation. Elle s'est imposée comme un acteur de référence dans l'enseignement supérieur en Tunisie. Avec ses deux écoles, la **Mediterranean School of Business (MSB)** et le **Mediterranean Institute of Technology (MedTech)**, la SMU a réussi à créer un écosystème dynamique qui s'approprie toutes les nouveautés relatives à son domaine (l'académie, la recherche et l'entrepreneuriat).

ACCREDITATIONS INTERNATIONALES :

Les accréditations internationales de la SMU témoignent de son engagement envers l'excellence académique et la qualité de ses programmes. L'école de commerce MSB a récemment renouvelé

La SMU renforce son engagement envers l'innovation :

Consciente de l'importance de la santé, la SMU s'est lancée dans ce secteur en inaugurant sa nouvelle entité, la Mediterranean School of Health (MSH). Cette institution se veut être dédiée à contribuer à la formation dans le domaine de la santé. Le 11 juin 2024, MSH a inauguré son tout nouveau Centre de Simulation en Santé, baptisé "MSH Clinic – Simulation Center". Cette plate-forme de pointe est conçue et équipée pour former les professionnels de la santé. Située au sein du campus SMU aux Berges du Lac 2, elle consacre 1500 m² à la simulation des soins et aux actes médicaux. Doté de salles de simulation, d'espace de réalité virtuelle, de mannequins haute-fidélité et également d'équipements de pointe, ce centre permettra de développer des compétences pratiques et essentielles dans un environnement simulé.



son accréditation AMBA. De plus, l'équipe EFMD lui a renouvelé l'accréditation pour les programmes de licence. Ces deux reconductions attestent de la confiance dans la qualité de l'enseignement dispensé à MSB. En obtenant à la fois l'accréditation AMBA et EFMD, MSB se classe parmi les 3 % des écoles de commerce dans le monde à bénéficier d'une double accréditation, garantissant ainsi la reconnaissance internationale des diplômes délivrés. Par ailleurs, MSB est en cours de processus d'accréditation institutionnelle AACSB, une norme prestigieuse appréciée par les écoles de commerce du monde entier.

L'école d'ingénieurs MedTech a également marqué un jalon important en obtenant l'accréditation ABET pour ses programmes d'ingénierie. Ses projets futurs incluent l'accréditation des programmes de licence en informatique, suivie d'une accréditation institutionnelle.

LEARN BY DOING : LE BUSINESS GAME ET LES VISITES D'ENTREPRISES

Learn by Doing est une philosophie pédagogique qui met l'accent sur l'apprentissage actif et pratique. À la SMU, cette approche est au cœur de l'expérience des étudiants, que ce soit dans le domaine des affaires à la MSB ou dans le domaine de l'ingénierie au MedTech.

Chaque année, les étudiants de troisième année de licence participent au "Business Game", un événement palpitant qui simule des scénarios réels du monde des affaires. Les étudiants forment des équipes, prennent des décisions stratégiques et gèrent des entreprises virtuelles. Ce qui constitue une opportunité pour appliquer les connaissances théoriques requises durant les trois années dans un environnement simulé, compétitif et collaboratif.

Ces écoles organisent aussi régulièrement des visites d'entreprises



pour les étudiants pour découvrir les coulisses d'entreprises innovantes, observer des processus de fabrication et d'interagir avec des professionnels du secteur. Il s'agit d'une occasion propice pour associer la théorie à la réalité du ter-

rain et d'inspirer les futurs diplômés à apprécier le vaste champ de la technologie.

CULTIVER L'ESPRIT D'ENTREPRENEURIAT :

Le programme exclusif "Camp d'Idéation des Entrepreneurs de Demain (EoF)" engage les étudiants dès leur première année à l'innovation, à la modélisation et à la gestion d'entreprises. Les équipes gagnantes sont reconnues et récompensées chaque année.

L'Incubateur SMU, lancé en septembre 2019, offre une formation exhaustive de 6 mois pour les entrepreneurs en phase d'idéation avec des ateliers, du mentorat et des sessions de pitch devant un panel d'experts. Les startups choisies répondent à un process de sélection transparent et documenté. La Journée de Démonstration de la 3^e Cohorte de l'Incubateur de la SMU (Demo Day) a eu lieu le 13 juin dernier où 10 startups de qualité dans les domaines de la FinTech, de la HRTech et de la FoodTech ont pu pitcher leurs entreprises après les 6 mois d'incubation avec des mentors de premier plan, des professeurs et des acteurs de l'écosystème.

CHALLENGE ÉTUDIANTS ET CRÉATIVITÉ :

La MSB a lancé "l'Innovation Challenge" pour les étudiants en Licence en Administration des Affaires. Cette initiative vise à rapprocher la recherche académique de la pratique professionnelle. Les étudiants ont l'opportunité d'être confrontés à des problématiques concrètes posées par des entreprises.

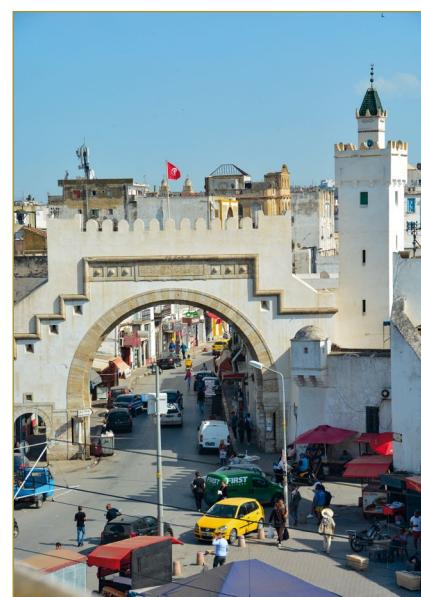
De son côté, MedTech organise chaque année son "Project Day". Durant cet événement, des professionnels, des académiciens, des partenaires industriels et des parents d'étudiants viennent évaluer et apprécier les projets créatifs et révolutionnaires des brillants étudiants.

Les portes de la Médina de Tunis

Gardiennes silencieuses du passé



Texte : Kemel CHEBBI en partenariat avec le GP Mdinti
Photos actuelles : Abdelmajid THABET
Photos historiques : collection Amor HARZALLAH



Les nombreuses portes de la Médina (intérieures et extérieures) -dont la majorité n'existe malheureusement plus aujourd'hui- rappellent que Tunis fut jadis l'une des villes de la Méditerranée les plus fortifiées de l'histoire, protégée par des remparts bâtis à différentes époques. Au total, environ 17 portes (Bab en arabe) font partie de l'histoire de la Médina de Tunis. Plusieurs quartiers portent encore le nom de certaines portes pourtant disparues, témoignant de l'attachement des Tunisois à ses portes et à l'impact de celles-ci sur leur vécu. Aujourd'hui, seulement quatre portes subsistent et se dressent encore fièrement. Il s'agit de Bab Bhar, Bab Jedid, Bab El Khadra et Bab Saâdoun. Elles constituent des monuments symboliques chargés d'histoire et porteuses de nombreux secrets d'antan.

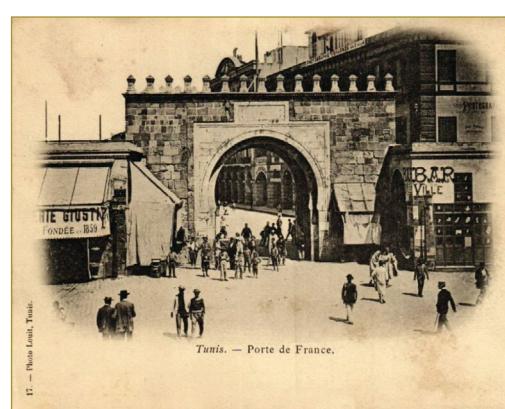
Bab Bhar (Porte de la Mer)



Bab Bhar tel qu'elle se présente aujourd'hui (juin 2024).

Bab Bhar fut ainsi nommée car elle est située face au Lac de Tunis et de la mer. Elle sera plus tard appelée par les Européens « Porte de France ». Certaines pierres de taille qui entrent dans le gros œuvre sont des pierres romaines réemployées. La porte fut transformée et restaurée au cours des siècles, la dernière en date fut l'œuvre d'Ahmed Bey en 1847-1848 comme en témoignent les deux inscriptions arabes qui en ornent les deux façades. En 1939, la place l'entourant fut agrandie. Elle s'y dresse encore aujourd'hui avec élégance et prestige.

Bab Bhar est située à l'est de l'ancienne enceinte de la Médina de Tunis, sur la Place de la Victoire. Elle trace la séparation entre la Médina et la ville nouvelle de Tunis. Elle est constituée d'un arc surbaissé et surmonté d'un parapet à créneaux. Aujourd'hui, Bab



L'édifice, appelé aussi «Porte de France», au fil du temps.

Bhar revêt encore une grande importance dans la vie quotidienne des Tunisois. A partir de la place qu'elle occupe, on accède à la rue Jemaâ Ez-Zitouna en direction de la Grande Mosquée et de la Médina labyrinthique de Tunis. La place est bordée d'une multitude de boutiques d'objets en

tout genre dans un décor et une ambiance spécifiques à la capitale. De l'autre côté, se trouve l'avenue Habib Bourguiba, constituant en même temps l'artère principale de la ville moderne et le symbole de l'histoire, du modernisme, de l'ouverture sur l'autre et de la civilisation.

Bab El Khadra (Porte de la Verdure)



Elle s'ouvrait jadis sur des champs verdoyants où l'on pratiquait des cultures maraîchères et arbustives. Cette porte, défendue par un bastion, commandait les routes de Carthage et de l'Ariana. Son rôle économique et stratégique entraîna la disparition de Bab Carthage-na. Cependant, comme elle n'avait qu'une baie fort étroite, tout à fait insuffisante pour répondre aux besoins de la circulation, après 1881, elle fut remplacée par l'ensemble monumental actuel qui donne un cachet pittoresque à ce quartier qui fut longtemps déshérité. L'architecte français Raphaël Guy (1869-1918) dessina la nouvelle porte en s'inspirant du modèle d'origine. La porte consti-



Bab El Khadra à différentes époques.

tuaît autrefois une masse importante, allant de la rue Tazarki par la rue de la Citadelle à la Zaouia Halfaoui. Elle revêtait alors une grande importance. Elle était utilisée pour le transit provenant des ports de La Goulette et de Bizerte; elle conduisait au Bardo, à La Manouba et à M'hamdia, ainsi qu'à Porto-Farina (Ghar El Melh actuelle) et la Choutrana (La Soukra



actuellement) : de là provenaient les légumes et les fruits alimentant la ville; par là entraient les convois apportant les céréales, les denrées et les animaux en provenance de l'ouest, de Béja, de Souk-el-Arbaa, du Kef et de Mateur. C'était le terminus de la route de Zaghouan qui, avant la construction de la route G.P 1 actuelle, allait vers Enfidha et le sud.



Bab Jedid (La Porte Neuve)

Il s'agit d'une porte ouverte au début de l'époque hafside. Les Européens l'appelaient aussi Porte des Forgerons parce qu'elle donnait (et donne encore) accès à leur souk des artisans y exerçant. Le quartier avoisinant accueille de nombreuses habitations (palais, grandes demeures et maisons), des boutiques abritant une grande variété de métiers, des zaouïas et des médersas. Parmi les demeures bourgeoises et aristocratiques figurent Dar El Béji, Dar Djellouli, Dar Zarrouk et Dar Bayram. Sa conception architecturale est constituée d'un arc outrepassé qui repose sur des piliers pris dans la masse.



Porte des Forgerons.



