

AIR ALGÉRIE ÉTEND SES AILES

# Tourisme & Voyages

Magazine mensuel spécialisé dans le Tourisme et l'Artisanat  
Edition N°18 - 15 août au 15 septembre 2022 - Prix 200 DA

## TLEMCCEN

### Art, Histoire et Civilisations

**EGTT**

Un grand potentiel

**Hôtel Zianides**

Un atout majeur

**EQUINOXE**

Un restaurant royal





**RESTEZ**  
informés  
sur toute  
l'actualité des  
smartphones  
et les télécoms  
sur...

**MAGHREB MOBILE**



... et suivez-nous aussi, sur : [www.maghrebmobile.com](http://www.maghrebmobile.com)



# TLEMCCEN, HISTOIRE ET CIVILISATIONS!



PAR ABDELGHANI TALBI

**U**n petit séjour de quatre jours à Tlemccen... Juste quatre jours, et j'ai pu mesurer la grandeur de cette ville, son histoire, sa culture, et surtout ses civilisations qui sont passées par cette noble terre.

Quatre jours durant lesquels j'ai compris pourquoi cette ville est nommée par les historiens, la cité millénaire, la grenade Africaine, ou encore la perle des Zianides.

J'ai tenu à boire de ses sources et à respirer de son air pour être protégé par ses saints, mais j'ai surtout compris pourquoi Tlemccen reste l'une des Destinations, les plus prisées dans le tourisme local.

Le potentiel touristique est là pour marquer les esprits des visiteurs, et croyez-moi, jamais une ville n'a réunit autant de monuments et de vestiges autour d'elle.

On ne se lasse pas du mausolée de Sidi Boumediene, sur les hauteurs de Tlemccen au lieu dit El-Eubbad. On ne regrette pas Lala SETTII, surplombant la ville, à la manière d'un magnifique balcon pour une vue panoramique. On voyage du côté d'El Mansourah, la citadelle édifiée par les Mérinides. On immerge dans l'histoire et dans le temps du côté d'El Mechouar, le palais royal des Zianides, ou encore, on s'attarde sur ce joyau architectural qu'est la grande mosquée léguée par la dynastie des Almoravides... Et si on veut s'éloigner de la ville, ce sont les grottes Ain Fezza, les plus grandes d'Afrique, ou les sept

cascades d'El Ourit, qui nous accueillent, dans des sites majestueux, à faire rêver les amateurs de beauté à l'état naturel.

L'autre potentiel de Tlemccen est ce tissu hôtelier, bâti autour de l'EGT. La filiale du groupe HTT, comporte sept unités, détient près du 50 % de la capacité thermique nationale, et se targue d'avoir un établissement de standing international, œuvre de Fernand Pouillon, connu pour son architecture hispano- Mauresque.

Mais Tlemccen, c'est aussi une gastronomie riche et variée, un sucré salé réussi autour de la Bastila, la H'rira, el M'hamar, ou encore Seffa.

Enfin, Tlemccen c'est ce patrimoine culturel dressé par son artisanat, et notamment cette « Chedda » classée au patrimoine de l'humanité par UNESCO.

J'ai quitté Tlemccen après quatre jours de visite, en ayant le sentiment d'avoir voyagé dans l'histoire et dans le temps, et surtout d'avoir connu tous ces Rois et Dynasties qui se sont succédés au trône de cette ville.

Tiens, en parlant de voyage, j'étais heureux d'apprendre que notre compagnie nationale, Air Algérie, affiche ses ambitions de conquérir de nouvelles destinations et étendre ses ailes à d'autres régions, notamment en Afrique. Un futur hub au Maghreb, cela fait plaisir à tous les Algériens qui ont retrouvé leur appétit pour les voyages.

**TOURISME & VOYAGES**

N° 18 - 15 août au 15 septembre 2022



Magazine spécialisé dans le tourisme et l'artisanat  
 Edité par EURL Sixty One Plus  
 SIÈGE SOCIAL

Adresse : Maison de la presse Tahar  
 Djaout, place du 1er Mai Alger  
 RC : 18B0999857-00/16  
 Compte : CPA 004 00116 400 0012248 19  
 IMF : 001816099985729  
 N° d'article : 16027502195  
 Tel/ Fax : 021 65 63 00  
 Mob : 0661 20 64 67

**RÉDACTION / ADMINISTRATION**

Directeur général  
 Talbi Abdelghani  
 Gérant

Talbi Mohamed El Hadj  
 Directeur de publication  
 Kamel.B

Directeur de la rédaction  
 Ghani.T

Ont collaboré à ce numéro  
 K.Derkouche, Hadj Baraka, Talbi  
 Abdelghani, Hadji.T, Leticia.T

**Infographie**

Abderezak.Ben

**Photographie**

Abdelmalek Messedek

Administration générale  
 Nedjma.T

**Marketing & Abonnement**

Ledmila.Saada

**Diffusion**

Maghreb Mobile

**Publicité**

ANEP.

Adresse : 01 Avenue Pasteur Alger

Téléphone : 021 71 16 64

Fax : 021 73 95 59

**Impression**

Imprimerie EdDiwan

Adresse : Houch Sbaat No 315 Zone  
 industrielle de Rouiba Alger

Téléphone : 0661 53 37 14

Fax : 023 85 05 17/18/19

**A la une 5 à 11**

**LE TOURISME MONDIAL  
 RETROUVE DES COULEURS**



**Les Algériens voyagent de nouveau  
 Air Algérie étend ses ailes**

**Zoom. 12 - 43**

**TLEMCEN, LA PERLE DES ZIANIDES**

**L'Equinoxe :  
 un restaurant  
 Royal**

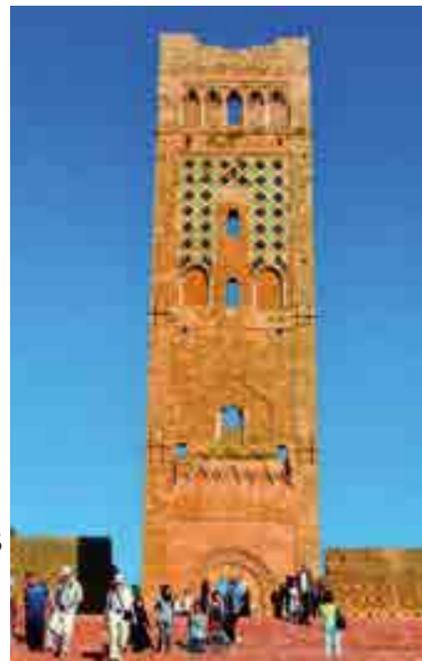


**Gastronomie. 45  
 Un sucré salé réussi**

**Artisanat. 47**

**Un patrimoine riche et varié**

**Assurances voyages. 56 -57  
 Siyahati, la bonne formule  
 pour voyager**



**Le tourisme mondial  
 retrouve des couleurs**

*Selon les dernières statistiques publiées début août par l'association internationale du transport aérien (IATA), le trafic international aérien a enregistré un bond de 230% par rapport à 2021, et le trafic global a atteint près de 71 % d'avant la crise sanitaire. Des chiffres impressionnants.*



A la lumière de ses chiffres, les spécialistes du secteur ont la certitude que le tourisme a retrouvé des couleurs à travers le monde. Le directeur général de l'IATA, Willie Walsh dira dans ce contexte «qu'après deux ans de confinements et de restrictions aux frontières, les gens profitent de la liberté de voyager librement». L'Organisation mondiale du tourisme (OMT), la branche spécialisée des Nations unies, vient de faire le même constat.

