

madame

by  *nouvelair*

ISTANBUL

G HAR EL MELH



SORAÿA

l'élégance tunisienne
réinventée

N° : 2 - Aout 2024

Ce magazine vous est offert par nouvelair / Your personal copy



TONDA *PF* MINUTE RATTRAPANTE
WORLD PREMIERE



PARMIGIANI
FLEURIER



Joyau architectural de dernière génération, situé au cœur d'une région à fort potentiel, Mall of Sfax est considéré comme l'un des projets les plus ambitieux de la région, redéfinissant les standards du shopping et des loisirs en Tunisie.

MALL OF SFAX : UN LIEU DE VIE ET UN ESPACE DE SHOPPING UNIQUE

Déployé sur deux niveaux, Mall of Sfax présente une façade ornée d'un lac artificiel d'une grande beauté architecturale ainsi que d'une magnifique végétation, offrant aux visiteurs un moment de détente privilégié.

Avec une surface commerciale de 50 000 m² répondant aux standards internationaux, Mall of Sfax offre une galerie marchande regroupant plus de 110 boutiques, incluant les meilleures enseignes nationales et internationales. On y trouve également le premier hypermarché de la région, proposant un concept innovant, ainsi qu'une avenue dédiée à la restauration, avec plus de 25 restaurants rapides et à thèmes.

Le Mall propose des espaces de détente pour les familles, animés par une riche programmation culturelle et événementielle tout au long de l'année, ainsi qu'une grande aire de jeux pour enfants. Un multiplexe de six salles de cinéma est en cours d'ouverture.

De nombreux services y sont offerts, tels que le Wi-Fi gratuit, des banques, La Poste, un bureau de change, une salle de prière, un pressing, un fleuriste et un espace de coworking gratuit.

Le centre propose également un parking gratuit de 2 500 places, incluant des emplacements réservés pour les personnes à mobilité réduite.



ÉDITO

Bienvenue à bord de nouvelair

Chers passagers, c'est avec une grande joie que nous vous accueillons à bord de nouvelair. Nous vous invitons à un voyage exceptionnel qui vous mènera à travers les merveilles d'Istanbul et la beauté sereine de Ghar El Melh. Chaque vol avec nous est une occasion de découvrir de nouvelles cultures et de vivre des moments inoubliables.

Istanbul, avec ses mosquées majestueuses, ses palais somptueux et ses bazars animés, est une ville où chaque ruelle raconte une histoire. Promenez-vous le long du Bosphore, émerveillez-vous devant l'architecture impressionnante de la Sainte-Sophie et savourez les délices de la cuisine turque. Istanbul, carrefour entre l'Orient et l'Occident, est une ville qui fascine et enchante par sa richesse culturelle et son dynamisme.

De l'autre côté de la Méditerranée, Ghar El Melh en Tunisie vous attend avec ses paysages pittoresques et ses traditions séculaires. Ce village côtier, célèbre pour ses salines scintillantes et ses poteries artisanales, offre une véritable immersion dans la culture tunisienne. Détendez-vous sur ses plages tranquilles, explorez les anciennes fortifications, et laissez-vous charmer par la simplicité et la beauté de ce lieu authentique.

Chez nouvelair, nous nous engageons à rendre votre voyage aussi confortable que mémorable. Notre équipage est dédié à vous offrir un service de qualité exceptionnelle, veillant à ce que chaque instant à bord soit agréable et enrichissant.

Nous vous souhaitons un excellent vol et de merveilleuses découvertes à Istanbul et Ghar El Melh. Que votre voyage soit rempli de moments de joie, de sérénité et d'émerveillement.

Bon vol !

Welcome aboard nouvelair

Dear passengers, it is with great joy that we welcome you aboard nouvelair. We invite you on an exceptional journey that will take you through the wonders of Istanbul and the serene beauty of Ghar El Melh. Every flight with us is an opportunity to discover new cultures and experience unforgettable moments.

Istanbul, with its majestic mosques, sumptuous palaces, and bustling bazaars, is a city where every street tells a story. Stroll along the Bosphorus, marvel at the impressive architecture of Hagia Sophia, and savor the delights of Turkish cuisine. Istanbul, a crossroads between East and West, is a city that fascinates and enchants with its cultural richness and dynamism.

Across the Mediterranean, Ghar El Melh in Tunisia awaits you with its picturesque landscapes and ancient traditions. This coastal village, famous for its sparkling salt flats and artisanal pottery, offers a true immersion into Tunisian culture. Relax on its tranquil beaches, explore the ancient fortifications, and be charmed by the simplicity and beauty of this authentic place.

At nouvelair, we are committed to making your journey as comfortable as it is memorable. Our crew is dedicated to providing you with exceptional service, ensuring that every moment on board is pleasant and enriching.

We wish you an excellent flight and wonderful discoveries in Istanbul and Ghar El Melh. May your journey be filled with moments of joy, serenity, and wonder.

Have a great flight!

HABITATION, TRAVAUX, AUTO, LOISIRS : NOUS AVONS LE CRÉDIT QU'IL VOUS FAUT

Une démarche simplifiée
Un montant adapté
Un taux avantageux

Une réponse
rapide



الإتحاد الدولي للبنوك
UIB

GRUPE SOCIETE GENERALE



9 | ACTU | NEWS

10 | Culture - Culture

Livres

12 | Actu culture - News Culture

Spectacle de clôture : "Imagine" de Karim Thlibi au Centre Culturel International de Hammamet

Assala Nasri : le grand retour

Djerba Music Land : la 9ème édition au grand casino

15 | PORTRAIT | PORTRAIT

16 | Homme du mois - Man of the month

Aziz Jebali L'ombre à la lumière - un parcours artistique inspirant

22 | Portrait - portrait

SORAÏA, l'élégance tunisienne réinventée

24 | Interview - Interview

Salma Langar

29 | MODE & BEAUTÉ | FASHION & BEAUTY

30 | Fashion in the street

Crop-top mania

32 | 1 look 1 icône - 1 look 1 icône

La Libanaise Dana Hourani

34 | Beauté - Beauty

Nos astuces beauté contre la chaleur

36 | Shopping

La cerise sur le gâteau
Repérage coloré pour l'été

42 | Get the look

43 | EVASION ESCAPE

44 | Evasion - Escape

Istanbul l'intemporelle

Bosphorus House Hôtel

52 | Découverte - Discovery

Ghar el Melh, La magie saline d'un paradis préservé
Cheeky Monkey, l'élégance et l'accueil chaleureux
d'une maison d'hôtes d'exception

64 | JEUX | GAMES

68 | CUISINE | CUISINE

71 | CAHIER nouvelair



ACTU
NEWS

Rédactrice en chef

Khadija El Hafi

Journalistes

Emna Lakhoua, Nour Ben Hmida

Maquette

Abilly Ben Ziada

Régie Publicitaire

Société Nexpresse
16 av. Habib Bourguiba -
Aïn Zaghouane
Tél : +216 70 727 993
www.nexpresse.net

Vos bons de commande à

pub@nexpresse.net

Directeurs exécutifs

Hassen Sfar, Ismaïl Ben Miled

Direction commerciale

Nexpresse SARL
Henda Ayadi

imprimé par SIMPACT

Tél : 71 236 111
Fax : 71 232 303

SÉLECTION LITTÉRAIRE



CONFIDENCES TUNISIENNES DE MARIE NIMIER

À travers les rues de Tunisie, Marie Nimier a tendu l'oreille aux confidences les plus secrètes d'une multitude d'anonymes. L'auteure tisse un tableau vivant à travers les voix de personnages aussi variés qu'un ancien détenu hanté par son passé, une entrepreneuse ingénieuse qui développe une solution originale pour les futures mariées, et une lectrice dont les découvertes littéraires ont bouleversé son existence. Ce recueil de récits nous plonge dans le quotidien et les rêves d'individus qui, malgré leurs différences, partagent une profonde humanité

TUNISIAN CONFIDENCES BY MARIE NIMIER

Wandering through the streets of Tunisia, Marie Nimier lent an ear to the most secret confidences of a multitude of anonymous individuals. The author weaves a vivid tableau through the voices of characters as varied as a former prisoner haunted by his past, an ingenious entrepreneur developing an original solution for future brides, and a reader whose literary discoveries have transformed her life. This collection of stories immerses us in the daily lives and dreams of individuals who, despite their differences, share a profound humanity.



LE LABYRINTHE DES ÉGARÉS D'AMIN MAALOUF

Dans «Le Labyrinthe des égarés», Amin Maalouf nous plonge dans une Europe fracturée par une guerre dévastatrice et la menace nucléaire, où une tension géopolitique sans précédent oppose l'Occident à la Chine et à la Russie. L'ouvrage traverse des périodes et des lieux emblématiques, du Japon de l'ère Meiji à la Russie soviétique, en passant par la Chine contemporaine et les États-Unis. Maalouf tisse une fresque historique dense et captivante, explorant les complexités des conflits et des cultures avec une profondeur remarquable.

THE LABYRINTH OF THE LOST BY AMIN MAALOUF

With "Le Labyrinthe des égarés", Amin Maalouf immerses readers in a Europe shattered by a devastating war and the nuclear threat, where unprecedented geopolitical tension pits the West against China and Russia. The book spans emblematic periods and places, from Meiji-era Japan to Soviet Russia, contemporary China, and the United States. Maalouf weaves a dense and captivating historical fresco, addressing the complexities of conflicts and cultures in remarkable depth.



LA VIE HEUREUSE DE DAVID FOENKINOS

Dans son roman raffiné et plein d'esprit, David Foerkinos tisse l'histoire d'Éric Kherson, un homme au sommet de sa carrière, mais rongé par la mélancolie. Un voyage inattendu en Corée du Sud l'amène à expérimenter des funérailles simulées, bouleversant sa perception de la vie et lui insufflant une nouvelle énergie. Cette découverte l'inspire à importer ce concept audacieux en France.

Avec une prose légère et un humour subtil, Foerkinos explore des questions existentielles profondes, jouant avec des anecdotes et des aphorismes qui émaillent le récit, enrichissant cette exploration du désir de renouveau et du sens de la vie.

HAPPY LIFE BY DAVID FOENKINOS

David Foerkinos' elegant, witty novel depicts the story of Eric Kherson, a man at the peak of his career, but plagued by melancholy. An unexpected trip to South Korea leads him to experience a mock funeral, shattering his perception of life and giving him new energy. This discovery inspired him to import this daring concept to France.

Foerkinos explores profound existential questions with light prose and subtle humor, playing with anecdotes and aphorisms that pepper the narrative, deepening this quest for renewal and exploring the meaning of life.



Scan me!

CIS INTERNATIONAL SCHOOL OF TUNIS

Your Gateway to World-Class Education in Tunisia

English-based School | Cambridge Curriculum

CIS International School of Tunis offers a unique opportunity to experience teaching in a relaxed yet highly organized and learner-centred environment. Although we come from different cultures and beliefs, we are all united in the name of our core values of Leadership, Integrity, and Excellence.

Pioneers in international education in Tunisia

CIS is deemed the pioneer of Cambridge International education in Tunisia and is the only Tunisian school accredited by both Cambridge and Cognia. Our diploma is recognized internationally, and we take pride in our alumni who are currently studying in reputable universities in Canada, the US, Europe, and the Middle East.

A Thriving School Community

Our school community is enriched by a vibrant mix of over 7 nationalities, fostering a truly international environment. The warm, cozy, and friendly ambience allows us to operate in small, dynamic teams towards continuous improvement.

+216 26 066 667

info@cistunis.tn

cistunis.tn

Zone industrielle Charguia 1

SPECTACLE DE CLÔTURE :

“IMAGINE” DE KARIM THLIBI AU CENTRE CULTUREL INTERNATIONAL DE HAMMAMET

Pour clore cette édition exceptionnelle, le Centre Culturel International de Hammamet présente “Imagine” de Karim Thlibi, un spectacle musical d’une intense force dramatique et psychologique. “Imagine” réunit sur scène des artistes talentueux tels que Nay Al Barghouti, Zied Zouari, Haythem Hadhiri, Mohamed Ali Chebil, Hssin Ben Miloud, Hedi Fahem, Saber Radouani, Sirine Harabi, Hamdi Al Jamoussi et Nasreddine Chebli.

Ils seront accompagnés par l’Orchestre Symphonique Tunisien et les Voix de l’Opéra.

Cette nouvelle version du spectacle intègre également une dimension engagée en abordant la cause palestinienne, offrant une lecture musicale moderne et poignante.



CLOSING PERFORMANCE:
«IMAGINE» BY KARIM THLIBI AT THE INTERNATIONAL CULTURAL CENTER OF HAMMAMET

To close this exceptional edition, the International Cultural Center of Hammamet presents «Imagine» by Karim Thlibi, a musical performance with intense dramatic and psychological force. «Imagine» brings together talented artists such as Nay Al Barghouti, Zied Zouari, Haythem Hadhiri, Mohamed Ali Chebil, Hssin Ben Miloud, Hedi Fahem, Saber Radouani, Sirine Harabi, Hamdi Al Jamoussi, and Nasreddine Chebli. They will be accompanied by the Tunisian

Symphony Orchestra and the Voices of the Opera.

This new version of the show also incorporates an engaged dimension by addressing the Palestinian cause, offering a modern and poignant musical interpretation.

TunRooms

DES VACANCES INOUBLIABLES
EN TUNISIE VOUS ATTENDENT,
UN CLIC SUFFIT !

Bizerte



**Votre séjour de rêve,
notre expertise garantie**

+ 600 logements vérifiés

+ 30 000 réservations



RÉSERVEZ
MAINTENANT !



+ 216 55 566 566



www.Tunrooms.com



Tunrooms

ASSALA NASRI : LE GRAND RETOUR

Théâtre romain de Carthage

Trente ans après sa première apparition au Festival international de Carthage en 1994, la voix enchantée de l'artiste syrienne Assala Nasri résonnera à nouveau sur la scène légendaire du Théâtre Romain de Carthage. Connue pour ses nombreuses performances au FIC, Assala revient pour ravir ses fans avec ses titres intemporels et envoûter un public fidèle. Parmi ses chansons emblématiques, on retrouvera « Law Taarafou » (Si vous saviez), « Ma bahebech had elle anta » (Je n'aime personne d'autre que toi) et « La toussadek » (Ne le crois pas), qui ont consolidé sa place parmi les plus grandes stars arabes.



DJERBA MUSIC LAND : LA 9ÈME ÉDITION AU GRAND CASINO

Grand Casino, Djerba

Après huit éditions mémorables en bord de mer, le festival Djerba Music Land prend ses quartiers cette année au Grand Casino de Djerba, offrant une nouvelle dimension à cette fête estivale incontournable. La superbe terrasse-jardin du casino sera métamorphosée en une gigantesque clubbing party, avec une scène spectaculaire et des installations son et lumière à couper le souffle, promettant une expérience immersive sans précédent.

L'équipe organisatrice, fidèle à sa réputation, prépare une programmation musicale et artistique exceptionnelle pour satisfaire toutes les attentes. Cette 9ème édition réserve de nombreuses surprises avec une line-up éclectique qui promet de ravir les festivaliers.

DJERBA MUSIC LAND: THE 9TH EDITION AT THE GRAND CASINO

Grand Casino, Djerba

After eight memorable seaside editions, the Djerba Music Land festival is relocating this year to the Grand Casino in Djerba, offering a new dimension to this unmissable summer event. The casino's beautiful garden terrace will be transformed into a gigantic clubbing party, featuring a spectacular stage and breathtaking sound and light installations, promising an unprecedented immersive experience.

The organizing team, true to its reputation, is preparing an exceptional musical and artistic program to meet all expectations. This 9th edition is full of surprises with an eclectic line-up that promises to delight festival-goers.