Bab Saâdoun (Porte de Saâdoun)

Elle tire son nom d'un homme pieux du nom de Sidi Bou Saâdoun qui vivait dans le voisinage de cette porte au 8^e siècle de l'hégire (XV^e siècle de notre ère). Elle donnait accès à la route du Bardo où se rejoignaient les routes de Bizerte, de Béja et du Kef, d'où son importance fonctionnelle. Cependant, elle n'avait qu'une baie; c'est pourquoi après 1881, ne répondant plus au besoin du trafic routier, elle fut démolie et remplacée par la magnifique porte à trois baies qui existe encore aujourd'hui. Cette porte fut percée au XV^{ème} siècle par le sultan hafside Abou Faris. Le bastion qui la flanque date des travaux de Hamouda Pacha ; les trois baies actuelles remontent à 1832. Outre son rôle militaire, cette porte avait une fonction fiscale.



Bab Saâdoun, témoin de l'histoire de Tunis.

Les portes disparues

La majorité des portes ont malheureusement été démolies au fil du temps, leur richesse historique n'ayant pas été estimée à sa juste valeur. Mais bien qu'aujourd'hui disparues, leur emplacement continue de désigner des lieux utilisés dans le quotidien des Tunisois du 21^e siècle.

Bab Ménara : C'est l'une des portes de la Médina antique de Tunis. Celle-ci a été construite en 1276 et se situe à l'Ouest de l'ancienne enceinte bâtie sous le règne des Hafsidès, se trouvant entre Bab Jedid et place de la Kasbah. L'appellation de Bab Ménara fait référence à la lanterne placée à l'extérieur de la porte. Celle-ci avait pour rôle d'éclairer les rues aux passants, d'où le dicton tunisien : « telle la lanterne de Bab Menara, qui n'éclaire que sur l'étranger ». Derrière cette porte se trouve un marché quotidien, « Souk Al Marr » qui met en vente différents produits, la mosquée El Ksar, « Zawiyet Sayda Arbia » et Dar Houssine.

Bab Carthagena ou « Porte de Carthage » : Cette porte donnait accès à la route terrestre qui menait à Carthage. Elle a disparu avant 1881.

Bab Souika ou « Porte du marché » : Édifiée en l'honneur de Sidi Mehrez, l'un des saints-patrons de la capitale, c'était une porte très importante qui commandait pri-

mitivement l'accès des routes de Bizerte, de Béja et du Kef, fonction dévolue plus tard à Bab Saâdoun.

Bab Benat ou « Porte des jeunes filles » : Porte disparue depuis longtemps, mais le boulevard qui l'abritait a conservé son nom. Il a été ainsi appelé parce que le fondateur de la dynastie hafside, Abou Zakariya (1223-1249), avait recueilli les 3 filles de son ennemi Yahya Ben Ghariya et les avait élevées comme ses propres enfants dans un palais qui se trouvait à proximité de la dite porte.

Bab Al Jazira ou « Porte de la presqu'île » : Orientée vers le Cap-Bon, elle représentait l'une des plus vieilles portes de Tunis qui permettait le passage des voyageurs qui se rendaient à Kairouan. Elle débouchait sur la rue des teinturiers avant sa disparition totale. Elle était assommée par Bab Alioua, située dans la même direction méridionale, sur la deuxième enceinte fortifiée, celle-ci étant devenue la principale ligne de défense de Tunis.

Bab El Alouj : Elle s'est d'abord appelée Bab Er-Rehiba ou « porte de la petite esplanade », longue avenue entre deux murs qui reliait, sous les Hafsidès, le palais de la Kasbah aux parcs royaux de Rastabia et d'Abou-Fîhr, avec leur parente dans le quartier de l'Esplanade qui prit le nom de R'bat El-Alouj.



ALL EYEZ ON YOU



— ALL-NEW —
ZR-V

*Photo du véhicule non contractuelle



Tunis
Route de Gammarth BP 127-2076 Marsa Errriadh
Tel: +216 36 407 900
e-Mail: contact@honda.tn

SOUSSE
GP1 Zone Industrielle - 4022 - Sousse
Tel: +216 28 377 777
e-Mail: commercial@cartech.com.tn

STYLE IN MOTION



*Photo du véhicule non contractuelle

THE ALL NEW
HR-V



Tunis
Route de Gammarth BP 127-2076 Marsa Erriadh
Tel: +216 36 407 900
e-Mail: contact@honda.tn

SOUSSE
GPI Zone industrielle - 4022 - Sousse
Tel: +216 28 377 777
e-Mail: commercial@cartech.com.tn

Bab Sidi Abdesslem: Le nom de la porte fait référence au saint homme Sidi Abdesslem El Asmar (1475-1573). Elle fut construite sous Hammouda Pacha.

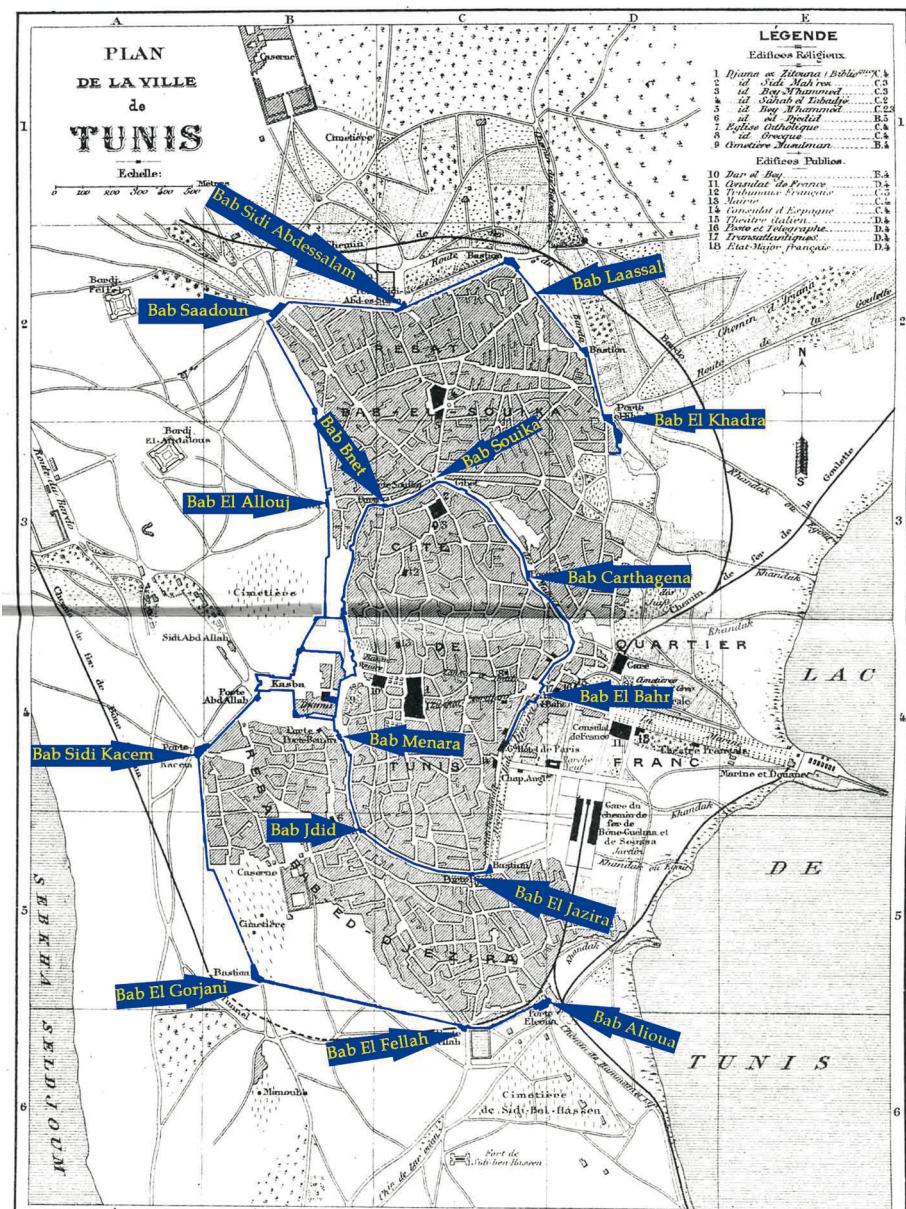
Bab El Assel: Cette porte tire son nom de Ben Assel, riche famille qui habitait dans les parages. L'ouverture de cette porte est postérieure à 1881.

Bab Sidi Abdallah Cherif: Située à l'extrême Sud-Ouest de la Kasbah, cette porte doit son nom à un saint personnage dont le tombeau se trouve à proximité, à l'extérieur du rempart, en face de la porte de sortie de la Kasbah, était d'usage exclusivement militaire, appelée Bab El Ghedar ou « la porte dérobée ».

Bab Sidi Kacem El Jalizzi: Située à l'Ouest de la ville, sur les hauteurs d'El Haoua, elle doit son nom au tombeau-Zaouia de Sidi Kacem El Jalizzi qui est mort à Tunis en 1497. Il était fabricant de carreaux vernissés. Il introduisit à Tunis le Jalliz à décor animé, le Jalliz thématique et le Jalliz à relief.

Bab Gorjéni: Abréviation de Bab Sidi Ali El Gorjéni, du nom d'un saint personnage, enterré dans le cimetière qui attenait à cette porte et auquel ledit saint a également donné son nom. Il était l'un des 40 disciples du célèbre Aboul Hassen Echadhili (XIII^e siècle).

Bab El Fella: Cette porte disparue vers 1890 et la rue qui la reliait à Bab Al Djazira en a conservé le nom. Elle se serait d'abord appelée Bab El Fella ou « porte de la brèche » à cause d'une large brèche qui la caractérisait. Puis,



Emplacement des portes sur une vieille carte de Tunis (D.R.).

lors de la prise de Tunis par Charles Quint en 1535, les habitants s'enfuirent par cette porte à l'approche des Espagnols. Son nom aurait été modifié en celui de Bab El Fella, « la Porte de la déroute » (d'après R. Brunschwig, art-Tunis dans l'Encyclopédie de l'Islam).

Bab Alioua: Son nom désigne littéralement « La porte du petit étage ». Elle était surmontée à l'origine d'une

petite construction qui servait de poste de guet pour surveiller les routes. C'est une très ancienne porte citée par Marmot (l'Afrique, trad. Perrot d'Ablencourt, II, P. 460) que Barberousse utilisa pour entrer dans Tunis. On l'a appelée aussi « la Porte des caravanes », parce qu'on y voyait passer les files de chameaux qui transportaient vers Tunis les céréales et les huiles du Cap-Bon et du Sahel.

LE VÉSUVE

Sentinelle de la baie Naples



**Lors de votre prochain voyage à Naples avec Tunisair Express, une visite de ce volcan au pied du site archéologique de Pompéi s'impose.
Une expérience exceptionnelle qu'on n'oublie pas de sitôt.**

Texte et photos : Soraya MENAA

Le Vésuve, ce majestueux volcan stratifié dominant la baie de Naples, est l'un des volcans les plus célèbres et redoutés au monde. Sa silhouette imposante est à la fois symbole de beauté et de danger. Avec une histoire géologique fascinante, le Vésuve reste une préoccupation constante, mais aussi une attraction touristique majeure pour les visiteurs de Naples et de ses alentours.