Selon son dernier baromètre sur le sujet, le tourisme international a connu une forte dynamique sur les six premiers mois de l'année 2022, enregistrant près de 250 millions d'arrivées internationales «Le secteur a récupéré près de la moitié (46 %) des niveaux d'avant la pandémie de 2019», note l'OMT.

**Le bassin méditerranéen revit**

Le pourtour méditerranéen retrouve son attrait touristique. Malgré des prix en hausse, particulièrement dans l'aérien, les vacanciers plébiscitent à nouveau leurs destinations favorites d'avant la crise: Grèce,

Espagne, Italie, mais aussi Turquie, Jordanie, Egypte et Tunisie. Toutes avaient un besoin urgent de se relancer, «compte tenu du poids du tourisme dans leur économie».

Selon le World Travel & Tourism Council, avant la pandémie, la contribution du secteur des voyages et du tourisme au produit intérieur brut italien était d'environ 269,8 milliards de dollars, soit 13,1 % du PIB. En 2019, les dépenses totales des étrangers dans ce pays s'élevaient à 44,3 milliards d'euros. Les établissements d'hébergement italiens accueillent chaque année plus de 430 millions de nuitées. Le secteur emploie 1,8 million de personnes, dont environ 1,3 million de salariés. La forte demande pendant la saison estivale de l'hémisphère nord devrait consolider ces résultats positifs, notamment parce que des destinations toujours plus nombreuses assouplissent ou lèvent les restrictions de voyage. A la fin juillet, 62 destinations (dont 39 en Europe) n'avaient pas de restrictions liées au COVID-19 et un nombre croissant de destinations en Asie ont commencé à assouplir leurs restrictions

**Suivez-nous sur les réseaux sociaux**

Facebook : @TourismevoyagesMag  
 Instagram : @tourismetvoyages  
 Twitter : @Tourisme\_Mag\_DZ



Facebook



Instagram



Twitter

Restez connectés sur notre site : [www.tourismetvoyages.com](http://www.tourismetvoyages.com)

# LES ALGÉRIENS VOYAGENT DE NOUVEAU

*Après deux années consécutives de Covid-19, les Algériens ont retrouvé leur appétit pour les voyages, et la saison estivale 2022 a largement profité au tourisme domestique.*

La majorité des Algériens, ont préféré visiter les pittoresques régions de notre beau pays. A Alger, Oran, Tlemcen, Bejaïa et Annaba, une effervescence particulière a été remarquée. Partout, le même décor, des bus de l'agence publique ONAT et des agences privées ont été observés remplis de vacanciers de tous âges et catégorie sociale dans le but de se ressourcer avant la rentrée sociale. «Certaines régions ont connu des arrivées en masse d'estivants, les Algériens ont préféré passer leurs vacances au pays, mais ce sont des estivants du week-end ou ceux qui vont à la plage pour la journée. Néanmoins, beaucoup d'efforts restent à faire en matière de qualité de plage, restauration, animation, hygiène et la qualité des services » constate un consultant en tourisme

## *Les villes du littoral ont la cote*

En effet, les complexes touristiques et les plages ont été pris d'assaut, durant ce mois d'Aout comme le confirme, le PDG de l'EGT Tipaza M. Boubekour Abid « Après deux années de fermeture à cause de la Covid-19, et avec l'ouverture de la saison estivale, les complexes touristiques ont connu un rush important, on sent le besoin des Algériens à passer de bonnes vacances, ce qui constitue une bouffée d'oxygène après un confinement qui n'a que trop duré. La reprise a donc été très bonne »

Les professionnels du secteur parlent à l'unanimité «d'une reprise des voyages», toutefois, quelque soit le pouvoir d'achat, le balnéaire restera sous pression du fait du déficit en literie en Algérie. Les villes du littoral ont la cote, elles ont été boostées par les publications des réseaux sociaux postées par de nombreux «influenceurs» (photos et vidéos) et par des internautes à travers leurs blogs (récits des vacances).



## *Des formules adaptées à la carte*

En réalité, le tourisme domestique est en général le résultat d'un mélange entre déplacements traditionnels (visite à la famille, thermalisme) et une appropriation-adaptation des activités de loisirs introduites par le tourisme international (baignade, randonnée...). La motivation sociale et familiale est souvent déterminante.

Les agences de voyages n'ont négligé aucune niche. Outre les longs séjours (une semaine à 15 jours), il y a eu la formule «week-ends» et «sortie d'une journée».

Les voyages organisés à l'Ouest du pays (Mostaganem, Oran, Tlemcen et Maghnia) marchent très fort. Ce type de tourisme permet d'échapper aux pressions du quotidien. Les vacances sont attendus pour passer du temps ensemble et renforcer ainsi l'unité familiale. Aller vers d'autres territoires est une manière de favoriser l'éveil et l'ouverture au monde.

qui freinait le mouvement des voyages. Il y a aussi les prix et les coûts de voyage élevés et la baisse du pouvoir d'achat.

## *Tunisie Turquie et Egypte pour le dépaysement*

Certains ont opté pour les destinations étrangères classiques et habituelles comme la Turquie, la Tunisie et l'Egypte, ils ont pu un budget malgré la chute du pouvoir d'achat. La réouverture de la frontière terrestre, le 15 juillet dernier a contribué à augmenter le nombre d'Algériens qui se sont rendus dans ce pays limitrophe en voiture. Plus de 60.000 touristes algériens ont visité ce pays, selon le ministre tunisien du tourisme et de l'artisanat, Mohamed Moez Belahssine dans une récente déclaration. Il est vrai que les uns, dans des hôtels et d'autres dans des hébergements touristiques non homologués.

Pour les spécialistes, cette saison est meilleure que l'année passée « Nos nombreuses offres à Hammamet (Tunisie), Istanbul et Charm el-Cheikh (Egypte) ont trouvé preneur. Les personnes, voire des familles entières ayant essuyé des refus de délivrance de visa Schengen, y compris pour le renouvellement de visa, se rabattent très souvent vers la destination Turquie (Istanbul et Antalya) qu'ils ont découvert pour la première fois pour certains. Les Algériens recherchent en priorité le dépaysement. Ils voyagent en général en famille ou en couple. Ils veulent séjourner dans des hôtels «pieds dans l'eau» en all inclusive (tout inclus) » Déclare Hamdis Massinissa de l'agence Cheval Blanc

Ce retour aux voyages est dû au fait que de nombreux pays ont annulé toutes les restrictions liées aux mesures sanitaires pour l'entrée sur leur territoire. L'Angleterre a levé la possession obligatoire du carnet vaccinal contre la Covid-19 ou la nécessité d'effectuer un test, la France a annulé la restriction depuis le 1er août, la Turquie a mis en œuvre la décision depuis le 17 juin, et tout cela aide grandement le touriste algérien à prendre la décision de voyager.



