PROGRAMME

Coorganisateurs : **Association pour la Sauvegarde de la Ville de Nabeul (ASVN)**

Association Tunisienne des Professionnels de l'Art Culinaire (ATPAC)

Date : **13, 14 & 15 novembre 2015**

Lieu : **Dar Nabel - Place Farhat Hached Nabeul**

Vendredi 13/11

- 15h30 Inauguration de la fête
- Défilé de fanfare, jeunes habillés en poivron, calèche décorée avec des piments secs
- Karrita transportant des piments secs. Ce défilé se déplacera de la place du methred à Dar Nabel.
- à Dar Nabel : atelier vivant de préparation et vente d'harissa maison
- Atelier ouvert d'art plastique autour du piment et de l'harissa
- Spectacle de danse
- Projection d'anciennes photos sur les piments
- Exposition vente de hrous de Gabès et de piment de Tozeur..
- Place Farhat Hached : Stands sur la place avec vendeurs d'harissa, d'épices, de paprika, poivron secs, d'huile d'olive.. etc
- 17h00 Présentation de l'initiative "Harissa Label" par la coordinatrice du projet PAMPAT Tunisie (ONUDI/SECO)
- 17h10 Conférence de Mr Fayçal Loussaief (CRDA Nabeul) sur la production des piments au Cap Bon

Samedi 14/11

- à Dar Nabeul : Atelier vivant de préparation et vente d'harissa maison
- Atelier ouvert d'art plastique autour du piment et de l'harissa
- Place Farhat Hached : Stands sur la place avec vendeurs d'harissa, d'épices, de paprika, poivron secs, d'huile d'olive.. etc
- Projection d'anciennes photos sur les piments
- 11h00 Conférence de Pr Anouar MARZOUKI (ASVN) sur l'histoire des piments en Tunisie
- 16h00 Show cooking, carving et dégustation de plats à base de poivrons et d'harissa présenté par des chefs de l'ATPAC

Dimanche 15/11

- à Dar Nabel : Atelier vivant de préparation et vente d'harissa maison
- Atelier ouvert d'art plastique autour du piment et de l'harissa
- Projection d'anciennes photos sur les piments
- Place Farhat Hached : Stands sur la place avec vendeurs d'harissa, d'épices, de paprika, poivron secs, d'huile d'olive.. etc
- 11h30 Clôture de la fête du piment et de l'harissa