

# ALYSSA

# عليسة



الخطوط التونسية  
**TUNISAIR**  
السريعة *express*

خريف 2024 Automne

# ROUTES

# GRENADINES

Testour • Tebourouk • Dougga



Téléchargez-moi en version digitale

Reservez sur / Book on [www.tunisairexpress.net](http://www.tunisairexpress.net) احجز على

—  
**DISCOVER  
BLU IN**

**A DREAMING  
SPA**  
—

**FEEL THE DIFFERENCE**

[radissonhotels.com/blu](https://radissonhotels.com/blu)



## A la bonne heure !

**L**e taux de ponctualité des vols de la compagnie Tunisair Express a été de **89%** durant le mois de juillet et de **90%** au cours du mois d'août 2024.

Ces taux sont calculés selon les normes internationales définies par l'IATA (Association internationale du transport aérien) et concerne nos vols domestiques et internationaux, réguliers et charters.

Ce taux prend en considération les vols au départ avec une marge maximale de 15 minutes à l'arrivée au point de stationnement des appareils sur le tarmac.

Il va sans dire que ces résultats constituent pour notre compagnie un motif de fierté et représente l'aboutissement d'un travail d'équipe considérable sur tous les aéroports où nous opérons.

D'autant que les mois d'été sont traditionnellement les plus délicats en termes de trafic aérien vu la multitude d'inattendus pouvant survenir à tout moment dans la gestion d'un vol.

Des paramètres internes et externes sont souvent la cause de retards, à l'instar de l'encombrement de certains aéroports ou de facteurs météo qui bouleversent quelquefois une programmation pourtant bien établie.

Surtout que les vols s'enchaînent souvent à flux tendus afin de répondre à la forte demande de nos passagers et des estivants durant le pic de l'été.

Chez Tunisair Express, nous continuons au quotidien de travailler sur l'amélioration de l'expérience-client de manière générale. Le taux de ponctualité de nos vols est un paramètre parmi d'autres.

Notre défi est de poursuivre sur cette lancée autant que faire se peut afin de satisfaire tous les passagers qui ont choisi de voler sur nos lignes et que nous remercions pour leur confiance sans cesse renouvelée.



# ON TIME!

The punctuality rate for Tunisair Express flights was **89%** in July and **90%** in August 2024. These rates are calculated according to the international standards defined by IATA (International Air Transport Association) and concern our domestic and international, regular and charter flights.

This rate takes into account departing flights with a maximum margin of 15 minutes on arrival at the aircraft parking point on the tarmac.

It goes without saying that these results are a source of pride for our company and represent the culmination of considerable teamwork at all the airports where we operate.



In this issue, Tunisair Express invites you to discover a part of deepest Tunisia, with a tour of the exceptional towns and villages of the north-west: Testour, Teboursoak and Dougga. This authentic region has a breathtaking wealth of history. In addition, at this time of year, you'll have the chance to discover an exceptional fruit: the pomegranate.

**Testour:** a city that has preserved its historic character, particularly from the Andalusian period. Its Great Mosque is unusual in the hands of its clock turning in the opposite directions. A visit to the town is not just cultural, it's also culinary, as you'll have the chance to discover local traditions and a range of stalls based on an exceptional fruit that is the pride of the region: the pomegranate.



**Aïn Tounga :** a little-known village with an archaeological site of Numidian origin that later became Roman.



**Teboursoak :** a town perched at an altitude of 600 m with an exceptional medina. Down below, numerous archaeological remains bear witness to its long history.



**Dougga:** archaeological site listed as a UNESCO World Heritage Site. It is considered to be the best preserved site in North Africa. It sums up 17 centuries of history.

# MyBIATCorporate

Conçue avec vous, pour vous

— Pour ceux qui savent que la maîtrise est la clé de la réussite

**MyBIATCorporate** est la nouvelle offre digitale conçue **sur mesure** pour répondre aux besoins des entreprises et des Groupes d'affaires.

Parfaitement sécurisée, **MyBIATCorporate** est une offre évolutive continuellement enrichie par de nouvelles fonctionnalités inspirées aussi bien par notre clientèle Entreprises que par les meilleures pratiques internationales.



www.mybiat-corporate.tn

Disponible sur App Store, Playstore et Huawei AppGallery



Engagés  
avec vous

BIAT



## Festival international du Sahara de Douz



La 56<sup>e</sup> édition du Festival international du Sahara de Douz, se déroule cette année du **26 au 29 décembre** 2024. La ville saharienne éponyme (gouvernorat de Kébili) sera ainsi le théâtre d'une multitude d'activités. Les quatre jours de l'édition 2024 intitulée « La fête du dromadaire » seront marqués par des animations variées et des activités non-stop avec des galas de musique et de chants, des spectacles divers, des courses de chiens « Sloughis », des combats de béliers et de dromadaires, des jeux folkloriques et populaires et des hommages rendus à certains grands champions sportifs. Le festival de Douz, fondé en 1910, donne également l'occasion aux visiteurs de découvrir la « Porte du grand Sahara » par où nombre de nomades, colonisateurs et conquérants ont transité.

## Journées cinématographiques de Carthage 2024

La 35<sup>e</sup> édition des Journées cinématographiques de Carthage (JCC) est organisée cette année du **14 au 21 décembre**. Cette édition est présidée par Ferid Bougheir et sous la direction artistique de Lamia Belkaid Guiga. Comme à l'accoutumée, des compétitions officielles se déroulent pendant une semaine, englobant les longs et



les courts métrages, les films de fiction et documentaires, Ciné-promesse et Cinéma du Monde, avec une section Carthage Pro (ateliers Chabaka et Takmil).

## Film « Asfour Jenna »



Le film "Asfour Jenna" ou « L'oiseau de paradis » de Mourad Ben Cheikh est sorti en salles de cinéma. Coproduction tuniso-italienne, ce nouveau film de 91 minutes écrit et réalisé par Mourad Ben Cheikh, est une adaptation libre de « La marmite d'Ayoub » de Mohamed Ridha Ben Hammouda, un roman de 320 pages paru en 2018. L'acteur italien Nicola Nocella et l'actrice tunisienne Amal Mannai sont à l'affiche de cette comédie portée par un casting réunissant des acteurs comme Yahya Feidi, Riadh Hamdi, Mounira Zakraoui, Jamal Madani et Chekra Rammeh. « Asfour Jenna » incarne l'histoire d'Amadeus, 45 ans, un antiquaire en Italie. Une passion irrésistible et inattendue le lie à Betty, une jeune tunisienne de 28 ans. Amadeus la rejoint en Tunisie pour l'épouser et pouvoir la ramener avec lui en Italie. La famille de Betty impose des conditions à son futur gendre follement amoureux.

# BIAT Entreprises

## — Derrière chaque réussite, un conseiller partenaire

Derrière chaque projet qui a besoin d'un financement, d'un conseil, d'un accompagnement et d'une expertise, un conseiller partenaire.

Nos conseillers Entreprises vous accompagnent, vous conseillent et vous orientent vers les solutions les mieux adaptées à vos besoins et à vos projets.



www.biat.tn

Engagés  
avec vous

BIAT





# Hôtel Odyssee Resort Thalasso & Spa

- 📍 Zone Touristique Sangho Zarzis
- ☎ +216 75 705 705
- ✉ reservation@odyssee-resort.com / contact@odyssee-resort.com
- 🌐 www.odyssee-resort.com



**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'Odyssee Resort Thalasso & Spa un endroit chaleureux et accueillant pour des vacances exceptionnelles.**







L'hôtel est une adresse de référence pour les événements de toutes tailles, professionnels ou privés, grâce à sa salle plénière capable d'accueillir jusqu'à 600 personnes en style théâtre, outre les autres salles de sous-commissions adaptées aux attentes des clients.



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

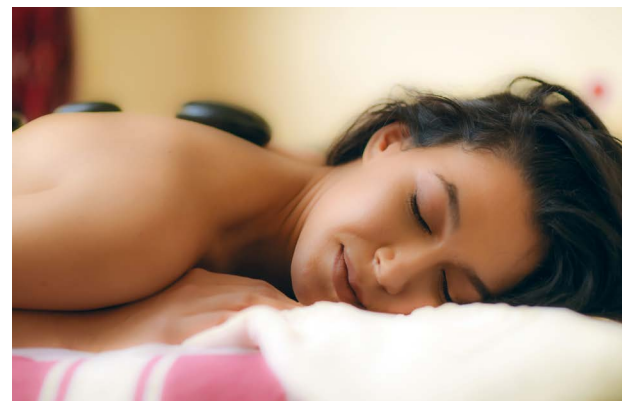
Salle de fitness équipée

Soins esthétiques et ongles

Tél : (+216) 75 705 705

E-mail : thalasso@odyssee-resort.com

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





South  
Mediterranean  
University

## SMU : Pionnier de l'excellence dans l'enseignement supérieur privé en Tunisie



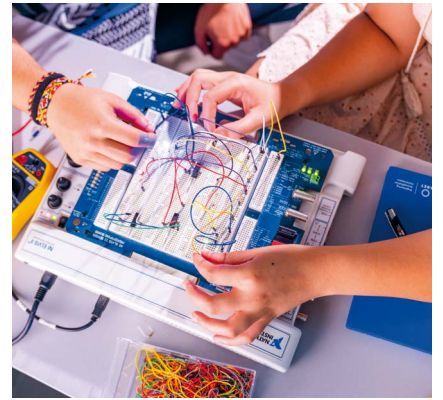
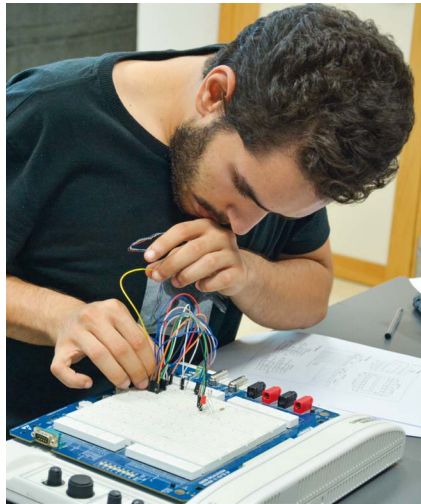
La South Mediterranean University (SMU), avec un campus de référence aux Berges du Lac 2 à Tunis, œuvre à être un phare d'innovation et d'excellence dans le paysage de l'enseignement supérieur en Tunisie. En tant que première université anglophone du pays, elle établit constamment des normes qui la distinguent dans son secteur.