SOUSCRIPTION, GESTION  
ET PAIEMENT EN LIGNEmoussafer.caarama.dz  
24H/24 et 7J/7L'Assurance Voyage  
Vers la Tunisie  
à partir de  
**650** DZD

Partenaires de distribution



www.caarama.dz

caarama assurance


**caarama**  
ASSURANCE DE PERSONNES

ANEP 2216102007

# AIR ALGÉRIE ÉTEND SES AILES

*Une nouvelle stratégie, une nouvelle vision, Air Algérie étend ses ailes avec de nouvelles liaisons. La compagnie nationale veut reconquérir, l'espace aérien et surtout, le ciel africain.*

Le transport aérien est, en effet, l'un des attributs de la souveraineté : vecteur de liaisons entre les pays, il est nécessaire aux échanges commerciaux, économiques et touristiques. Il construit des coopérations solides avec des Etats dans différents domaines. D'ailleurs, le transport aérien est au centre des préoccupations des pouvoirs publics, le président de la République M. Abdelmajid Tebboune a souvent évoqué ce sujet, tant il sait qu'il s'agit d'un outil stratégique pour consolider l'influence de l'Algérie sur la scène internationale.

Cette stratégie nationale du transport aérien est portée par une nouvelle vision, celle d'assurer un développement durable d'un transport aérien algérien performant d'autant plus qu'il faut suivre

les progrès réalisés au cours des décennies passées dans l'aviation civile.

## *Un jeune P-DG aux commandes*

Dans ce contexte, la compagnie nationale Air Algérie est appelée à se restructurer en profondeur et à étendre ses ailes, notamment dans le ciel africain. La nomination de Yacine Benslimane en tant que PDG de la compagnie a été judicieuse de l'avis de nombreux observateurs. Malgré son jeune âge (49 ans), son profil répond parfaitement aux exigences du poste. Il a suivi une formation à l'Ecole Nationale de l'Aviation Civile et a été pendant plus de 5 ans délégué général de la compagnie française Aigle Azur en Algérie. Aujourd'hui aux commandes, il a comme objectif de relancer la compagnie.





### » Doha, pour s'ouvrir sur le moyen Orient

Ainsi, les annonces n'ont pas tardé à se faire, dès les premiers mois de son installation, Air Algérie débarque à Doha. Le lancement de cette nouvelle ligne intervient en application des orientations du président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, et entre dans le cadre du raffermissement de la coopération entre l'Algérie et l'Etat du Qatar.

Avec deux vols hebdomadaires (samedi et jeudi), des Airbus A330 de 251 sièges, compartimenté en trois classes (économique, première et classe affaire) assurent le vol sans escale en 6h 15min. La compagnie aérienne nationale entend attirer, outre les citoyens algériens, des clients des pays africains désirant voyager vers Doha, notamment les opérateurs économiques, ce qui garantit une bonne rentabilité à la compagnie, et aux passagers un meilleur confort. Aussi, l'ouverture de cette ligne atténuerait les souffrances de la communauté algérienne résidant à Doha, qui payait autrefois un prix élevé pour les vols vers l'Algérie, et devait parfois prendre des vols indirects (transit) via les aéroports d'Istanbul ou de Paris

### Conquérir le ciel africain

Juste après Doha, les annonces s'enchaînent... On annonce la reprise des vols vers Dakar, Nouakchott et Niamey... On fait savoir que trois

autres nouvelles lignes vont voir le jour en septembre : Abidjan, Bamako et Ouagadougou... On renforce le programme des vols internationaux en attendant l'ouverture de lignes aériennes avec l'Afrique du Sud, l'Éthiopie et le Congo. Les dés sont jetés, Air Algérie veut accroître la rentabilité, assurer la pérennité des lignes, et ramener du trafic vers son futur hub de l'aéroport international d'Alger.

### Renouveler la flotte

Dans le même contexte, le président de la République, Abdelmadjid Tebboune, a autorisé «l'acquisition de 15 avions par la compagnie aérienne Air Algérie pour l'ouverture de nouvelles lignes». Le renouvellement et le renforcement de la flotte permettra de voyager dans de meilleures conditions au cours de vols long courrier. Car comme tout le monde le sait, les appareils de dernière génération fournissent un niveau de confort, d'innovations et d'efficacité énergétique inégalée.

A ce titre, la compagnie nationale algérienne dessert actuellement des destinations dans 28 pays, dont trois lignes long-courrier vers Montréal, Pékin et Dubaï opérées avec des Airbus A330-200, un avion de grande capacité.

### Assurer la viabilité économique

Deux facteurs importants influencent la prise de décision d'extension du réseau : la demande existante sur la ligne et la viabilité économique.

Le plan d'action des transports 2020-2024 stipule des objectifs à atteindre : «meilleure utilisation des ressources matérielles et humaines de l'entreprise ; meilleure maîtrise des charges et meilleure efficacité de l'entreprise».

Aussi, le ministère des transports a autorisé également un programme complémentaire en vigueur depuis le 10 août 2022, concernant plusieurs destinations (Istanbul, Vienne, Lisbonne, Francfort,

Tunis, Doha, Abidjan, Ouagadougou, Niamey, Bamako et Libreville ainsi que Dakar.

Le renforcement des lignes aériennes va contribuer à améliorer sensiblement la mobilité et les déplacements, notamment pour notre communauté algérienne installée à l'étranger et pour les hommes d'affaires et opérateurs économiques. Cela profitera aussi à la destination Algérie dans le cadre de l'encouragement du tourisme réceptif.

## Yacine Benslimane (PDG) : «15 nouvelles lignes d'ici 2025»

Dés les premières déclarations, le P-DG d'Air Algérie, annonce la couleur et affiche les ambitions de sa compagnie de conquérir de nouvelles destinations et étendre ses ailes à d'autres régions « Aujourd'hui, la compagnie Air Algérie change de stratégie. Elle opérait dans le passé selon une logique de transport des passagers dans le cadre du point à point, c'est-à-dire d'une ville vers une autre mais nous allons basculer graduellement vers un trafic de transit ou on va aller chercher du trafic passagers partout dans le



monde pour d'autres destinations en Afrique, vers l'Europe, l'Asie ou le Moyen-Orient » Il évoque le vol inaugural de Doha et souligne que «Le vol Alger-Doha répond aux besoins commerciaux de la compagnie aérienne et de nos clients passagers entre ces deux villes. Il rentre dans le cadre de la stratégie de développement du transport aérien en Algérie et particulièrement de la mise en place du hub d'Alger ». Le nouveau patron d'Air Algérie insiste sur la nouvelle stratégie de la compagnie «Air Algérie opérait dans le passé selon une logique de transport des passagers dans le cadre du point à point, c'est-à-dire d'une ville vers une autre mais nous allons basculer graduellement vers un trafic de transit ou on va aller chercher du trafic passagers partout dans le monde pour d'autres

destinations en Afrique, vers l'Europe, l'Asie ou le Moyen-Orient» Dans ce registre on parle d'une série de 15 lignes qui vont être ouverte d'ici 2025, dont la prochaine sera Caracas en Amérique du Sud « nous attendons les autorisations et les accords aériens définitifs pour ouvrir cette ligne ». Face à la concurrence, le P-DG est catégorique «Nos tarifs sont très compétitifs par rapport à la concurrence et je conseille d'aller sur notre site internet [www.airalgérie.dz](http://www.airalgérie.dz) pour les consulter. Certaines lignes peuvent