ASSALA NASRI: THE BIG COME-BACK

Roman theatre of Carthage

Thirty years after her first appearance at the Carthage International Festival in 1994, the enchanting voice of Syrian artist Assala Nasri will once again resonate on the legendary stage of the Roman Theatre of Carthage. Known for her numerous performances at the FIC, Assala returns to delight her fans with her timeless hits and captivate a loyal audience. Among her iconic songs are "Law Taarafou" (If You Knew), "Ma bahebech had elle anta" (I Love No One But You), and "La toussadek" (Don't Believe It), which have cemented her place among the greatest Arab stars.

Don't miss this unforgettable event, where Assala's powerful voice and emotive performances promise to create magical moments for all in attendance.



PORTRAIT
PORTRAIT

AZIZ JEBALI

L'OMBRE À LA LUMIÈRE - UN PARCOURS ARTISTIQUE INSPIRANT

FROM SHADOW TO LIGHT - AN INSPIRING ARTISTIC JOURNEY

PAR EMNA LAKHOUA
PHOTOS: BAYREM BEN MRAD



Impossible de passer à côté du phénomène Aziz Jebali. Le jeune comédien enchaîne les planches des théâtres et festivals du pays et se produit à guichets fermés là où il passe avec sa pièce « Évasion ». Un succès auquel il ne s'attendait pas ou presque. En effet, Aziz a bien roulé sa bosse depuis ses débuts à El Teatro et a réussi à conquérir son public que ce soit au théâtre, au cinéma mais également à la télé où ses rôles dans « Nouba » et « Ken ya Makemeh » ont marqué les esprits. Avec son jeu sincère et son humour discret mais percutant, Aziz a le don et la manière de traiter de sujets d'actualité avec beaucoup d'émotion et de justesse. Interview.

It's impossible to ignore the phenomenon that is Aziz Jebali. The young actor is captivating audiences across theaters and festivals in the country, performing to sold-out crowds with his play «Evasion.» This success, although somewhat anticipated, has truly exceeded his expectations. Aziz has come a long way since his early days at El Teatro, winning over audiences in theater, cinema, and television with memorable roles in «Nouba» and «Ken ya Makemeh.» With his sincere acting and subtle yet impactful humor, Aziz has a unique talent for addressing current issues with emotion and accuracy. Here's our interview with him.

Madame nouvelair: Parlez-nous de votre enfance. Dans quel environnement avez-vous grandi ?

Aziz Jebali : Tout d'abord, il faut que je vous mette dans le contexte. Quand on dit Aziz Jebali, on pense directement à mon oncle (Taoufik Jebali, ndlr) mais ce que les gens ignorent c'est que je l'ai connu relativement tard. Du coup, je ne peux pas dire que je suis tombé dans la marmite très tôt. Il faut avouer aussi que l'environnement familial était particulier, mon père -tout comme mon oncle- sont très drôles, il fallait donc que je sois un minimum sympathique pour ne pas être catalogué de « relou » de la famille (rires). J'étais également un enfant très sage, un peu trop même. J'étais tellement timide que je n'arrivais même pas à m'exprimer. Mais je trouvais refuge dans l'humour. D'ailleurs, ma mère et mes amis m'ont toujours trouvé drôle, certains m'avaient carrément dit à l'époque qu'il fallait que je réfléchisse à monter un spectacle mais je ne les prenais jamais au sérieux.

J'ai aussi fait du handball pendant 14 ans, j'étais un assez bon joueur toutefois, je devais penser à mon avenir et le bac en poche, je me suis retrouvé à l'ESSEC Montfleury. Cette première année à la fac a été très dure à vivre et je voulais tout laisser tomber pour passer une année blanche. Mais ma mère n'a rien voulu savoir et m'a inscrit à des cours de théâtre (à El Teatro) afin de me libérer l'esprit et ça a été le coup de foudre ! J'étais tellement bien que je ne voulais plus rentrer, j'assistais à toutes les répétitions, à toutes les pièces, j'assistais aux séances des autres groupes. Il m'est même arrivé d'y vendre des livres comme prétexte pour m'imprégner de cette ambiance.

Madame nouvelair : Donc on peut dire que le théâtre a été votre première passion

AJ : Sans conteste, oui ! Mais j'étais tellement timide quand j'étais enfant que je n'osais pas y aller ! Ça m'a permis d'exploser littéralement. Je n'ai jamais été le chouchou que ce soit dans ma famille ou au sein de mon équipe de handball mais au théâtre, si. Le plus drôle est que je n'en étais même pas conscient. Et curieusement, cet amour et cette passion pour le théâtre m'ont fait pousser des ailes et m'ont permis de m'intéresser à mes études.

Madame nouvelair : Quel métier rêviez-vous de faire à l'époque ?

AJ : Je ne peux pas dire que j'en rêvais mais à un moment j'ai pensé à faire du copywriting

dans une boîte de com pour rester dans l'écriture et la créativité. Je n'aurais jamais pu supporter de travailler dans un bureau avec des horaires administratifs. Je savais qu'il fallait que je fasse un travail dans lequel je pouvais exprimer ma créativité. Sincèrement, j'étais tellement obnubilé par le théâtre que je ne pensais qu'à ça. Toutefois, tout mon entourage me disait que les passions ne permettaient pas de faire vivre, du coup, j'ai quand même obtenu mon master parce que ça reste un bagage non négligeable et une garantie pour l'avenir.

Madame nouvelair : Quand avez-vous su que ça allait être le théâtre et pas autre chose ?

AJ : Dès le premier jour ! J'ai eu la chance d'être formé par Naoufel Azara, qui pour moi, est l'un des meilleurs formateurs, et qui m'a transmis sa passion pour le théâtre. Lors de ma deuxième année à El Teatro, Moez Gdir m'a également offert l'opportunité de participer à la pièce « L'isoloir » et me suis retrouvé avec des acteurs comme Abdelhamid Bouchnak, Hela Ayed, Yasmine Dimassi qui avaient 7 ou 8 ans d'expérience, à faire une trentaine de représentations à guichets fermés ! Ça vous fait grandir d'un coup et aimer encore plus ce que vous êtes en train de faire. Mais au bout d'un moment, on stagne au théâtre et c'est à partir de ce moment-là que j'ai commencé à penser à la manière d'évoluer.

Madame nouvelair : Et le déclic alors ?

AJ : Je savais que je n'allais rien faire avec mon master. D'ailleurs, j'ai travaillé avec un ami pendant 6 mois et j'ai arrêté net car je ne m'y épanouissais pas ! Et un jour, en écoutant la chanson de Christophe Maé « Il est où le bonheur? », ça a été comme une évidence pour moi : oui, c'est quoi le bonheur et comment le définir ? C'était le sujet que je voulais aborder, développer, partager avec les gens. Et c'est de là qu'est née l'idée principale de ma pièce. J'ai alors décidé de participer à L'Avant-Première des Arts de la Scène où des grosses pointures du théâtre allaient également présenter leurs pièces et je n'oublierai jamais la réaction de Taoufik Jebali à la fin de ma représentation : il était en larmes puis est monté sur scène pour me serrer contre lui. « C'était sincère », voilà ce qu'il m'avait dit. Une phrase sur laquelle j'ai bâti toute ma carrière.

Madame nouvelair : Et c'est ce qui vous a donné la force de continuer à vivre votre rêve .

AJ : Exactement ! Ça m'a donné de la force et de la satisfaction. Je savais que j'étais sur la bonne voie. Vous savez, j'étais tellement bien dans ce que je faisais et j'étais tellement passionné que quand on me payait, je ne comprenais pas pourquoi il fallait une compensation financière de ce j'offrais aux gens. Pour moi, c'était absurde d'être payé pour quelque chose qui me donnait autant de satisfaction et qui me faisait tellement de bien (rires).

Madame nouvelair: Et comment avez-vous vécu les projets auxquels vous avez participé après cet événement ?

AJ : Avec beaucoup de contentement. Je me sentais grandi, plus mûr, encore plus motivé qu'avant. D'ailleurs, c'est dans cet état d'esprit que j'ai fait Dachra puis Nouba. Je ne pensais pas du tout à l'audimat, et on l'était tous. Toute l'équipe faisait son boulot avec passion. Il n'y avait pas de tête d'affiche, et même Abdelhamid (Bouchnak, ndlr) était presque un inconnu chez les réalisateurs. Du coup, on ne s'attendait absolument pas au succès qu'a eu Nouba ! Pourtant, quand il a commencé à être diffusé, il y avait d'autres feuilletons à succès qui passaient sur les autres chaînes comme « Ouled Moufida », « Chouerreb » ou encore « El Maestro ».

M.N : Vous avez toujours fait partie du clan « Bouchnak ». Qu'est-ce qui vous plait en lui ?

AJ : Un passé commun, une folie commune (rires). On se sent proches l'un de l'autre. On a beaucoup rêvé ensemble, et on a rêvé de tout ce qui est en train de se passer actuellement. On a tellement vécu d'échecs que l'on ne peut pas se permettre de ne pas s'épauler dans les moments difficiles. Quand j'ai commencé à travailler avec lui sur Dachra, je me suis dit que je n'avais rien à perdre et que, au contraire, j'avais tout à y gagner. Et puis, on était un groupe de jeunes inconnus, on voulait réellement montrer de quoi on était capables.

M.N : Vous avez connu une ascension fulgurante surtout depuis votre rôle dans Nouba. Comment vivez-vous ce succès ?

AJ : C'est vrai que l'on prend conscience de son statut « d'acteur relativement connu » dans les endroits publics parce qu'on vous reconnaît. Mais à aucun moment je n'ai

changé ma manière de vivre, mes habitudes ou mes fréquentations. Il m'est impossible de prendre la grosse tête, je garde les pieds sur terre parce que tout ce que je vis en ce moment peut disparaître en un claquement de doigts à cause de n'importe quel faux pas et j'en suis conscient. Mais ce que j'apprécie le plus c'est l'amour des gens, ça me donne encore plus d'énergie pour continuer dans le bon chemin.

M.N : Vous avez joué à guichets fermés cet été. Comment expliquez-vous le succès de Harba ?

AJ : Sincèrement, j'ai fait un théâtre de niche pour une cible bien déterminée, donc j'appréhendais la réaction du public et je ne m'attendais pas du tout à ce que ça ait autant de succès. Comment l'expliquer? Je pense que le sujet abordé dans Harba est universel surtout qu'il a été tunisifié. J'ai repris des scènes de vie et puis, tout compte fait, chacun de nous peut s'identifier dans l'un des personnages de la pièce.

M.N : Quels sont vos projets futurs ?

AJ : J'ai une idée de projet mais je ne peux pas en dire plus pour le moment.



Madame nouvelair : Tell us about your childhood. What kind of environment did you grow up in?

Aziz Jebali: First, I need to give you some context. When people hear the name Aziz Jebali, they immediately think of my uncle (Taoufik Jebali, ed.). But what most don't know is that I only met him relatively late. So, I can't say I was immersed in the theatrical world from a young age. My family environment was unique; my father and uncle are very funny, so I had to be at least somewhat charming to avoid being the family bore (laughs). I was also a very well-behaved child, maybe too much so. I was so shy that I couldn't even express myself. But I found refuge in humor. My mother and friends always found me funny, and some even suggested I should consider doing a show, but I never took them seriously.

I also played handball for 14 years and was quite good. However, I had to think about my future. After passing my baccalaureate, I ended up at ESSEC Montfleury. That first year of college was tough, and I wanted to quit and take a gap year. But my mother wouldn't hear of it and signed me up for theater classes at El Teatro to clear my mind. It was love at first sight! I was so captivated that I didn't want to leave. I attended all rehearsals, all plays, and even sessions of other groups. I sometimes sold books there just to soak up the atmosphere.

Madame nouvelair : So, can we say theater was your first passion?

AJ: Without a doubt, yes! But I was so shy as a child that I didn't dare pursue it. Theater allowed me to really come out of my shell. I was never the favorite in my family or my handball team, but in theater, I was. The funniest part is that I wasn't even aware of it. This love and passion for theater gave me the wings to also focus on my studies.

Madame nouvelair : What career did you dream of pursuing back then?

AJ: I can't say I had a specific dream job, but at one point, I considered becoming a copywriter in a communications firm to stay connected to writing and creativity. I could never work a standard office job with fixed hours. I knew I needed a job where I could express my creativity. Honestly, I was so obsessed with theater that it was all I could think about. Despite everyone around me saying that passions couldn't pay the bills, I still earned my master's degree because it's a valuable asset and a safety net for the future.

Madame nouvelair: When did you know that theater was your true calling?

AJ: From the first day! I was lucky to be trained by Naoufel Azara, who is one of the best instructors in my opinion and who shared his passion for theater with me. During my second year at El Teatro, Moez Gdir offered me the chance to



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®** **TEXACO** **Havoline** **Delo** **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 !



participate in the play «L'isoloir,» where I performed alongside experienced actors like Abdelhamid Bouchnak, Hela Ayed, and Yasmine Dimassi. We did around thirty sold-out shows! That experience made me grow and fall even more in love with theater. But eventually, you can stagnate in theater, and that's when I started thinking about how to evolve.

Madame nouvelair : What was the turning point for you?

AJ: I knew I wasn't going to do anything with my master's degree. In fact, I worked with a friend for six months before quitting because I wasn't fulfilled. One day, while listening to Christophe Maé's song «Il est où le bonheur?», I had an epiphany. The question of what happiness is and how to define it became the main theme of my play. I decided to participate in L'Avant-Première des Arts de la Scène, where major theater figures also presented their plays. I will never forget Taoufik Jebali's reaction at the end of my performance: he was in tears and came on stage to hug me. He said, «It was sincere.» That phrase has been the foundation of my career.

Madame nouvelair : And that gave you the strength to keep pursuing your dream?

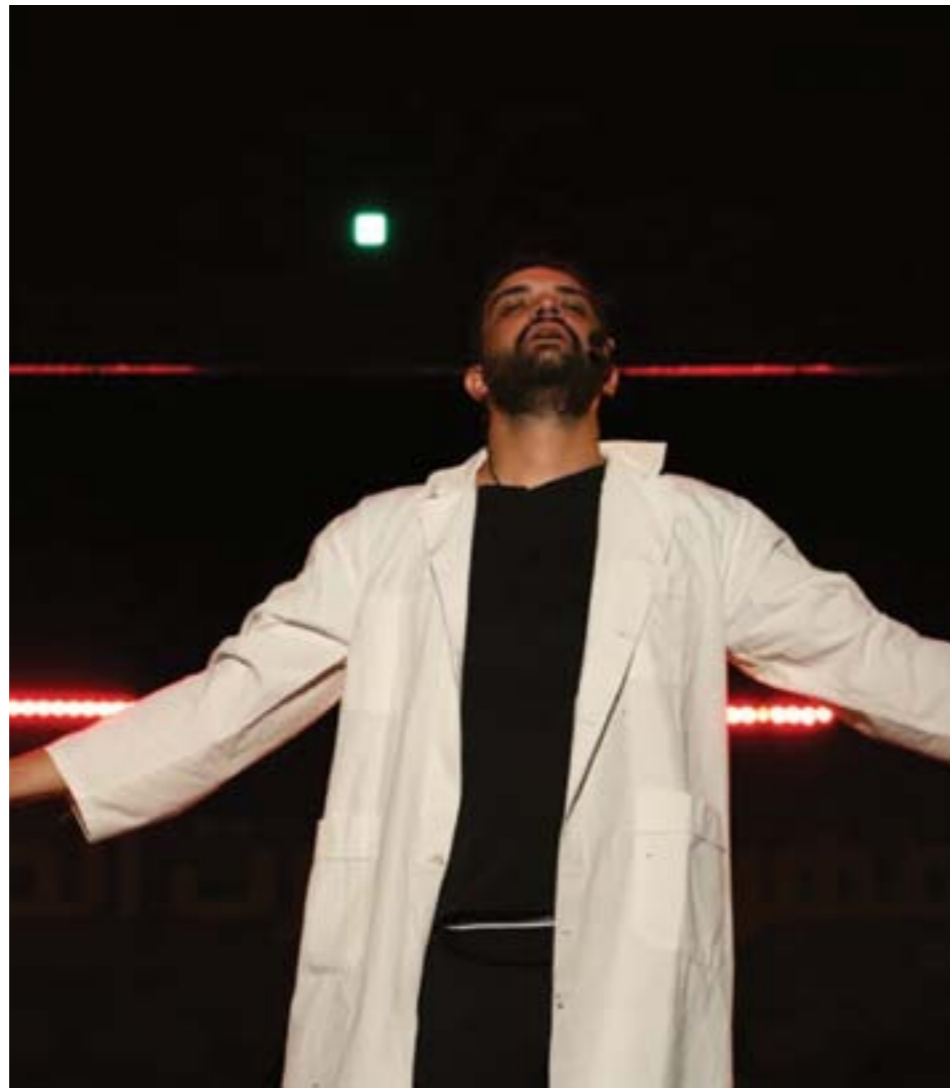
AJ: Exactly! It gave me strength and satisfaction. I knew I was on the right path. I was so passionate about what I was doing that getting paid for it seemed absurd to me (laughs).