Une histoire d'éruptions au fil du temps

Le Vésuve est situé à environ neuf kilomètres à l'est de Naples, dans la moitié sud de l'Italie. Il culmine à approximativement 1281 mètres, bien que sa hauteur ait varié au fil des siècles. C'est le seul volcan actif d'Europe continentale, avec une histoire d'éruptions spectaculaires. La plus célèbre d'entre elles eut lieu en 79 après J.-C., détruisant les villes romaines de Pompéi et d'Herculaneum. Cette éruption cataclysmique a complètement détruit ces villes romaines qui se sont retrouvées ensevelies sous des mètres de cendres et de pierres poncées. Quant à la dernière qui fut majeure, elle se produisit en 1944, pendant la Seconde Guerre mondiale. Celle-ci causa des dommages considérables aux villages environnants et à Naples elle-même.

Le Vésuve au service du tourisme

Malgré le danger qu'il représente épisodiquement, le Vésuve est un site qui se visite et qui est même très prisé par les touristes. Chaque année, des milliers de voyageurs gravissent ses pentes





pour admirer son cratère et profiter d'une vue panoramique sur la baie. L'ascension est une expérience inoubliable, offrant une perspective impressionnante sur la puissance de la nature. D'ailleurs, le parc national du Vésuve, qui a été créé en 1995, protège la riche biodiversité de la région et offre de nombreux sentiers de randonnée.

Admirez le Vésuve à partir de Naples

Pour les Napolitains, le Vésuve est un voisin omniprésent, à la fois redouté et respecté. Pour les visiteurs, c'est une expérience extraordinaire qui mérite d'être immortalisée. Afin de bien contempler et photographier ce volcan, voici quelques endroits à ne pas manquer:

Castel dell'Ovo : Situé sur le front de mer de Naples, le Castel dell'Ovo offre une vue imprenable sur la baie avec le Vésuve en toile de fond. Depuis les remparts de ce château médiéval, vous pouvez prendre des photos panoramiques exceptionnelles.



Lungomare Caracciolo : Cette promenade en bord de mer offre de belles vues sur le Vésuve. Au coucher du soleil, les couleurs du ciel se reflétant sur l'eau, avec le volcan à l'horizon, créent une scène idéale pour les photographes.

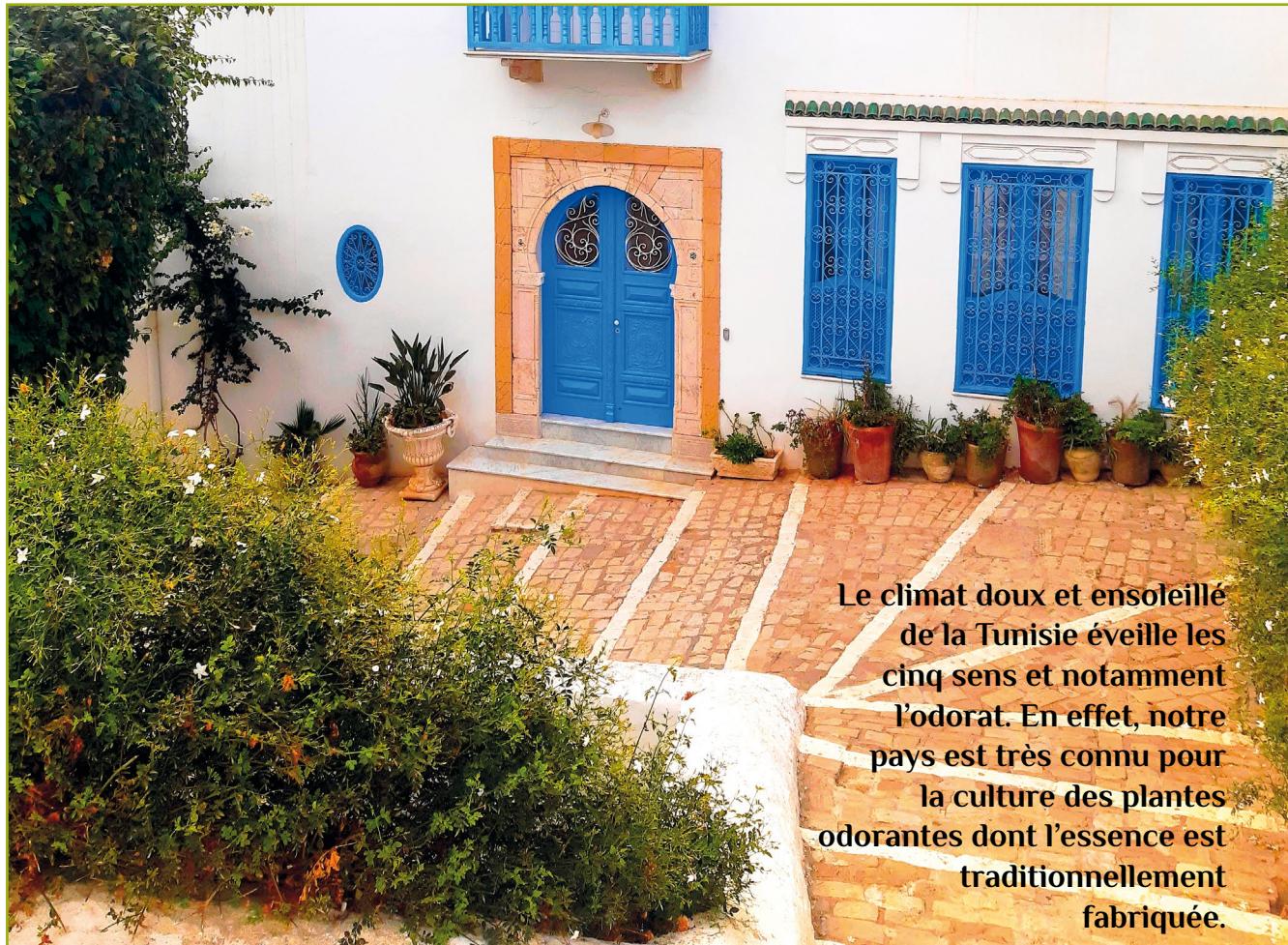
Castel Sant'Elmo : Le Castel Sant'Elmo est situé sur la colline de Vomero. Il offre une vue à 360 degrés sur Naples, avec une perspective magnifique sur le Vésuve. La montée jusqu'au château peut être légèrement fatigante, mais la récompense en vaut la peine.

Spaccanapoli : La rue Spaccanapoli traverse le centre historique de Naples. Elle offre des vues intéressantes sur le Vésuve entre les bâtiments anciens. C'est un excellent endroit pour capturer des photos qui mêlent le charme historique de Naples avec la majesté du Vésuve.

Certosa di San Martino : Non loin de Castel Sant'Elmo, la Chartreuse de San Martino offre également des vues spectaculaires sur Naples et le Vésuve. De plus, le musée de la Chartreuse est riche en histoire et en art.

Jasmin de Tunisie

Symbole d'une identité méditerranéenne



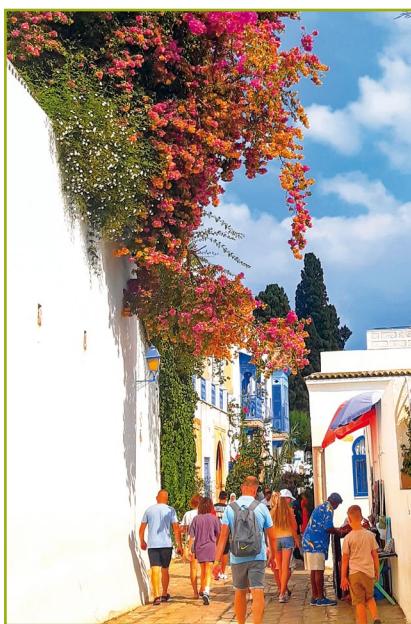
Le climat doux et ensoleillé de la Tunisie éveille les cinq sens et notamment l'odorat. En effet, notre pays est très connu pour la culture des plantes odorantes dont l'essence est traditionnellement fabriquée.

Texte & photos : Soraya MENAA

Parmi les fleurs les plus célèbres et les plus symboliques de la Tunisie, le jasmin. La culture de cette fleur, devenue presque sacrée, remonte à des siècles et les Tunisiens y sont très fortement attachés.

Une fleur emblématique

Le jasmin a été introduit en Tunisie par les Andalous au 17^e siècle. Il y a trouvé un environnement idéal pour s'épanouir. Cette plante grimpante, aux fleurs blanches et délicates, est omniprésente dans les jardins familiaux et les petites exploitations agricoles. La culture du jasmin est principalement concentrée dans le nord-est de la Tun-



sie, en particulier dans les régions de Nabeul, Hammamet, Bizerte et Zaghouan. Quant à la période principale de floraison, elle se situe entre avril et août. Sa récolte se fait généralement à la main, tôt le matin, lorsque le parfum des fleurs est le plus intense. Les Tunisiens entretiennent un lien particulier avec le jasmin, non seulement pour sa beauté et son parfum envoûtant, mais aussi pour son importance culturelle. En été, nul ne peut résister au charme et à l'odeur enivrante du jasmin en bouquet ou en collier fabriqué à partir de la même fleur. En réalité, sa fraîcheur apporte un apaisement unique et s'associe toujours aux bons souvenirs et aux moments de joie.



Bienfaits et utilité du jasmin

Outre ses vertus thérapeutiques et psychiques, le jasmin est largement utilisé dans la parfumerie de luxe, la fabrication d'huiles essentielles, les produits de soins de la peau et plus rarement dans la cuisine pour aromatiser certaines boissons.

En outre, la culture du jasmin revêt une grande importance économique et culturelle en Tunisie. Elle contribue à l'emploi dans les régions de culture, soutient l'industrie de la parfumerie et du tourisme.

L'art du machmoum traditionnel

Si le jasmin symbolise entre autres l'élégance, l'hospitalité et le romantisme, il est aussi le cœur d'une pratique ancestrale, celle de la fabrication du fameux machmoum. Ce petit bouquet de

jasmin se porte généralement derrière l'oreille, au poignet ou accroché aux vêtements. Sa fabrication est un art délicat, transmis de génération en génération. Cela commence par le tri minutieux des fleurs afin de sélectionner les plus fraîches et les plus parfumées. Ensuite, un fin fil de coton est utilisé pour les assembler en un petit bouquet compact à travers des tiges. Cette opération demande une grande agilité et une attention particulière car il faut s'assurer que les fleurs restent bien en place tout en préservant leur éclat.

Signification et usage

Loin d'être un simple accessoire, le machmoum tunisien est chargé de significations. Le porter ou l'offrir est un geste de bienvenue et de convivialité. Dans les rues

animées des villes tunisiennes, les vendeurs ambulants les proposent aux passants, surtout en soirée, lorsque les températures baissent et que l'air est rempli du parfum des fleurs. Dans les cérémonies et les fêtes, comme les mariages, ils sont aussi très présents. Ils sont offerts aux invités comme symboles de pureté et de bonheur. Quant aux jeunes hommes, ils en portent lors de rencontres amoureuses, ajoutant une touche de romantisme et de tradition à l'occasion. Enfin, l'expérience olfactive du machmoum est considérée comme un souvenir prisé par les visiteurs, cherchant à emporter avec eux un morceau de l'âme tunisienne. Les marchés locaux, dont ceux de Tunis, Sidi Bou Saïd et Hammamet regorgent de ces bouquets vendus par les artisans locaux.

La « brika » tunisienne Ce délice populaire incontournable

Derrière une texture légère et ultra-croustillante, se cache une spécialité culinaire tunisienne bien connue : le brick à l'œuf ou « brika » en dialecte tunisien.



Crédit photos : Babalouni

C'est une spécialité exquise, aussi simple que savoureuse, qui incarne à elle seule l'essence de la cuisine tunisienne. Star des tables et des restaurants, elle est presque sacrée pour une grande majorité de Tunisiens notamment pendant le Mois saint de Ramadan. Elle est aussi le péché mignon des soirées estivales, accompa-

gnant les assortiments de salades locales et les plats de poissons grillés.