être rentables immédiatement, d'autres seront lancées pour attirer de la clientèle parce que nous avons changé de stratégie. On ambitionne de ramener du trafic du Moyen-Orient pour transporter les voyageurs vers l'Amérique du Sud»

Pour terminer, M Yacine Benslimane rappelle que le Fret fait partie des grands projets d'Air Algérie « Nous allons développer le Fret et le promouvoir, nous ouvrons nos soutes à travers les destinations de la compagnie, nous transportons des bagages et du cargo en simultanée, j'invite les opérateurs économiques algériens et étrangers à demander ce service, pour transporter leurs cargaisons et faire du commerce avec les autres pays. Nous avons des soutes dans nos A-330 qui peuvent transporter tout le cargo nécessaire vers plusieurs pays »

# TLEMCCEN, LA PERLE DES ZIANIDES

*Tlemcen, la cité millénaire, n'a pas encore dévoilé tous ses secrets. Son architecture et ses monuments témoignent d'un passé glorieux et mouvementé, et donne à ce territoire un caractère particulier et une beauté unique. Tlemcen n'a pas usurpé son nom de la perle des Zianides.*

**T**lemcen est connue sous divers noms, on l'appelait Pomaria durant l'époque Romaine, puis Agadir, Tagrart et Tlemcen. Elle a hérité aussi de nombreux surnoms, comme « La bien gardée de Dieu », « La perle du Maghreb », « La Grenade africaine » ou encore « Une perle enchâssée dans un écrin de verdure ». A travers l'histoire tumultueuse de Tlemcen, elle a été tour à tour et en même temps la puissante et la fragile, la sensible et l'imperméable, l'invincible et la vulnérable.

La ville porte fièrement une sorte d'aura qui traverse les âges. Son architecture et ses monuments témoignent d'un passé glorieux mais mouvementé, qui a su donner à ce territoire son caractère et sa beauté. En décrivant Tlemcen, le sociologue Ibn Khaldoun disait « On y cultive avec succès les sciences et les arts, on vit naître des savants et des hommes illustres dont la réputation s'étend aux autres pays ».

### *Sidi Boumediene veille sur Tlemcen*

Pour apprécier une ville et mieux la connaître, il faut être accompagné par ses enfants. C'est le cas pour Tlemcen, puisque tout au long de notre séjour, on a été bien accueilli, et surtout accompa-

gné par Mme Boudelal Nassima, Responsable du Marketing à l'EGT Tlemcen.

Le guide Mr Salim Lariji, entame notre visite par le mausolée et la mosquée de Sidi Boumediene qui attirent de nombreuses foules durant toute l'année. C'est ici au lieu dit El-Eubbad, sur les hauteurs de Tlemcen, où il déclare à ses compagnons : « Ce lieu est propice pour y dormir en paix de l'éternel sommeil ! ». Ses derniers mots ici furent : « Dieu est la vérité suprême. Allah Oua El Hak ». Un message d'une grande portée spirituelle. La mosquée a été construite en 1328 par Abou El-Hassan, sultan mérinide de Fès.

On y accède par une dizaine de marches. Au-delà de la cour carrée dont le centre est marqué par une vasque pour les ablutions, la salle de prière est constituée de cinq nefs. Après l'entrée du sanctuaire, une porte sur la gauche et un étroit escalier descend au tombeau de Sidi Boumediene. A droite de l'escalier, un petit cimetière abrite les tombes de notables de la ville.

A l'intérieur de la koubba, surmontée d'une cou-



### *Lala Setti surplombe la ville*

Direction le plateau de Lala SETTI du nom d'une sainte femme pieuse, dont le mausolée se trouve sur place. Surplombant la ville de Tlemcen sur une altitude d'un peu plus de 800 m, le site offre un magnifique balcon pour observer la géographie de la ville.

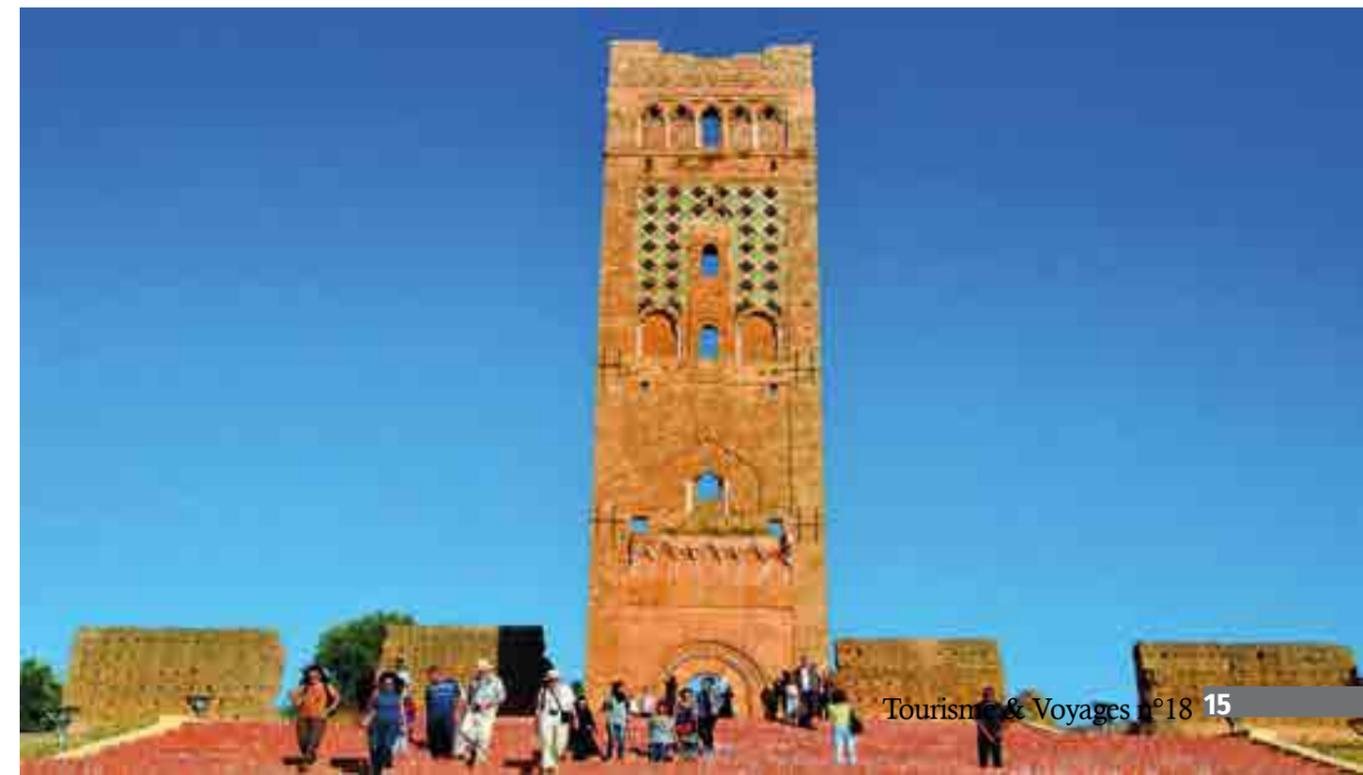
Le plateau de LallaSetti est un site apprécié d'un grand nombre de visiteurs de passage. Ce plateau qui s'étend sur 80 ha offre un panorama pittoresque. L'espace est aménagé spécialement pour le repos et la détente des familles propose un parc d'attractions, un bassin artificiel, des infrastructures commerciales et des aires de jeux. Ce site abrite aussi un cimetière intégré au mausolée de LallaSetti.