M.N: How did you approach the projects you participated in after that event?

AJ: With a lot of contentment. I felt more mature and motivated than ever. This mindset led me to work on Dachra and then Nouba. We weren't concerned about ratings; we all worked passionately. There were no lead actors, and even Abdelhamid Bouchnak was relatively unknown. We never expected Nouba to be such a success, especially with other popular shows airing at the same time.

Madame nouvelair : You've always been part of the «Bouchnak clan.» What do you like about him?

AJ: A shared past and a shared madness (laughs). We feel close to each other. We've dreamed a lot together, and we're seeing those dreams come true. We've faced many failures, so we always support each other in



tough times. Working with him on Dachra, I felt like I had nothing to lose and everything to gain. We were a group of young unknowns eager to prove our abilities.

Madame nouvelair : You've had a meteoric rise, especially since your role in Nouba. How do you handle this success?

AJ: It's true that you become aware of your status as a «relatively well-known actor» in public places where people recognize you. But I've never changed my lifestyle, habits, or circle of friends. I can't let fame get to my head because I know it can all disappear in an instant with any misstep. What I appreciate most is the love from people, which fuels my motivation to stay on the right path.

Madame nouvelair : You performed to sold-out crowds this summer. How do you explain the success of «Harba»?

AJ: Honestly, I aimed for a niche audience with «Harba,» so I was apprehensive about the public's reaction and never expected such success. I think the universal theme of the play, especially with its Tunisian touch, resonates with everyone. People can see themselves in the characters.

Madame nouvelair : What are your future projects?

AJ: I have an idea for a project, but I can't reveal more at the moment.

PLAN EPARGNE LOGEMENT LA MEILLEURE OFFRE SUR LE MARCHÉ

Remboursement sur

25^{ans}

Taux fixe de

5%

Montant du crédit
pouvant atteindre

500 000^{DT}

(Cas d'un ménage disposant de 2 PEL)

PLAN EPARGNE
LOGEMENT

BH | بنك
BANK

SORAYYA

L'ÉLÉGANCE TUNISIENNE RÉINVENTÉE

La marque tunisienne de prêt-à-porter de luxe, SORAYYA maison de couture, a récemment fait sensation en participant au prestigieux Casa Fashion Show, un événement incontournable de la mode au Maroc. Cette participation a été marquée par une présentation éblouissante, où l'élégance et l'innovation de SORAYYA ont véritablement captivé le public.

Fondée sur un héritage riche de tradition et de savoir-faire artisanal, SORAYYA s'est rapidement imposée comme une référence dans l'univers de la mode de luxe. Chaque pièce de la collection dévoilée lors du Casa Fashion Show témoignait de ce mariage harmonieux entre tradition et modernité. Les créations, inspirées des racines culturelles tunisiennes, ont été réinterprétées avec une touche contemporaine, offrant une nouvelle perspective sur la mode nord-africaine.

Les tissus somptueux, les coupes impeccables et les détails minutieusement travaillés ont illustré l'engagement de la maison à produire des vêtements d'une qualité inégalée. Les modèles ont défilé avec une grâce et une assurance qui reflétaient l'esprit de la marque: audacieuse, raffinée et résolument tournée vers l'avenir.

Ce défilé a été plus qu'une simple vitrine de mode ; il a symbolisé l'ambition de SORAYYA de s'étendre et de consolider sa présence sur la scène internationale. En participant au Casa Fashion Show, SORAYYA a non seulement renforcé son statut de référence dans l'univers de la mode de luxe en Afrique du Nord, mais a également attiré l'attention des critiques de mode, des influenceurs et des acheteurs du monde entier.

La réaction du public et des médias a été unanime : SORAYYA est une force montante dans le secteur de la mode, et sa capacité à fusionner des éléments traditionnels avec une vision moderne la



distingue nettement de ses concurrents. Les spectateurs ont été émerveillés par la profondeur culturelle et l'innovation stylistique qui caractérisent chaque création de la maison.

SORAYYA

TUNISIAN ELEGANCE REINVENTED

The Tunisian luxury ready-to-wear brand, SORAYYA maison de couture, recently made a splash by participating in the prestigious Casa Fashion Show, a key event in Moroccan fashion. This participation was marked by a dazzling presentation, where SORAYYA's elegance and innovation truly captivated the audience.

Founded on a rich heritage of tradition and artisanal know-how, SORAYYA has quickly established itself as a reference in the world of luxury fashion. Each piece in the collection unveiled at the Casa Fashion Show testified to this harmonious marriage between tradition and modernity. The creations, inspired by Tunisian cultural roots, were reinterpreted with a contemporary touch, offering a new perspective on North African fashion.

The sumptuous fabrics, impeccable cuts, and meticulously crafted details illustrated the house's commitment to producing garments of unparalleled quality. The models walked with grace and confidence, reflecting the spirit of the brand: bold, refined, and resolutely forward-looking.

This show was more than just a fashion showcase; it symbolized SORAYYA's ambition to expand and solidify its presence on the international stage. By participating in the Casa Fashion Show, SORAYYA not only reinforced its status as a reference in the world of luxury fashion in North Africa but also attracted the attention of fashion critics, influencers, and buyers worldwide.

The reaction from the public and the media was unanimous: SORAYYA is a rising force in the fashion sector, and its ability to blend traditional elements with a modern vision sets it apart from its competitors. Spectators were amazed by the cultural depth and stylistic innovation that characterize each creation of the house.

With this successful participation in the Casa Fashion Show, SORAYYA continues to pave its way toward global recognition. The brand does not just follow trends; it sets them, drawing from a rich heritage and adapting



it to the tastes and demands of the modern consumer. SORAYYA maison de couture is undoubtedly a name to watch in the coming years, promising new collections that will continue to dazzle and inspire the fashion world.



Interview

SALMA LANGAR

« La pâtisserie ne se mesure pas en termes de tradition ou de modernité, mais toujours en termes de plaisir et de partage », affirmait Pierre Hermé, surnommé le « Picasso de la pâtisserie ». Cette maxime trouve une résonance particulière dans le parcours de Salma Langar, une cheffe pâtissière talentueuse et innovante. Au Boulevard des Capucines, son établissement phare, Salma tisse avec finesse des histoires sucrées, mêlant habilement tradition et modernité pour offrir des expériences gustatives uniques. Au fil de cette interview, nous allons découvrir le chemin parcouru par Salma, de ses premières émotions culinaires dans l'intimité de sa cuisine familiale à l'élaboration de ses créations.

«Cooking is not measured in terms of tradition or modernity, but in terms of the cook's tenderness,» asserted Pierre Gagnaire, nicknamed "Le grand". This maxim finds a particular resonance in the career of Salma Langar, a talented and innovative pastry chef. In Boulevard des Capucines, her flagship establishment, Salma weaves sweet stories with finesse, skilfully blending tradition and modernity to offer unique taste experiences. In this interview, we look back on Salma's journey, from her first culinary emotions in the intimacy of her family kitchen to the elaboration of her creations.

Madame nouvelair : Dans le récit de votre voyage culinaire, quels chapitres définissent l'éveil et l'épanouissement de votre passion pour la pâtisserie, cet art délicat et raffiné ?

Salma Langar : Je vais commencer par les premières étapes de mon parcours, la naissance de ma passion. Je garde ce souvenir précieux des soirées passées avec ma grand-mère, ma mère et mes tantes dans la cuisine. Ces moments de partage ont marqué le début de ma passion pour la cuisine. Comment parler de ma passion sans parler de mon père, passionné par la restauration, et par son restaurant Valentino. Sa relation avec les employés, sa longévité de 40 ans et son amour du métier. À 15 ans, lorsque j'ai préparé un plat de Nwasser avec mon frère et mon père, j'ai eu un déclic. Après le bac, j'ai choisi une école de cuisine en Tunisie, l'Institut Supérieure des Hautes Études Touristique (IHET). En parallèle, j'ai suivi une formation en « hospitality management » à l'École Supérieure de Tourisme et Hôtellerie de Paris pendant un an, au sein de l'établissement ESH Hotel. Enfin, je me suis spécialisée en pâtisserie au sein de Cordon Bleu, suivi de stages en pâtisserie Chocolatine Cyril Lignac.

Madame nouvelair : Boulevard des Capucines semble être une toile sur laquelle vous peignez vos rêves pâtisseries. Pourriez-vous nous conter l'histoire et les muses qui ont inspiré la naissance de ce sanctuaire de douceurs ?

S.L. : À Tunis, j'ai travaillé avec plusieurs enseignes de renommée, mais mon rêve d'entrepreneuse m'a poussée à ouvrir mon premier laboratoire de pâtisserie, Le Trait Honoré, puis je me suis lancée dans une nouvelle aventure, Boulevard Des Capucines. L'idée de lancer un concept de pâtisserie jeune et artistique est venue de mes expériences en consulting et d'opportunités d'ouverture d'un établissement. J'ai concrétisé ma vision dans un concept épuré, axé sur le gâteau, qui représente le centre de l'univers. La pâtisserie est vivante grâce à l'équipe, aux couleurs, à l'art, à la collaboration et à la recherche constante de nouvelles idées.

Je souhaite créer un univers de pâtisserie créative, où le savoir-faire et l'art sont au cœur du concept.

Madame nouvelair : Votre signature en pâtisserie se distingue par son raffinement et son originalité. Comment définiriez-vous l'essence de votre art pâtisseries et quels éléments le rendent distinctif ?

S.L. : La créativité est la touche la plus importante, on capitalise sur les bases de la cuisine française et on les réinvente, on les sublime, on intègre de nouveaux goûts, de nouvelles formes. L'équipe s'adapte aux produits locaux. C'est une jeune pâtisserie, colorée, dynamique, créative et en adéquation avec le rythme de la ville

Madame nouvelair : L'innovation semble être un élément clé de votre travail. Comment parvenez-vous à fusionner les techniques traditionnelles de la pâtisserie avec des tendances plus modernes dans vos créations ?

S.L. : Je vais citer mon gâteau français préféré comme exemple : Le Paris Brest, emblème de la pâtisserie française, mais que je veux moderniser. Pour moi, c'est une évidence de le mettre dans la vitrine de Boulevard Des Capucines et de lui donner un nouveau look contemporain. Nous avons créé tous les éléments du Paris Brest classique : la pâte à chou, la crème mousseline. En dernière étape de création, nous l'avons déstructuré en y ajoutant une nouvelle technique moderne du tourbillon tourne-disque.

Madame nouvelair : Votre formation au Cordon Bleu et votre expérience chez « La pâtisserie by Lignac Chocolatine » ont dû enrichir votre palette culinaire. Comment ces expériences ont-elles façonné votre approche unique de la pâtisserie ?

S.L. : Formée par des Meilleurs Ouvriers de France, j'ai acquis les bases et les techniques de la pâtisserie française auprès de grands chefs tels que Cyril Lignac et Benoit Couvrant. J'ai été formée par des professionnels pour qui la perfection et le souci du détail sont une approche quotidienne et un mantra.

Madame nouvelair : Dans le processus créatif, d'où tirez-vous l'inspiration pour vos nouvelles créations, qu'il s'agisse de saveurs, de textures ou de présentations ?

S.L. : L'esthétique, l'art, la mode, les univers blancs, naturels, les couleurs vives et les formes variées... Les couleurs sont essentielles pour créer un environnement visuel attrayant et stimulant. Les produits locaux, les vitrines et les étagères des marchés sont autant de sources d'inspiration. Le goût pour l'innovation et la recherche constante de nouvelles idées sont également des éléments clés pour donner vie à ce concept. En ce qui concerne la pâtisserie, l'univers créatif et artistique est nourri de couleurs, de formes, de produits locaux et de vitrines. L'univers de la pâtisserie est vivant grâce à l'équipe, aux couleurs, à l'art, à la collaboration et à la recherche constante de nouvelles idées.

Madame nouvelair : Chaque chef a ses souvenirs culinaires qui le marquent. Quelle est votre « madeleine de Proust » personnelle ?

S.L. : Les plats de ma grand-mère Khadouj : la Mhamssa aux poulpes de Kerkenah, son gâteau à l'orange et le couscous au mulet.

Madame nouvelair : Malgré leur montée en puissance, les femmes sont encore minoritaires dans la pâtisserie. Quel message voulez-vous faire passer aux jeunes cheffes qui se lancent ?

S.L. : Ne vous laissez jamais intimider dans ce métier qui est majoritairement masculin. Ayez un fort caractère. Soyez les décisionnaires de votre parcours. Le talent, la passion, l'amour du métier sont nos ingrédients secrets pour réussir. Je leur conseille de faire fi des préjugés du métier et de tracer leur route.

Madame nouvelair : Y a-t-il un ingrédient que vous considérez comme indispensable dans votre cuisine personnelle ?

S.L. : L'huile d'olive sans aucun doute !

Madame nouvelair : Parmi les grands noms de la pâtisserie, quels sont ceux qui vous inspirent le plus et pourquoi ?

S.L. : Plusieurs, c'est très difficile de donner un seul nom, mais je vais revenir sur les noms des chefs qui m'inspirent le plus dernièrement. Claire Heitzler, pour sa finesse, la justesse des goûts et son souci du détail. Miquel Guarro, pour l'esthétisme qui dépasse toute idée que l'on pense créative. Jordi Roqua pour sa folie. Jeffrey Cagnes pour sa façon de sublimer les classiques de la pâtisserie française.

Madame nouvelair : En tant que cheffe pâtissière, quels aspects de votre rôle trouvez-vous les plus gratifiants et lesquels sont les plus exigeants ?

S.L. : Le management, comment guider et gérer son équipe et puis la création et l'inspiration au quotidien. Ce que j'affectionne dans mon métier, c'est le processus de création et ce que j'aime le moins sont les calculs comptables.

Madame nouvelair : Comment percevez-vous l'évolution de la pâtisserie tunisienne contemporaine en termes de sophistication et d'innovation culinaire ?

S.L. : Je pense que la pâtisserie tunisienne n'a cessé de se réinventer et de se moderniser, elle est en perpétuelle évolution. Je salue les pionnières de la pâtisserie tunisienne qui sont des modèles de réussite.

Madame nouvelair : La pâtisserie est une forme d'art pour vous. Comment vivez-vous et nourrissez-vous ce processus créatif au quotidien dans votre atelier ?

S.L. : La création est mon moteur. Quand je me réveille et que je viens au labo de Boulevard Des Capucines, je vois les produits de saison, je pense à la marmelade d'agrumes, aux associations de goûts, aux couleurs et à une nouvelle création selon la saison. Tout ce processus est synonyme d'extase et je suis excitée comme un enfant qui voit Disney pour la première fois.