### Leader dans l'enseignement de la gestion des affaires

**MSB** : l'école de Business de la SMU est la première en Tunisie à obtenir une double accréditation internationale. Cette reconnaissance prestigieuse souligne l'engagement de l'école à offrir une éducation de niveau mondial. De plus, la MSB propose le premier programme de master accrédité par l'association londonienne AMBA dans le pays, garantissant que ses diplômés possèdent les compétences et les connaissances nécessaires pour exceller sur la scène mondiale des affaires. Récemment, l'accréditation européenne EFMD pour le programme de licence en administration des affaires a été renouvelée, renforçant encore sa réputation d'excellence. MSB travaille également diligemment à l'obtention d'une troisième accréditation, ce qui la placerait parmi les écoles de Business de l'élite mondiale avec une triple accréditation.

## Excellence en ingénierie

Dans le domaine de l'ingénierie, **Medtech**, l'école d'ingénieurs de la SMU, est la première école d'ingénierie anglophone de Tunisie et la première à recevoir l'accréditation ABET. Cette accréditation, renouvelée pour les cinq prochaines années, témoigne de la qualité et de la rigueur des programmes d'ingénierie. De plus, Medtech propose le premier diplôme d'ingénierie en énergies renouvelables en Tunisie, préparant les étudiants à devenir des leaders dans ce domaine en plein essor.



SMU Incubator veut se positionner comme une véritable porte d'entrée pour élargir les horizons des entrepreneurs. La fondation SMU vise à développer les talents à travers 4 axes: Education, Recherche, Employabilité et Capacity Building. Elle soutient diverses initiatives éducatives et de recherche.

## Un centre d'innovation et d'entrepreneuriat

La SMU n'est pas seulement synonyme d'excellence académique ; elle est aussi un terrain fertile pour les futurs entrepreneurs. L'université organise le concours "Entrepreneurs de l'Avenir", le premier du genre pour les nouveaux étudiants et les étudiants de première année. Cette initiative favorise leur esprit d'innovation et leur offre une expérience pratique dans le développement de leurs idées d'affaires.



## Soutien à l'innovation et à la croissance

La SMU est également la première université en Tunisie à établir un incubateur et une fondation. Ces initiatives offrent un soutien crucial aux startups et favorisent une culture d'innovation et de croissance. Lancé en septembre 2019, l'incubateur SMU 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 processus de sélection transparent et documenté.

## Éducation globale au cœur de la Méditerranée

La SMU se targue d'offrir une expérience éducative globale au cœur de la Méditerranée. Cette position unique permet aux étudiants de bénéficier d'un environnement diversifié et multiculturel, enrichissant leur parcours académique et élargissant leurs perspectives.

## Éducation exécutive et apprentissage continu

Reconnaissant l'importance de l'apprentissage tout au long de la vie, la SMU propose des programmes complets d'éducation exécutive et d'apprentissage continu. Ces initiatives sont conçues pour aider les professionnels à rester en tête dans leurs carrières en leur fournissant les connaissances et les compétences les plus récentes. Les programmes d'éducation exécutive de la SMU sont adaptés aux besoins des leaders des divers industries, garantissant qu'ils restent compétitifs dans un marché mondial en rapide évolution.

En conclusion, les réalisations pionnières de la SMU et son engagement envers l'excellence en font une institution de référence dans le secteur de l'enseignement supérieur en Tunisie. En pensant continuellement à de nouvelles normes et en offrant des opportunités innovantes à ses étudiants, la SMU innove en matière d'éducation dans la région.

# Testour : sur les traces des Andalous



La ville de Testour a pour particularité d'avoir quelque part conservé son cachet morisque. Le style architectural de ses petits quartiers, avec leur urbanisme arabo-andalous, lui confère un charme très particulier. Petite revue de ce que vous ne devez pas manquer.

**H**istoriquement, Testour a été bâtie au début du XVII<sup>e</sup> siècle sur les ruines de l'ancien village romain de Tachilla disparu au Moyen Âge. Longeant Oued Medjerda, la région est notamment connue pour ses produits agricoles et sa nature exubérante. La ville, qui s'étend sur une vaste colline de 70 à 90 mètres de hauteur, constitue une plateforme propice pour accueillir des activités de plein air comme les randonnées.

# NOVOTEL

T U N I S L A C

Découvrez l'élégance du Novotel Tunis Lac situé au cœur du quartier du Lac 2 alliant confort contemporain, design sophistiqué et expérience culinaire exceptionnelle.

Profitez également des avantages exclusifs du programme de fidélité ALL, ajoutant une dimension privilégiée à votre séjour, que ce soit pour les affaires ou le plaisir.

Rue de la Feuille d'Erable Cité Les Pins  
Les Berges du Lac 2 - 1053 Tunis - Tunisie  
+216 31 329 329 - ha9e9@accor.com



NOVOTEL TIME IS ON YOUR SIDE

**ALL**  
ACCOR · LIVE LIMITLESS



DEVENIR MEMBRE

### Culture de coexistence et de paix

Testour est sans doute l'une des villes de la Tunisie les plus particulières et les plus riches en histoire. Son charme, elle le tire en bonne partie de son âme andalouse. Depuis sa création au 17<sup>e</sup> siècle, on y retrouve les traces de nombreuses civilisations qui se sont succédé : Byzantins, Romains, Musulmans, Juifs et Andalous. Leurs empreintes sont toujours perceptibles dans chaque coin de la ville. L'architecture, la culture et la gastronomie reflètent un esprit de coexistence, de paix et d'harmonie qui régnait jadis sur la ville.

A l'origine, ce sont des Andalous, musulmans et juifs chassés d'Espagne qui s'y installèrent. Entre 1609 et 1610, l'exode fut massif : près de 80.000 Andalous vinrent en Tunisie. On le constate encore dans les noms de famille des habitants de Testour d'origine espagnole à l'instar d'Alakanti (d'Alicante), Tagharinou (des Thougours) ou d'origine chrétienne : Filibou (Philippe), Jourji (Georges).

### Grande Mosquée

Principal emblème de la ville, la Grande Mosquée imposante, élégante aux lignes majestueuses dominées par le jeu des surfaces et des couleurs, témoignage du génie architectural des morisques.

Construite au début du 17<sup>e</sup> siècle, son architecture avec son minaret rectangulaire, est unique dans le monde arabo-musulman. Les chiffres de l'horloge sont placés dans le sens inverse et ses aiguilles tournent à l'envers par rapport à celles des horloges classiques comme pour défier le temps. Ce minaret est enveloppé d'une parure décorée d'une lucarne éclairant l'escalier, de pinacles d'une corniche, de fenêtres à baies jumelées, de panneaux de marbre et de faïence, de merlons en dents de scie, d'une pyramide couronnée d'un épi à trois boules enfilées et d'un croissant symbole de l'Islam. Le minaret, haut de 22,50 m, se compose d'une tour carrée de 4,50 m de côté, surmontée d'une seconde tour octogonale.



L'horloge de la Grande Mosquée qui remonte le temps en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. On dit que les Andalous espéraient –symboliquement– retrouver le temps passé et un retour vers leur terre d'origine.

### La grande cour

La mosquée de Testour est pourvue de deux cours. La plus grande est entourée de portiques à arcs en plein cintre, portés par des colonnes et chapiteaux antiques, en pierre calcaire. Les portiques sont couverts de toits à une seule pente, présentant une légère inclinaison vers l'intérieur. La cour est

pavée de dalles de pierres calcaires antiques remployées.

En fait, à Testour tous les minarets des mosquées attirent l'attention et reproduisent les architectures fréquentes en Castille, en Aragon et à Tolède. L'emploi de relief de briques ou de terre cuite découpée évoque des techniques espagnoles.

**NOVOTEL**  
HOTELS & RESORTS

**TUNIS MOHAMED V**

**ON EST  
TELLEMENT MIEUX  
CHEZ NOVOTEL**

Idéalement situé sur l'avenue Mohamed V en plein cœur du quartier des affaires, Novotel Tunis Mohamed V dispose de 126 chambres et suites, d'un restaurant, d'un bar, d'un spa ainsi que de 14 salles de réunion équipées et avec lumière du jour. Le Wifi en illimité est disponible dans tout l'hôtel à titre gracieux.

44, Avenue Mohamed V · 1002 Tunis  
Tél. +216 71 142 900 · h6145@accor.com

[novotel.com](http://novotel.com) • [accorhotels.com](http://accorhotels.com)



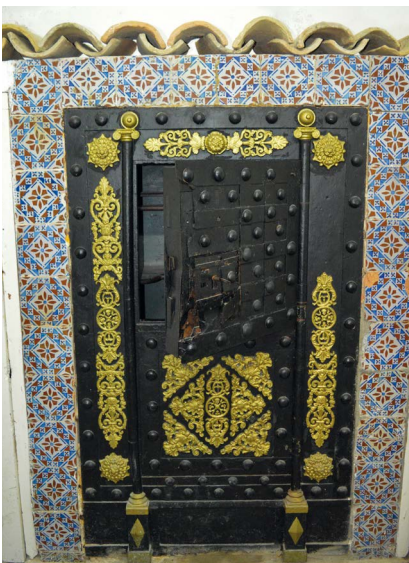


### Demeure de Habiba Messika

En se baladant dans les ruelles de Testour, on admire notamment l'architecture et les faïences qui décorent certaines demeures à l'image de celle de la célèbre chanteuse Habiba Msika (1903-1930) native de la cité. Avec son élégant patio, ses fines colonnes, ses faïences rutilantes, ce petit palais, transformé aujourd'hui en Maison de la Culture, ne manque

pas de charme. Son architecture issue d'influences variées est remarquable autant que l'histoire de sa construction. Ce petit palais était en fait le fruit de l'amour que portait un homme riche, originaire de la région, pour la chanteuse. Il lui construisit cette demeure en signe d'affection. Les maisons traditionnelles de la ville,

assez basses en général, comprennent en général un rez-de-chaussée surmonté parfois d'un étage d'habitation au toit à pente unique, très souvent peu incliné, couvert de tuiles creuses, dites rondes. Beaucoup d'entre elles sont encore aujourd'hui peintes de couleurs pastel qui indiquent l'origine des habitants.



Coffre-fort d'origine conservé dans la maison de Habiba Messika.

### LA TUNISIE, TERRE DE REFUGE POUR LES MORISQUES

Pour comprendre pourquoi l'on parle très souvent de l'héritage des Morisques en Tunisie, il faut remonter un peu le cours de l'Histoire. L'Ifriquiya hafsïde avait souvent entretenu des liens privilégiés avec l'Espagne musulmane. Après les chutes de Valence en 1238 et de Séville en 1248, les premiers réfugiés firent le voyage vers plusieurs villes tunisiennes dont Tunis bien évidemment mais également Testour et autres. Au 15<sup>e</sup> siècle, d'autres réfugiés arrivèrent dans la foulée de la chute de Grenade en 1492. Puis, après les édits d'expulsion de 1609 et 1614, on estime à 270.000 le nombre de morisques (Valenciens, Andalous, Castellans, Aragonais et Catalans) qui arrivèrent en Tunisie et qui furent accueillis comme il se doit, notamment par Othman Dey, Dey de Tunis (1593-1610) puis son successeur Youssef Dey (1610-1637). Ils apportèrent leur savoir-faire dans plusieurs domaines et influencèrent la vie d'alors par leurs connaissances et leur influence.