### *Une citadelle nommée Mansourah*

Autre attraction : les ruines de Mansourah. Elles s'étendent sur une superficie d'environ 100 ha avec un mur d'enceinte en forme de trapèze. Il ne reste plus de la ville que les vestiges des remparts et le minaret de la mosquée. Ce minaret unique en son genre donne accès à ce lieu de culte édifié par les Mérinides, lors du siège de Tlemcen, capitale des Zianides entre 1235 et 1307. Ce lieu historique représente l'un des rares sites mérinides du Maghreb central classé en 1968 au patrimoine historique. Il s'apparente à la Giralda de Séville et à la tour Hassan de Rabat.



pole richement décorée, deux tombeaux sont baignés par une douce lumière dispensée par d'étroites fenêtres ornées de carreaux colorés : celui de droite est celui du saint, celui de gauche celui d'un savant, Sidi Abdelslam Ettounsi.



» D'une quarantaine de mètres de hauteur, ce minaret comporte une porte monumentale en forme d'arcade de 2,5 mètres d'ouverture qui repose sur deux colonnes d'onyx avec un style architectural militaire musulman.

### *El Mechouar, le palais royal*

Faire une escale au Palais-citadelle El Mechouar est un pur moment d'immersion dans l'histoire et un voyage dans le temps. Sur vos plus jolies photos de vacances, il y a fort à parier que ce monument fera partie du paysage. Le méchouar signifie littéralement « le lieu de mouchawara », soit « conseils consultatifs ». La citadelle de forme rectangulaire mesurant 200 m de long et 150 m de large est transformée en palais par le Roi Abdelwade Yaghmoracen ibn Zyan. Il devient alors la résidence officielle des Zianides.

Tout autour, les remparts exceptionnellement épais et hauts, protège une grande partie de la citadelle. Une fois à l'intérieur un hall très vaste fait office de chambre des hôtes du roi. Un vestige qui laisse apparaître de splendides mosaïques colorées dont l'enceinte est caractérisée par de petits bassins «nafoura» ornée de marbre en bordure, laissant échapper une eau fraîche. Les anciennes



pièces du palais sont transformées en musées. Leurs murs témoignent de la présence de l'art andalou à travers les fragments décorés par des mains talentueuses. Les plafonds de la citadelle semblent retracer toute l'histoire de ce lieu prestigieux.

### *Les grottes Ain Fezza*

Notre visite se poursuit par les grottes de Beni Addde Ain Fezza (1143 m d'altitude). Situées à 17 Km environ de Tlemcen, c'est l'un des plus importants musées naturels au monde, qui s'étale sur 700 m, avec une profondeur atteignant 57 m. Longues de plusieurs centaines de mètres, elles sont considérées comme les plus grandes d'Afrique. Un site majestueux qui fait rêver les amateurs de beauté à l'état naturel.

A l'intérieur des grottes dans les différentes salles ouvertes à la visite, le spectacle offert est grandiose. L'architecture façonnée des siècles durant (stalactites et stalagmites), œuvre d'une alchimie naturelle particulière, est tout simplement éblouissante. Ses parois volcaniques recèlent nombre de secrets avec les concrétions calcaires qui dessinent des stalactites et stalagmites aux formes les plus variées et de toute beauté.



africain... Pendant la guerre de libération, les moudjahidine utilisaient les lieux comme refuge, avant que l'armée coloniale ne s'en rende compte et obstrue la faille par laquelle passaient ces combattants.

Un moment magique et envoûtant qui frôle l'intemporel. On chemine et on s'enfonce dans d'immenses grottes très bien aménagées et éclairées.

### *Les sept cascades d'El-Ourit*

Au niveau des cascades d'El-Ourit, le touriste apprécie la fraîcheur de l'été. Une curiosité est à découvrir : un petit pont d'Eiffel. Le site fait partie du Parc national de Tlemcen créé en 1993. Les sept cascades du site naturel de l'Oued El-Ourit sont restées 40 ans à sec, avant de réapparaître en 2009 au gré de la pluviométrie et des saisons. Un viaduc ferroviaire enjambe le torrent des cascades d'El-Ourit, ouvrage d'art du XIXe siècle réalisé par Gustave Eiffel.

### *Les plages ont de nouveau la cote*

Disposant d'une façade maritime long de 73 km, la wilaya compte 24 plages dont 10 autorisées à la baignade. Certains d'entre elles ont bénéficié de travaux d'aménagement et d'équipement afin d'améliorer les conditions et répondre aux besoins des estivants. Les plus connues sont Marsat

A l'intérieur de cette cavité, l'on est fasciné par des dessins représentant des endroits des cinq continents, comme la tour de Pise, en Italie, la statue de la Liberté aux Etats-Unis ou encore l'Orgue



» Ben M'hidi, Bider, Tafassout et Agla. Les différentes plages de Marsat ben M'hidi, particulièrement, accueillent chaque été plus d'1 million de visiteurs. De nombreuses plages ont été prises d'assaut après la levée des restrictions sanitaires de prévention contre la pandémie de Covid-19. Après deux saisons difficiles, les estivants font leur grand retour à travers l'ensemble des plages autorisées de la wilaya et ils ne boudent pas leur plaisir.

### *Une gastronomie riche en saveurs*

La cuisine traditionnelle de Tlemcen est héritière des civilisations qui ont foulées son sol mais c'est aussi une cuisine influencée par sa position géographique ainsi que ses vergers qui lui ont conféré une cuisine très goûteuse, sollicitant des produits du terroir très riches en saveurs.

Bien que raffinée, la cuisine tlemcenienne est composée d'un ensemble de plats rustiques qui sont des héritages berbères attribué aux habitants des monts de Tlemcen. Mais aussi un héritage citadin, il nous faut également citer une ville marquée de par sa Culture, de par les réfugiés Andalous. Un véritable art culinaire : chorba plus connue sous le nom de harira avec un filet de jus de citron, couscous aux raisins secs ou au safran ou au poivre noir, mqatfa, berkoukes, El m'hamer, qu'on retrouve également dans la préparation des différents gâteaux traditionnels et autres friandises : makrouth, baqlawa, samssa, griouèche, cake et autres spécialités tout aussi savoureuses.