Madame nouvelair. : En tant que consultante en restauration, comment abordez-vous les défis de divers établissements culinaires en Tunisie ? Quels aspects clés cherchez-vous à améliorer ou à transformer pour les aider à atteindre l'excellence, tant sur le plan gastronomique que commercial ?

S.L. : Je cherche à innover pour différencier et je ne cesse d'amener toujours plus de nouveauté. Je cherche toujours à sortir des ressemblances et des sentiers battus, je veux toujours proposer aux clients une nouvelle expérience, des goûts. L'aspect clé est l'innovation, l'adaptation et une gestion comme un chef d'orchestre, sans oublier la rigueur, comme on dit dans le métier, une assiduité identique à une coupe laser.

Madame nouvelair. : Quel serait votre conseil le plus précieux pour un jeune aspirant pâtissier désireux de se lancer dans cette voie artistique et exigeante ?

S.L. : Un conseil que je peux donner à la Salma qui a 15 ans : ne laisse passer aucune opportunité de te former, d'apprendre, de prendre de l'expérience, de faire des stages, des ateliers, des voyages culinaires.

Ce qui fait le succès d'un pâtissier c'est sa soif de créer et d'apprendre tous les jours, car notre art est en perpétuelle évolution.

Madame nouvelair. In recounting your culinary journey, which chapters define the awakening and blossoming of your passion for the delicate and refined art of pastry-making?

Salma Langar. I'll start with the first stages of my career, the birth of my passion. I still cherish memories of evenings spent with my grandmother, mother, and aunts in the kitchen. These moments of sharing marked the beginning of my passion for cooking. How can I talk about my passion without mentioning my father, who was passionate about the restaurant business, and his restaurant Valentino? His relationship with the staff, his longevity of 40 years, and his love of the trade. At the age of 15, when I prepared a dish of Nwasser with my brother and father, something clicked. After the baccalaureate, I chose to go to a cookery school in Tunisia, the Institut Supérieure des Hautes Études Touristique (IHET). At the same time, I took a hospitality management course at the École Supérieure de Tourisme et Hôtellerie de Paris for a year, at the ESH Hotel. Finally, I specialized in pastry-making at Cordon Bleu, followed by internships at Chocolatine Cyril Lignac.

M.N.: Boulevard des Capucines seems like a canvas on which you paint your pastry dreams. Could you tell us about the history and muses that inspired the birth of this sanctuary of sweets?

S.L.: In Tunis, I worked with several well-known brands, but my entrepreneurial dream led me to open my first patisserie laboratory, Le Trait Honoré, before embarking on a new adventure, Boulevard Des Capucines. The idea of launching a young, artistic patisserie concept came from my experience in consulting and from opportunities to open an establishment. I put my vision into practice with a pared-down concept focused on the cake, which represents the center of the universe. The patisserie is alive with the team, the colors, the art, the collaboration, and the constant search for new ideas.

I want to create a world of creative patisserie, where know-how and art are at the heart of the concept.

M.N.: Your signature pastry is distinguished by its refinement and originality. How would you define the essence of your pastry art, and what elements make it distinctive?

S.L.: Creativity is the most important touch,



Showroom I

Cherguia 1
en face Kissaoui total routin national AS
Tel : 58 307 045 / 29 900 060
71 805 915 / Fax : 71 805 916

Showroom II

Ezzafra route principale en face
pouira
Tel : 98 789 048 / 36 343 346
58 307 042

Showroom III

Mourouj 1
en Face station metro
Tel : 98 789 046

Showroom IV

Bardo Khroumair
en face metro route d'endou
Tel : 98 927 808

Showroom V

Route routier atenna
35 Av fatfi roufazer
Tel : 58 307 041

Showroom VI

Djerba Journal essouk en
face shog
Mob : 58 307 041
Fix : 75857319

idéal cuisine

idéal cuisine

idéal cuisine

idéal_cuisine@yahoo.com

www.idéalcuisine.com.tn

we capitalize on the basics of French cuisine and reinvent them, sublimate them, and integrate new tastes, and new forms. The team adapts to local produce. It's a young patisserie, colorful, dynamic, creative, and in tune with the city's rhythm.

M.N.: Innovation is a key element in your work. How do you manage to fuse traditional pastry techniques with more modern trends in your creations?

S.L.: I'm going to cite my favorite French cake as an example: Le Paris Brest, an emblem of French pastry-making, but one that I want to modernize. For me, it's an obvious choice to put it in the Boulevard Des Capucines window and give it a new, contemporary look.

We created all the elements of the classic Paris Brest: the pâte à chou, the crème mousseline. In the final stage of creation, we deconstructed it by adding a new, modern technique: the tourbillon tourne-disque.

M.N.: Your training at Le Cordon Bleu and your experience at «La pâtisserie by Lignac Chocolatine» must have enriched your culinary palette. How have these experiences shaped your unique approach to patisserie?

S.L.: Trained by Meilleurs Ouvriers de France, I learned the basics and techniques of French pastry-making from top chefs such as Cyril Lignac and Benoit Couvrant. I was trained by professionals for whom perfection and attention to detail are a daily approach and a mantra.

M.N.: In the creative process, where do you draw inspiration for your new creations, whether in terms of flavors, textures, or presentation?

S.L.: Aesthetics, art, fashion, white and natural worlds, bright colors, and varied shapes... Colors are essential to creating an attractive and stimulating visual environment. Local products, shop windows, and market shelves are all sources of inspiration. A taste for innovation and a constant search for new ideas are also key elements in bringing this concept to life. As far as patisserie is concerned, the creative and artistic universe is nourished by colors, shapes, local products, and shop windows. The world of patisserie is alive with the team, the colors, the art, the collaboration, and the constant search for new ideas.

M.N.: Every chef has his or her special culinary memories. What is your personal «Madeleine de Proust»?

S.L.: My grandmother Khadouj's dishes: Mhamssa with Kerkennah octopus, her orange cake, and mullet couscous.

M.N.: Despite their growing influence, women are still in the minority in the pastry-making industry. What message would you like to get across to young female chefs who are just starting?

S.L.: Never let yourself be intimidated in this male-dominated profession. Be strong-willed. Be the decision-makers in your career. Talent, passion, and love of the job are the secret ingredients for success. I advise them to ignore the prejudices of the profession and set out on their path.

M.N.: Is there an ingredient you consider indispensable in your cooking?

S.L.: Olive oil, without a doubt!

M.N.: Which of the great names in patisserie inspire you most, and why?

S.L.: Several, it isn't easy to give just one name, but I'll return to the names of the chefs who have inspired me most lately. Claire Heitzler, for her finesse, accurate taste, and attention to detail. Miquel Guarro, for aesthetics that surpass any idea of creativity. Jordi Roqua for his madness. Jeffrey Cagnes for his sublimation of French pastry classics.

M.N.: As a pastry chef, which aspects of your role do you find most rewarding and which are the most demanding?

S.L.: Management, how to guide and manage your team, and then day-to-day creation and inspiration. What I like most about my job is the creative process, and what I like least is the accounting calculations.

M.N.: How do you perceive the evolution of contemporary Tunisian pastry-making in terms of sophistication and culinary innovation?

S.L.: I think Tunisian patisserie has never stopped reinventing and modernizing itself and is constantly evolving. I salute the pioneers of Tunisian patisserie, who are models of success.

M.N.: Pastry-making is an art form for you. How do you live and nurture this creative process daily in your studio?

S.L.: Creation is my driving force, so when I wake up and come to the Boulevard Des Capucines lab, I see the seasonal produce and think about citrus marmalade, taste combinations, colors, and a new creation depending on the season. The whole process is ecstatic, and I'm as excited as a child seeing Disney for the first time.

M.N.: As a restaurant consultant, how do you approach the challenges various culinary establishments in Tunisia are facing? What key aspects do you seek to improve or transform to help them achieve excellence, both gastronomically and commercially?

S.L.: I try to innovate to stand out from the crowd, I'm always trying to come up with something new.

I'm always looking for ways out of the box to offer customers new experiences and tastes. The key aspect is innovation, adaptation, and management like an orchestra conductor, without forgetting rigor, as we say in the trade, diligence identical to a laser cut.

M.N.: What would be your most valuable piece of advice for a young aspiring pastry chef wishing to embark on this demanding and artistic path?

S.L.: My advice to the 15-year-old Salma is: don't miss any opportunity to train, learn, gain experience, take courses, workshops, or culinary trips.

What makes pastry chef successful is their thirst to create and learn every day, because our art is constantly evolving.



MODE & BEAUTÉ

FASHION & BEAUTY

CROP-TOP MANIA

Cet été, préparez-vous à troquer votre t-shirt blanc pour le crop-top ! Véritable star des années 90 et 2000, il revient en force pour dévoiler (ou cacher) votre nombril, selon votre humeur.

This summer, get ready to swap your white t-shirt for a crop-top! A true star of the 90s and 2000s, it's making a strong comeback to reveal (or hide) your belly button, depending on your mood.



À CHACUN SON STYLE

Le crop-top, c'est la liberté totale ! Vous pouvez jouer avec les tailles : haut pour un look discret ou bas pour un effet wahou. Que vous le choisissiez moulant avec un pantalon large ou ample avec un jean slim, tout est permis.

DES IDÉES DE TENUES FUN

Sporty Spice : Associez un crop-top moulant à un short de sport pour un look décontracté et dynamique.

Chic et choc : Un crop-top en dentelle avec une jupe taille haute pour une touche élégante.

Casual cool : Crop-top large, jeans mom et baskets pour un style relax mais tendance.

Accessoirisez à volonté

Les accessoires sont vos meilleurs amis. Ceintures funky, colliers en accumulation, lunettes de soleil rétro... Tout pour sublimer votre crop-top.

EXPRIMEZ-VOUS !

Avec le crop-top, tout est question de personnalité. Que vous soyez plutôt bohème, urbaine ou glamour, amusez-vous à créer des looks qui vous ressemblent.

Cet été, laissez le crop-top révéler votre côté fun et stylé. Amusez-vous et soyez fabuleuse !



YOUR STYLE, YOUR WAY

With the crop-top, it's total freedom! You can play with waistlines: high for a subtle look or low for a wow effect. Whether you choose it tight with wide-leg pants or loose with slim jeans, anything goes.

FUN OUTFIT IDEAS

Sporty Spice: Pair a fitted crop-top with sporty shorts for a relaxed and dynamic look.

Chic and Shock: A lace crop-top with a high-waisted skirt for an elegant touch.

Casual Cool: Loose crop-top, mom jeans, and sneakers for a laid-back yet trendy style.

ACCESSORIZE TO THE MAX

Accessories are your best friends. Funky belts, layered necklaces, retro sunglasses... Everything to enhance your crop-top.

EXPRESS YOURSELF!

With the crop-top, it's all about personality. Whether you're bohemian, urban, or glamorous, have fun creating looks that reflect who you are. This summer, let the crop-top reveal your fun and stylish side. Have fun and be fabulous!

LA LIBANAISE DANA HOURANI

LEBANON'S DANA HOURANI

PAR LA RÉDACTION

Influenceuse, chanteuse et fashionista invétérée, Dana Hourani est l'une des it-girls les plus populaires du Moyen-Orient. Née à Charjah aux Emirats Arabes Unis, la Libanaise de 35 ans a fait des études de gestion des affaires à l'université américaine de Beyrouth. En 2014, elle décide de lancer son compte Instagram pour partager ses looks. Artiste dans l'âme, Dana crée sur le réseau social un univers unique et original. En 2015, ses photos parviennent à attirer l'attention d'une chaîne américaine de grands magasins, « Bloomingdale's », qui lui offre sa première collaboration. Très vite, d'autres marques comme Dior et Burberry saisissent le potentiel de la jeune modeuse et lui proposent des partenariats.

En parallèle, Dana crée son blog « D-Tales » où elle partage sa passion pour la mode mais aussi celle pour la musique. En effet, la jeune femme écrit des chansons depuis son plus jeune âge. En 2018, elle sort avec le groupe libanais Adonis une reprise, devenue virale, du tube des années 2000, Teenage Dirtbag de Wheatus. La même année, elle lance sa première collection de vêtements en s'associant avec la marque Boyfriend. Toujours en 2018, elle partage l'affiche de la campagne de Roger Vivier avec l'Allemande Caroline Daur, la Chinoise Ming Xi et l'Américaine Langley Fox Hemingway.



Influencer, singer and inveterate fashionista, Dana Hourani is one of the Middle East's most popular it-girls. Born in Charjah in the United Arab Emirates, the 35-year-old Lebanese studied business management at the American University of Beirut. In 2014, she launched her Instagram account to share her looks. An artist at heart, Dana creates a unique and original universe. In 2015, her photos caught the eye of American department store chain Bloomingdale's, which offered her her first collaboration. Other brands such as Dior and Burberry soon sought her out for partnerships.

At the same time, Dana created her blog "D-Tales", where she shares her passion for fashion and music. Writing songs from a young age, in 2018 she released a viral cover of "Teenage Dirtbag" with Lebanese band Adonis. The same year, she launched her first clothing collection with the Boyfriend brand and shared the poster for the Roger Vivier campaign with Caroline Daur, Ming Xi and Langley Fox Hemingway.



Coiffure

Véritable caméléon, Dana passe aisément du long au court et inversement. Après avoir longtemps porté les cheveux longs, elle a succombé il y a quelques temps à la coupe carrée avec une frange légère. Depuis, elle a laissé pousser ses cheveux mais pas sa frange qu'elle garde très courte. Elle préfère souvent garder ses cheveux relâchés, bien raides. Pour la couleur, la chanteuse ne touche pas à son brun naturel et c'est tant mieux !



Hair

A true chameleon, Dana goes from long to short with ease. After wearing her hair long for a long time, she opted for a bob with a light fringe. Since then, she's let her hair grow but keeps her bangs very short. She prefers to keep it loose and straight, while preserving her natural brunette.



Accessoires

Les accessoires sont primordiaux pour la Libanaise. Ils lui permettent en effet d'accentuer le côté original de son style. Elle choisit souvent des boucles d'oreilles XL ou encore de grands colliers. Elle adore particulièrement les lunettes de soleil slim. Au niveau des chaussures, elle préfère les baskets aux paires de talons.



Maquillage

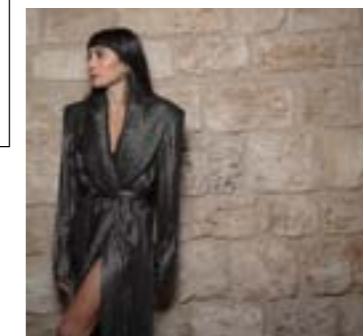
Dana peut se targuer d'avoir été gâtée par la nature. Avec ses jolis traits, ses sourcils épais et ses lèvres pulpeuses, elle n'a pas besoin d'en faire trop pour se mettre en valeur. Elle adore mettre de la couleur au niveau de ses yeux, comme par exemple un fard à paupières bleu, très tendance depuis quelques saisons.

Style

La it-girl décrit son style comme étant classique avec une touche d'originalité. Elle adore les coupes asymétriques et vintage. Le cuir est la matière qu'elle affectionne le plus car il ajoute un côté rock à sa tenue. En revanche, elle n'est pas une adepte des mélanges d'imprimés. Sa pièce favorite est la chemise blanche qu'elle porte de plusieurs manières (déstructurée, relâchée, etc.).

Style

Dana describes her style as classic with a touch of originality. She loves asymmetrical and vintage cuts, and is particularly fond of leather for its rock edge, but avoids mixed prints. Her favorite piece is the white shirt, which she wears in a variety of ways (unstructured, loose, etc.).



Accessories

Accessories are essential for Dana, accentuating the originality of her style. She often chooses XL earrings, large necklaces and loves slim sunglasses. When it comes to shoes, she prefers sneakers to heels.



Make-up

With her pretty features, thick eyebrows and full lips, Dana doesn't need to overdo it. She loves to add color to her eyes, using on-trend eyeshadows like blue.