TUNICASH

لكل **Transfert**

حكاية



LA NOUVELLE PLATEFORME  
DE TRANSFERT D'ARGENT  
VERS LA TUNISIE

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONSULTEZ



**TUNI.CASH**

STB



BANK

### Musique andalouse

Testour est connue aussi pour la musique andalouse ou le malouf. Un festival international annuel lui est consacré durant l'été depuis 1967. Lors de la manifestation, les musiciens et les chanteurs suivent un code vestimentaire particulier : la Jebba pour les hommes et le caf-tan pour les femmes donnant ainsi un caractère spécifique à cet événement. Le malouf tunisien est la principale musique traditionnelle tunisienne, un type particulier de la musique arabo-andalouse. Le Malouf, qui signifie 'fidèle à la tradition', est né d'une synthèse entre la musique des autochtones et des influences turques et orientales. Les « Chouyoukhs » du Malouf tunisien sont issus d'une des plus prestigieuses écoles conservatrices et initiatrices de cette musique savante et séculaire. Le Malouf est en définitive une expression majeure de la musique qui préserve le raffinement d'un héritage pluriséculaire, se caractérise par le respect strict de cette tradition nécessitant beaucoup de travail de concentration.

### Festival de la Grenade

Chaque année, les visiteurs de la ville de Testour au mois d'octobre ont l'opportunité de déguster et d'acquérir des produits dérivés de la grenade. Le Festival de la Grenade est une occasion unique de célébrer et de promouvoir ce fruit emblématique de la région, ainsi que tous les efforts déployés pour en assurer sa qualité et sa renommée. Cet événement annonçant l'ouverture de la récolte fait l'objet d'un rendez-vous inédit étant donné l'importance de la culture de la grenade qui offre un horizon prometteur aux habitants de la région. Le Festival à connotation multidimensionnelle, touristique, historique et culturelle, vise également à promouvoir et à préserver un héritage et un patrimoine valorisant de cette ville.



La ville accueille chaque été un festival international axé sur le Malouf.

### Edifices religieux à Testour :

- **Les mosquées** : Grande Mosquée, R'hiba, El Amira ou Zitouna, Sidi Abdelatif, Ettabib, Sghaier Say, Dermoul, Boutrico
- **Les zaouias** (même si elles ne sont pas toutes en bon état de conservation) : Sidi Ben Aïssa, Sidi Ali Al Aryan, Sidi Abdallah El Melitti, Sidi Ben Attya, Sidi Brahim Raache, Sidi Abderrahmen, Sidi Nasr El Garouachi, Rabin Farajin Chaout.



Un grenadier en fleurs.

# HÔTEL IBIS TUNIS

---

LE BIEN-ÊTRE  
AU MEILLEUR PRIX

---

Réservez sur [ibishotel.com](http://ibishotel.com)



HÔTEL IBIS TUNIS

Rue de Syrie, Tunis 1002

TEL: (+216) 71 830 300 - FAX: (+216) 71 830 110

[h6144@accor.com](mailto:h6144@accor.com)

---

# A Testour, la cuisine traditionnelle de mère en fille



Texte & photos : Kemel CHEBBI

Testour dispose de plusieurs spécialités culinaires aussi riches que variées, réalisées avec des produits locaux. Parmi ces trésors gustatifs, on compte des produits du terroir et des produits dérivés de la grenade qui fait la fierté de la région, comme les jus, la confiture, le vinaigre, les écorces séchées, ainsi qu'une pléthore de plats sucrés et salés à base de ce fruit.





La région de Testour est connue pour ses produits du terroir préparés par les femmes de la région, issus d'un savoir-faire ancestral hérité de leurs mères et grands-mères. En parcourant la médina, on rencontre des marchands qui étalent leurs produits à la devanture de leurs échoppes et même de leurs domiciles. Généralement, ce sont des femmes qui exposent des produits comme les Hlalem (pâtes fines qui se préparent sous forme de soupe), Mhamsa (pâtes sous forme de petits plombs), le pain Tabouna, Chorba Frik (orge verte concassée), Nwasser (pâte en forme de petits carrés), des épices et autres produits du terroir. Le paysage offre une mosaïque de couleurs. Dans chaque coin de la ville, les odeurs des produits faits maison se répandent, conférant aux lieux



un charme spécifique rappelant la vie et la cuisine d'antan. Les passionnés de café pourront effectuer une brève escale chez l'un des marchands de cafés préparés sur du sable chaud et infusés lentement permettant de lui donner une saveur intense et forte.



### Savoir-faire à valoriser

Outre les efforts individuels pour préserver l'héritage culinaire de la région, des initiatives collectives sont en train de se créer pour protéger et valoriser les spécialités culinaires traditionnelles et développer des chaînes de valeur autour d'elles. C'est l'exemple de la grenade et du circuit touristique baptisé « Romena Tour à Testour » qui a été lancé récemment. Cette route thématique dédiée à ce produit emblématique de la région faisant partie de l'identité de la ville vise à attirer davantage de visiteurs tout au long de l'année. Il s'agira également de faire découvrir les produits et services associés à la grenade à travers des expériences immersives combinant différents secteurs : agricole, agroalimentaire, gastronomique, touristique, artisanal et de loisirs.





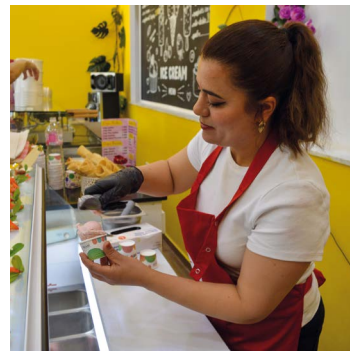
## Jollanar

La première escale du parcours est une échoppe de vente de produits dérivés de la grenade, spécialisée dans la production de jus frais. C'est l'adresse où l'on peut déguster et apprécier la riche variété de jus et produits dérivés de la grenade : confitures aux milles saveurs, mélasse sans sucre ajouté et écorces séchées.



## Pinocchio

Envie d'une pause fraîcheur ? Pinocchio est l'endroit tout indiqué pour cela. Ce magasin vend des sorbets et de des glaces artisanales à la grenade. La découverte mérite le détour étant donné la qualité des produits préparés.



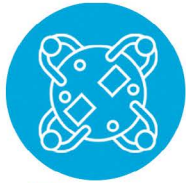
## Bit Lmouna

Il est également possible à Testour d'assister et de voir en direct la préparation de certains produits de terroir à base de grenade à Bit Lmouna. Il s'agit d'un groupement de femmes gérant un atelier de production et de vente de dérivés de grenades. Elles proposent aussi une animation d'ateliers de cuisine immersifs et des pauses gourmandes : confiture, mélasse, jus, etc.





## Elevate Your Events To The Next Level



**Elegant  
Venus**



**Comfortable  
Rooms**



**Gourmet  
Delights**



Host your event in our **spacious, modern venues** with **natural daylight** and **flexible** layouts.

Enjoy **privacy** and personalized planning for a lasting impression at Hilton Skanes Monastir Beach Resort. Select the ideal venue and make your event *unforgettable*.

*Book now* for a lasting impression!

**Up To 450  
Persons**



## Dar Bessid

Le restaurant typique dans la médina de Testour, Dar Bessid, propose des plats et des mets traditionnels à base de grenade et de produits dérivés mais également d'autres spécialités de la région. Il permet aux visiteurs de découvrir les coutumes et les traditions andalouses et morisques par le biais de la cuisine locale qui met en avant la grenade, fruit phare de la région. Dar Bessid propose également des activités au cœur de la nature verdoyante de Testour.



## Agri-Café

Pour joindre l'utile à l'agréable quand on est dans la région, les visiteurs pourront y découvrir Agri-Café où se réunissent les amateurs du monde rural, spécialement les producteurs de grenades. Cet espace de Coworking est ouvert aussi pour les membres de la Route de la grenade souhaitant animer des ateliers participatifs. On pourra également avoir une idée sur les œuvres de l'artisane de broderie Ramten'art qui intègre le motif de la grenade sous plusieurs formes dans ses créations.





ASSURANCES  
ZITOUNA TAKAFUL



# Zitouna Health Premium

VOTRE SANTÉ ASSURÉE,  
PARTOUT OÙ VOUS ALLEZ

en Tunisie et à l'étranger



Numéro Bleu  
82 10 80 80



وقفنا معاكم صحبة

## Ô Saveurs de Testour

Un autre restaurant, Ô Saveurs de Testour, se propose d'accueillir les visiteurs de la ville. Installé au sein d'un verger familial, il offre une expérience immersive au sein des grenadiers. Les visiteurs peuvent y profiter de la beauté des vergers lors de la floraison ou de la récolte des grenades et déguster des plats à base de grenade. C'est une opportunité aussi d'explorer les techniques d'exploitation des vergers qui associent modernité et tradition fortement inspirée des Morisques.



## Pluri'Elles :

Ceux qui veulent acheter des produits du terroir de qualité pourront effectuer une halte chez Pluri'Elles, une entreprise sociale de femmes spécialisées dans la production de dérivés de la grenade : mélasse, vinaigre, confiture (médaillée d'or au concours national de produits du terroir) et autres. Elle propose aussi une animation d'ateliers de cuisine participatifs.





التجاري بنك  
Attijari bank

Croire en vous

LA CARTE VISA *Signature*  
POUR UN LIFESTYLE  
EXCEPTIONNEL



**VISA**

## Café Andalous

Le Café Andalous est un centre culturel de présentation du patrimoine culturel de Testour où le visiteur pourra obtenir tout ce qui lui faut en informations sur la région, ses sites archéologiques, son histoire et ses traditions culinaires et culturelles. C'est également le lieu où l'on peut consulter les différentes étapes du circuit «Romana Tour» par le biais d'une carte mise à disposition schématisant le circuit et répertoriant les endroits à visiter.



## Tyrolienne de Testour

Les mordus d'activités de plein air auront aussi l'occasion de se rendre dans un parc de loisirs qui propose plusieurs activités comme la tyrolienne qui survole les paysages verdoyants de Testour et les champs de grenadiers, offrant une expérience unique aux visiteurs. C'est un site doté d'une vue époustouflante sur toute la région. Les visiteurs pourront y déguster aussi des spécialités locales.



# VISA INFINITE DES PRIVILÈGES À L'INFINI



Avec la carte Visa Infinite UBCI, bénéficiez **d'un accès gratuit et illimité** à plus de **1200 lounges** d'aéroport.