Origines et traditions

Le brick à l'œuf tire ses origines d'une tradition culinaire ancestrale, héritage des multiples influences qui ont marqué l'histoire du pays. Cela remonte surtout à l'époque ottomane, quand les

Turcs ont introduit en Tunisie une variété de plats à base de pâte fine et transparente. Il s'agit de l'ancêtre de la feuille de brick actuelle. Avec le temps, les Tunisiens ont adapté et transformé ces spécialités pour créer leur propre version, aujourd'hui connue sous le nom de « brika ». Néanmoins, cette dernière n'existe pas dans la cuisine turque de nos jours.

Symbol de partage et de convivialité

Au cœur des ruelles animées des médinas, dans les restaurants populaires ou gastronomiques et lors des grandes occasions familiales, la brika est traditionnellement présente. Signe de convivialité et parfois d'hospitalité, déguster un brick à l'œuf est un moment de détente et de gourmandise. On s'amuse à croquer sa partie fine bien dorée et on savoure délicatement son cœur fondant et garni. Utiliser une fourchette et un couteau pour la manger serait un sacrilège. Elle se déguste et sait se faire apprécier avec les mains.

Recettes et ingrédients

La préparation du brick à l'œuf est un art à part entière, transmis de génération en génération au sein des familles tunisiennes. À la base de cette recette, on trouve une feuille de pâte fine, la fameuse « *malsouka* ». Cette dernière existe en version industrielle, mais rien ne vaut la recette faite maison appelée « *Malsouka Diari* ».

Comment préparer la Malsouka ?

La recette traditionnelle de la feuille de brick est simple. Il suffit de préparer ces ingrédients :

- Un demi-verre de semoule moyenne
- Un demi-verre de farine
- 2 cuillères à café d'huile végétale
- Une pincée de sel
- Un verre d'eau tiède

Mélangez les ingrédients secs : farine, semoule et sel. Ensuite, rajoutez de l'eau progressivement pour éviter la formation de grumeaux. Vous finissez par obtenir une pâte lisse et légèrement liquide. Laissez reposer pendant environ 30 minutes. Une fois la poêle chaude, appliquez à feu doux une fine couche de pâte en mouvements circulaires pour former une texture uniforme. Laissez cuire quelques secondes jusqu'à ce que la feuille devienne translucide et les bords commencent à se décoller. Répétez l'opération

jusqu'à obtenir la quantité désirée des feuilles de brick. La feuille est ensuite pliée en 2, en triangle ou en carré, puis frite jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Le défi étant de cuire la brika sans casser le jaune d'œuf, qui doit rester coulant pour offrir une explosion de saveurs à chaque bouchée.

La « brika » sous toutes ses formes !

La brika tunisienne se décline en plusieurs recettes et possède différentes formes de pliage. En triangle, en rouleau ou simplement pliée en 2, chaque type a ses propres caractéristiques et ingrédients.

Brick à l'œuf : La « brika à l'œuf » pliée en deux est la plus simple des versions. Elle est garnie avec un œuf entier, des pommes de terres écrasées, du persil haché et parfois des câpres. Le tout est assaisonné avec du sel et du poivre.

Brick à l'œuf et à la viande :

C'est la version la plus traditionnelle avant l'émergence de celle au thon. La brika contient un œuf

entier, des pommes de terre écrasées, du persil et de la viande hachée parfumée à l'oignon. Le tout, assaisonné avec du sel et du poivre.

Brick au thon : Il s'agit de la recette la plus populaire et la plus consommée de nos jours. Cette brika est à base d'œuf, de thon et occasionnellement de fromage fondu. Le tout, assaisonné avec du sel et du poivre.

Brick aux chevrettes : Pour les amateurs de fruits de mer, cette recette est un véritable délice. Les chevrettes sont généralement sautées à l'ail avec du persil avant d'être enveloppées dans la feuille de brick.

En somme, la brika tunisienne est bien plus qu'une simple collation. C'est un véritable emblème de la gastronomie tunisienne. Alors, la prochaine fois que vous vous promènerez dans les ruelles animées de la Goulette, d'une médina tunisienne ou de Djerba, n'hésitez pas à vous laisser tenter par un brick à l'œuf croustillant et parfumé.

Soraya MENAA



MOHAMED CHOUKANI VOYAGEUR ÉPICURIEN

La création de contenu autour du voyage est un nouveau concept qui se développe et qui gagne du terrain chez les influenceurs qui se spécialisent de plus en plus dans ce domaine. Mohamed Choukani fait partie de ceux ayant bâti leur réputation en partageant du contenu sur les différents réseaux sociaux autour de ce thème. Le contenu qu'il présente emmène son public dans ses aventures autour du monde.



Mohamed Choukani, alias Med Chou sur les réseaux sociaux, est dans la création de contenu depuis 2014. Au début de son aventure, il se contentait de partager du contenu relatif à la gastronomie. Adepte de la cuisine et de l'art culinaire, sa passion va lui changer sa vie en faisant de lui l'un des créateurs de contenu tunisiens les plus suivis sur les différentes plateformes de réseaux sociaux.

en cumulant plus de 2 millions de Followers entre Facebook, Instagram et Tiktok. Son voyage vers la notoriété a commencé le jour où il a décidé de combiner sa passion avec le voyage et de la partager avec son public par le biais d'images et de vidéos postées sur les réseaux sociaux. L'influenceur est d'ailleurs parmi les précurseurs tunisiens en la matière.

Sa première escapade au cours de laquelle il a fait fusionner le culinaire et le voyage remonte à 2019. Il s'était alors rendu durant un mois en Malaisie, en Indonésie et aux Philippines, sachant qu'il s'était, avant cela, rendu au Maroc, en Algérie, en Égypte et en Turquie.



Sa relation avec l'avion

L'avion est le moyen qui l'emmène vivre sa passion. Il apprécie les moments passés à bord. Il est souvent à l'aise et il privilégie les long-courriers car c'est à partir du vol que commence son voyage culinaire avec les repas servis à bord. Le plus long vol qu'il ait effectué a duré 12 heures, entre Istanbul et Tokyo.



Entre cuisine et voyage

Dans les pays où il se rend, Mohamed Choukani part en quête des odeurs et des saveurs des plats et des mets locaux. Voulant toujours améliorer son expérience culinaire, il puise dans les cultures gastronomiques des nouvelles destinations et dans leur Fast Food. Sa perception du voyage lui

est propre. Visiter les célèbres monuments et les sites touristiques n'est pas sa première préoccupation. Il préfère plutôt l'immersion dans la culture populaire et traditionnelle du pays d'accueil, en quête de rencontres où les cinq sens génèrent de multiples découvertes culinaires, culturelles et paysagères.



Rituels de voyage

Ses rituels inévitables de voyage sont de visiter le supermarché de la destination visitée en se mêlant à la population et aux commerçants et en explorant les spécificités qui caractérisent le pays : fruits, légumes, épices et Street Food notamment. C'est l'occasion également de se renseigner sur les prix et les plats consommés au quotidien par les habitants locaux.

Dans sa quête d'amélioration de son contenu afin de mieux répondre aux attentes de ses Followers, Mohamed Choukani enrichit ses vidéos par d'autres aspects qui suscitent la curiosité du public à l'instar des informations autour des traditions, des religions et des célèbres monuments. Sa manière de présentation des vidéos simple et didactique plaît à ses fans qui continuent d'augmenter sans cesse.

Plus de 35 pays visités

Parmi les 35 pays où s'est rendu Med Chou, il garde les plus beaux souvenirs de ses voyages notamment en Afrique de l'Ouest, en



Amérique Centrale (Mexique, Guatemala, Belize), aux Etats-Unis, dans les Balkans, en Indochine (Vietnam, Laos, Cambodge, Thaïlande, Malaisie), au Japon, en Indonésie, aux Philippines, à Hong Kong, dans les pays du Golfe, en Egypte et en Turquie. Toutefois, l'Afrique de l'Ouest est la région qui l'a le plus marqué grâce, dit-il, à la bonté de sa population. Après son voyage dans cette région, il a découvert que contrairement aux idées reçues, il n'y a pas de

menaces pour la sécurité des visiteurs. « C'est un peuple solidaire et serviable. Briser les idées reçues, c'est aussi l'un de mes principaux objectifs à travers les vidéos que je partage », indique-t-il.

Nouvelle perception du monde

Le Japon est un autre pays qui l'a fasciné. Se rendre au Japon a été pour lui une manière d'entrer dans un nouveau monde où tout est réellement différent : la culture,

la façon de penser, les us et les coutumes, etc. Pour cette raison, le voyage pour lui est enrichissant et permet de voir le monde autrement sous un prisme différent. Le Mexique a également été un pays spécial pour lui par sa population adorant la vie et ses habitants toujours souriants.

Captivé également par le bouddhisme, le créateur de contenu a été charmé par leurs traditions qui sont, selon lui, « bizarres tout autant que celles des Mayas ». Ces découvertes ont suscité plusieurs questions spirituelles chez Mohamed Choukani.



Expérience culinaire

C'est la cuisine indienne qui a épataé le plus Med Chou. Il la décrit comme étant variée, riche et généreuse, proposant différents et savoureux plats et mets : Garlic Naan, Cheese Naan, Chiken Chika, Chiken Biryani, Panipuri. Le pays se distingue également par ses délicieux fruits comme la mangue. Le Thai Food (cuisine thaïlandaise) ne l'a pas laissé non plus insensible. Il évoque à ce propos certains plats comme le Mango Sticky Rice et le Fried Rice. Au Japon, Sushi et Wagyu sont

parmi ses préférés. Ce dernier est préparé à partir de viande bovine. Pour avoir la meilleure qualité de viande, il a expliqué que les bœufs destinés à l'abattage mangent du fourrage spécifique particulièrement cher. On leur fait écouter de la musique pour réduire leur stress de même qu'on leur dispense des séances de massage pour que la graisse soit répartie de façon équilibrée et cohérente au sein de la viande. Il fait savoir que le prix d'un kilo va de 1000 à 2000 dollars selon la qualité de la viande.

Au Mexique, il a découvert le Tacos préparé selon plus de 90 recettes. Le visiteur peut les retrouver tous à Mexico City, une cité qui se transforme chaque dimanche en un grand marché où il est interdit de circuler en voiture et en moto.



Expériences insolites

Mohamed Choukani n'hésite pas à se lancer dans des expériences culinaires différentes, en n'hésitant pas à goûter à la viande de crocodile en Thaïlande ou encore des insectes et des vers au Cambodge. « Mon objectif est de vivre l'expérience et de comprendre leur culture. L'idée n'est pas de se rendre dans un pays comme l'Inde pour y manger une pizza. Dans chaque pays que je visite, je découvre leur cuisine locale et leur Street Food », explique-t-il.

Voyager avec des budgets réduits

Mohamed Choukani explique qu'il est possible de voyager à petit budget. Le montant dépensé dépend du type de voyage. Un voyage d'un mois ne dépassant pas 4 mille dinars est possible selon lui. Il s'agit toutefois de ne pas chercher le confort en empruntant les moyens de transport en commun et de privilégier le Street Food, et se loger dans les auberges. Désormais, le but de l'influenceur est de visiter les 195 pays du monde. La prochaine destination qu'il prévoit est une tournée en Europe.

► CAPITALE/CAPITAL



Tunis : 2,81 millions d'habitants
(24% de la population)
 Tunis : 2,81 million people

MIEUX CONNAÎTRE LA TUNISIE

KNOW TUNISIA BETTER



► HABITANTS / POPULATION

Environ 11,70 millions dont 69 %
 de population urbaine.
 Taux démographique : 1,16 %.