NOS ASTUCES BEAUTÉ CONTRE LA CHALEUR

OUR TIPS TO BEAT THE HEAT

PAR NOUR BEN HMIDA



VOUS L'ATTENDIEZ ? L'ÉTÉ EST ENFIN LÀ, ET IL NE FAIT PAS LES CHOSES À MOITIÉ AVEC DES TEMPÉRATURES CANICULAIRES DÈS JUIN ! SI ON AIME CETTE SAISON, NOTRE PEAU ET NOS CHEVEUX EN SOUFFRENT SOUVENT.

VOICI NOS ASTUCES POUR AFFRONTER LA CHALEUR TOUT EN RESTANT AU TOP.

Have you been waiting for it? Summer is finally here, and it's not doing things by halves, with scorching temperatures as early as June! As much as we love the season, our skin and hair often suffer. Here are our tips for coping with the heat while looking your best.



MISER SUR LES BRUMISATEURS

Dès les premiers coups de chaleur, les brumisateurs sont vos meilleurs alliés. Un pschitt et vous êtes immédiatement rafraîchi. Certaines formules fixent même le maquillage. Astuce : fabriquez le vôtre avec un vaporisateur rempli d'eau minérale.

OPTER POUR LE MAQUILLAGE WATERPROOF

Chaleur et humidité sont les ennemies du maquillage. Pour éviter les bavures, adoptez des produits waterproof qui résistent même aux émotions estivales. Fixez le tout avec une poudre libre pour matifier la zone T.

CHOISIR DES SOINS RAFRAÎCHISSANTS

En été, oubliez les crèmes ultra-nourrissantes et privilégiez les sérums et gels légers. Ces formules laissent un voile de fraîcheur sur la peau. Pour un effet encore plus frais, conservez-les au réfrigérateur.

APPLIQUER UNE CRÈME SOLAIRE NON GRASSE

Protéger sa peau du soleil est indispensable. Pour celles qui détestent les textures grasses, il existe des crèmes solaires matifiantes. Optez pour un SPF 50+ pour une protection optimale.

Bonnes vacances à toutes et profitez de votre été !



RELY ON MISTERS

As soon as the heat hits, misters are your best allies. A spritz and you're instantly refreshed. Some formulas even fix make-up. Tip: make your own with a spray bottle filled with mineral water.

OPT FOR WATERPROOF MAKE-UP

Heat and humidity are make-up enemies. To avoid smudging, opt for waterproof products that can withstand even the heat of summer. Set with loose powder to mattify the T-zone.

CHOOSE REFRESHING SKINCARE PRODUCTS

In summer, forget ultra-nourishing creams and opt for light serums and gels. These formulas leave a veil of freshness on the skin. For an even fresher effect, keep them refrigerated.

APPLY A NON-GREASY SUN CREAM

Protecting your skin from the sun is essential. For those who hate greasy textures, there are mattifying sun creams. Opt for SPF 50+ for optimum protection. Have a great summer!

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

THE ICING ON THE CAKE



1- Sac cabas franges perles fantaisie / Fancy beaded fringed tote bag Traduire - PULL&BEAR - 2- Sac à verroteries/ bead bag - ZARA - 3 - Mini sac seau anse métallique / mini metal handle bucket bag - ZARA 4 - Sac bandoulière / shoulder bag - ZARA - 5 - Minaudière transparente - ZARA - 6 - Mini sac seau surpiqué / mini topstitched bucket bag- ZARA 7 - Sac cabas en toile brodé / embroidered canvas tote bag - ZARA - 8 - Sac rigide/ rigid bag - ZARA



IDÉALEMENT SITUÉ PRÈS DE L'AÉROPORT TUNIS-CARTHAGE POUR SATISFAIRE LES BESOINS DES VOYAGEURS D'AFFAIRES.

LE TUNIS MARRIOTT HOTEL EST SITUÉ AU CENTRE URBAIN NORD, L'UNE DES PLUS GRANDES ZONES ADMINISTRATIVES DE LA CAPITALE TUNISIENNE, À ENVIRON 5 MINUTES EN VOITURE DE L'AÉROPORT DE TUNIS CARTHAGE ET À 10 MINUTES DU CENTRE-VILLE DE TUNIS. SON EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ CONSTITUE UN POINT DE DÉPART IDÉAL POUR PARCOURIR LA CAPITALE TUNISIENNE ET DÉCOUVRIR SES DIFFÉRENTES ATTRACTIONS : MÉDINA DE TUNIS, MUSÉE DE CARTHAGE, SIDI BOU SAÏD, MUSÉE DU BARDO.



Le Tunis Marriott Hotel dispose de 199 chambres et suites, au style Chaleureux et raffiné. A la fois spacieuses et confortables, les chambres et les suites du Tunis Marriott Hotel sont dotées d'un design moderne, d'une literie confortable, d'une IPTV, d'un accès Internet haut débit, et certaines offrent une vue spectaculaire sur le grand Tunis.



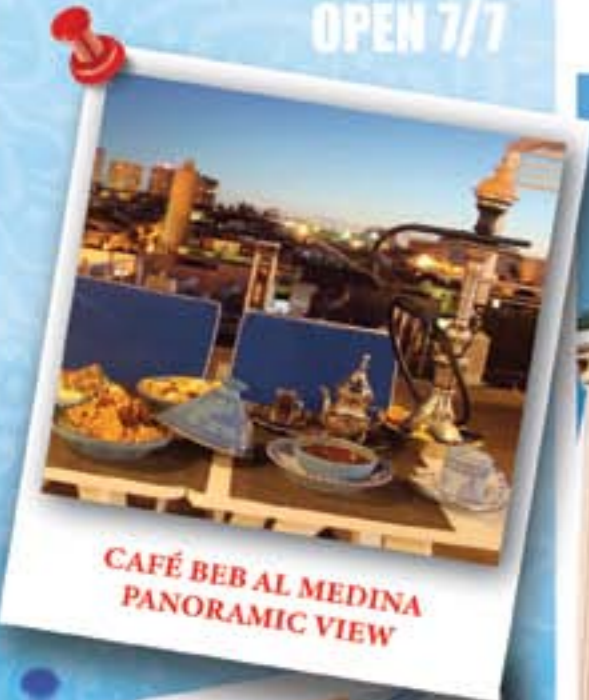
L'hôtel dispose de trois points de vente, dont deux situés à l'Onzième étage : L'Onzième Grill, un restaurant gastronomique qui propose des concepts innovants et des recettes variées et revisitées, offrant ainsi une expérience culinaire exceptionnelle. Il comprend également une zone de détente comprenant une piscine extérieure et un lounge bar offrant une vue imprenable sur le Grand Tunis, parfait pour ceux qui apprécient la vie nocturne et les afterworks.



Le Tanit Spa propose une large gamme de soins de beauté, comprenant des soins de visage et du corps et des massages relaxants, équipé de quatre cabines dédiées aux massages, ainsi qu'un hammam et deux saunas.

OPEN 7/7

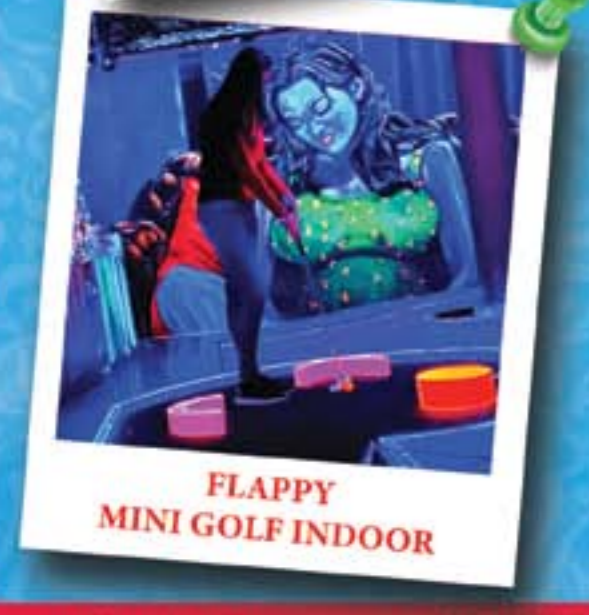
SOULA CENTER SOUSSE



CAFÉ BEB AL MEDINA PANORAMIC VIEW



MAGIC EYE 3D EXPERIENCE Soula Center Soussse



FLAPPY MINI GOLF INDOOR



SOULA CENTER DKHILA

SOULA CENTER MONASTIR

@SOULACENTER
 @MAGICIYE3DEXPERIENCE
 @FLAPPYSOUSSE

CENTER SOULA
 MAGIC EYE SOUSSE
 FLAPPY SOUSSE

REPÉRAGE COLORÉ POUR L'ÉTÉ

OUR COLORFUL SUMMER SELECTION



1 - Cateye sunglasses / Cateye sunglasses - LEFTIES - 2 - T-shirt with ruffled sleeves / T-shirt with ruffled sleeves - LEFTIES - 3 - Haut style gilet sans manches à boutons collection zw / Sleeveless vest style top with buttons zw collection - ZARA - 4 - Gilet avec ceinture et nœud collection zw / Vest with belt and bow zw collection - ZARA - 5 - Robe courte collection zw / Short dress zw collection - ZARA - 6 - Smart shorts / Smart shorts - LEFTIES - 7 - Haut en matières variées à volume / Top in varied materials with volume - ZARA - 8 - Short taille haute à plis / High-waisted pleated shorts - ZARA - 9 - Gilet sans manches court brodé / Short embroidered sleeveless vest - ZARA - 10 - Seamless skirt / Seamless skirt - LEFTIES - 11 - City clutch with strap / City clutch with strap - LEFTIES - 12 - High-heel sandals with multiple straps / High-heel sandals with multiple straps - LEFTIES - 13 - Pantalon large à ceinture / Wide belted pants - ZARA - 14 - Maillot de bain tie-dye / Tie-dye swimsuit - LEFTIES - 15 - Sandales tressées en cuir à petits talons / Braided leather sandals with low heels - ZARA - 16 - Lunettes de soleil rondes / Round sunglasses - sometimes - PARFOIS - 17 - Blazer imprimé satiné / Satin printed blazer - ZARA



La Cigale Tabarka Hôtel - Thalasso & Spa - Golf

Route touristique Zone El Morjene - B.P 123 - 8110 Tabarka - Tunisie

Tél : +216 70 019 000
www.lacigaletabarka.com

GET THE LOOK

Robe style lingerie satinée collection zw
Satin lingerie style dress zw collection
ZARA



Sac à verroteries
Bead bag
ZARA



Créoles avec fleur
Hoop earrings with flower
PARFOIS



Bague dorée irrégulière
Irregular golden ring
PARFOIS



Sandales plates avec décoration
Flat sandals with decoration
ZARA



EVASION
ESCAPE



ISTANBUL L'INTEMPORELLE

Théâtre de l'histoire, Istanbul a été Byzance pour les Grecs, Constantinople pour l'Empire romain d'Orient, et la capitale des sultans ottomans. Fascinant l'humanité depuis des siècles, la ville est un contraste vivant entre modernité et histoire, calme et énergie. Située entre l'Europe et l'Asie, elle révèle ses multiples visages.

Construite sur sept collines dominant la mer, Istanbul est un enchevêtrement de ruelles entrecoupées de larges boulevards. Deux ponts géants suspendus relient les rives européenne et asiatique du Bosphore. La Corne d'Or sépare l'Istanbul historique, au sud, des quartiers de Galata et Beyoğlu au nord. Chaque rue raconte une histoire, faisant de la ville un musée à ciel ouvert.

Istanbul brille également par ses édifices religieux, avec Sainte-Sophie et la Mosquée Bleue comme symboles. Érigée en 537, Sainte-Sophie a été la plus grande basilique chrétienne avant de devenir mosquée et aujourd'hui musée. En face, la Mosquée Bleue, construite au XVIIe siècle, impressionne par ses six minarets et ses faïences bleues d'Iznik.

Avec ses 58 rues et 18 portes, le Grand Bazar est le plus grand marché couvert du monde. Construit en 1461, il abrite près de 4000 boutiques dans un décor digne des Mille et une Nuits. Chaussures, cuir, bijoux chaque rue a sa spécialité, offrant une expérience d'achat unique.

La ville regorge de palais somptueux, dont Topkapi et Dolmabahçe. Le palais de Topkapi, résidence des sultans pendant quatre siècles, est un joyau de 70 hectares. Dolmabahçe, avec ses 285 pièces et 45 salles, évoque l'opulence rococo. Ce palais, le plus imposant de Turquie, est célèbre pour avoir été le dernier refuge de Mustafa Kemal Atatürk, le père de la nation turque.

Istanbul, entre tradition et modernité, offre un voyage unique à travers le temps et l'espace. De ses ruelles historiques à ses monuments emblématiques, la ville est une invitation à découvrir l'âme authentique de la Turquie.



TIMELESS ISTANBUL

The theater of history, Istanbul was Byzantium for the Greeks, Constantinople for the Eastern Roman Empire, and the capital of the Ottoman sultans. Fascinating mankind for centuries, the city is a living contrast between modernity and history, calm and energy. Situated between Europe and Asia, it reveals its many faces.

Built on seven hills overlooking the sea, Istanbul is a tangle of narrow streets intersected by wide boulevards. Two giant suspension bridges link the European and Asian shores of the Bosphorus. The Golden Horn separates historic Istanbul to the south from the Galata and Beyoğlu districts to the north. Every street tells a story, making the city an open-air museum.

Istanbul also shines for its religious buildings, with Sainte-Sophie and the Blue Mosque as symbols. Erected in 537, Sainte-Sophie was the largest Christian basilica before becoming a mosque and today a museum. Opposite, the Blue Mosque, built in the 17th century, impresses with its six minarets and blue Iznik earthenware.

With its 58 streets and 18 gates, the Grand Bazaar is the world's largest covered market. Built in 1461, it houses almost 4,000 stores in a setting worthy of the Arabian Nights. Shoes, leather, jewelry... each street has its own specialty, offering a unique shopping experience.

The city is packed with sumptuous palaces, including Topkapı and Dolmabahçe. Topkapı Palace, residence of the sultans for four centuries, is a 70-hectare jewel. Dolmabahçe, with its 285 rooms and 45 halls, evokes rococo opulence. This palace, the most imposing in Turkey, is famous for having been the last refuge of Mustafa Kemal Atatürk, the father of the Turkish nation.

Istanbul, between tradition and modernity, offers a unique journey through time and space. From its historic alleyways to its emblematic monuments, the city is an invitation to discover the authentic soul of Turkey.

BOSPHORUS HOUSE HÔTEL

Aux pieds du pont du Bosphore, se dresse une merveille architecturale : le Bosphorus House Hôtel. Cette perle combine un immeuble de la fin du XIXe siècle avec la créativité du duo de designers de l'agence Autoban.



Ancienne demeure de l'architecte Simon Bey Balian, le Bosphorus a été transformé par Seyhan Özdemir et Sefer Çağlar en un élégant boutique-hôtel. Le couple fondateur d'Autoban a signé une décoration intérieure mêlant moulures florales et motifs ottomans. Les volumes princiers, les parquets géométriques et les stucs sculptés offrent un véritable voyage dans le temps.

Chaque chambre, répartie sur cinq étages, dispose de balcons avec des vues allant du pont du Bosphore aux minarets de la basilique Sainte-Sophie. Ce paysage sublime gagne en magie à chaque étage. Pour un confort optimal, les chambres sont équipées de couettes en plumes d'oie et de petites attentions bien-être, créant de véritables havres de paix.

Le Bosphorus House Hôtel promet détente et distraction grâce à ses nombreux services, dont un bateau privé à disposition des invités.



29 848 848 | 23 463 333

WWW.STKE-EMAR.COM.TN  EMAR.TUNISIE

BOSPHORUS HOUSE HOTEL

At the foot of the Bosphorus Bridge stands an architectural marvel: the Bosphorus House Hotel. This pearl combines a late 19th-century building with the creativity of design duo Autoban.