Téléchargez et inscrivez-vous sur l'application **Visa Airport Companion** disponible sur les stores mobiles.



[www.ubci.tn](http://www.ubci.tn)

# La Grenade

## Un délice à déguster sous toutes ses formes



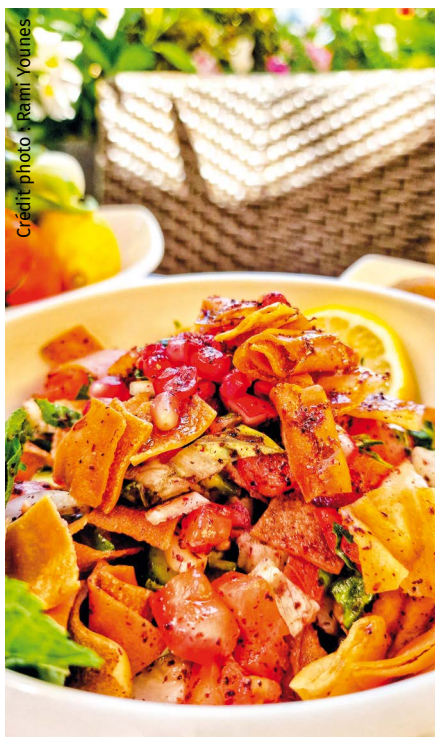
La grenade, ce fruit au goût sucré et légèrement acidulé, est très apprécié en Tunisie. Outre la diversité de ses usages culinaires, ses bienfaits sur la santé sont nombreux.

Par Soraya MENAA

Principalement cultivée dans les régions de Testour, Béja, Gabès et Kairouan, la grenade tunisienne se distingue par sa qualité gustative. Chaque région offre des variétés aux caractéristiques distinctes, mais toutes partagent une saveur intense.

### Des bienfaits inestimables

Riche en antioxydants, la grenade est souvent considérée comme un super aliment. Ses propriétés anti-inflammatoires aident à protéger le corps contre les maladies cardiovasculaires et certains types de cancer. Par ailleurs, c'est une source



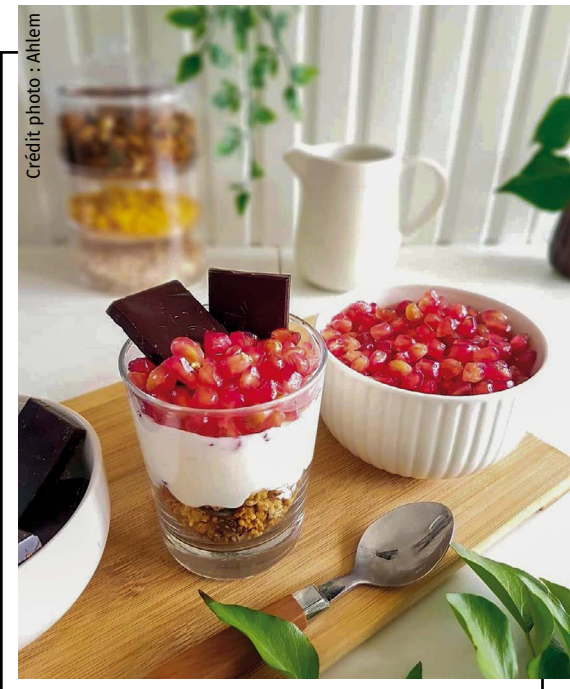
précieuse de vitamine C. Elle contribue ainsi à renforcer le système immunitaire, à améliorer l'absorption du fer et à maintenir une peau saine et éclatante. Enfin, la grenade joue un rôle dans la gestion du poids, grâce à sa richesse en fibres alimentaires qui favorisent la digestion et procurent une sensation de satiété durable.

### Recettes et idées gourmandes

Passons maintenant au plaisir culinaire. Ce fruit appétissant se consomme de multiples façons en Tunisie.

## Un dessert typique et parfumé :

La plus simple des dégustations de la grenade est en dessert. Ici, on fait allusion à ces coupelles remplies des fameuses graines, couleur rubis. Ces dernières offrent une touche de fraîcheur et de croquant après le repas. En général, on y rajoute quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, sinon on en raffole aussi en goût nature.



## Le « masfouf » traditionnel

La 2<sup>ème</sup> recette populaire est de parsemer abondamment les graines de grenade sur notre fameux *masfouf* (couscous doux). La semoule, préalablement arrosée de beurre fondu, sera éventuellement décorée de quelques fruits secs, avec ou sans sucre. Cette collation est copieuse, mais elle fait l'unanimité chez les Tunisiens.

## Confiture de grenade :

préparée en faisant cuire les grains avec du sucre et du jus de citron, la confiture artisanale nous permet de pleinement savourer ce fruit grâce à sa texture soyeuse. Elle est souvent étalée sur du pain ou utilisée pour garnir des crêpes. Elle est aussi incorporée dans des pâtisseries pour y ajouter une touche fruitée.



## La grenadine locale :

Outre le jus frais de saison et ses vertus désaltérantes, le sirop de grenade est très célèbre en Tunisie. Localement appelé Chroubou El Rommen, il est obtenu en réduisant le jus de pulpe avec du sucre. Le sirop concentré est d'un goût prononcé et se conserve à température ambiante. Cette boisson est servie diluée avec de l'eau fraîche à la demande ou à l'occasion d'un événement heureux. De nos jours, ce sirop est en plus ajouté comme base aux cocktails pour leur donner un goût original et exotique.



## Salades revisitées :

Avec l'émergence de la consommation des plats levantins en Tunisie, on trouve facilement ces salades dans les restaurants syriens, libanais ou turcs. Ces derniers servent le fattouch et ses versions dérivées. Il s'agit d'une salade méditerranéenne typique du Moyen-Orient garnie de laitue, de crudités, de croutons et surtout de graines de grenade pour une touche de fraîcheur. Cette tendance culinaire prend de la place en Tunisie en innovant sur les recettes existantes.

Pour vos publicités  
dans le magazine **ALYSSA**

**Tél. : 21 308 309**  
E-mail : [commercial@markedia.tn](mailto:commercial@markedia.tn)



# KIT PRO KIT PRO ALLIANCE

Des solutions packagées de produits et services bancaires  
pour optimiser la gestion de votre quotidien professionnel



# Aïn Tounga : il était une fois Thignica

Entre les deux villes de Teboursouk et de Testour, un site archéologique méconnu se cache sur le bord de la route sans indication précise le signalant.



Le site s'appellait à l'origine Thignica, aujourd'hui Aïn Tounga. Jusqu'en 46 avant J.-C., Thignica faisait partie du royaume numide avant son incorporation dans l'Empire romain. La cité se caractérise par ses vestiges bien préservés, dont des bâtiments publics et des structures religieuses datant de la période romaine. Son passé pré-romain est illustré à la fois par son toponyme précédé par le préfixe Th- qui, dans la langue berbère, signifie source, ainsi que par une dédicace à Tanit rédigée en néo-punique. L'histoire de la ville repose exclusivement sur les renseignements de l'épigraphie.

À Thignica, on pense que la cité était habitée par un groupement de citoyens romains, et sans doute carthaginois, vivant en symbiose avec (et dans) la communauté pérégrine.

Ce site a fait l'objet d'un premier dégagement en 1906. La physionomie d'un monument atteste de l'existence d'anciens termes. Dans les années 1959-60, une grande partie de l'édifice a été dégagée, mais cette recherche n'a donné lieu à aucune publication. Le nouvel examen des vestiges au début des années 2000 a abouti à une première publication d'ensemble

par l'archéologue Habib Ben Hassen qui a publié plusieurs ouvrages sur le sujet, dont « Thignica : son histoire et ses monuments » (2006). Les inscriptions et les découvertes épigraphiques ont permis de retracer l'évolution de la ville, son administration municipale sous les Romains, et l'interaction entre les citoyens romains et la population locale.



# Pack Watani Plus



Package

- ✓ Ouverture d'un compte **AMEN First Bank 100% en ligne**
- ✓ Bonification du taux de change
- ✓ Rémunération des comptes
- ✓ Un chargé de clientèle dédié à votre écoute

Réponse  
en  
**48h**

Particuliers TRE

## Votre allié en Tunisie pour la réussite de tous vos projets

Adresse du siège: Av.Mohamed V - 1002 Tunis - Tunisie  
Tél.: (+216) 71 148 000 • Fax: (+216) 71 833 517  
www.amenbank.com.tn • Centre de Relations Clients: 71 148 888



AMEN BANK, certifiée  
au standard financier  
MSI 20000\*



بنك الأمان  
**AMEN BANK**  
Le Partenaire de votre Succès

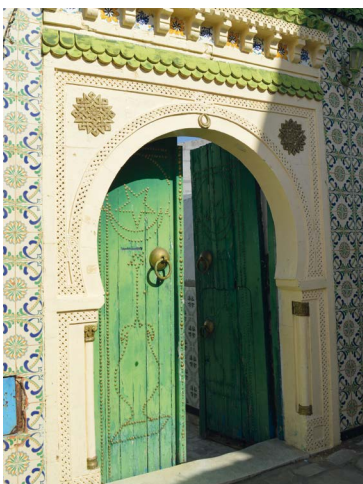


# Teboursouk : halte au sommet

Sur votre parcours, vous arriverez à Teboursouk, ville perchée sur une colline à 600 m d'altitude, dernière halte avant le site de Dougga attendant. Une escale s'impose cependant en ville.

**T**eboursouk n'est peut-être pas une ville particulièrement connue, et pourtant, elle mérite qu'on s'y arrête au moins pour deux raisons : d'abord pour contempler les quelques vestiges archéologiques qui y subsistent, et ensuite pour aller flâner dans sa très typique médina aux accents mauresques et notamment sa voie principale, Souk El Aïn. De nombreuses mosquées séculaires la composent, aux côtés d'habitations blanches à la chaux, outre les nombreuses échoppes et également quelques cafés ombragés où il est de bon goût de faire une halte.

Et si vous interrogez un habitant local sur les traditions culinaires, il vous dira fièrement qu'ici, on se délecte de Ftat (crêpe et viande d'agneau), de Mrays (poulet aux pistaches), de Mruziya (Chakchouka aux raisins secs) ou encore de Lahmit sarbiya (viande rôtie) et autres beignets au miel.



Teboursouk a par ailleurs donné son nom à une huile d'olive bénéficiant d'une AOC (Appellation d'origine contrôlée) car considérée comme produit traditionnel tunisien avec indication de provenance (IP) certifiant son origine territoriale élaborée depuis des générations par des producteurs au savoir-faire reconnu.