11,70 millions *including 69 % in urban zones.*
 Demographic rate : 1,16 %.

► RELIGIONS/RELIGIONS



98% de la population est musulmane.
 Communautés chrétiennes (catholiques,
 protestantes et orthodoxes) et juives.

98% of the Tunisian population are Moslems. Christian (Catholic, Protestant, Orthodox) and Jewish Communities

VACANCES ET FÊTES / HOLIDAYS

Jour de repos hebdomadaire : dimanche.

Jours fériés:

1^{er} janvier (Jour de l'an), 20 mars (Indépendance),
 9 avril (Martyrs), 1^{er} mai (Travail), 25 juillet
 (République), 13 août (Femme), 15 octobre
 (Evacuation), 17 décembre (Révolution et Jeunesse)

Fêtes religieuses fériées en 2024

(sous confirmation des instances religieuses) :
 10-11 avril (Aïd El Fitr),
 16-17 juin (Aïd El Idha),
 8 juillet (Nouvel an de l'Hégire),
 17 septembre (Mouled).

Weekly holiday : Sunday.

Holidays : January 1 (New Year), March 20
(Independence Day), April 9 (Martyrs), May 1 (Labor),
July 25 (Republic), August 13 (Woman), October 15
(Evacuation), December 17 (Revolution and Youth).

Religious holidays in 2024

(To be confirmed by religious authorities) :
 April 10-11 (Aïd El Fitr), June 16-17 (Aïd El Idha),
 July 8 (Hegira New year), September 17 (Mouled).



LANGUES/LANGUAGES



L'arabe est la langue officielle du pays. Le français est très répandu. Dans les zones et lieux touristiques, l'anglais, l'allemand et l'italien sont également pratiqués.

Arabic is the country's official language. French is widely spoken. In tourist zones, English, German and Italian are also used.

ZONE HORAIRE / TIME ZONE

GMT+1 toute l'année.
GMT +1 all the year.



SANTÉ / HEALTH



Aucun vaccin n'est nécessaire pour entrer en Tunisie

No vaccination is necessary to enter Tunisia

TÉLÉPHONES D'URGENCE / EMERGENCY PHONES

SAMU : 190
Police Secours : 197
Pompiers/
Fire Department : 198



TÉLÉCOMMUNICATIONS



- Pour joindre la Tunisie à partir de l'étranger, composer le code + 216 + 8 chiffres.

- A partir de la Tunisie, pour joindre un correspondant à l'étranger, composer le préfixe 00.

- To call Tunisia from abroad, dial country code + 216 + 8 digits.*
- To call a number abroad from Tunisia, start dialing with 00.*

MONNAIE / CURRENCY



- La monnaie tunisienne est le dinar (DT).

- 1 dinar = 1000 millimes.

- Le dinar tunisien n'est pas convertible ni exportable.

- La majorité des banques assure un service de changes de même que les réceptions des hôtels.

- Cartes de crédits internationales largement acceptées.

- Il existe de nombreux bureaux de change dans les villes et les zones touristiques.

- The Tunisian currency is the Dinar (TND).*

- 1 dinar = 1000 millimes.*

- Tunisian Dinar is neither convertible nor exportable.*

- The majority of banks, as well as hotel*

- receptions, provide an exchange service.*

- International credit cards are widely accepted.*

- Many exchange offices in towns and tourist areas.*

• Cours des devises (achat juin 2024) :

• Exchange rate (Buying june 2024) :

1 euro = 3,35 DT

1 US \$ = 3,14 DT

1 LYD = 0,64 DT

10 DZ = 0,23 DT

HOTELS



Pour nuits de luxe, palaces raffinés ou clubs de vacances animés, la Tunisie compte près de 700 hôtels classés de 5 à 1 étoiles totalisant près de 200.000 lits.

For first class overnights, refined palaces or busy vacation clubs, Tunisia offers some 700 hotels, classified from 5 to 1 stars, with a total of more than 200.000 beds.

www.tunisiahotels.tn

BIEN-ÊTRE WELL-BEING



La Tunisie est la deuxième destination au monde en matière de thalassothérapie. Il existe 55 centres de thalasso implantés dans les hôtels dans toutes les régions et plusieurs dizaines de centres de balnéothérapie et Spa.

Tunisia is the world's second destination for spas and thalasso-therapy. There are 55 thalasso centers, mostly annexed to major hotels throughout the country in addition to scores of Spa and balneotherapy centers.

GOLF

9 parcours/courses :



- Tabarka
- Tunis (La Soukra)
- Gammarth
- Hammamet (2)
- Sousse,
- Monastir (2)
- Djerba

AÉROPORTS/AIRPORTS

- Tunis-Carthage, Enfidha-Hammamet,
- Monastir-Habib Bourguiba, Djerba-
- Zarzis, Tozeur-Nefta, Tabarka-Aïn
- Draham , Sfax-Thyna, Gafsa-Ksar,
- Gabès-Matmata.



Climat et météo / Climate and weather

Climat méditerranéen au Nord et le long des côtes, continental puis saharien au Centre et au Sud.
Mediterranean climate in North and along the coast, continental then saharan in Center and South.

| Mois / Month | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Températures matin Morning Temperatures | 6°C | 8°C | 9°C | 11°C | 15°C | 19°C | 21°C | 22°C | 21°C | 17°C | 11°C | 8°C |
| Températures après-midi Afternoon Temperatures | 16°C | 17°C | 19°C | 21°C | 24°C | 28°C | 31°C | 31°C | 29°C | 25°C | 20°C | 17°C |



معطيات سياحية

المطارات الدولية



تونس قرطاج - النفيضة الحمامات - المنشيير العجيب
بورقيبة - جربة جرجيس - توزر نفطة - طبرقة عين
دراهم - صفاقس طينة فحصة قصر - قابس مطماطة.

النزل



تعد تونس قرابة 700 نزل مصنف من 5 نجوم إلى
نجمة واحدة طاقتهم الجملية 200 ألف سرير.
ولقضاء ليال رائقة في فضاءات سياحية فخمة في
النزل والنوادي التنشيطية فإن نابل والحمامات
وسوسة والمنستير والمهدية وجربة وجربة وجربة وساحل
قرطاج وطبرقة عين دراهم وتوزر هي أهم المناطق
الساحمة باللاد.

السياحة البيئية

في تونس 8 حدائق وطنية مصنفة كما تنظم جولات ورحلات في الصحراء (مؤطرة وبشخص) وغيرها من الأماكن.

سياحة ذوي الحاجيات
الخصوصية

طبقاً للقوانين فإن كل المؤسسات السياحية مهمها كان
تصنيفها ملزماً بتقديم غرفة لإقامة المعاقين (بنسبة
غرفة لكل مائة سرير).

المطاعم



- ملاعب غولف في طبرقة
- سكرة فمرت
- سوسة
- حية

(2 ملاعب) الحمامات

(2 ملاعب) المنستير

المناخ والطقس

مناخ متوسطي في شمال البلاد وسواحلها ومناخ قاري في الوسط والجنوب

| ديسمبر | نوفمبر | أكتوبر | سبتمبر | أوت | جويلية | июнь | ماي | أغرييل | مارس | فيفري | جانفي | الشهر |
|--------|--------|--------|--------|-----|--------|------|-----|--------|------|-------|-------|---------------------------|
| 8 | 11 | 17 | 21 | 22 | 21 | 19 | 15 | 11 | 9 | 8 | 6 | ٣٥ درجة الحرارة في الصباح |
| 17 | 20 | 25 | 29 | 31 | 31 | 28 | 24 | 21 | 19 | 17 | 16 | ٣٦ درجة الحرارة في المساء |

اكتشف تونس

العملة

- الدينار التونسي (دينار واحد يساوي 1000 مليم) وهو غير قابل للتحويل أو التصدير.
- أغلبية النزل والبنوك تقوم بعمليات الصرف وتحويل العملة.
- كما أن بطاقات الائتمان مقبولة بشكل واسع.
- توجد مكاتب للصرف في المدن والمناطق السياحية.



- أسعار العملة : (الشراء - جوان 2024)
- 1 أورو: 3,35 دينار
 - 1 دولار: 3,14 دينار
 - الدينار الليبي: 0,64 دينار
 - 10 دينار جزائري : 0,23 دينار

الصحة



التلقيح غير ضروري للدخول إلى تونس.

ال العطل والاحتفالات

الأحد يوم العطلة الأسبوعية :

- المناسبات الرسمية : 1 جانفي (رأس السنة الميلادية) 20 مارس (عيد الاستقلال) - 9 أفريل (عيد الشهداء) - 1 ماي (عيد الشغل) - 25 جويلية (عيد الجمهورية) - 13 أوت (عيد المرأة) - 15 أكتوبر(عيد الجلاء) 17 ديسمبر (عيد الثورة و الشباب)

الأعياد الدينية في 2024 :

- (بعد التأكيد من قبل مفتى الجمهورية)
- 11-10 أفريل (عيد الفطر)
- 18-16 جوان (عيد الاضحى)
- 8 جويلية (رأس السنة الهجرية)
- 17 سبتمبر (المولد النبوى الشريف)

الاتصالات



للاتصال هاتفيًا بتونس من الخارج يرجى تركيب الرمز 216 + 8 أرقام.

للاتصال هاتفيًا من تونس إلى الخارج يرجى تركيب الرمز 00 قبل الرقم المطلوب.

الهاتف : يوجد في تونس 3 مزودون لخدمات الجوال مرتبطين باتفاقيات مع مزودين عالميين لضمان الاتصال مع الدول الأجنبية في مختلف أماكن العالم.

مؤشرات وأرقام



المساحة: 164.000 كلم²

السكان ولغة



حوالي 11,70 مليون نسمة من ضمنهم 69% سكان المدن.

العاصمة: 2.81 مليون ساكن.

نسبة التطور الديمغرافي 1,16%

العربية هي اللغة الرسمية في تونس والفرنسية هي الثانية من ناحية الانتشار، كما تنتشر بنسبة أقل اللغات الإنجليزية والالمانية والإيطالية في المناطق السياحية.

الديانة



98% من السكان مسلمون مع أقلية مسيحية (كاثوليك - بروتستان - وأورتodoxs) وأخرى يهودية.

التوقيت



التوقيت التونسي مقارنة بالتوقيت العالمي:

توقيت غرينيتش رائد ساعة طوال السنة .



سكوبج شمال مقدونيا.

أفضل تعريف قد تقرؤه لصناعة المحتوى هو التالي: «علم وفن ولغة تواصل تتجاوز القيود وتحطى الحدود». تتطلب هذه العملية الإبداعية الكثير من المهارات والموهبة خاصة؛ لأنها تؤدي دوراً عظيماً في التواصل مع المتقبل، فهي تعزز العلاقات، إضافة إلى قدرتها الفائقة على تلبية احتياجاتهم واهتماماتهم. لذا، صارت من أسرع المجالات نمواً في عصرنا الحالي. لكن كيف تترك بصمتك بشكل لائق في صناعة المحتوى في ظل التحولات المتتالية التي تحدث في اهتمامات الجمهور وباستمرار. هذا هو الأهم...

آسيا تواليتي

باكتراءه لبعض ساعات ليتجه إلى معبد كيوميزو الشهير في مدينة كيوتو ويحفظ بعض الصور التذكارية.