### *Un artisanat au cachet authentique*

La wilaya de Tlemcen est une ville artisanale par excellence. Elle a su conserver nombre de métiers de l'artisanat en tant que pôle de production économique et d'échange sociaux et culturels. Les produits sont variés, on cite le tapis de haute laine, broderie, vannerie, sparterie, maroquinerie, sellerie, couture traditionnelle (Homme- Femme), poterie traditionnelle, broderie sur tissu, plâtre, ferronnerie d'Art et instruments (Luth, Kouitra, Rebeb) de musique classique et andalous, un art porté au sommet qui se transmet encore de père en fils.

Le secteur de l'Artisanat est considéré comme un pôle d'échange et de production, vu ses caractéristiques géographiques (Steppe, plaine, plateaux et côtes) disposant d'un réservoir en matières premières tel que laine, vannerie, sparterie et argile, en réalisation avec d'autres produits divers.

Chaque quartier de Tlemcen est connu par une spécialité de l'artisanat, qui a donné lieu à l'appellation de ces quartiers et ruelles du nom des métiers prédominant comme c'est le cas, par exemple, de DERB ESSABGHINE (teinturiers).

Une authenticité et un savoir-faire unique. La Chedda de Tlemcen a été classée en 2012 comme patrimoine de l'humanité par UNESCO, c'est une tenue traditionnelle de la ville de Tlemcen, mais également portée dans l'ouest du pays notamment à Oran et Mostaganem. Pur produit de l'artisanat



tlemcénien, elle était portée par les princesses tlemceniennes d'antan.

### *Al Andalous, ou la musique du terroir*

La musique andalouse est la plus appréciée dans la capitale des Zianides. Plusieurs générations de chanteurs y ont laissé leur empreinte artistique : Cheikh Mohamed Ghaffour, surnommé «le rossignol de la musique hawzi», Lila Borsali qui déborde d'émotions et de sensualité dans ses chants, Nouri Koufi aux qualités vocales exceptionnelles et bien d'autres.

Les tlemceniens se souviennent aussi de Rachid Baba Ahmed, grand compositeur, producteur et éditeur de musique raï. Un faiseur de rois et de reines, comme Hamid, Houari Benchenet, Cheb Anouar ou encore Fadela et Sahraoui.

Cheikha Tetma est aussi une interprète de musique hawzi et du genre hawfi, originaire de Tlemcen. Elle fait partie de ces musiciens qui ont marqué la vie artistique algérienne dans la première moitié du XXe siècle. Elle a été la première femme à chanter et à organiser des fêtes à Tlemcen. Le tableau se sera pas complet sans citer la voix qui nous accompagne à chaque Aid, à savoir, Abdelkrim Dali, dont l'interprétation «Mezzynou n'har el youm, sahaaidkoum» reste indémodable.



## Les Bibans de Tlemcen

La capitale des Zianides est passée par plusieurs dynasties est chacune a apporté a Tlemcen sa propre géographie et configuration urbaine, autrement dit, une protection assurée par des portes et des murailles pour se protéger contre les ennemis qui convoitait la ville et voulaient conquérir Tlemcen. Les historiens parlent de sept portes importantes, mais, il y en a beaucoup plus qui font que Tlemcen est entouré par des « Bibans ». En voici les plus importantes

### BAB EL DJIAD

Au sud de la médina, elle était formée de deux tours détruits par la France puis remplacés par une porte classique nommée Bab Sidi Abou Mediene car elle donne accès à la route qui mène vers le tombeau de ce saint. Cependant, on ignore, toujours l'emplacement exacte de la porte originelle.

### BAB EL KARMADINE

Situé au nord est de la ville, elle a été construite pendant la période Almohade, avec deux bordj. La porte existe toujours, et située dans la deuxième muraille.

### BAB EL HADID

Situé au sud de la ville, elle a complètement disparue à l'exception d'une tour qui faisait partie de cet ensemble des Bibans.

### BAB EL KHAMISE

Ou Bab EL Mérinide, l'une des rares portes qui existe encore, elle est située au sud- Est de la ville, en allant vers Mansourah pas loin de l'hôpital Ouedi Damerджи.

### BAB FES

Nommé Fes, car elle donnait accès à la route qui mène vers la ville Marocaine. On l'appelait aussi, Bab sidi Boudjemâa ou Bab Kachoute ou Joughlila, elle est située au Sud- ouest de la ville à la sortie du quartier Ras el Kasba, pas loin de la nouvelle faculté de Médecine et le début du Grand bassin). Malheureusement elle fut détruite par le colonialisme Français.

### BAB WAHREN

Située à l'ouest de la médina a côté du quartier résidentiel Royal Almoravide. Elle donnait accès à la route qui mène à Oran, et fut, elle aussi, détruite par le colonialisme Français.

### BAB ZIR

Encore une porte détruite par le colonialisme Français, elle fut l'une des portes qui remonte à l'époque Almoravides, située au nord -est de la ville à côté de la mosquée.



## EGT Tlemcen, du grand potentiel

*L'entreprise de gestion touristique de Tlemcen, fait partie des filiales les plus importantes du groupe Hôtellerie, Tourisme et Thermalisme (H.T.T) du fait qu'elle comportent sept unités dont quatre stations thermales réparties sur quatre wilayas de l'ouest.*

« Notre filiale détient près du 50 % du potentiel thermique national » tient à le rappeler, M. Mekkid Billal, fraîchement installé à la tête de l'EGTT. Son entreprise compte également trois hôtels urbains d'une capacité totale de 239 chambres de gamme diversifiées (simple, doubles, suites juniors et senior). La filiale est également importante par le nombre de travailleurs. En effet, ils sont environ 750 employés qui accompagnent les clients et veillent sur leur confort pendant leurs séjours. »

### » Trois hôtels urbains

Le principal hôtel de la filiale (l'Hôtel Zianides) est situé en plein centre de la ville de Tlemcen, Il est classé 4 étoiles, offre une panoplie de services aux clients et assure un bon rapport qualité-prix et un cadre convivial, il s'adresse à une clientèle Corporate à travers ses infrastructures d'accueil pour leurs éventuels activités de regroupement, team-building, formation et autres. Idem pour les deux autres, TAFNA à Maghnia et EL FOR-SANE à Saida, qui sont d'une catégorie inférieure (3étoiles), et qui sont suffisant pour couvrir une demande ordinaire. « Cependant, durant la haute saison notamment, les deux hôtels de la Wilaya Tlemcen, affichent plein, eu égard à l'attractivité des offres promotionnelles lancées, la période en question » précise le président de l'EGTT.