On estime que la ville fut fondée au 4<sup>e</sup> siècle av. J.C par les Numides. Dans l'antiquité, elle s'appelait Thibursicum. Sur la base d'une cité romaine, les Byzantins ont construit leur citadelle comme en témoignent encore les inscriptions anciennes. Celle-ci a ensuite été envahie par les Musulmans sous la direction de Maabed Ibn Abbès en 639. Cependant, au fil des siècles, les principaux ves-



tiges de cette forteresse ont été enfouis sous les constructions qui ont accompagné son expansion démographique inéluctable.

La Grande Mosquée, par exemple, construite par les Andalous et considérée comme le cœur de la cité, repose sur des fondations qui remontent à plusieurs siècles. Elle a pour caractéristique d'être accessible par trois côtés différents. Comme partout en terre d'islam, ce lieu de prière servait également de lieu d'enseignement, surtout pour les études religieuses.





# المنار El Manar

## Harissa

du Cap Bon

### هريسة

الوطن القبلي



# Site archéologique de Dougga 17 siècles d'Histoire



Inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1997, le site archéologique de l'ancienne Thugga, aujourd'hui Dougga, est représentatif de l'extraordinaire histoire de la région. Sa valeur universelle lui offre une réputation qui va bien au-delà des frontières de la Tunisie. Le site est à ce titre considéré comme le mieux conservé de toute l'Afrique du Nord. Il illustre de manière exceptionnelle ce qu'était la vie quotidienne dans l'antiquité et des interactions entre les cultures berbères, puniques et romaines.

Situé dans la région du nord-ouest de la Tunisie, le site archéologique de Dougga est perché sur le sommet d'une colline à plus de 570 m d'altitude. Thugga fut la première capitale du royaume numide et prospéra davantage à l'époque romaine. Les ruines impressionnantes qui sont visibles aujourd'hui donnent une idée des ressources dont disposait une ville numide romanisée.

## Héritage multi-civilisationnel

Couvrant une superficie d'environ 75 ha, ces vestiges d'une cité entière avec toutes ses composantes témoignent de plus de 17 siècles d'histoire. Ils constituent un ensemble exceptionnel qui illustre la synthèse entre différentes cultures : numide, punique, hellénistique et romaine. Dougga possède un ensemble remarquable d'édifices publics, datant pour la plupart des II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles après J.-C. Les monuments romains furent intégrés au tissu urbain qui resta fondamentalement numide.

### Le Théâtre

Le monument est adossé à une colline calcaire. Inauguré vers 168/169 après J.-C., ce théâtre pouvait accueillir 3500 spectateurs. L'inauguration du monument est célébrée par quatre inscriptions latines presque identiques dont la plus complète est traduite comme suit : «Publius Marcius Quadratus, fils de Quintus, inscrit dans la tribu Quirina, flamine d'Auguste divinisé, pontife de la colonie Julienne de Carthage, admis dans les cinq décuries par l'empereur Antonin Auguste le Pieux, a fait construire pour sa patrie, à l'occasion de l'honneur du Flaminat perpétuel, ce théâtre élevé depuis les fondations, avec les basiliques, le portique, les xystes, la scène avec ses rideaux, et son ornementation complète et il en fait la dédicace accompagnée de l'édition de jeux scéniques, du don de sportules, d'un banquet et de l'huile pour le bain ».

### Le Complexe du Forum Romain

Le quartier du Forum s'organise autour de deux grandes places : le Forum à proprement parler, à l'ouest, et la place de la Rose-des-Vents à l'est. L'ensemble est entouré de plusieurs monuments publics à vocation religieuse, administrative et commerciale dont en particulier le Capitole, le Marché et le Temple de Mercure. L'aménagement complet de ce quartier a duré un peu moins de deux siècles, du Principat Auguste (27-14 avant J.-C.) à celui de Commode (176-192 après J.-C.).



Le théâtre accueille encore chaque en été un festival de musique majestueux.



Le Capitole



Ce mausolée était un cénotaphe dédié au roi Massinissa. Il reste, du haut de ses 21m, l'un des rares exemples qui subsistent de ce que les spécialistes ont convenu d'appeler «l'architecture royale numide».



### **Le quartier du Forum sous les Antonins**

On assiste sous Antonin le Pieux (138-161 après J.-C.) à la transformation du niveau du sol de la place du Forum qui nécessita l'apport d'une quantité importante de remblai pour la construction des portiques du Forum ; un autre grand chantier était en cours, celui du capitole achevé en 168 après J.-C. Mais c'est sous le règne de Commode que l'ensemble prend son allure définitive : entre 180 et 192 après J.-C., on assiste à la construction simultanée du Temple de Mercure et d'un monument non encore identifié en face du Capitole, au pavage de la place de la Rose-des-Vents et à l'agrandissement du marché ; l'ensemble fut embelli d'un portique. Tous ces monuments furent construits par un couple pour le Pagus romain.

Il faut attendre l'arrivée des Byzantins en 533/534 pour assister à la

transformation du Forum en forteresse ayant fait couper l'ensemble en deux. Cette forteresse étonne par sa topographie. Etablie dans une zone basse, elle n'était pas destinée à l'observation, mais répondait plutôt aux besoins locaux de la population qui pouvait s'y réfugier avec ses provisions en cas de menace.

### **Le Temple de Mercure et la place de la Rose-des-Vents**

Le Temple de Mercure et la place de la Rose-des-Vents furent construits entre 180 et 192 après J.-C. par un couple originaire du Pagus romain. Ces monuments sont parfaitement repérables sur le terrain. La place de la Rose-des-Vents relie étroitement le Temple au Marché. Elle symbolise le rôle du dieu comme voyageur de l'univers et celui du Marché s'approvisionnant à tous les horizons du monde.





### Le Marché

Il fut construit en l'année 54 après J.-C. et ne fut achevé et embelli que vers la fin du deuxième siècle, entre 180 et 192 après J.-C., en même temps que le Temple de Mercure et la Place de la Rose-des-vents. C'est l'un des plus anciens marchés connus d'Afrique romaine. A l'ouest comme à l'est, s'installa une série de dix boutiques. Le côté nord était lui aussi bordé de boutiques qui furent sacrifiées à la fin du deuxième siècle, et à leur place, on construisit le portique du marché ouvrant sur la place de la Rose-des-Vents. Au milieu, un espace carré revêtu d'une mosaïque blanche marque l'emplacement d'une fontaine et d'une table de poids et de mesures de référence. L'ensemble se termine au sud par une abside où se dressait la statue de Mercure « Génie du marché ». Ce type de marché était destiné à la vente de produits de qualité et relativement onéreux (viande, poisson et nourriture préparée).



Les boutiques

### Le Forum

Installé sur l'agora numide, le Forum fut le premier grand aménagement urbain du Pagus romain. C'était à l'origine une aire de terre battue d'une superficie modeste (24 m X 38,5 m). La première construction romaine à l'intérieur de ce Forum fut le temple Tibère. Peu avant l'année 48 après J.-C., un incendie ravagea le Forum emportant les boiseries et les statues ; l'ensemble fut remis à neuf vers l'an 54 après J.-C. Il faudra attendre le milieu du deuxième siècle, entre 138 et 161 après J.-C., pour voir le Forum prendre son allure définitive. La place fut rehaussée au moyen d'un important remblai et ramenée au même niveau que le temple de Tibère auquel on accédait auparavant par un escalier. L'ultime chantier de grande importance ici est la rénovation entière du portique ouest aménagé à l'occasion de la promotion coloniale en 260/261 après J.-C.



**Comment s'y rendre :** à 100 km de Tunis par la route vers Béja (autoroute A4 puis nationale, sortie Testour)

**Source :** Institut national du patrimoine

▶▶ **CAPITALE/CAPITAL**



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

▶▶ **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<sup>er</sup> janvier (Jour de l'an), 20 mars (Indépendance),  
9 avril (Martyrs), 1<sup>er</sup> 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),  
15 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 15 (Mouled).

▶▶ **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 %.*



**MIEUX CONNAÎTRE  
LA TUNISIE  
KNOW TUNISIA BETTER**



## 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 octobre 2024) :  
• **Exchange rate** (Buying october 2024) :

1 euro = 3,37 DT  
1 US \$ = 3,02 DT  
1 LYD = 0,63 DT  
10 DZ = 0,22 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](http://www.tunisiahotels.tn)

## BIEN-ÊTRE WELL-BEING



La Tunisie est la deuxième destination au monde en matière de thalasso-thérapie. 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 - المنستير الحبيب  
بورقيبة - جربة جرجيس - توزر نفطة - طبرقة عين  
دراهم - صفاقس طينة ففصة قصر - قابس مطماطة.

### السياحة الاستشفائية



تعتبر تونس ثاني وجهة في العالم في مجال السياحة  
الاستشفائية حيث يوجد أكثر من 55 وحدة للتداوي  
بمياه البحر جميعها داخل النزل إلى جانب عشرات  
الفضاءات للعلاج بالمياه.

### النزل

#### السياحة البيئية

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

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



#### سياحة ذوي الحاجات الخصوصية

طبقا للقوانين فإن كل المؤسسات السياحية مهما كان  
تصنيفها ملزمة بتهيئة غرفة لإقامة المعاقين (بنسبة  
غرفة لكل مائة سرير).

### الغولف

### المطاعم

يتمتع الزائر بتنوع وامتعة الطبخ التونسي فيكتشف كثرة أطباق البحر  
الجيدة.  
رؤساء المطابخ التونسيون لهم خبرة عالية أيضا في مجال أصناف أكالات  
البحر الأبيض المتوسط ويعرضون على السائح جملة من المذاقات  
والأكالات اللذيذة.  
ولا تقدم المشروبات الكحولية إلا بالمطاعم المصنفة والنزل.



9 ملاعب غولف في :  
• طبرقة  
• سكرة  
• فمرت  
• الحمامات (2 ملاعب)  
• سوسة  
• المنستير (2 ملاعب)  
• جربة

## المناخ والطقس

مناخ متوسطي في شمال البلاد وسواحلها ومناخ قاري في الوسط والجنوب

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

# إكتشف 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 - أكتوبر 2024)

• 1 أورو: 3,37 دينار

• 1 دولار: 3,02 دينار

• الدينار الليبي: 0,63 دينار

• 10 دينار جزائري: 0,22 دينار



## الصحة



التلقيح غير ضروري للدخول إلى تونس.

## 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 مفتي الجمهورية)  
11-11 أفريل (عيد الفطر)  
18-16 جوان (عيد الاضحى)  
8 جويلية (رأس السنة الهجرية)  
15 سبتمبر (المولد النبوي الشريف)

## الاتصالات

للاتصال هاتفيا بتونس من الخارج يرجى تركيب الرمز +216 8 أرقام.  
للاتصال هاتفيا 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 الإتصال مع الدول الأجنبية في مختلف أماكن العالم.

## مؤشرات وأرقام



المساحة: 164.000 كلم<sup>2</sup>

## السكان واللغة



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 الإنكليزية والألمانية والإيطالية في المناطق السياحية.