شعوب وأطعمة ملهمة

شعوب المايا والشعب المكسيكي أيضاً ومطبخ الهند والمانجا الهندية وأطعمة جنوب شرق آسيا وتايلاند والسوشي الياباني ولحم الوافو المميز للأبقار المستمرة للموسيقى والتي تحظى باهتمام خاص جداً يبعد عنها الأرق وكل ما له أن يغير مذاق لحومها فيما بعد الطهي.

الكيمونو المميز لولاية كيوتو باليابان

هو عبارة عن ثوب على شكل حرف T يصل طوله إلى الكاحل وله ياقة وأكمام عريضة، يُلفُّ الكيمونو حول الجسم بحيث يكون الطرف اليساري فوق الطرف اليميني: قام محمد الشوكاني



مهرجان السردين بلشبونة.

للبلدان التي أزورها، وجّهت اهتمامي إلى المعابد والأماكن المقدّسة وصرت أهتم أكثر بهذا الجانب ومنها اهتممت بالعادات والتقاليد المميزة للبلدان». التوثيق لأماكن تاريخية بطريقة مبسطة وقريبة من قلوب المتابعين بشكل يجعل من السّهل تقبّلها. «ولليابان ثقافة مختلفة جدًا، شعب محب للحياة وله ثقافة غريبة ولكنها مشوقة وشخصياً انبهرت باليانة البوذية».



حلاق من مقدونيا الشمالية بسكونجي.

محمد الشوكاني
780 ألف متابع على صفحاته :
اسم الشهرة على موقع التواصل الاجتماعي فيسبوك وانستغرام «ماد شو». أول رحلة له كانت في 2019 إلى ماليزيا. منذ أربعة عشرة سنة، يقوم محمد باكتشاف العالم بمبالغ مالية بسيطة، يختار «الهوستول» أو المضائف كمقر سكن له أينما حلّ لأسعارها غير المكلفة. يستقل النقل العمومي، دخل منازل الكثرين، وتذوق أطعمة السكان، بمبالغ بسيطة جاب العالم، بصحبة متابعيه. زار العديد من البلدان (45 بلدا) وتعرف على اختصاصاتها الشهية. وفي هذا يقول محمد : «اهتمامي بصناعة محتوى السفر يتركز أساساً على اهتمامي باختصاصات الأكل. أعيش اختبار أكل الشوارع أو المطابخ لكل بلد أزورها وهذا ما يميز محتواي».

توثيق تلقائي بـ«الإشارات» حقق المطلوب!

تجاوز محمد شوكاني حدود اللغة والاختلاف على جميع الأصعدة ويُخاطب الناس باعتماد الحركات وأحياناً بـ«التونسي» ويحصل على ما يريد دون عناء ليؤكد أن التواصل ممكّن بين كافة أفراد البشر وأنه لا حدود تفصل سكان العالم أينما حلّوا.. وكيفما تكلّموا.. وقد استطاع من خلال تخصيص حلقات قارة لمتابعيه مثل «حلقة الحجام / الحلاق» أن يجذب آلاف الملايين من المتابعين من كافة بلدان العالم.

محتوى الأديان والثقافات الدينية:
«انبهرت باليانة البوذية»
«نزولا عند طلب المتابعين للتعرّف على الديانات المختلفة والمميزة

رحلة تذوق للاختصاصات العالمية مع صانع المحتوى محمد شوكاني

السفر هو تلك الرحلة المشوقة عبر «كبسولة الزمن» لعواالم أخرى مختلف مذاقها ولونها وطقوسها حتى رائحة الطعام فيها تختلف. قد يتأثر البعض بأسفارهم وقد يتأثرون سواءً عبر صور بسيطة تتم مشاركتها مع المقربين أو من خلال صناعة محتويات أشبه بالأفلام الواقعية المستجدة، المؤثقة للأماكن التي يزورونها كالمطاعم والمحطات والأشخاص والطبيعة بأنهارها وشلالاتها والوديان والجبال والصحاري ... إنها المتعة الحقيقة الوحيدة التي لم يفسّرها الفلاسفة!



محمد بصدق تذوق اختصاصات تايلندية.



Credit photo : Omar Chtourou

أو مربع، ثم تقلی حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.
التحدي هو طهي البريكة دون كسر صفار البيض، والذي يجب أن يظل نصف ناضج ليعطي نكهات متعددة في كل قصمة.

البريكة في جميع أشكالها!
تأتي البريكة التونسية في عدة وصفات ولها أشكال مختلفة من الطي. في المثلث، لفة أو ببساطة مطوية في جزئين، كل نوع له خصائصه ومكوناته الخاصة.

الماء تدريجياً لتجنب الكتل وللحصول على عجينة ناعمة وسائلة قليلاً. سيسألزم الإعداد كل ثلاثة دققيقة.
بمجرد أن تصبح المقلاة ساخنة، قم بوضع طبقة رقيقة من العجين برفق وفي حركات دائرية لتشكيل ملمس موحد.

يُطهى لبعض ثوان حتى تصبح الورقة شفافة ونبداً بتقشير الحواف. كرر العملية حتى يتم الحصول على الكمية المطلوبة من أوراق البريك. ثم يتم طي الورقة في نصفين، مثلث

رمز للتقاسم والتعاطف

في قلب الأزقة الصاخبة في المدن، في المطاعم الشعبية وفي المناسبات العائلية الرائعة، تتوارد البريكة بشكل تقليدي.

علامة الود وأحياناً الضيافة، تذوق البريك مع البيض هو لحظة استرخاء وشراهة. نحن نستمتع بتناول الجزء الذهبي الجميل ونستمتع بدقة بلّيه الدائب والمزين.

بدون ضجة وبكل تواضع، تؤكّل البريكة بأشكالها المختلفة باستعمال اليدين.

الوصفات والمكونات

إن إعداد "بريكة البيضة" فن في حد ذاته ينتقل من جيل إلى جيل داخل الأسر التونسية.

توجد في قاعدة هذه الوصفة ورقة رقيقة من العجين الشهيرة بالـ"مالسوقة" وهي موجودة في نسخة صناعية، لكن لا شيء يتغّير على الوصفة محلية الصنع: "المالسوقة دياري".

كيف تُعدُّ المالسوقة؟

الوصفة التقليدية لأوراق «المالسوقة» بسيطة، ما عليك سوى تحضير هذه المكونات:

- نصف كوب من السميد المتوسط
- نصف كوب من الدقيق الناعم
- ملعقتان صغيرتان من الزيت النباتي
- رشة ملح
- كوب من الماء الدافئ
- الآن قم بخلط المكونات الجافة: الدقيق والسميد والملح ثم أضف

«البريكَة» التونسية هذه البهجة الشعبية التي لا تُفوتُ!

خلف قَوامٍ خفيفٍ ومقرمشٍ للغاية، يختفي كنزٌ طهويٌّ تونسيٌّ معروفٌ جدًا: «بريك العظمة» أو «البريكَة» باللهجة التونسية.



Credit photo : Babalouni

تونس مجموعة متنوعة من الأطباق القائمة على العجين الناعم والشفاف. هؤلاء هم أسلاف ورقة البريك الحالية. بمرور الوقت، قام التونسيون بتكييف وتحويل هذه التخصصات لإنشاء نسختهم الخاصة، المعروفة الآن باسم «البريكَة». ومع ذلك، فإن هذا الأخير غير موجود الآن في المطبخ التركي العثماني، عندما قدم الأتراك إلى

الأصول والتقاليد
تعود أصول بريك البيض إلى تقليد طهي الأجداد، وهو إرث من العديد من التأثيرات التي ميزت تاريخ البلاد.

تاريخ البريكَة التونسية
يعود تاريخها بشكل خاص إلى العصر العثماني، عندما قدم الأتراك إلى

يجسد هذا التخصص، والذي رغم بساطته لذذ للغاية، جوهر المطبخ التونسي. نجمة طاولة رمضان الكريم الشهيرة تكاد تكون مقدسةً لغالبية كبيرة من التونسيين.

علاوة على ذلك، فهي «الخطيئة الممتعة» لأمسيات الصيف، المصاحبة لمجموعة متنوعة من السلطات المحلية وأطباق السمك المشوية.



تكون «المشاميم» أيضاً حاضرة جدًا. يتم تقديمها للضيف كتعبير عن الصفاء والسعادة. أما بالنسبة للشباب، فغالباً ما يرتدون المشموم أثناء اللقاءات الرومانسية، مما يضيف لمسة من الرومانسية والتشبيب بالتقاليد في بعض الأحيان.

أخيراً، تعتبر تجربة تحسس رائحة المشموم بمثابة هدية تذكارية يقدّرها الزوار، سعياً لأخذ قطعة من الروح التونسية معهم. الأسواق المحلية، بما في ذلك أسواق تونس وسيدي بوسعيد والحمامات مليئة بهذه البقات التي يبيعها الحرفيون المحليون.

تتطلب هذه العملية خفة حركة كبيرة واهتمامًا خاصًا، إذ من الضروري ضمانبقاء الزهور في مكانها مع الحفاظ على لمعانها.

المعنى والاستعمالات
بعيداً عن كونه مجرد أكسسوار، فإن المشموم التونسي مليء بالمعنى. ارتدائـه أو تقديمـه هو بادرة ترحيب وعاطفة في شوارع المدن التونسية المزدحـمة، يقترح الباعـة الجوالـون المشموم على المـارة، خاصة في المسـاء، عندما تنخفض درجـات الحرـارة وتـنبعـث رائـحة الزـهور. في الـاحتفـالـات والـمنـاسـبات، مثل حـفلـات الزـفـاف حيث

منافع وفوائد الياسمين

إلى جانب الفضائل العلاجية والنفسيـة، يـُستخدم اليـاسـمين على نطاق واسـع في صـنـاعة العـطـورـ الفـاخـرة وـتصـنيـعـ الـزيـوتـ الأـسـاسـيـةـ، وـمـنـتجـاتـ العـنـايـةـ بـالـبـشـرـةـ وـنـادـرـاـ مـاـ يـُسـتـخـدـمـ فيـ الـمـطـبـخـ لـتـذـوقـ بـعـضـ الـمـشـرـوبـاتـ وـبـالـإـضـافـةـ إـلـىـ ذـلـكـ، تـكـتـسـيـ زـرـاعـةـ اليـاسـمينـ أـهـمـيـةـ اـقـتصـادـيـةـ وـ ثـقـافـيـةـ كـبـيرـةـ فـيـ تـونـسـ وـهـيـ تـسـاـهـمـ فـيـ خـلـقـ فـرـصـ شـغـلـ فـيـ الـمـنـاطـقـ الـمـنـتـجـةـ لـهـ وـتـدـعـمـ صـنـاعـةـ الـعـطـورـ وـالـسـيـاحـةـ.

المشـمـومـ التقـليـديـ: فـنـ دـقـيقـ فيـ تـونـسـ، يـرـمزـ اليـاسـمينـ إـلـىـ الـأـنـاقـةـ وـالـضـيـافـةـ وـالـرـوـمـانـسـيـةـ. كـمـرـكـزـ مـمارـسـةـ مـتـواـرـثـةـ مـعـ الـأـجـدـادـ وـهـيـ صـنـاعـةـ المشـمـومـ الشـهـيرـ. عـادـةـ مـاـ يـتـمـ اـرـتـدـاءـ هـذـهـ الـبـاقـةـ الصـغـيرـةـ مـنـ اليـاسـمينـ خـلـفـ الـأـذـنـ أوـ عـلـىـ الرـسـغـ أوـ يـتـمـ تـعـلـيقـهـاـ عـلـىـ الـمـلـابـسـ. تـصـنـيـعـهـ فـنـ دـقـيقـ يـنـتـقـلـ مـنـ جـيلـ إـلـىـ جـيلـ. يـبـدـأـ بـالـفـرـزـ الدـقـيقـ لـلـزـهـورـ، مـنـ أـجـلـ اـخـتـيـارـ الـأـحـدـثـ وـالـأـكـثـرـ عـطـرـاـ ثـمـ يـتـمـ اـسـتـخـدـمـ خـيطـ قـطـنـيـ نـاعـمـ لـتـجـمـيعـهـاـ فـيـ باـقـةـ صـغـيرـةـ مـضـغـوـطـةـ مـنـ خـلـالـ السـيـقـانـ.