Formerly the home of architect Simon Bey Balian, the Bosphorus has been transformed by Seyhan Özdemir and Sefer Çağlar into an elegant boutique hotel. The founding couple of Autoban designed an interior blending floral moldings and Ottoman motifs. The princely volumes, geometric parquet floors and sculpted stuccos offer a veritable journey back in time.

Each room, spread over five floors, features balconies with views from the Bosphorus Bridge to the minarets of Hagia Sophia Basilica. This sublime landscape gains in magic with every floor. For optimum comfort, the rooms are equipped with goose-down comforters and wellness amenities, creating true havens of peace.

The Bosphorus House Hotel promises relaxation and entertainment thanks to its many services, including a private boat available to guests.

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 صديحة

GHAR EL MELH

LA MAGIE SALINE D'UN PARADIS PRÉSERVÉ

GHAR EL MELH, UN JOYAU CÔTIER NICHÉ À SEULEMENT 45 MINUTES AU NORD DE TUNIS, ÉMERVEILLE LES VISITEURS PAR SON HISTOIRE FASCINANTE ET SA BEAUTÉ NATURELLE. CE VILLAGE DE PÊCHEURS, DONT LE NOM ÉVOQUE POÉTIQUEMENT LES SALINES ENVIRONNANTES, DÉGAGE UNE ATMOSPHÈRE EMPREINTE DE MYSTÈRE ET DE CHARME AUTHENTIQUE.

GHAR EL MELH

THE SALINE MAGIC OF AN UNSPOILED PARADISE

Located only 45 minutes north of Tunis, the charming coastal gem of Ghar el Melh is a place of fascinating history and natural beauty. This fishing village, whose name poetically evokes the surrounding salt flats, exudes an atmosphere of mystery and authentic charm.





Remontant à l'Antiquité, Ghar el Melh fut autrefois un port stratégique pour les corsaires, attirant l'attention des Espagnols et des Britanniques qui y érigeaient des forts pour contrer leurs attaques. Aujourd'hui, les vestiges de ces forteresses, ainsi qu'un arsenal et un bastion du XVIIe siècle, témoignent de ce passé tumultueux. Ancienne base militaire française, Bizerte a façonné l'enfance de l'ancien maire de Paris, Bertrand Delanoë, témoignant de son héritage franco-tunisien. Le vieux port et sa marina voisine dégagent une ambiance intemporelle, invitant à la détente dans les cafés traditionnels et à la contemplation des bateaux qui semblent figés dans le temps.

En flânant sur le port, on peut observer les pêcheurs locaux utilisant encore l'arsenal pour entreposer et réparer leurs bateaux,

offrant un spectacle authentique de leur artisanat traditionnel.

La population de Ghar el Melh est fière de ses activités ancrées dans la pêche et l'agriculture, notamment la culture abondante de pommes de terre dans la région. Ces ressources naturelles constituent le pilier économique de la communauté locale, transmettant de génération en génération un savoir-faire unique et une passion pour ces métiers traditionnels.

Mais ce qui rend Ghar el Melh si spécial, c'est sa plage immaculée, véritable paradis serein bordé par des eaux cristallines. En vous abandonnant à sa douceur, vous ressentirez une plénitude infinie, qu'il s'agisse de vous détendre paisiblement, de vous baigner dans ses flots bienfaisants ou de profiter d'activités nautiques.

Les criques délicates qui parsèment la côte environnante offrent également des recoins préservés où règne un calme absolu, invitant à une communion intime avec la nature généreuse. Chaque visiteur privilégié pourra savourer ces trésors cachés et s'émerveiller devant des paysages enchanteurs.

L'été à Ghar el Melh est une saison de célébration culturelle et de divertissements enchanteurs. Les festivals de musique et de danse, les expositions artistiques en plein air et les marchés artisanaux locaux éveillent les sens et invitent à une immersion totale dans la richesse de la culture tunisienne. Ces festivités apportent une touche de féerie à cette destination balnéaire. L'un des charmes de Bizerte réside dans sa Kasbah, la partie la plus ancienne de la ville, entourée

بنك الوفاق
WIFAK BANK

تعيش في الخارج
مع بنك الوفاق
بالتونسي أقربكم



البنك
الوفاق
2024



de remparts toujours debout aujourd'hui. Là-bas, vous pourrez vous égarer avec délice dans les dédales bleus et blancs des petites ruelles, préservées dans leur charme d'antan. Les chats, véritables souverains de la Kasbah, ajoutent une touche de douceur et de tranquillité à cette balade envoûtante. À proximité de la Kasbah se trouve le vieux port, avec sa marina pittoresque. Ce quartier regorge de petites terrasses de café figées dans le temps, de bateaux amarrés au port (certains depuis bien longtemps), et de maisons aux volets bleus. Chaque coin de rue dévoile une ambiance authentique qui vous transporte dans une époque révolue, où l'histoire se mêle à la beauté du quotidien.

Au-delà de ses trésors historiques et de ses paysages enchanteurs, Ghar el Melh révèle un autre joyau culturel : la culture agricole

exceptionnelle connue sous le nom de «Ramli». Dans ce véritable écrin préservé, les agriculteurs locaux mettent en œuvre un savoir-faire ancestral, harmonisant avec finesse la gestion de l'eau et les pratiques de plantation, afin de préserver un équilibre durable et respectueux de l'environnement. La culture «Ramli» a récemment été distinguée par la prestigieuse certification SIPAM (Système Participatif de Garantie), témoignant ainsi de l'engagement fervent des agriculteurs à préserver l'authenticité de leurs méthodes traditionnelles.

Pour les amateurs d'ornithologie, Ghar el Melh constitue un véritable paradis. Les observateurs attentifs pourront avoir la chance d'apercevoir des espèces rares et protégées, contribuant ainsi à la

préservation de la biodiversité locale. Les sentiers de randonnée et les observatoires disséminés dans la région permettent d'admirer en toute quiétude le ballet aérien des oiseaux dans leur habitat naturel. Les eaux calmes et peu profondes de la lagune offrent un environnement propice à la vie aviaire. Les oiseaux migrateurs font escale dans ce lieu préservé, en faisant une halte durant leur voyage saisonnier. Flamants roses majestueux, hérons cendrés élégants, aigrettes garzettes gracieuses, et bien d'autres espèces peuplent les berges et les îlots parsemant la lagune.



Dating back to ancient times, Ghar el Melh was once a strategic port for privateers and drew the attention of the Spanish and the British, who built forts in the area to thwart their attacks. Evidence of this tumultuous past can still be seen today in the remains of these fortresses, as well as an arsenal and a 17th-century bastion.

A former French military base annexed to Bizerte, Ghar el Melh was home to former Paris mayor Bertrand Delanoë, reflecting his Franco-Tunisian heritage. The old port and nearby marina exude a timeless atmosphere, inviting you to relax in the traditional cafés and contemplate the boats, which seem frozen in time.

Strolling along the harbor, you can observe local fishermen still using the arsenal to store and repair their boats, a truly authentic display of their traditional crafts. The people of Ghar el Melh are proud of their fishing and farming activities, particularly the region's abundant potato cultivation. These natural resources are the economic mainstay of the local community, handing down from generation to generation a unique know-how and a passion for these traditional crafts.

Yet what makes the village of Ghar el Melh so unique is its immaculate beach, a veritable paradise of serenity and crystal-clear waters. All you have to do is surrender to its softness, and you'll feel an infinite sense of fulfillment, whether relaxing peacefully, bathing in its soothing waves, or enjoying water sports activities. The delicate coves dotting the surrounding coastline also promise unspoiled nooks and crannies where utter calm rules, inviting intimate communion with nature's bounty. Every privileged visitor can savor these hidden treasures and marvel at the enchanting landscapes.

The summer in Ghar el Melh is a time of celebration and enchanting entertainment. Music and dance festivals, open-air



art exhibitions, and local craft markets awaken the senses and encourage total immersion in the richness of Tunisian culture. These festivities add a touch of enchantment to this seaside destination. One of the charms of Ghar el Melh lies in its Kasbah, the oldest part of the town, surrounded by ramparts still standing today. Here, you can wander delightfully through the blue-and-white maze of narrow streets, which have lost none of their old-fashioned charm. Cats, the true rulers of the Kasbah, add a touch of gentleness and tranquility to this enchanting stroll. Close to the Kasbah is the old port, with its picturesque marina.

This district is brimming with small café terraces frozen in time, boats moored in the harbor (some a long time ago), and houses with blue shutters. Every street corner reveals an authentic atmosphere

that transports you to a bygone era, where history mingles with the beauty of everyday life. Beyond its historical treasures and enchanting landscapes, Ghar el Melh reveals another cultural gem: the unique agricultural culture known as Ramli. Here, local farmers put their ancestral know-how to good use, finely harmonizing water management and planting practices to preserve a sustainable balance that respects the environment. "Ramli" cultivation has recently been awarded the prestigious SIPAM (Système Participatif de Garantie) certification, testifying to the farmers' strong commitment to preserving the authenticity of their traditional methods.

For birdwatchers, Ghar el Melh is a veritable paradise. Keen birdwatchers may be lucky enough to catch a glimpse

of rare and protected species, helping to preserve local biodiversity. Hiking trails and observatories dotted around the region allow you to admire the aerial ballet of birds in their natural habitat. The lagoon's calm, shallow waters provide an ideal environment for bird life. Migratory birds stop off in this pristine setting during their seasonal journeys. Majestic pink flamingos, elegant grey herons, graceful little egrets, and many other species populate the banks and islets dotting the lagoon.

Vision Voyages.com.tn
By Tunisvision

CRÉATEUR DE SOUVENIRS INSOLITES

Agence de voyages certifiée ISO 9001

- Billetterie (avions / ferries...)
- Voyages organisés (en groupe / en solo) et voyages de noces
- Transferts et excursions en Tunisie et dans le monde
- Séjours : Grands événements sportifs et Parcs d'attraction (Disneyland...)
- Réservation d'hôtels en Tunisie et dans le monde
- Organisation de congrès et séminaires en Tunisie et dans le monde

visionvoyages.com.tn +216 31 36 31 36

Express Transfert

YOUR TRUSTED PARTNER OF YOUR TRANSFERS IN TUNISIA

Express Transfert offers a wide range of vehicles to meet your mobility needs in Tunisia. Whether you need a private transfer to/from the airport or to/from any destination of your choice, we guarantee a safe and comfortable journey at the best price.

expresstransfert.tn +216 52 03 33 03

MEDVI SERVICES
Marque de Tunisvision

CONFIANCE SCULPTÉE, CHARME RETROUVÉ

Spécialiste de la chirurgie esthétique en Tunisie.
The specialist in cosmetic surgery in Tunisia.

medviservices.com +216 50 77 20 97

Wonderful Tunisia
By Tunisvision

DISCOVER TUNISIA WITH US

Your local DMC in Tunisia

- Hotels reservations
- Tunisia day trips
- Tunisia multi-days packages
- Private transportation

wonderfultunisia.com +216 58 60 66 07



CHEEKY MONKEY L'ÉLÉGANCE ET L'ACCUEIL CHALEUREUX D'UNE MAISON D'HÔTES D'EXCEPTION

PLONGEZ DANS UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE, OÙ LA MER MÉDITERRANÉE DÉVOILE SES REFLETS CHATOYANTS ET OÙ L'ÉLÉGANCE ET LE CONFORT SE MARIENT HARMONIEUSEMENT. BIENVENUE À CHEEKY MONKEY, UN HAVRE DE CHARME AU PASSÉ RICHE ET AUX PROMESSES ENVOÛTANTES.

Nichée sur la plage de Sidi Ali Mekki, dans le gouvernorat de Bizerte, cette maison d'hôtes d'exception se situe à seulement une heure de route de l'aéroport de Tunis-Carthage. Dès l'instant où l'on franchit le seuil de Cheeky Monkey, nous sommes transportés dans un monde d'élégance et de délicates attentions. L'accueil chaleureux des propriétaires, Meriem et Mounir Kebaili, insuffle une énergie bienveillante. Bien plus qu'un simple établissement, cette maison d'hôtes est une véritable famille d'accueil, où chaque client est reçu avec une générosité sans égal. Chaque geste témoigne d'une volonté farouche de créer un séjour mémorable, où les souvenirs se tissent dans la douceur d'une hospitalité inoubliable.

Le nom évocateur de Cheeky Monkey porte en lui les réminiscences d'un héritage précieux, tissé par les liens du sang et les souvenirs intemporels. Il fait écho à un passé glorieux, lorsque le grand-père de Mounir, le propriétaire, animé d'un esprit pionnier, avait donné vie au célèbre restaurant «La Baie des Singes» à Gammarth. À travers ce clin d'œil affectueux, Cheeky Monkey rend hommage à cet homme emblématique de la famille, à son esprit espiègle et jovial, qui avait su capturer l'essence de la vie méditerranéenne, attirant les convives de tous horizons.

L'architecture épurée se fond harmonieusement dans la splendeur de la nature environnante, créant ainsi une symphonie visuelle qui invite à la contemplation et à l'émerveillement. Les deux grands bungalows et les cinq suites indépendantes qui composent cette maison d'hôtes sont le fruit d'une alchimie parfaite entre un confort haut de gamme et un design écoresponsable. Chaque chambre est un havre de paix, alliant avec grâce l'intimité recherchée et une esthétique respectueuse de l'environnement. La décoration minutieusement pensée, sublimée par des matériaux recyclés et réutilisés, célèbre la beauté de la nature environnante tout en offrant un cocon de bien-être absolu.

Les espaces extérieurs de cette propriété offrent l'un des atouts les plus remarquables : une vue à couper le souffle, accessible depuis n'importe quel endroit de la maison. Entre la terre et la mer, vous serez captivé par des paysages d'une beauté saisissante,



le tout dans une architecture épurée et des lignes simples qui laissent la nature s'exprimer pleinement.

Le restaurant de Cheeky Monkey, perché en bord de mer, est une invitation à un voyage gustatif dans les délices culinaires de la région. Le chef s'inspire de la richesse des produits locaux pour créer des plats qui révèlent les saveurs authentiques de Ghar El Melh. Poissons et fruits de mer, tels que le Chouari et Zmimra, sont préparés avec amour, garantissant une expérience gastronomique inoubliable. Chaque jour, un menu différent se dévoile, promettant la fraîcheur et la diversité des mets, pour une découverte gustative sans cesse renouvelée.

Cheeky Monkey offre également une sélection d'activités supplémentaires pour enrichir votre séjour et vous permettre de profiter pleinement de chaque instant. Un responsable attentif sera à votre disposition pour vous conseiller et vous aider à organiser vos journées selon vos préférences.

CHEEKY MONKEY: THE ELEGANCE AND WARM WELCOME OF AN EXCEPTIONAL GUESTHOUSE

Immerse yourself in an enchanted interlude, where the Mediterranean Sea reveals its shimmering reflections and elegance and comfort blend harmoniously. Welcome to Cheeky Monkey, a charming haven with a rich past and spellbinding promises.

Nestled on the beach at Sidi Ali Mekki, in Bizerte, this exceptional guesthouse is just an hour's drive from Tunis-Carthage airport. As soon as we cross the threshold of Cheeky Monkey, we are transported into a world of elegance and delicate care. Meriem and Mounir Kebaili's warm welcome infuses the place with friendly energy. Much more than a simple establishment, this guesthouse is a welcoming family, where every guest is received with the utmost generosity. Every gesture testifies to an unshakeable determination to create a memorable stay, where memories are woven in the gentleness of unforgettable hospitality.