## الديانة



98% من السكان مسلمون مع أقلية مسيحية (كاتوليك - بروتستان - وأورتودوكس) وأخرى يهودية.

## التوقيت

التوقيت التونسي مقارنة بالتوقيت العالمي: توقيت غرينيتش زائد ساعة طوال السنة.





# عين تونقة أو دقة الصغيرة



هي قرية فلاحية صغيرة تتميز بسحرها وهدوءها، تحيط بها الحقول الخضراء الممتدة من كل جانب. مدينة أثرية كانت في العهد الروماني، في القرن الرابع ميلادي تحديداً، بلدية وها هي اليوم قرية أثرية مرمية داخل الحقول لا يعرف السكان مساحتها وليس باستطاعتهم اكتشاف كل ما تخفيه من أسرار.

نموذجية تشير إلى تاريخ المدن الرومانية بتونس.

## معبد عطارد

منصة تضم بقايا جدران غرفة مربعة: كان معبد عطارد، مع أربعة أعمدة في المقدمة. يقع على قمة تل، ويطل على المنطقة السكنية والمسرح.

يضم موقع عين تونقة أيضاً كنيسة أثرية ومعبدًا رومانياً كبيراً إضافة إلى معبد صغير ومواجه رومانية وقوس بالإضافة إلى عدة مكونات تاريخية أخرى لازالت قيد البحث والتأريخ.

القديمة. وهو ماترك آثاراً لما يسمى بالقلعة البيزنطية بعين تونقة.

## مسرح عين تونقة

جدار كبير وشظايا من الأعمدة وبقايا الآثار الخالدة هو ماتبقى من المسرح القديم الذي فقد مدرجاته. يمكن رؤيته بشكل جيد على الجانب الأيسر من الأعلى.

## أحياء سكنية رومانية

العديد من الغرف وبقايا الآبار والصهاريج، وشارع مستقيم مرصف بحبكة ينتهي بقوس انتصار صغير: إنها منطقة سكنية

## الموقع الأثري

موقع أثري منسجماً نوعاً ما، يشكل جزءاً مهماً من المسلك السياحي الثقافي لتلك الربوع الثرية أرضاً وتاريخاً. لم يقع بعدُ البحث في أساطيره والتأريخ له كما يجب بعضه لا يزال متناثراً هنا وهناك ويوجد على أرض للخواص بما يجعل ارتياده غير متاح كلياً.

## القلعة البيزنطية

احتل البيزنطيون تونس بعد الرومان والفندال. وقاموا بتغطيتها بالحصون، غالباً عن طريق استعادة المواد أو أجزاء من الآثار الرومانية



### مسرح دقة الأثري

يتسع المسرح الروماني لنحو 3000 متفرجا. تم استغلال الخصائص الجغرافية للمكان عند إقامته فكان نموذجا هندسيا جلابا يمزج بين جمال الطبيعة وحبكة المعمار.

يقع المسرح في مدخل المدينة الأثرية وكانت تقام فيه المسرحيات والطقوس الدينية، ويشمل المسرح ثلاث أجزاء: المدرج، الأركسترا وخشبة المسرح، كما توجد بعض المدرج للأغنياء. من خلال التماثيل النصفية العملاقة للشقيقين الإمبراطور ماركوس أوراليوس وشريكه في الحكم لوسيوس فيروس الموجودة حاليا بمتحف باردو تمكن الباحثون من معرفة أنه يعود للقرن الثاني للميلاد..بالإضافة إلى تماثيل أخرى مازالت قائمة إلى اليوم بمدخله، شاهدة على عظمة تلك الفترة.

إن ما يميز مسرح دقة وجود حجرات وممرات أسفل الحلبة تؤدي إلى الخارج خاصة بالممثلين وفتحات جانبية خفية قريبة من خشبة المسرح لتلقي الممثلين النصوص المسرحية أثناء العرض.

### معبد الكابيتول

شُيّد سنة 166 ميلاديا وكان يخص لعبادة الآلهة مينيرفا (آلهة العقل والحكمة)، جوبيتير(ملك الآلهة الرومانية وإله السماء والبرق في الميثولوجيا الرومانية)، جينون، وماركور..

يتضمن الموقع أيضا معبد الإله بعل حمون وتحديدًا في الجزء الشمالي إضافة إلى المقابر البربرية «الجلمودية».

### الحمامات الرومانية

وهي عبارة عن مركب ثقافي مزدان بحدائق يحتوي على أماكن مخصصة لممارسة الرياضة ومنتزهات ومكتبات للمطالعة.

### السوق

يتكون السوق (macellum) مستطيل الشكل الذي يعود تاريخه إلى منتصف القرن الأول من الرواق والمتاجر من جانبيين. يحد الجانب الشمالي رواق ويحتل جزءه الجنوبي تماثلا لعتارد.



### على لائحة اليونسكو

«توقا القديمة» أو دقة وموقع أثري يمتد على مساحة سبعين هكتارا في منطقة جبلية تتابعت فيها الهضاب المتدرجة حيث اعتدال الطقس مائل للبرودة مع تربة متنوعة يتميز بها الشمال الغربي لتونس ككل، أدرجت المدينة بفضل موقعها ضمن لائحة التراث العالمي لمنظمة اليونسكو سنة 1997 إذ يحافظ الموقع على آثار مدينة كاملة بكل مكوناتها مع نموذج عمراني روماني ومجموعة من النقائش الثرية المستلهمة منه.

مصادر: وكالة إحياء التراث والتنمية الثقافية. الموقع الرسمي بلاد باجة مدائن ومعالم وأعلام. أحمد الحمروني

# دقة

## عاصمة نوميديا ورمز التعايش

تجارب متميزة تسافر بك نحو عوالم ملؤها الخضرة المحيطة بك من كل الجهات ممزوجة بالتاريخ المميز لمثل هذه الأماكن. إنها دقة من معتمدية تبرسق بولاية باجة والتي تُعرف بموقعها الأثري الفريد من نوعه.

تتوسطه الساحة العمومية وتسمى الفوروم وأُسس منزل عُثرَ عليها تحت آثار تعود إلى الفترة الرومانية ومجموعة قيّمة من النقائش اللوبية والبونية مزدوجة اللغة تجمع بين اللغتين اللوبية والبونيقية، وكلها شاهدة على مستوى التطور الذي بلغته المدينة خلال القرنين الثالث والثاني قبل الميلاد.

### الضريح اللوبي البوني الشهير

يبقى الضريح اللوبي البوني الشهير، الذي لا يزال منتصبا على ارتفاع 21 متراً، أجمل رمز وأصدق شاهد على الشراء الثقافي الكبير والازدهار الاقتصادي الفعلي الذي عرفته دقة في العهد النوميدي البوني.

### أول عاصمة للمملكة النوميديّة

كانت دقة أو «ثوقا» كما كتبت باللاتينية، أول عاصمة للمملكة النوميديّة. وبعد أن تم استيطانها من قبل الرومان، تعايش مجتمعان متميزان فيها، جنبا إلى جنب، على امتداد قرنين ونصف تقريبا: السكان الأصليون من جهة، الذي أصبحوا رعايا أحرار للإمبراطورية الرومانية دون التمتع بالمواطنة والمستوطنون المتمتعون بالمواطنة الرومانية من جهة أخرى.

### ثراء أثري كبير

يحتوي موقع دقة الأثري على آثار معبد بُني في عام 139 قبل الميلاد وكرّس للملك النوميدي الراحل ماسينيسا



جامع الرحمانية

### زيت الزيتون

تحتضن تبرسق عادة أيام زيت الزيتون حيث تعج المدينة العتيقة بمختلف أزقتها وأسواقها بالمنتجات الغذائية المميزة لها بما في ذلك زيت الزيتون ويتم تذوقه خلال عروض متنوعة (إضافة إلى عرض لصناعات الفخار) وهي بادرة لتثمين الزيتون واستغلال المرجين لدعم انتاجية الزيتون.



الجامع الكبير

### جامع الرحمانية

جامع سيدي عبد الرحمان بن مراد الحنفي، يرقى تأسيسه إلى الفترة الامبراطورية العثمانية في سنة 1758 ميلادي.

### مسجد سوق العين

يوجد المسجد في وسط مسلك سوق العين، بُني في 1780 ميلادي عن طريق سيدي علي الإمام زايدي.

### المياه العذبة

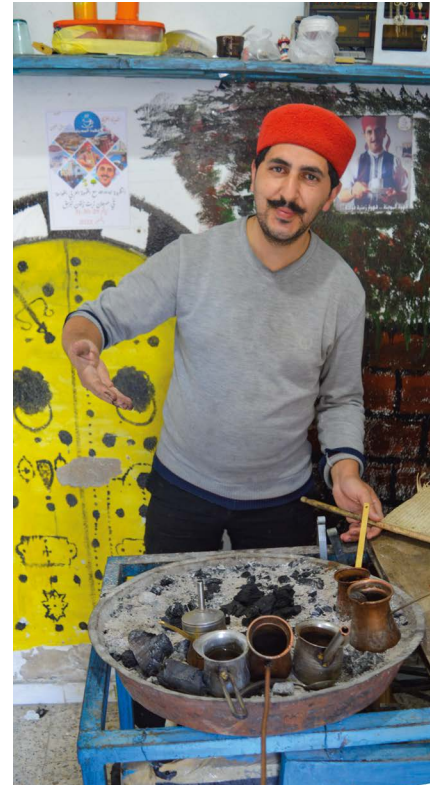
تعرف تبرسق بكثرة العيون المتدفقة وينابيع المياه. ومن أهم هذه العيون الطبيعية، عين مليتي والعين الرمانية وعين الكرمة وعين نشرة وغيرها من مصادر المياه المعدنية العذبة المفيدة للصحة ولمعالجة بعض الأمراض والتي صنعت شهرة المدينة.

### المدينة العتيقة

تبلغ مساحتها حوالي 11 هكتارا وتضم المساجد القديمة مثل جامع الرحمانية، جامع سوق العين والجامع الكبير.

### قهوة المدينة

هناك يعمل الشاب أمير محمد ثامر المولع بإعداد القهوة على الرمال بطريقة أندلسية وتركية بطعم يجلب الزائرين للمدينة لتذوق قهوة المدينة وهو القائل فيها «القهوة أميرة النهار وملكة الليل، ترياق لكل عاشق، ووسم لكل محزون».



# تبرسق

## مدينة الآثار الصامدة



جمال الأرض والطبيعة وبساطة الأهل في مدينة تبرسق والجمع بين ما هو حضري وبين خصوصيات الحياة الريفية من خبز يباع على الطريق وكؤوس من الشاي السريع الممزوج برائحة إكليل الجبل، كلها مظاهر للمتعة تدفعك لزيارة هذه المدينة الجذابة.