الياسمين التونسي

رمز الهوية الأورومتوسطية



تقع تونس في قلب البحر الأبيض المتوسط، وهي بلد يطيب فيه العيش. مناخها المعتدل والمممس يوقظ الحواس الخمس وخاصة الرائحة. والواقع أن بلدنا معروف جداً بزراعة النباتات العطرة التي تُقطّرُ تقليدياً.

فترة الإزهار الرئيسية بين أشهر أفريل وأوت. عادة ما يتم حصاده يدوياً في الصباح الباكر حيث تنباع رائحة الزهور بشدة.

التونسيون لديهم علاقة خاصة بالياسمين، ليس فقط لجمالها ورائحتها الآسرة، ولكن أيضاً لأهميتها الثقافية. في الصيف، لا أحد يستطيع مقاومة السحر والرائحة المُسْكِرَة لباقية الياسمين التقليدية (المشمش) والقلادة المصنوعة من نفس الزهرة. في الواقع، تجلب نضارة الياسمين استرضاً فريداً وترتبط دائمًا بالذكريات الجيدة ولحظات الفرح.

من أشهر أزهار تونس وأكثرها رمزية: الياسمين
تعود ثقافة هذه الزهرة، التي أصبحت مقدسة تقربياً، إلى قرون مضت والتونسيون مرتبطون بها بشدة.

ياسمين: زهرة رمزية
يعود تاريخ الياسمين بتونس إلى الأندلسيين في القرن السابع عشر حيث وجد بيئه مثالية للازدهار. هذا النبات المتسلق مع الرهور البيضاء والرقيقة موجود في كل مكان في الحدائق العائلية والمزارع الصغيرة. وتتركز زراعة الياسمين أساساً في الشمال الشرقي لتونس، ولا سيما في نابل والحمامات وبنزرت وزغوان.

سباكانابولي

يمر شارع سباكانابولي عبر المركز التاريخي لنابولي. يوفر إطلالات مثيرة للاهتمام على فيزوف بين المباني القديمة. إنه مكان ممتاز لالتقاط الصور التي تمزج السحر التاريخي لنابولي مع جلالة فيزوف.

سيرتوسا دي سان مارتينو

ليس بعيداً عن كاستل سانت إلمو، يوفر سان ماريو شارتروز بسان مارتينو أيضاً مناظر خلابة لنابولي وفيزوف. بالإضافة إلى ذلك، فإن الشارتروز غنية بالمتاحف والتاريخ والفن.



كاستل ديلوفو

يقع كاستل ديلوفو على الواجهة البحرية لنابولي، ويوفر مناظر خلابة للخليج مع فيزوف في الخلفية. من أسوار هذه القلعة التي تعود للقرن الوسطى، يمكنك التقاط صور بانورامية استثنائية.

لونغوماري كاراتشيولو

يوفر المشي على شاطئ البحر إطلالات جميلة على فيزوف. عند غروب الشمس، تخلق ألوان السماء التي تعكس على الماء والبركان في الأفق، مشهدًا مثالياً للمصورين.

كاستل سانت إلمو

يقع كاستل سانت إلمو على تل فيميرو. يوفر إطلالات بزاوية 360 درجة على نابولي، مع إطلالة رائعة على فيزوف. قد يكون التسلق إلى القلعة متعباً بعض الشيء، لكن المكافأة تستحق ذلك.

فيزوف في خدمة السياحة

على الرغم من الخطير الذي يمثله، فإن فيزوف وجهة سياحية مشهورة جدًا. في كل عام، يتسلقآلاف المسافرين منحدراتها للإعجاب بالحفرة والاستمتاع بإطلالة بانورامية على الخليج. التسلق تجربة لا تُنسى، حيث يقدم منظوراً رائعاً لقوة الطبيعة.

تحمي حديقة فيزوف الوطنية، التي تأسست في عام 1995، التنوع البيولوجي الغني في المنطقة وتتوفر العديد من مسارات المشي لمسافات طويلة.

أفضل الأماكن للإعجاب بفيزوف

بالنسبة للنابوليين، فيزوف هو جار موجود في كل مكان، "مخيف ومحترم". بالنسبة للزوار، هي تجربة غير عادية تستحق التخليد. من أجل التفكير في هذا البركان وتصويره، إليك بعض الأماكن التي لا ينبغي تفوتها.



جبل فيزوف الحارس الخفي لنابولي



فيزوف، هذا البركان الطبقي المهيّب المطل على خليج نابولي، هو أحد أشهر البراكين المرعبة في العالم. صورتها الظلية المهيبة هي رمز للجمال والخطر.

دمر هذا الانفجار الكارثي تلك المدن الرومانية بالكامل، تحت أمتار من أحجار الرماد والخفاف.

وقد حدث التخصص الأخير في عام 1944، خلال الحرب العالمية الثانية. مما تسبّب في أضرار جسيمة للقرى المحيطة ونابولي نفسها.

يبلغ ارتفاعه حوالي 1281 متراً، على الرغم من اختلاف ارتفاعه على مر القرون. إنه البركان النشط الوحيد في أوروبا القارية وله تاريخ من الانفجارات المذهلة.

أشهرها حدث في عام 79 بعد الميلاد، مما أدى إلى تدمير مدينة بومبيي وهيركولانيوم الرومانيتين.

مع التاريخ الجيولوجي الرائع، تظل فيزوف مصدر قلق دائم، ولكنها قبل كل شيء منطقة جذب سياحي رئيسية لزوار نابولي ومحيتها.

تاريخ من الانفجارات بمروي الوقت
تقع فيزوف على بعد حوالي تسعة كيلومترات شرق نابولي في جنوب إيطاليا.



باب عليهة: باب حفصي حولته سلط الحماية إلى باب بمدخلين وزادت في علوه.

باب سيدي عبد السلام: باب حسني سمي نسبة إلى سيدي عبد السلام الأسمري، زاويته كانت ملاصقة للباب وهو باب أضافه حمودة باشا عند ترميم الأسوار.

باب العسل: بني في العهد العثماني. سمي بباب العسل على لقب عائلةبني عسال، وهي عائلة غنية كانت تسكن قرب الباب. كان يسمى أيضاً بباب سيدي يحيى.

مع مرور الوقت وتوسيع المدينة، كان لا بد من إعادة التطوير لتلبية الاحتياجات من الهياكل الأساسية والطرق. وعلى هذا النحو، لم يبق اليوم من الأسوار المزدوجة المحصنة سوى جزء صغير من السياج الخارجي ولم يبق من أبوابها السبعة عشر (7 داخلية و 10 خارجية) سوى 4 فقط: باب بحر وباب جديد على مستوى ما كان يعتبر السياج الداخلي وباب الخضراء وباب سعدون من السور المحيط ومن بين الآخرين يبقى الاسم فقط لتعيين أحيا معينة.

ُهدمت الأسوار والأبواب بين سنوات 1867 و 1884 بالنسبة للسور المحيط بالمدينة وبين سنوات 1957 و 1964 بالنسبة للسور المحيط بالمدينة والأرباض مع الأبواب ولم يبق منها إلا باب الخضراء وباب الجديد وباب سعدون وباب بحر وجزء ضئيل من السور البرّاني من جهة باب الخضراء.

عمل صحفي: آسيا توايتي
صور: عبدالمجيد ثابت
المصادر: التواثي عادل.تونس المحروسة.
دار المسيرة / موقع «مدينتي»/ بوابة تونس

يُذكر أن هناك من تسميات الأبواب ما اندر منها ما لا يوجد عنه صور ولا معلومات وهي أبواب لا زالت تشكل جزءاً من ذاكرة المدينة العتيقة لما تحمله من طرافة وأهمية تاريخية ولتشكيلها جزءاً من الأساطير والروايات: باب انتجمي وهي تسمية بربرية تعني باب المنزل وباب الغدر (باب سري يفضي إلى خارج المدينة، يفتح على القصبة وهو مخصص لعبور الحكام وحاشيتهم ووزرائهم وليست لل العامة)، باب المرقد (سمى كذلك باعتباره يفتح على المرقد الذي كان إسطبلاً للحيوانات في العهد الحفصي) وباب سوق القماش...

باب الفلة: سمي كذلك لأنّه يعتبر مخرجاً أو كما يسمى باللهجة التونسية «فلة» وتم استعمالها للفرار عند احتلال الإسبانيين للمدينة في القرن السادس عشر.

باب العلوج: باب حفصي ويدعى بباب الرحيبة في العهد الحفصي الأول قامت سلط الحماية الفرنسية بتوسيته.

باب سيدي عبد الله: سمي أيضاً بباب سيدي علي الزواري وباب الجبيلة.

باب الخضراء: باب حفصي وقد غيرته سلط الحماية إلى باب ذي مدخلين في 1980.

باب القرجاني: باب حفصي نسبة إلى مقبرة أبو الحسن علي القرجاني.

باب سيدي قاسم الجليزي: باب حفصي وكان اسمه باب خالد في العهد الحفصي الأول.



صورة حديثة لباب سعدون.



باب سعدون عبر التاريخ.

لعبت الأبواب دوراً أساسياً في المدينة، إذ كانت تسمح بحركة البضائع والأشخاص وتغلق ليلاً حفاظاً على سلامتهم. وعلاوة على ذلك، فإن الأبواب لم تفتح وحسب بل تم أيضاً بناء الأسوار. ومع تطور معمار تونس، تم بناء وتوسيع ضاحيتي خارج الأسوار الأولى، باتجاه باب الجزيرة (جنوباً) وباب سويققة (شمالاً). ثم صدر أمر بإنشاء ض咪مة ثانية لتشمل المدينة ومنطقتها الجديدة.

الوظيفية. ومع ذلك، فإنه لم يكن به سوى خليج واحد، ولهذا السبب بعد عام 1881، لم تعد تلبي الحاجة إلى حركة المرور على الطرق، فتم هدمها واستبدالها بالبوابة المكونة من ثلاثة فتحات والتي لا تزال موجودة حتى اليوم.

باب سعدون

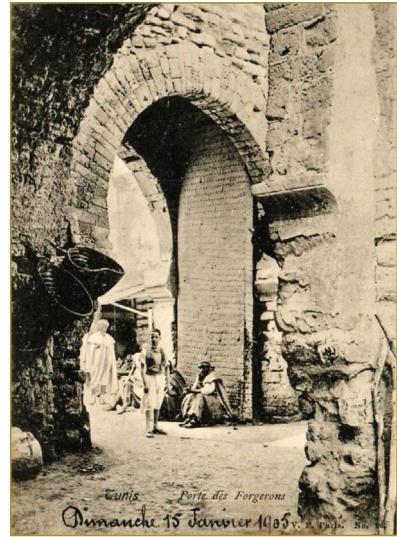
أخذت هذه البوابة تسميتها من الولي الصالح «سيدي بو سعدون» الذي عاش بالقرب منها في القرن الثامن ميلادي. وقد أتاحت الوصول إلى طريق باردو، حيث انضمت الطرق المؤدية إلى بنزرت وباجة والكاف، ومن هنا تبرز أهميتها



صورة حديثة لباب الجديد.