### Un cachet particulier

Pour le nouveau responsable, l'EGTT a créé son identité de marque, véhiculée par les clients, il justifie par le fait que ses établissements sont réputés par leurs œuvres architecturales, ce qui constitue un fond de commerce inestimable. En effet, le label de l'hôtel les Zianides, la station thermique de Hammam Boughrara (Wilaya de Tlemcen) ou encore celle de Hammam Rabbi (Wilaya de Saida) sont considérés comme des établissements de renommée internationale œuvres du grand architecte Fernand Pouillon. « Chaque unité apporte une expérience originale et inédite au client, cela varie de la modernité assurée par la Tafna et El-Forsane à la grandeur de notre Histoire grâce aux styles architecturaux arabo-moresque de l'hôtel des Zianides. Le segment thermal, l'EGTT se distingue, lui aussi par la nature des prestations des structures d'hébergement, de détente, et des soins médicaux ».

### Développer la carte thermique...

Le potentiel thermal de l'EGTT, environ 50% de la capacité nationale, pousse M Mekkid et son équipe à mener une stratégie significative au développement du tourisme thermique pour augmenter subs-



tantiellement le taux d'occupation bains et soins. D'ailleurs la modernisation de certaines parties des stations thermales, a permis d'améliorer sensiblement la qualité de service d'un côté, et de commercialiser de nouveaux produits tel que le SPA et les soins de remise en forme. « Nous envisageons de relancer plusieurs projets de réhabilitation qui entre dans le cadre du Plan Qualité Tourisme Algérie (PQTA) cela va nous permettre de préparer de nouveaux produits de nature à satisfaire une nouvelle clientèle à travers des formules de bien-être alliant confort et détente et la création des espaces dédiés à la beauté ». Ce projet s'associe à celui de concevoir des nouveaux circuits en terme de bien-être (aquagym, sauna, circuit minéral, fitness), les soins à la carte (soins collectifs, soins humides, soins secs, soins visage) et la prise en charge des VIP recherchant un tourisme utile et intelligent « On prévoit ces projets avant la fin de l'année 2022 » précise le P-DG de l'EGT Tlemcen. Et pour cela, l'Entreprise compte développer les deux créneaux à savoir « la thérapie » et « le bien-être » avec la mise en exploitation des deux SPA –Thermales de Bouhanifia et Bouhadjar. « Il est envisagé la mise en marché de nouvelles formules au niveau des SPA alliant bien-être, détente et remise en forme, et d'autres formules pour traitement de l'obésité et à la réadaptation cardiaque



en collaboration avec la Société Algérienne de la Cardiologie »

### ... Et enrichir la catalogue d'offre balnéaire

Cependant ce retour à l'activité touristique après le Covid et la réouverture des plages, ont fait en sorte que la saison estivale 2022 a largement profité au tourisme domestique. Pour parer à cette situation, le management de l'EGTT a initié un plan ambitieux de collaboration avec les acteurs sous forme de partenariat « Win-Win », notamment avec les agences de voyage publiques et privées ainsi que d'autres hôteliers. D'ailleurs les directeurs des unités Les Zianides et TAFNA, nous ont parlé des packaging permettant une meilleure couverture de la « chaîne de valeurs » de l'activité touristique

pour répondre favorablement aux différents goûts et préférences des clients. Il y a eu à titre d'exemple, le circuit thermique en jumelage entre les unités urbaines et les stations thermales, destiné principalement aux clients VIP qui exigent un niveau d'hébergement très élevé, les circuits touristiques long, moyen et court séjour (hébergement, restauration, animation et loisirs) incluant des randonnées et des visites guidées. Les Team-building, événementiel et animation destinés spécialement au corporate, le jumelage entre les deux hôtels de Tlemcen (Les Zianides et la Tafna) et le complexe les Andalouses d'Oran et ce pour faire bénéficier les clients du tourisme balnéaire, ou encore la location d'un espace au niveau de la plage Marsat Ben M'hidi pour développer un nouveau produit (Base nautique) et faire bénéficier les clients des Zianides, Boughrara, et Tafna des bienfaits de la mer.

### Une destination privilégiée

Ainsi, une effervescence particulière a été remarquée dans toute la wilaya de Tlemcen, de nombreux bus d'agences privées ont été observés remplis de vacanciers de tous âges et catégories sociales dans le but de se ressourcer dans cette devenue, une destination préférée de touristes nationaux et étrangers, par le fait que l'ancienne ville a embrassé plusieurs civilisations, et que les sites historiques que renferme la ville lui donne un cachet spécial.

«Le développement de l'activité et l'innovation exigent de nous la création de nouveaux segments afin d'enrichir le catalogue d'offres » conclut le P-DG de l'EGT Tlemcen qui rappelle



# Hôtel Zianides : le porte flambeau de Tlemcen

L'hôtel Zianides est lié à la ville de Tlemcen, c'est le porte flambeau des infrastructures hôtelières de la ville, il bénéficie d'un standing international de quatre étoiles, œuvre de Fernand Pouillon et d'une situation stratégique au centre ville, tout près des célèbres monuments historiques recherchés par les touristes

L'hôtel les Zianides été inauguré en 1975, lors du séminaire international sur la pensée Islamique. Il a, par la suite, subi une modernisation et rouvert en 2011, avec l'événement international de Tlemcen, capitale de la culture Islamique. Simple coïncidence, mais cet hôtel à l'architecture hispano-Mauresque est extrêmement lié à l'histoire de Tlemcen et son appartenance à la civilisation Arabo Islamique.

## Œuvre de Fernand Pouillon

C'est un hôtel de standing international de quatre étoiles, œuvre de Fernand Pouillon, avec notamment un jardin botanique et une piscine sous forme d'escargot. Bâti sur une superficie totale de 21.634m<sup>2</sup> dont plus de 15.000 m<sup>2</sup> en espace vert, il est en briques rouges autour d'un patio qui rappelle l'Alhambra de Grenade, l'œuvre s'intègre une nouvelle fois parfaitement à l'environnement architectural de la région. Les jardins qui entourent la piscine aux jolies courbes sont admirables. L'hôtel de type urbain, situé à Tlemcen ville, à quelques minutes du palais El Mechouar, et des monuments historiques de Tlemcen, il est à

8 minutes à pied de grande mosquée de Tlemcen, à 3 minutes en voiture de Parc National de Tlemcen, et à une vingtaine de kilomètre de l'aéroport international de Méssali el Hadj. Une situation stratégique pour les touristes qui veulent découvrir la ville à pieds « Sa situation stratégique est l'un de ses atouts majeurs, il se trouve au centre ville près des monuments célèbres » précise le directeur général

## Une grande capacité d'accueil

Il se compose de 149 chambres dont 7 suites seniors et 14 juniors de grand confort, climatisées et dotées de salle bain. D'une capacité totale de 298 lits, toutes les chambres ont été rénovées pour assurer aux visiteurs et touristes un confort optimal, avec un mobilier de haut standing, des écrans plasma, la connexion internet wifi ouverte, téléphone et TV. En termes de services, les clients sont gâtés par une restauration typiquement Tlemeceniennne, au niveau d'un restaurant de 400 places qui marie avec élégance, sa charpente en bois de cèdre, ses lustres en Crystal, et ses fresques murale décoratif, Cette grande salle se transforme

par occasion, et notamment les week end, selon les groupes de clients qui viennent par le biais des agences de voyages en une salle d'animation, avec soirées musicales. Deux boutiques, pour cadeaux et souvenirs sont à la disposition des clients pour s'offrir des souvenirs. L'Hôtel dispose également d'une discothèque, d'une piscine avec solarium, d'un grill garden, ainsi que d'un jardin botanique et espaces verts qui incitent au repos et la détente, avec les jeux pour enfants, le cour de tennis. Le patio central avec sa fontaine en marbre, typiquement Tlemceniennne, s'ouvre les autres services de l'hôtel, à savoir le hall de réception dont les murs et les piliers ont été ornés de mosaïque artisanale, le salon de détente, la salle de conférence, le bar cafeteria. La salle de réunion est dédiée pour les voyageurs d'affaires et pour une clientèle professionnelle.