### الحصن البيزنطي

يسمى أيضا «القصر» وهو معلم تونسي أثري مصنف من قبل المعهد الوطني للتراث، بني في القرن السادس ميلادي في عهد جوستان الثاني. يبلغ ارتفاع جدرانها 7 م، وهو أحد أبرز الشواهد على تاريخ المدينة. وقد بدأ الحضور البيزنطي في تبرسق سنة 533-534 م، وخوفا من ثورة سكان المدينة أنشأ البيزنطيون شبكة من الحصون مستغلين حجارة الآثار الرومانية. وبني الحصن البيزنطي فوق سور روماني يضم باين أحدهما شمالي والآخر شرقي ويقع على طريق الحدائق الجديدة.

### تبرسق: حضارات متعاقبة

تعود تسمية تبرسق «تبرسكوم بور» إلى أصل فينيقي بمعنى سوق الجلود، بالرغم من أن المؤرخ محمد حسين فنطر يرجعها للفترة اللوية. فخلال الحرب البونية بين روما وقرطاج، كانت تبرسق تتبع الأراضي القرطاجية إلى جانب باجة ودقة. وبعد سنة 146 ق م أصبحت تابعة للنوميديين. أما أهالي المدينة فيعتبرون أن أصل تسميتها «تبر سوق» يشير إلى سوق الذهب لا سوق الجلود.



Credit photo : Sabine Guelbi



Credit photo : Zeineb Arfaoui



Credit photo : Ahlem

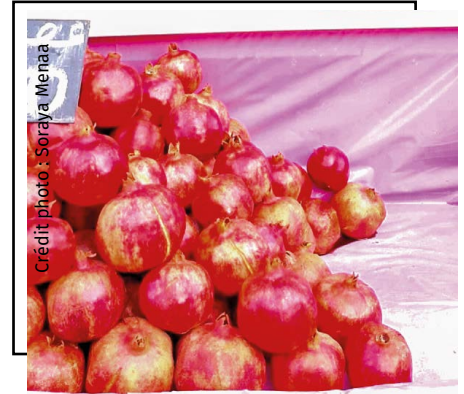
**مربي الرمان:** يتم تحضيره عن طريق طهي حبوب الرمان مع السكر وعصير الليمون ويسمح لنا المربي محلي الصنع بالاستمتاع الكامل بهذه الفاكهة بفضل قوامها الحريري. غالبًا ما يأكل مع الخبز أو يستخدم لتزيين الفطائر. كما يمكن دمجها في بعض المعجنات لإضافة نكهة فاكهة الرمان.

**المسفوف التقليدي:** وصفة شعبية ثانية تتمثل في رش بذور الرمان على طبق المسفوف الشهير (الكسكسي الحلو). سيتم تزيين السميد، الذي تم رشه سابقًا بالزبدة المذابة، ببعض الفواكه المجففة مع السكر أو بدونه. هذه الوجبة الخفيفة رائعة، وتحظى بإجماع لدى التونسيين.

**تحلية نموذجية ورائعة:** طريقة بسيطة لتذوق الرمان، أكواب مليئة بالبذور الشهية بلون الياقوت. لمسة من النضارة والقرمشة بعد أي وجبة. عادة، نضيف بضغ القطرات من ماء زهر البرتقال، كما يمكن الحفاظ على مذاقه الطبيعي دون منكهات.



Credit photo : Rami Younés



Credit photo : Soraya Menaâ

### سلطات بنكهات مضافة:

مع ظهور استهلاك الأطباق الشامية في تونس، يمكن العثور على هذه السلطات بسهولة في المطاعم السورية أو اللبنانية أو التركية. هؤلاء يقومون بإعداد سلطات فتوش. إنها سلطة متوسطة نموذجية من الشرق الأوسط، يعلوها الخس والخبز المقرمش أو الخبز المحمص وخاصة بذور الرمان أو دبس الرمان للحصول على لمسة من النضارة. يمكن أن تجد مثل هذه الاختصاصات في المطبخ التونسي مع مزيد الإضافات للوصفات الموجودة.

**عصير فاكهة الرمان:** بالإضافة إلى العصير الموسمي الطازج وخصائصه التي تروي العطش، يشتهر شراب الرمان في تونس ويسمى «شروب الرمان». يتم الحصول عليه عن طريق صناعة عصير متكون من لب الرمان والسكر. الشراب المركز لذيذ ويمكن تخزينه في درجة حرارة الغرفة. يتم تقديم هذا المشروب المخفف بالمياه العذبة عند الطلب أو بمناسبة حدث سعيد. يضاف هذا الشراب أيضًا كقاعدة للكوكتيلات لمنحها طعمًا أصليًا وغريبًا.

# الرمان، متعة للتذوق بجميع أشكاله

يحظى الرمان، وهو فاكهة حلوة وحمضية قليلاً، بشعبية كبيرة في تونس. بالإضافة إلى استخداماته المتنوعة في الطهي، فإن فوائده الصحية متعددة.



كما أنه مصدر قيم لفيتامين سي. فهو يساعد على تقوية جهاز المناعة وتحسين امتصاص الحديد والحفاظ على صحة البشرة. أخيراً، يلعب الرمان دوراً في الحفاظ على الوزن، وذلك لأنه غني بالألياف الغذائية التي تعزز الهضم وتوفر شعوراً دائماً بالشبع.

## الوصفات والأفكار

لنمر الآن إلى متعة الطهي. يتم تناول هذه الفاكهة الشهية بطرق متعددة في تونس.



يُزرع الرمان التونسي بشكل أساسي في مناطق تستور وباجة وقابس والقبروان ويتميز بجودة طعمه. لكل منطقة أصناف متميزة ولكن لجميعها نكهة جيدة مشتركة.

## فوائد لا تقدر بثمن

غني بمضادات الأكسدة، غالباً ما يعتبر الرمان طعاماً عديداً الفوائد. تساعد خصائصه المضادة للالتهابات في حماية الجسم من أمراض القلب والأوعية الدموية وأنواع معينة من السرطانات.



### «تيروليان» تستور

تتاح الفرصة لعشاق الهواء الطلق لزيارة الحديقة الترفيهية التي تقدم العديد من الأنشطة وسط مناظر طبيعية خلابة وفي غمار حقول الرمان، مما يوفر تجربة فريدة للزوار. إنه موقع يتمتع بإطلالة خلابة على منطقة تستور بأكملها. يمكن للزوار أيضاً تذوق الاختصاصات المحلية.

### «أقري- كافي»

محطة أخرى ضرورية عند زيارتك تستور: فضاء تشاركي مخصص لجميع عشاق العالم الريفي وخاصة منتجي الرمان وهي مساحة مفتوحة أيضاً لأعضاء «طريق الرمانة» الذين يرغبون في المساهمة في ورش عمل تشاركية.



### «رمتان- آر»

فنانة تطريز تدمج فكرة الرمان بأشكال مختلفة في إبداعاتها وتقوم بصناعة حقائب يدوية وقبعات وأقمصة تحتوي على رسم حبة الرمان من تطريزها الخاص. تقول صاحبة الفكرة: «إن هذه الحرفة تتطلب الكثير من الجهد والتركيز» ولكنها تستمتع بها.



### أجبان تستور

تعد الأجبان التقليدية أحد أشهر الأكلات التي تزخر بها ولاية باجة وهي صناعة توارثتها الأجيال في الجهة، يتزايد الإقبال عليها خلال شهر رمضان المعظم حيث تأكل «القوتة» على الريق مرافقة لحبات التمر وكعادة لفتح الشهية. توجد أجود أنواع الأجبان في تونس بتستور وذلك لشدة اهتمام مربي الأبقار والأغنام بالأعلاف الخضراء والجبلية. يتم تصنيع الحليب لاستخراج اختصاصات متنوعة منه وإيجاد أنواع لا تحصى من الجبن على نمط الأجبان العالمية أو الإيطالية، أصبح ممكناً في تستور.







### بيت «المونة»

بإمكانك حضور جلسات إعداد مباشرة لأشهر الاختصاصات التستورية، إنها ورشة تضم مجموعة من النساء يقمن بإعداد اختصاصات مستخرجة من الرمان (معجون، رُب الرمان ...) ولهم أيضا معروضات مما يُمكن أن يتوفر في بيت المونة بجهة تستور (رشته، ملوخية، ...).

### «أو سافور دو تستور»

مشروع عائلي للأخوين بن موسى: بأرضهم الواسعة التي ورثاها عن والدهم، حاول أكرم وشقيقه تقديم تجربة متفردة لمطعم يتوسّط أشجار الرمان، يمكن للزوار الاستمتاع بجمال البساتين أثناء موسم الرمان وتذوق الأطباق القائمة عليه. كما أنها فرصة لاستكشاف تقنيات استغلال البساتين التي تجمع بين الحداثة والتقاليد المستوحاة من الموريسكيين.



### «بلوري: آل»

على الذين يرغبون في شراء منتجات محلية عالية الجودة زيارة «بلوري: آل»، إنها مؤسسة نسائية ذات صبغة اجتماعية، متخصصة في إنتاج مشتقات الرمان: دبس السكر والخل والمربي (حصلت صاحبته على الميدالية الذهبية في المنافسة الوطنية للمنتجات المحلية) ومنتجات أخرى. كما يمكن حضور ورشات عمل تشاركية في اختصاصات الطبخ.



## مقهى الأندلس

عند دخولك مدينة تستور سيبادفك  
مقهى الأندلس، مركز عرض للتراث الثقافي  
لتستور. يمكن للزائر الحصول على جميع  
المعلومات التي يحتاجها حول المنطقة  
ومواقعها الأثرية وتاريخها وتقاليدها في  
الطهي والثقافة. إنه أيضاً المكان الذي  
تعرف فيه على المراحل المختلفة «لطريق  
الرمان» من خلال خريطة توضيحية تحدد  
الأماكن التي يمكن زيارتها و الاستمتاع فيها.



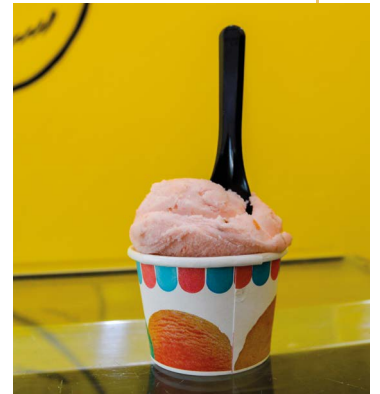
## «جولانار»

مرورا بمقهى الأندلس، قبالة «مقهى  
البطحة» والجامع الكبير: المحطة  
الأولى هي متجر لبيع منتجات الرمان  
المتخصصة في إنتاج العصير الطازج:  
في هذا المكان يمكنك تذوق مجموعة  
متنوعة من العصائر المعدة آتياً،  
بالإضافة إلى سيمفونية من المنتجات  
المشتقة من الرمان: مربى بألاف  
النكهات ودبس السكر بدون سكر  
مضاف وقشور الرمان المجفف...