باب الجديد

تسميته القديمة: الباب الجديد، يمثل الباب الثاني الذي فتحه الحفصيون. وقد أطلق عليه الأوروبيون أيضاً اسم "بورت د فورجيرون" أو باب الحدادين، لأنه أعطى (ولا يزال) إمكانية الوصول إلى السوق. وتستضيف المنطقة المجاورة له العديد من المساكن (القصور والمساكن الكبيرة والمنازل) والمتجار التي تضم مجموعة متنوعة من الحرف والزوايا والمدارس. ومن بين المساكن البرجوازية والأرستقراطية، دار الباقي ودار جلولي ودار زروق ودار بيرم.



باب الحدادين عبر التاريخ.



صورة حديثة لباب الخضراء.

باب الخضراء

تسميته القديمة، باب الخُضرة، سميت كذلك لأنها تفتح على حقول خضراء حيث تزرع محاصيل الخضار والشجيرات. وكانت هذه البوابة، التي يحميها حصن، تتحكم في الطرق المؤدية إلى قرطاج وأريانة.

وقد أدى دورها الاقتصادي والاستراتيجي إلى اختفاء باب قرطاجنة. ومع ذلك، ونظرًا لأنه لم يكن لديها سوى خليج ضيق جدًا، غير كاف تماماً لتلبية احتياجات حركة المرور، فقد تم استبدالها بعد عام 1881 بالجمع الضخم الحالي الذي يعطي طابعاً رائعاً لهذه المنطقة.



أبواب المدينة العتيقة

جزء من الذاكرة

يقال إنّ تونس العاصمة مدينة محصّنة، ذلك أن نسيجها المعماري كان محاطاً بأسوار ضلّت على مر الزمان جزءاً من الذاكرة. وحتى بعد أن تم التخلّي عن جزء كبير منها، بقي ما يسمى بأبواب تونس شاهداً على التاريخ. تقرن تسميات أبواب تونس بالاتجاهات التي تفتح عليها وقد كانت لها وظائف عسكرية وتجارية. فمثلاً «باب البحر» كان يفتح على دار صناعة السفن في الفترة الوسيطة وعلى البحر وباب الخضراء كان يفتح على البساتين.. سبعة عشر باباً لم يتبقّ منها سوى أربعة أبواب وذلك نظراً للاتساع العمراني. ولابدّ من التمييز بين أبواب المدينة التي وجدت في السور الأول والسور الثاني وبين أبواب القصبة التي لا علاقة لها بالأسوار.



صورة حديثة لباب البحر.

تونس والبحر، ولاحقاً أطلق عليه الأوروبيون اسم «بورت دُ فرُونس» وتعتبر هذه الأعمدة من البوابة الموجودة اليوم وجزء من واجهتها قديمة جداً.

وتم ترميمه في الفترة الممتدة من 1847 إلى 1848. كما يتضح ذلك من النقوش العربية المحكية التي أشاعت الواجهتين. سمي بهذا الاسم لقربه من بحيرة

باب البحر

تسميتها القديمة بوابة البحر، من أعرق أبواب المدينة. شملته إصلاحات في القرن التاسع عشر على يد الأمير أحمد باشا الأول



مهرجان دقة الدولي: برمجة ثرية وتنوع في المشاركين

DU 29.06.2024 AU 10.07.2024



تسعى إدارة مهرجان دقة الدولي في دورته الثامنة والأربعين، برئاسة السيد مختار بالعاتق وكامل فريق العمل وجهوده الخفية بما في ذلك جمعية مهرجان دقة (تأسست في عام 2016) وجمعية أكاسيا للإنتاج، تقديم برمجة ثرية لهذا العام وتطوير الصورة النمطية للمهرجانات التي يقتصر بعضها على العروض الموسيقية والفنية، وذلك عبر إثراء الدورة الحالية وتنويع الأنشطة المقترحة بما في ذلك الفعاليات الموازية.

اختصاصات الأكل بمنطقة الشمال الغربي عبر إقامة فضاءات خاصة بأبنية الجهة بما سيتيح للزائرين اكتشاف المخزون والموروث الغذائي المتنوع. وسيعمل المهرجان أيضا على إطلاق مشروع تجريبي «لإقامة المشتركة مع السكان المحليين» بالتعاون مع سكان دقة وتبرسق، وفي هذا العام، سيرحب السكان بحوالي عشرة مشاركين.

ورشة عمل بقيادة نيكى جونا

نظمت جمعية مهرجان دقة الدولي ورشة عمل بقيادة "نيكي جونا"، المديرة التنفيذية المشاركة للتبدل الإبداعي الإفريقي (PACE) حول تحديات الاستدامة في مهن الفنون وعروض الفرجة في إفريقيا.

وستتاح الفرصة للمشاركين لعرض أفكارهم خلال جلسات التواصل السريع، لإثراء النقاشات حول التحديات الرئيسية بهدف تطوير وتعزيز فنون الفرجة في القارة السمراء.

برمجة ثرية

ينعقد مهرجان دقة الدولي من 29 يونيو إلى 10 جويلية بمسرح دقة الأثري بمشاركة التونسي العالمي أنور براهم (حصريا في دقة يوم 6 جويلية)، المجموعة المصرية المعروفة كايروكي (حصريا في دقة)، ياسر جرادي، منير الطرودي صحبة إيريك تروفاز، الثنائي التونسي "يوما"، المطربة المصرية مي فاروق، العرض التونسي المغربي «العيطة مون أمور»، الفلسطينية روال عازار، عرض الزيارة لسامي اللجمي، عازف الجاز كمال ويليامز، مغني الراب ساما را، مغني الراب الفرنسي من أصول جزائرية "tif" ومسرحية القلب مسكون للفنان وليد عيادي.

فعاليات موازية

يقترن مهرجان دقة الدولي، إضافة إلى برمجته الفنية، بتجارب خاصة به تمثل في تسليط الضوء على

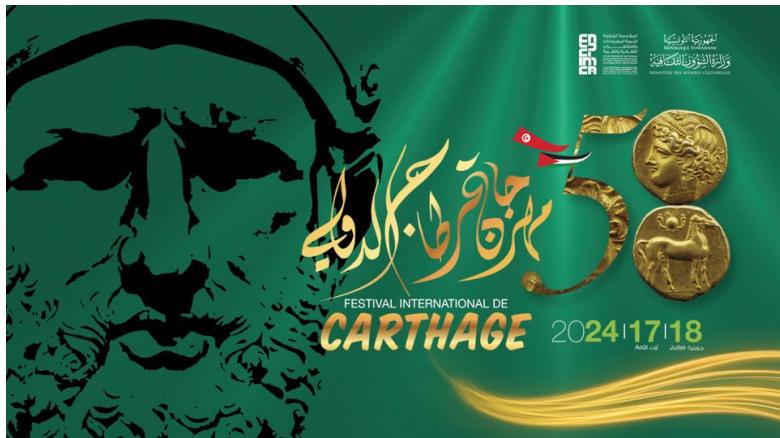
مهرجان الجم. رحلة إلى القلب مع السيمفونية



اختتام المهرجان مع أوركسترا سوسة السيمفونية وأحدث أعمالها «ألحان البحر الأبيض المتوسط».

ينعقد المهرجان الدولي السابع والثلاثون للموسيقى السيمفونية بالجم هذا العام من 13 جويلية إلى 17 أوت بالتئام ثمانية أمسيات على أصوات تونس وإيطاليا والنمسا وإسبانيا والجزائر. تؤمن الافتتاح أوبرا تونس بأحدث عروضها «كارمان»، كما سيكون

مهرجان قرطاج الدولي : أبرز المواجه



ينتظم مهرجان قرطاج الدولي من 18 جويلية إلى 17 أوت 2024 ويدير الدورة 58 لهذه السنة السيد كمال الفرجاني وسط الآثار التاريخية لقرطاج ويعرض مجموعة واسعة من الفنون المسرحية، الموسيقى الكلاسيكية إلى الرقص المعاصر.





حلّ الصيف، اربطوا أحزمتكم!

القريبة للتونسيين، بينما بالنسبة للمالطيين، فهي أيضاً فرصة لاكتشاف تونس في أقل من ساعة طيران.

تونس-نابولي: ظل جدول الرحلات دون تغيير هذا الصيف. تواصل شركة الخطوط التونسية السريعة رحلاتها مرتان أسبوعياً (الاثنين والخميس) بسبب نقص الفتحات الجوية، مطار نابولي-كابوديتشينو يشهد للأسف اكتظاظاً.

تونس-باليمو: تأمين الشركة 3 رحلات أسبوعياً: الاثنين والخميس والسبت. على متن الطائرة، يسافر كل من السياح الإيطاليين والتونسيين المقيمين بصفلية أو جنوب إيطاليا، ولكن أيضاً يتواجد التونسيون الذين يسافرون إلى هذه الوجهة الرابحة جداً حالياً.

الرحلات الجوية غير المنتظمة: توفر الشركة هذا الصيف رحلات سياحية بنسبة 100% نيابةً متعهدي الرحلات الإيطاليين، انطلاقاً من كاتانيا أو كالياري أو ساليرنو.

الخطوط الجوية السريعة هي الشريك الفعلي لقضاء إجازتك الصيفية لعام 2024. اربطوا أحزمة الأمان واستمتعوا برحلاتكم.

سواء كنتم تحلمون بشواطئ مشمسة أو مدن ثقافية أو مناظر طبيعية، هذا الصيف، لدينا بلا شك رحلة تناسبكم، فكرة سفر نقدمها لكم.

زادت الخطوط الجوية التونسية السريعة وتيرة رحلاتها إلى هذه الوجهات الشهيرة لتقديم لكم المزيد من الخيارات على متن طائرتها من طراز ATR 72-600.

تونس-جربة: يمكنكم الذهاب للاستمتاع بشمس جزيرة الأحلام وحضور الأحداث الفنية المختلفة المبرمجة بفضل الرحلات اليومية المتعددة، إذ تعمل الخطوط التونسية السريعة على الوجهة طوال الصيف بمعدل 3 إلى 4 رحلات في اليوم.

تونس-توزر: رغم تراجع الموسم السياحي في هذه الفترة من العام بمنطقة الجريد، إلا أنه سيتم الحفاظ على رحلتين أسبوعياً (الخميس والأحد) في شهر جويلية وأوت لضمان سفر الراغبين في ذلك في إطار رحلات تجارية أو رحلات شخصية أخرى، وكذلك السياح.

تونس-مالطا: منذ دخول البرمجة الصيفية للشركة حيز التنفيذ، يتم ضمان 5 رحلات أسبوعياً بين المطارات (الاثنين والثلاثاء والأربعاء والجمعة والأحد). مالطا هي الوجهة



Tunisie Telecom

PASS PARTOUT

إِلَيْكَ يَمْشِي PASS INTERNET JI

En National
& en Roaming

*235*7#



Disponible
en eSIM

HOLIDAY SIM PRÉPAYÉE

Profitez d'un pack All-inclusive

*153#

Sélectionnez le pack qui vous convient le mieux

| | Pack 10 DT | Pack 20 DT | Pack 30 DT | Pack 50 DT |
|------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Appels Locaux | 30 Mins | 1 H | 2 H | 3 H |
| Appels Internationaux | 5 Mins | 10 Mins | 20 Mins | 30 Mins |
| Volume internet | 2 Go | 6,5 Go | 10 Go | 25 Go |
| SMS | 15 | 30 | 40 | 50 |
| Validité | 15 Jours | 30 Jours | 30 Jours | 30 Jours |



ooredoo
UPGRADE YOUR WORLD

L'intervalle de facturation internet est par KB
Pas de frais supplémentaires