The name Cheeky Monkey carries the reminiscence of a precious legacy woven by blood ties and timeless memories. It recalls a glorious past when owner Mounir's pioneering grandfather brought to life the famous «La Baie des Singes» restaurant in Gammarth. With this affectionate nod, Cheeky Monkey pays homage to this emblematic family man, to his mischievous and cheerful spirit, who captured the essence of Mediterranean life, attracting diners from all walks of life. The uncluttered architecture blends harmoniously with the splendor of the surrounding nature, creating a visual symphony that invites contemplation and wonder.

The two large bungalows and five independent suites that make up this guesthouse are the fruit of a perfect alchemy between top-of-the-range comfort and eco-responsible design. Each room is a haven of peace, gracefully combining the desired intimacy with an aesthetic that respects the environment. The meticulously thought-out decor, enhanced by recycled and reused materials, celebrates the beauty of the

surrounding nature while offering a cocoon of absolute well-being.

The outdoor spaces of this property offer one of the most remarkable assets: a breathtaking view, accessible from any part of the house. Between land and sea, you'll be captivated by strikingly beautiful landscapes, all set against clean architecture and simple lines that let nature express itself fully.

The Cheeky Monkey restaurant, perched on the seafront, is an invitation to a gustatory journey into the culinary delights

of the region. The chef draws inspiration from the wealth of local produce to create dishes that reveal the authentic flavors of Ghar El Melh. Fish and seafood, such as Chouari and Zmimra, are lovingly prepared, guaranteeing an unforgettable gastronomic experience. Every day, a different menu is unveiled, promising freshness and diversity of dishes, for an ever-changing taste experience. Cheeky Monkey also features a selection of additional activities to enrich your stay and help you make the most of every moment. An attentive manager will be on hand to advise you and help you organize your days as you wish.

L'ENCHANTEMENT DE DAR SAÏD UN JOYAU MÉDITERRANÉEN

Lorsque André Gide se promenait dans les ruelles de Sidi Bou Saïd, il s'imprégnait de l'atmosphère unique de ce village, accroché à une falaise surplombant le golfe de Tunis.

Au cœur de ce village enchanteur se trouve Dar Saïd, un hôtel de charme qui incarne l'esprit de Sidi Bou Saïd. Construit au XIXe siècle et restauré par la société Majestic Hotels, Dar Saïd est un havre de paix où chaque détail est pensé pour offrir confort et raffinement. Les suites, décorées de marbre et de faïences traditionnelles, allient tradition et modernité, offrant une expérience unique à ses visiteurs.

De la piscine à la terrasse fleurie aux parfums de fleurs d'orangers avec vue sur la baie de Tunis, l'hôtel offre espace et tranquillité dans un écrin de verdure préservé et soigneusement entretenu. Chaque centimètre carré de cet hôtel 4 étoiles, du patio d'époque à la fontaine majestueuse, est aménagé avec goût et raffinement. Les 24 suites, mariant un style oriental du XIXe siècle à une touche méditerranéenne chic, sont dotées de salles de bain luxueuses ornées de marbre et de faïences inspirées du design turc traditionnel.



Parmi les fidèles de Dar Saïd, on compte la légendaire actrice Claudia Cardinale, qui a donné son nom à l'une des suites. Sa présence ajoute une touche de glamour et de mystère à ce lieu déjà enchanteur.

L'hôtel s'étend autour d'un jardin andalou, véritable sanctuaire de verdure où le temps semble suspendu. Le spa, centré autour d'un hammam traditionnel, offre des moments de détente profonde et un retour aux sources.



Email : hotel@darsaid.tn - Tél : 71 729 666 - Insta : darsaid_hotel - FB: Dar Saïd - www.darsaid.com.tn

DAR ZARROUK L'ESSENCE DE LA GASTRONOMIE TUNISIENNE À SIDI BOU SAÏD

Pour les épicuriens en quête d'expériences culinaires exceptionnelles, Dar Zarrouk est une halte incontournable à Sidi Bou Saïd.

Niché sur les hauteurs de ce village emblématique, le restaurant offre une vue panoramique sur la Méditerranée, créant un cadre idyllique pour une escapade gastronomique. À Dar Zarrouk, l'éveil des sens commence dès l'arrivée. Le parfum envoûtant du jasmin flotte dans l'air, tandis que le décor lumineux, dominé par des tons bleus et centré autour d'un majestueux caoutchoutier centenaire, invite à la détente. Le menu, composé d'ingrédients frais et de saison, propose une gamme variée de plats.

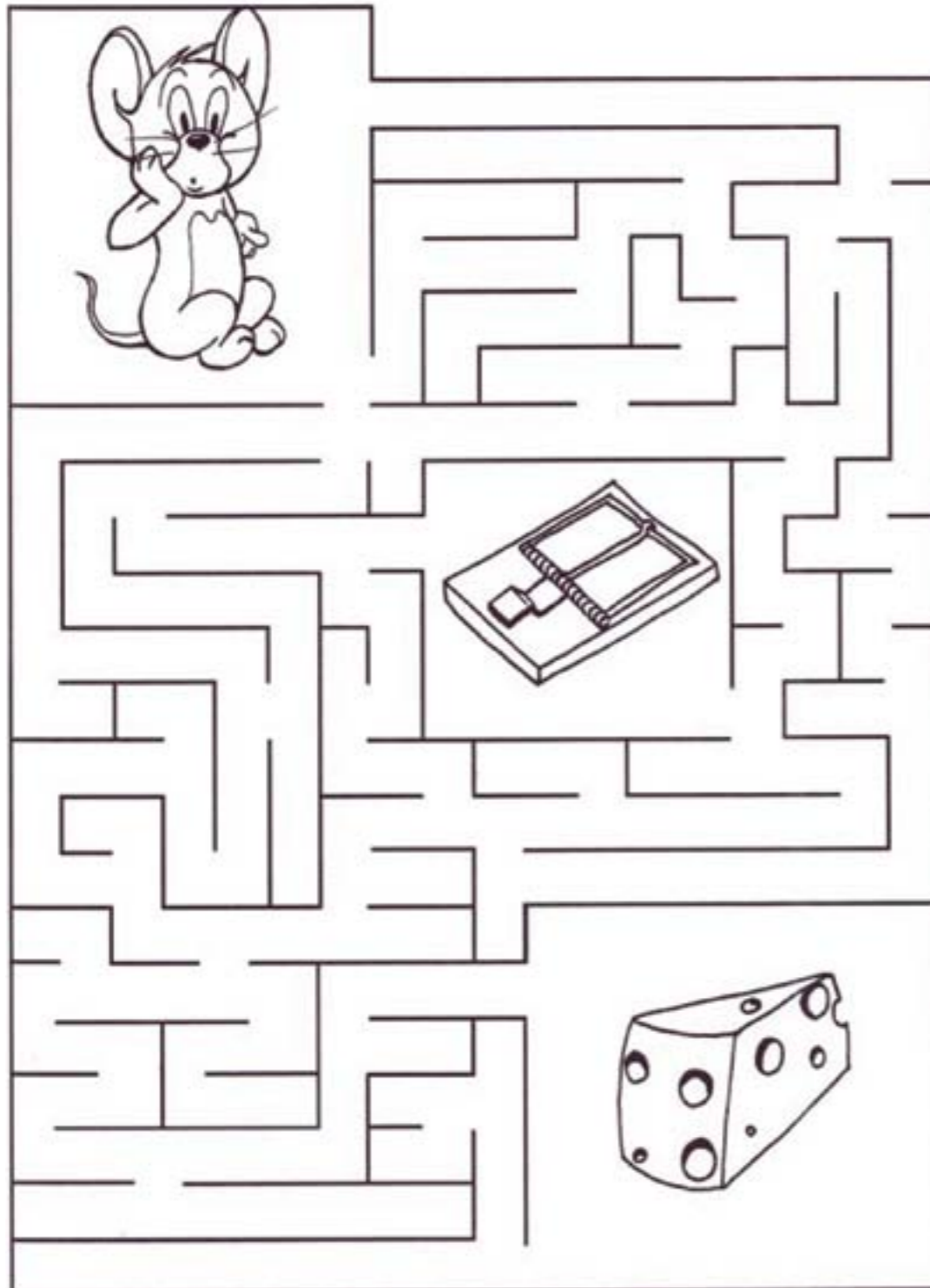
Chaque plat est une œuvre d'art culinaire, soigneusement dressée et riche en saveurs.

Email : restaurant@darzarrouk.tn - Tél : 71 740 591 - insta : dar_zarrouk_officiel FB : Dar Zarrouk www.darzarrouk.tn



Aide la souris à trouver le fromage sans se faire attraper

Help the mouse find the cheese without getting caught



Cherche et compte les animaux de la savane

Find and count the animals of the savannah



Retrouve et entoure les 7 différences entre ces deux images de petits pirates

Find and circle the 7 differences between these two images of little pirates



Remplis ces grilles de sudoku

Finish the Sudoku puzzles

FACILE :

			1
	3	4	
	2	1	
3			

2		1	
	3		
		4	
	2		1

	3		4
4			
			2
2		1	

2		4	
	4		
		3	
	3		1

	3		2
2			
			4
4		1	

1			3
		1	
	2		
4			2

	4		
3			4
1			2
		1	

1		4	
			1
2			
	3		2

+ DIFFICILE ...

3		2	
			3
4			
	1		

		2	
			3
4			
	1		2

		3	
			2
4			
	1		4

	1		
4			
1			2
		3	

4			
	3		
	1	2	
			1

		3	
			2
4			
	1		3

4		1	
	1		
		2	
			3

	3		
4			1
			2
		1	



Poivron farci (felfel mehchi)



Brick à la viande hachée et fromage



You you les beignets tunisiens



Salade fraîcheur estivale

Poivron farci (felfel mehchi)

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 6 poivrons longs cornes de bœuf
- 350 g de viande de bœuf hachée
- 2 oignons finement râpés
- 3 cuillères à soupe de persil frais finement haché
- 100 g de fromage râpé
- 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 2 œufs légèrement battus
- 100 ml d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 piment
- 5 gousses d'ail pressées
- 2 cuillères à soupe de harissa
- 1½ l d'eau
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Sauce :

Dans un faitout ou une cocotte, chauffer l'huile d'olive sur un feu doux et y faire revenir le concentré de tomate et la harissa pendant 3 minutes en mélangeant régulièrement. Ajouter l'ail et le piment entier. Saler et poivrer. Ajouter l'eau, bien mélanger et porter à ébullition à feu fort. Une minute après la reprise de l'ébullition, baisser le feu et faire mijoter à feu doux et à couvert pendant toute la préparation des poivrons farcis.

Farce :

Dans un saladier, mélanger la viande, les oignons, le persil, le fromage râpé, la coriandre en poudre, le piment en poudre, les œufs et les 2 cuillères à soupe d'eau froide. Saler et poivrer. Bien mélanger et pétrir la viande pendant quelques minutes.

Poivrons :

Préchauffer le four à 180°C. Retirer le pédoncule de chaque poivron et à l'aide d'un couteau fin et bien aiguisé, les vider de tous les pépins. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, farcir chaque poivron de préparation à la viande hachée. Déposer les poivrons dans un grand plat à four. Arroser de la sauce qui a mijoté. Enfourner et cuire pendant 45 minutes. Au terme de la cuisson, à l'aide de la lame d'un couteau fin, tester la tendreté du poivron et de la viande. Prolonger la cuisson de 15 minutes si nécessaire.

Brick à la viande hachée et fromage

INGRÉDIENTS

- 10 feuilles de bricks
- 350 gr de viande hachée
- 1 gros oignon ou 2 moyens
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 1 œuf
- 80 g de fromage râpé ou du fromage fondu
- 1/4 cuillère à café de cannelle
- 1/4 cuillère à café de noix de muscade
- Sel et poivre
- Huile pour la friture

PRÉPARATION

Dans une poêle mettre de l'huile à chauffer puis faire revenir l'oignon haché, ajouter la viande hachée, la cannelle, le sel, le poivre, la noix de muscade mélanger et faire cuire pendant une dizaine de minutes puis ajouter l'œuf, mélanger et éteindre le feu. Ajouter le fromage râpé le persil et la coriandre ciselés. Laisser refroidir. Prendre une feuille de brick, déposer de la farce en bas de la feuille au centre. Replier la feuille également sur les cotés pour avoir un rectangle. Bien la tenir en serrant un peu et enrouler en gardant cette forme de cigare.

Faire frire les bricks dans de l'huile très chaude du côté de la fermeture du cigare, laisser dorer et retourner puis égoutter sur du papier absorbant. Servir les Bricks à la viande hachée tièdes avec éventuellement un filet de citron.

You you les beignets tunisiens

INGRÉDIENTS

- 500 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 4 œufs
- 100 ml d'huile neutre
- 100 ml de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique pour gâteau
- une bonne pincée de sel
- une petite pincée de bicarbonate
- de l'huile pour frire les beignets
- des amandes ou des pistaches concassées pour décorer

PRÉPARATION

Travaillez bien le sucre, sucre vanille et œufs. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez le lait et l'huile et incorporez-les dans le mélange précédent. Travaillez bien la pâte et laissez reposer 45 min. Préparez le sirop en mélangeant les ingrédients. Préchauffez l'huile de friture sur feu moyen. Formez des anneaux avec la pâte Plongez les dans l'huile chaude (mais pas trop) et ainsi de suite. Faites les dorer sans trop les brûler, dès que les youyous deviennent dorés plongez les dans le miel. Pour finir parsemez d'amandes ou pistaches concassées. Dégustez sans tarder, chaud ou froid, ces beignets se dévorent sans regret.

Salade fraîcheur estivale

INGRÉDIENTS

- 150 g de feta
- 1 beau concombre
- 1/2 melon

Pour la sauce :

- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé

PRÉPARATION

Laver et sécher le concombre. L'éplucher et le couper en fines rondelles. Mettre les rondelles dans une passoire et parsemer de gros sel. Laisser dégorger pendant deux heures. Au bout de ce temps rincer les rondelles de concombre et laisser égoutter. Faire des billes de melon avec une cuillère parisienne. Détailler la feta en petits morceaux. Répartir les rondelles de concombre, les billes de melon et la feta dans un saladier. Préparer la sauce : dans un bol, émulsionner l'huile d'olive avec le jus de citron, du sel, du poivre puis ajouter le persil. Verser la sauce sur les ingrédients qui composent la salade et mélanger. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.

Felfel Mehchi

INGREDIENTS

For 6 people

6 long bull horn peppers
350 g of ground beef
2 finely grated onions
3 tablespoons of finely chopped fresh parsley
100 g of grated cheese
1 tablespoon of ground coriander
1 teaspoon of ground chili pepper
2 tablespoons of cold water
2 lightly beaten eggs
Salt Pepper 100 ml of olive oil
3 tablespoons of tomato paste
1 chili pepper
5 cloves of garlic pressed
2 tablespoons of harissa
1½ liters of water
Salt
Pepper

PREPARATION

Sauce In a Dutch oven or a large pot, heat the olive oil over low heat and sauté the tomato paste and harissa for 3 minutes, stirring regularly. Add the garlic and the whole chili pepper. Season with salt and pepper. Add the water, mix well, and bring to a boil over high heat. One minute after boiling, reduce the heat and simmer on low, covered, during the preparation of the stuffed peppers.

Filling In a bowl, mix the meat, onions, parsley, grated cheese, ground coriander, ground chili pepper, eggs, and the 2 tablespoons of cold water. Season with salt and pepper. Mix well and knead the meat for a few minutes.

Peppers Preheat the oven to 180°C (350°F). Remove the stem from each pepper and use a thin, sharp knife to remove all the seeds. Using a spoon or a piping bag, stuff each pepper with the meat mixture. Place the peppers in a large baking dish. Pour over the simmered sauce. Bake for 45 minutes. At the end of the cooking time, use the tip of a thin knife to test the tenderness of the pepper and the meat. Extend the cooking time by 15 minutes if necessary.