## «بينوكيو»

مكان مناسب لاستراحة منعشة: متجر  
تباع فيه مشروبات الرمان والمثلجات  
محلية الصنع، والمعتمدة أساساً على  
الرمان كمادة أولية. يستحق هذا  
المكان المرور به واكتشافه نظراً  
للجودة المميزة للمثلجات الجاهزة  
والأذواق الحلوة والمتنوعة اللطيفة.



# فنون الطبخ في تستور

لدى مدينة تستور خصوصية مميزة في فنون الأكل والطبخ وهي تعرف بإنتاجها لأجود أنواع الألبان والغلّال. لم تعد زيارة هذه المدينة الساحرة حكراً على الوافدين للاستمتاع بمناظرها الخلابة، بل أصبح من الممكن اختيار السياحة في تستور لاكتشاف عالم الطبخ فيها.

عمل صحفي: آسيا توائي



الراقدة، الميسس، شربة النواصر بالدبابش، المحمصّة البيضة بالمرقاز الشايح.

## استعمالات الرمان

يستعمل الرمان في عديد الاختصاصات: عصير الرمان، رُبّ الرمان، مثلجات الرمان، مسفوف الرمان، معجون الرمان، خل الرمان، كما يمكن استعمال قلوب الرمان المجفف في السلطات، أو في البسيصة، و لا ننسى أنّ قشور الرمان يُنصح بها كوصفة علاجية لـ«قرحة المعدة».

## ثراء المطبخ التستوري

تتميز مدينة تستور بثراء ثقافتها الطهوية ومن بين الاختصاصات المميزة لها المسمنات، البناضج، الكيسالس، العجة الحلوة، المرققة الحلوة، مقرونة الأباري، النواصر، الحلالم، الكسكسي، المحمصّة، الحسو بالخميرة العربي الراقدة، الشوبش، المشلوش، البرغل، الرشته، الكوارس (العصبان الشايح)، الخبز العربي المفوح، الغرايف، السفنج التستوري، الجبن التستوري، كسكسي المثرّد.. حوت مجردة، الخميرة

# باردو: إعادة إحياء تاريخ قرطاج انطلاقاً من رواية فلوبار

المعرض افتتح يوم 23 سبتمبر 2024  
وسيتواصل إلى حدود 12 جانفي 2025



## تمثيل عالمي في المعرض

تشارك في تنظيم هذا المعرض مجموعة المتاحف الكبرى: روان نورماندي ومتحف حضارات أوروبا والبحر الأبيض المتوسط وينظمه المعهد الوطني للتراث بالشراكة مع وكالة إحياء التراث والتنمية الثقافية والمعهد الفرنسي بتونس، بحضور عدد من ممثلي البعثات الدبلوماسية المعتمدة في تونس. إنه معرض متنقل ينتظم بمناسبة مرور مائتي سنة على ميلاد فلوبار. قدم في المرة الأولى بمتحف الفنون الجميلة في روان سنة 2021، ثم في متحف حضارات أوروبا والبحر الأبيض المتوسط بمرسيليا سنة 2022 وشاركت تونس في المناسبتين من خلال قطع أثرية من قرطاج، وهو معرض تونسي التصميم إذ أشرفت على تصميمه السيدة مامية تقتق.

من الصور والأحاسيس التي تكشف عن تأثيرها الكبير على الفنون والتمثيلات ولكن أيضاً إرثها في تاريخ البحر الأبيض المتوسط.

## السياق التاريخي البحثي

يرتبط المعرض بما جاء في الرواية حول حرب المرتزقة التي شهدتها قرطاج مع مزجها بالعديد من الملامح الثقافية على غرار الأسطورة والمعتقدات والممارسات الدينية للقرطاجيين، ويجسد ذلك من خلال التحف الفنية والأثرية على غرار درع قصور الساف الذي يمكن أن يكون درع أحد جنود هذه الحرب وأيضاً التمثال الذي يرمز للمحارب القرطاجي وحفرية الفيل التي كانت أداة حربية قرطاجية. إضافة إلى التحف المعروضة في القاعة البونية التي تجسد البعد الديني للرواية على غرار نصب الإله بعل حامون والآلهة تانيت والنقائش التي تتحدث عن الديانة القرطاجية والتي تهدف إلى دفع الزائر للغوص في عالم الرواية وتاريخ قرطاج.

سلامبو، ابنة القائد القرطاجي التونسي أميلكار، تلك الشخصية التاريخية التي ألهمت الروائي الفرنسي غيستاف فلوبار، فألف حولها رواية تدور أحداثها في القرن الثالث قبل الميلاد وهو موضوع المعرض المتجول «سلامبو: من فلوبيير إلى قرطاج»، الذي ستكون محطته الختامية تونس بالمتحف الوطني بباردو.

## إعادة إحياء قرطاج

«كان ذلك في ميغارا، ضاحية قرطاج، في حدائق أميلكار..» إنها الجملة الأولى من رواية «سلامبو» التي نُشرت عام 1862 لأجيال من القراء كدافع لتجربة فريدة. تدور أحداثها في قرطاج الفخمة وجدرانها التي لا تُقهر، كل شيء في هذه الرواية المذهلة يُلهم الحالمين. قصة الانجذاب القاتل بين سالامبو، كاهنة تانيت ومأثو، زعيم مرتزقة المتمردين موضوع معرض «سلامبو من فلوبيير إلى قرطاج» الذي يغرقنا في قلب زوبعة

## المهرجان الدولي للصحراء بدوز في دورته 56



سيكون لكم موعد مع مهرجان دوز الدولي في دورته السادسة والخمسين من 26 إلى 29 ديسمبر 2024. يسمي أهالي دوز هذا المهرجان «عيد الجمل» نظرا لتفرده بعروض مصحوبة بالجمال وهو شعار المهرجان المعتاد وميزته المتفردة، رمزية الصحراء والكرم والجدود منذ القدم، لذا لا يزال أهالي دوز ومنظمي المهرجان يعتمدونه في أغلب العروض.

## الدورة 35 لأيام قرطاج السينمائية

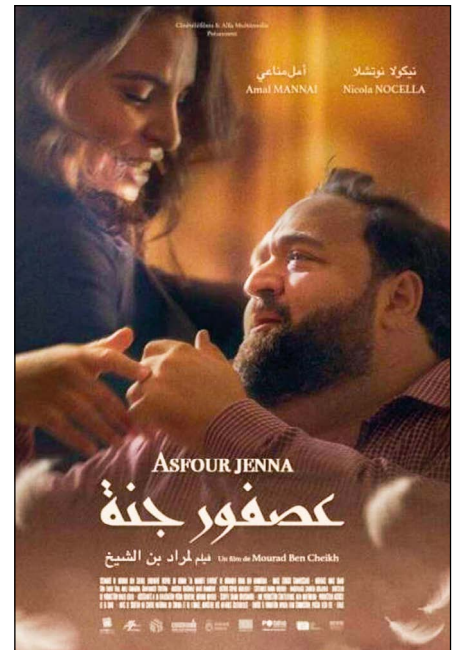


تنتظم فعاليات الدورة الخامسة والثلاثين من أيام قرطاج السينمائية من 14 إلى 21 ديسمبر 2024 وفق ما أعلنته وزارة الشؤون الثقافية، ويشارك في المسابقة الرسمية للأفلام الطويلة والقصيرة عدد من السينمائيين لتأثيث المسابقة وسينما الواعدة، سينما العالم وقسم قرطاج للمحترفين (ورشتي شبكة وتكميل).

## عصفور جنة

### دعوة للتسامح بين الأديان

أعلن المخرج السينمائي التونسي مراد بالشيخ مؤخرا عن انطلاق عرض فيلمه الأخير «عصفور جنة». يطرح بالشيخ في أول عمل روائي طويل له في تسعين دقيقة مسألة زواج المسلمة بغير المسلم في تونس بطريقة تدمج بين النقد الساخر للعادات والتقاليد والدعوة للتسامح بين الأديان وقبول الاختلاف. ومن أشهر أعماله وثائقي «لا خوف بعد اليوم» ومسلسل «يوميات امرأة» و«مسلسل أولاد الغول».





## في الوقت المحدد !

تحدث في أي وقت أثناء سير الرحلة. غالبًا ما تكون العوامل الداخلية والخارجية سببا في التأخير، مثل الازدحام في بعض المطارات أو عوامل الطقس التي تؤثر أحيانًا على برنامج مُعدِّ بإحكام.

خصوصا و أن الرحلات عادة ما تتأثر في جدول زمني ضيق لتلبية الطلب المرتفع لركابنا وزوارنا خلال ذروة الصيف.

نواصل في شركة الخطوط التونسية السريعة العمل الدؤوب بهدف تحسين تجارب حرفائنا بصفة عامة. و معدّل الالتزام بالمواعيد هو أحد هذه التحديات.

التحدي الذي نواجهه هو مواصلة ما انطلقنا منه قدر الإمكان من أجل إرضاء جميع الركاب الذين اختاروا السفر على خطوطنا والذين نشكرهم على ثقتهم المتجددة والمستمرة.

بلغ معدل الالتزام بالمواعيد لرحلات الخطوط التونسية السريعة خلال شهر جويلية 89% و 90% خلال شهر أوت 2024.

يتم احتساب هذه المعدلات وفقاً للمعايير الدولية المحددة من قبل الجمعية الدولية للنقل الجوي (إي آ تي آ) وتغطي رحلاتنا الداخلية والدولية المنتظمة وغير المنتظمة.

يأخذ هذا المعدل بعين الاعتبار الرحلات المغادرة في مدة زمنية أقصاها 15 دقيقة عند الوصول إلى نقطة وقوف الطائرات على أرضية المطار.

ومن نافلة القول إن هذه النتائج هي مصدر فخر لشركتنا وتمثل تويجاً لعمل جماعي كبير بجميع المطارات التي نتعامل معها.

خاصة و أن أشهر الصيف هي عادةً الأصعب من حيث الحركة الجوية، نظراً للعديد من الطوارئ، غير المتوقعة، التي يمكن أن





# PASS ROAMING DATA

يا مسافر كونكتي بأعز الأسوام

1,25 Go = 5DT

\*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
<b>Appels Locaux</b>	30 Mins	1 H	2 H	3 H
<b>Appels Internationaux</b>	5 Mins	10 Mins	20 Mins	30 Mins
<b>Volume internet</b>	2 Go	6,5 Go	10 Go	25 Go
<b>SMS</b>	15	30	40	50
<b>Validité</b>	15 Jours	30 Jours	30 Jours	30 Jours

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

**ooredoo**  
UPGRADE YOUR WORLD