Brick with Ground Meat and Cheese

INGREDIENTS:

10 brick sheets
350 g of ground meat
1 large onion or 2 medium onions
2 tablespoons of oil
2 tablespoons of chopped parsley
2 tablespoons of chopped coriander
1 egg
80 g of grated cheese or melted cheese
1/4 teaspoon of cinnamon
1/4 teaspoon of nutmeg
Salt and pepper
Oil for frying

PREPARATION:

In a frying pan, heat the oil and sauté the chopped onion. Add the ground meat, cinnamon, salt, pepper, and nutmeg. Mix well and cook for about ten minutes. Add the egg, mix, and turn off the heat. Add the grated cheese, chopped parsley, and coriander. Let the mixture cool. Take a brick sheet and place some filling at the bottom center of the sheet as shown in the photo. Fold the sheet over the filling, then fold the sides to form a rectangle. Hold it tightly and roll it into a cigar shape. Fry the bricks in very hot oil, starting with the side where the sheet ends, letting them brown before turning them over. Drain on absorbent paper. Serve the ground meat bricks warm, optionally with a squeeze of lemon.

You you, Tunisian Donuts

INGREDIENTS

500 g of flour
100 g of sugar
4 eggs
100 ml of neutral oil
100 ml of milk
2 packets of vanilla sugar
1 packet of baking powder
A good pinch of salt
A small pinch of baking soda
Oil for frying the donuts
Crushed almonds or pistachios for decoration

PREPARATION

Mix the flour, sugar, eggs, neutral oil, milk, vanilla sugar, baking powder, salt, and baking soda in a bowl until you get a smooth dough.

Heat oil in a deep frying pan or pot (make sure it's hot but not too hot).

Form the dough into small donut shapes or balls.

Carefully place them into the hot oil.

Fry until golden brown, ensuring they don't burn.

Once golden, remove them from the oil and immediately dip them into honey.

Sprinkle with crushed almonds or pistachios.

Enjoy immediately, either hot or cold; these donuts are irresistibly delicious.

Fresh summer salad

INGREDIENTS

- 150 g feta cheese
- 1 nice cucumber
- 1/2 melon

FOR THE DRESSING :

- 2 tablespoons lemon juice
- 4 tablespoons olive oil
- salt and freshly ground pepper
- 1 tablespoon chopped parsley

PREPARATION

Wash and dry the cucumber. Peel and slice thinly. Place the slices in a colander and sprinkle with coarse salt. Leave to drain for two hours. After this time, rinse the cucumber slices and leave to drain.

Form melon balls with a melon baller. Cut feta cheese into small pieces. Place the cucumber slices, melon balls and feta cheese in a salad bowl.

Prepare the sauce: in a bowl, emulsify the olive oil with the lemon juice, salt and pepper, then add the parsley. Pour the dressing over the salad ingredients and toss to combine. Refrigerate until ready to eat.



Flotte

Jeune et performante, la flotte homogène de nouvelair se compose de 13 appareils de type Airbus A320. Nous vous invitons à découvrir nos avions et à voyager à bord de nos appareils.

A320

Constructeur : AIRBUS
Longueur : 37,57 m
Hauteur : 11,76 m
Envergure : 34,10 m
Altitude de croisière : 11900 m
Vitesse : 948 KM/h
MTOW : 75 500 - 77 000 Kg
Capacité en sièges : 177 - 180 seats



- Access à la cabine
- Sorties
- réservation de siège
- Siège prioritaire
- Cuisine
- WC



Tout le mérite
vous revient





Bienvenue à "jasmin", le programme de fidélité de nouvelair

Votre adhésion à «jasmin» ne vous coûte rien, c'est gratuit ! Il n'a jamais été aussi simple de s'inscrire et de commencer à gagner des points aussi rapidement. En vous inscrivant au programme jasmin, vous aurez la possibilité de cumuler et de dépenser des points avec nouvelair.

Vous aurez accès aux services de nos partenaires, vous améliorerez ainsi votre expérience de voyage avec des avantages et des services qui rendent chaque vol encore plus gratifiant.

Inscrivez-vous au programme "jasmin" dès aujourd'hui sur : www.nouvelair.com

Welcome to "jasmin", the loyalty program of nouvelair

Your jasmin membership doesn't cost you anything, it's free! It has never been easier to register and start earning points so quickly. By signing up for "jasmin" frequent flyer program, you will have the opportunity to earn and spend points with nouvelair.

You will have access to our partner's services, so you will enhance your travel experience with benefits and services that make each flight even more rewarding.

Sign up for "jasmin" frequent flyer program now at : www.nouvelair.com



Gérez votre compte

Vérifiez votre solde de points, mettez à jour les informations de votre profil et profitez pleinement de votre adhésion à «jasmin» en vous connectant à votre compte.

En accédant à votre compte via le portail web, Vous pouvez modifier vos données personnelles directement en ligne, demander vos points manquants ou consulter votre relevé des points.

Manage your account

Check your points balance, update your profile information and take full advantage of your jasmin membership by logging into your account.

By logging into your account via the web portal, you can change your personal data, request your missing points or view your points statement.





Cumulez des points

Quelle que soit votre destination, quelle que soit la période de l'année et quel que soit le tarif choisi, vous gagnerez au moins un point jasmin pour chaque dinar (hors taxes) dépensé sur les vols commercialisés par nouvelair.

Que ce soit pour un siège, pour un excédent de bagage ou pour un menu à bord, vous recevez des points sur tous vos achats des Services +.

Le nombre de points que vous gagnez dépend du montant dépensé et de votre statut au sein du programme.

Earn points

Whatever your destination, whatever the period of the year, and whatever the tariff chosen, you will earn at least one jasmin point for each dinar (Excluding taxes) spent on flights offered by nouvelair.

Whether it's for a seat reservation, excess baggage or a meal, you receive points on all your purchases of Services +.

The number of points you earn depends on the amount you spend and on your tier in the program.

Utilisez vos points

Chaque point gagné est précieux. Utilisez vos points pour acheter un service de notre catalogue de Services+ ou pour bénéficier d'un vol prime.

Découvrez la multitude de bénéfices qui s'offrent à vous.

Use your points

Every point earned is precious. Use your points to buy a service from our Services+ catalogue or to get a reward flight. Discover the multitude of benefits available to you.





Cash & points

Il vous manque des points pour réserver votre billet prime ? Vous pouvez payer une partie de votre billet en utilisant vos points primes et payer le reste en monnaie.

Cash & points

Missing points to book your award ticket? You can pay part of your ticket using your award points and pay the remain in money.

Les statuts

Lorsque vous rejoignez jasmin, vous débutez en tant que membre White. Mais ce n'est que le début. Plus vous voyagez avec nouvelair, plus vous gagnez des points, et plus votre statut jasmin est élevé. Découvrez tous les avantages du programme qui vous attendent ! Que vous soyez White, Silver ou Gold; vous êtes au cœur de toutes nos attentions.

Tiers

When you join jasmin, you start as a White member. But that is just the beginning. The more you travel with nouvelair, the more points you earn, and the higher your jasmin tier will be. Discover all the benefits of the program that await you ! Whether you are White, Silver or Gold; you will be the focus of our attention.

Ma famille

Mettez vos points en commun et obtenez des primes plus rapidement ! Grâce au programme « Ma famille » tous les membres de votre famille peuvent cumuler 100% de leurs points dans un seul compte. Toute la famille peut ainsi bénéficier des avantages de chaque vol et obtenir des récompenses plus vite. N'attendez plus, remportez les récompenses encore plus vite ensemble !

My family

Pool your points and get rewards faster! With the "My Family" program, all members of your family can accumulate 100% of their points in a single account. The whole family can enjoy the benefits of each flight and get rewards faster. Don't wait anymore, win rewards even faster together!

Egalisez votre statut actuel !

Vous êtes membre d'un autre programme de fidélité et vous voulez rejoindre jasmin? Vous serez les bienvenus ! Que vous soyez Gold ou Silver dans un autre programme, vous bénéficierez de votre statut dès le premier jour de votre adhésion à jasmin. Il suffit de nous envoyer votre carte actuelle en cours de validité pour bénéficier de tous les avantages du statut Silver ou Gold.

Equalize your current tier!

You are a member of another loyalty program and you want to join jasmin anyway? You'll be welcome! Whether you are Gold or Silver, you will enjoy the benefits of your current tier from the first day of your jasmin membership. You are only required to send us your current valid card to enjoy all the benefits of Silver or Gold status.



ENJOY YOUR MEAL ON BOARD

MENUS PREMIUM

PREMIUM GOURMAND



20€

Rosace de saumon fumé, cœur de palmier, segments d'orange, kiwi, tomate cerise, feuille de laitue, filet de boeuf sauté sur un lit d'épinard à la crème, sauce crème aux champignons/poivron rouge/poivron vert, pommes de terre tournées sautées, carottes tournées glacées, fromage Camembert, fromage Cheddar, noix, tarte aux dattes, pain long complet, eau 1/2 litre, mignonette d'huile d'olive vierge, mayonnaise.

PREMIUM MARIN



20€

Crevettes, pointes d'asperges vertes, quartier de citron, tomate en rosace, filet de daurade grillé sauce beurre au citron, citron épluché en rondelles, pomme de terre, haricot vert, poivron rouge, carottes vichy, gruyère pur, fromage Cheddar, noix, tarte au chocolat, pain long complet, eau 1/2 litre, mignonette d'huile d'olive vierge, mayonnaise.

PREMIUM PETIT DÉJEUNER CHAUD



13€

Snack, croissant nature, pain long complet, omelette espagnole (Tomate/Poivron Vert/ Poivron rouge/ Dignon), brochette de poulet / poivron vert, orange, kiwi, yaourt, beurre, confiture, miel, eau 1/2 litre.

MENUS ECONOMIQUES

PETIT DÉJEUNER CHAUD



8€

Croissant nature, petit pain rond, omelette persillée, pommes en rondelles, têtes de champignons, quartier de tomate grillée, yaourt, cake au chocolat, beurre, confiture en portion, eau 1/2 litre.

MARIN



13€

Carottes râpées, concombres en rondelles, haricots verts, œuf dur, olive verte, feuille de laitue, filet de poisson, sauce nantua aux olives noires en tranches, poivron rouge et vert en julienne, pattes penne aux carottes en pièces, tarte aux raisins, petit pain, sauce salade, fromage carré, eau 1/2 litre.

GOURMAND



13€

Salade de riz (tomates en dés / poivron vert en dés/maïs), thon entier, olive noire, feuille de laitue, émincé de boeuf sauce provençale, pommes lyonnaise, épinard hachée au fromage fondu, crumble pêche, petit pain, sauce salade, fromage carré, eau 1/2 litre.

TOUNSI

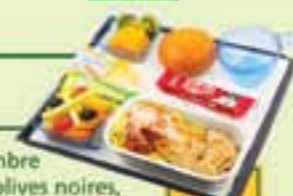


13€

Salade Houria, salade tunisienne, câpres, thon entier, œuf dur, olives vertes, feuille de laitue, couscous, sauce couscous, escalope de poulet, mini carottes, quartier de pomme de terre safranée, poivron frit en lanière, tarte amande concassée, petit pain, sauce salade, fromage carré, eau 1/2 litre.

MENUS SPECIAUX

ENFANT



8€

Carottes râpées, maïs, concombre en battonnets, tomate cerise, olives noires, feuille de laitue, escalope de poulet grillé tagliatelles safranées, émincés de champignons, fromage rapé, orange, kiwi, petit pain, chocolat « KITKAT », mayonnaise, fromage blanc, eau 1/2 litre.

VÉGÉTARIEN



13€

Carottes râpées, concombre en rondelles, chou râpé, haricots verts, olive noire, quartier de tomate, feuille de laitue, riz safrané, têtes de champignons, haricots verts, mini carottes, quartier de tomate grillé, orange, kiwi, petit pain, mayonnaise, eau 1/2 litre.

0% GLUTEN



13€

Carottes râpées, concombre en rondelles, haricots verts, olive noire, feuille de laitue, escalope de poulet, riz pilaf aux petits pois, tomate concassée, brocoli, carottes vichy, orange, kiwi, sauce salade, eau 1/2 litre.

HEALTHY
& DELICIOUS

Réservez nos
services **plus**



Réservez de Siège



Repas à bord



Bagages supplémentaires



Animal de compagnie



Équipements spéciaux



Chaise roulante



Salon aéroport



Mineur non accompagné



Enregistrement prioritaire



Embarquement prioritaire

nouvelair Be there

www.nouvelair.com



Votre bien-être à bord



Hydratez-vous bien !

A l'intérieur d'un avion, l'humidité est plus faible que la normale. Pour éviter les maux de tête, la fatigue et surtout la déshydratation du nez, de la gorge et des yeux, il est très important de boire régulièrement de l'eau ou des jus de fruits. Pensez aussi à humidifier votre visage pour empêcher le dessèchement de votre peau.



Évitez le mal de l'air

Ne laissez pas le mal de l'air compromettre votre voyage. Pour améliorer le confort à bord et prévenir les nausées, sueurs et vertiges choisissez un siège situé près du centre de l'appareil là où on ressent le moins les turbulences et gardez votre esprit occupé en écoutant de la musique.



Bougez, bougez !

Rester assis pendant des heures dans un espace limité pour vos jambes ralentit la circulation sanguine. Évitez donc de rester replié ou de croiser les jambes et n'hésitez pas à marcher un peu le long des allées et à faire quelques étirements pour décontracter les muscles tendus.



Voyagez confortablement

Afin de rendre le voyage le plus confortable possible, optez pour des vêtements amples et légers et évitez les chaussettes et les ceintures serrées pour ne pas gêner la circulation sanguine.

Les pieds ont tendance à enfler en altitude. Une fois bien installé, desserrez vos lacets ou déchaussez-vous. Aussi, préférez les lunettes de vue aux lentilles de contact et n'hésitez pas à les retirer si vos yeux vous irritent.



Restez zen !

Un voyage de quelques heures peut devenir long. Alors, si vous êtes susceptible au stress, mieux vaut prévoir de quoi s'occuper pendant le trajet : roman, magazines, mots croisés ou sudoku, les moyens ne manquent pas pour occuper ses méninges. Sinon, essayez tout simplement de faire le vide et de vous détendre un moment. Respirez, souriez et passez un agréable voyage.

Your well-being on board



Keep yourself hydrated

The level of humidity is lower than normal inside the airplane. Hence, it is crucial to drink water or fruit juices regularly in order to avoid headaches, tiredness and especially the dehydration of the nose, the throat and the eyes.



Avoid airsickness

Your airsickness must not hamper your enjoyment. In order to increase the comfort on board and prevent nausea, sweating and dizziness, you should choose a seat near the apparatus center where we feel less turbulence and try to keep your mind occupied by listening to music.



Move, Move !

Sitting for hours in a limited space decreases the blood flow of your legs. For this reason, try to avoid crossing your legs and do not hesitate to walk a little along the walkways and to do some stretching to relax the tense muscles.



Travel comfortably

In order to make your trip comfortable, you should wear loose and light clothes and avoid socks and tight belts in order to expedite your blood flow.

The Legs tend to swell at hights. Once installed, loosen your shoelaces or take off your shoes. Futhermore, it is preferable that you wear eyeglasses in the place of contact lenses and do not hesitate to remove them if they irritate your eyes.



Remain calm !

A trip of few hours may become very long. So, if you stress out easily, you would better bring things to keep you busy during the trip : novels, magazines, crosswords, soduko... Otherwise, simply try to empty your head and relax for a moment.

Breathe, smile and spend a wonderful trip.

Roaming
Passeport
Internet

سافر و تهني على الأنترنت

*147#

5^{DT} = 250 MO

25^{DT} = 2 GO

10^{DT} = 600 MO

50^{DT} = 5 GO

80^{DT} = 10 GO



ooredoo

طوّر عالمك

مستوى الفوترة للأنترنت : 1Mo.
الخدمة متوفرة في أكثر من 80 بلاد.
صالح لكل العروض.