## Une clientèle diversifiée



Infrastructures variées pour une clientèle diversifiée. En effet l'hôtel les Zianides reçoit tout types de clients, en été, il se focalise sur les familles, et met en place des formules familiales afin de donner à l'hôtel un aspect convivial, « Selon les orientations du groupe HTT, nous avons lancés des packages avec des prix attractifs, nous recevons de plus en plus de famille » souligne le responsable Marketing des Zianides. Durant les autres saisons, ce sont les professionnels, et les hommes d'affaires de passage à Tlemcen qui choisissent les Zianides, tant il offre toutes les commodités d'un petit séjour de travail et notamment la proximité avec les institutions, « Durant le printemps, ce sont les étrangers avec le tourisme d'histoire et de pèlerinages, il y a aussi nos voisins Tunisiens et Libyens qui sont venus en force cette année » rappelle le même responsable qui se réjouit du taux d'occupation, en cette période estivale. Il y a de quoi, puisque l'hôtel Zianides a pu atteindre jusqu'à 90 % d'occupations, cet été. Certes les Algériens ont retrouvé, après deux ans de confinement dû au Covid, leur appétit pour les voyages et la découverte du tourisme domestique, mais cela n'explique pas tout, la politique mis en place par la direction en est pour quelques choses « Nous favorisons l'aspect familial, nous les attirons par des packages fort intéressants, des circuits touristiques dans l'oranie avec les stations thermales de la région, les belles plages de Maghnia et de Ain Temouchent, il y a même un jumelage avec les Andalouses, dans le cadre des échanges » nous explique le DG de l'Hôtel. En tout cas, c'est ce qu'on a constaté, durant notre petit séjour dans cet hôtel qui ouvre ses services, même aux clients externes.

**M.Gourara Mokhtar (DG)**

# «Rendre aux Zianides, son image»



Il fait partie de ces jeunes cadres lancés dernièrement par le groupe HTT pour redorer le blason des infrastructures du groupe. M Gourara a hérité d'un hôtel grand par son histoire et son passé. Il veut lui rendre son aura et son image

## Peut-on connaître, qui est M. Gourara ?

Je suis Mokhtar Gourara, je suis de Saida, mon expérience dans le secteur de l'hôtellerie remonte à 14 ans, j'ai occupé toutes les fonctions de l'hôtellerie de la réception jusqu'à la gestion, et j'ai appris à travers ce long passage, les métiers de bases

## Vous avez gravi les échelons jusqu'à devenir directeur général des Zianides ?

J'ai commencé au plus bas de l'échelle, et je suis passé par tous les services. Cela a renforcé mon expérience dans l'hôtellerie, et m'a forgé dans ma responsabilité, J'ai appris, durant ce temps, comment connaître le client, comment le recevoir, bien l'accueillir, bref tous les secrets de bonne gestion d'un hôtel. Aujourd'hui je suis à la tête de l'hôtel Zianides de Tlemcen, depuis 4 mois.

## Comment avez-vous trouvé l'hôtel Zianides ?

Il faut dire qu'à l'instar de tous les établissements hôteliers, les Zianides a subi un sérieux coup durant le Covid. Toutefois, depuis la levée des restrictions, il y a eu une reprise d'activité, elle était timide au départ, mais par la suite cela s'est accéléré. Ce qui présage un bon avenir.

## Vous enregistrez un bon taux d'occupation

Oui, mais, je suis arrivé en pleine saison. On arrive jusqu'à 90 % d'occupation. Mais il faudrait attendre encore plus pour parler d'une bonne reprise. Selon les statistiques que j'ai constatées à mon arrivée, on a atteint 50%, l'hiver dernier, et la basse saison se situe en Octobre avec la rentrée sociale, en Janvier, et durant le mois de Ramadhan.

## On remarque la présence de beaucoup de familles ...

A l'instar des autres hôtels étatiques et selon les orientations du groupe HTT, nous avons lancé des packages, et mis en place des formules familiales afin de donner à l'hôtel un aspect convivial,

notamment durant la période estivale. Nos tarifs sont attractifs, et comme vous pouvez le remarquer, nous avons de plus en plus de famille qui choisissent notre hôtel

## Peut-on dire que votre clientèle est formée en majorité par des familles ?

En été, oui, mais durant les autres saisons, cela change, nos clients sont beaucoup plus professionnels, des hommes d'affaires de passage à Tlemcen. Nous travaillons aussi avec les agences de voyages qui favorisent les longs circuits dans l'Ouest Algérien, et aussi avec les entreprises conventionnés, à partir du mois de Septembre. Durant le printemps, ce sont les étrangers avec le tourisme d'histoire et de pèlerinages, il y a aussi nos voisins Tunisiens et Libyens qui sont venus en force cette année.

## Quel est la plus-value de l'hôtel Zianides ?

Je pense que le principal atout de l'hôtel est sa situation stratégique, il se trouve au centre ville près des monuments célèbres. Ajouter à cela, son esprit convivial et l'aspect familial

## Vous avez évoqué les Package pour les clients ?

Nous favorisons l'aspect familial, nous les attirons par des packages fort intéressants, des circuits touristiques dans l'oranie avec les stations thermales de la région, les belles plages de Maghnia et de Ain Temouchent, il y a même un jumelage avec les Andalouses, dans le cadre des échanges.

## Quelles sont les animations supplémentaires que connaît l'hôtel ?

Nous organisons régulièrement des soirées musicales, notamment les week end. Cela dépend des groupes de clients qui viennent par le biais des agences de voyages. Il y a aussi, l'animation quotidienne de la piscine, avec les jeux pour enfants. Il faut savoir que la piscine et le restaurant sont ouverts pour les clients externes. Ce qui augmente la fréquence

## Si on vous demande que voulez vous faire de l'hôtel les Zianides ?

Nous voulons, tout d'abord, rendre aux Zianides son image. N'oubliez pas qu'il fait partie des œuvres de Pouillon, et qu'il faudrait respecter ce patrimoine.



## FICHE TECHNIQUE

### MISE EN EXPLOITATION EN 1975

**SUPERFICIE :**  
21 634 m2 6 132 m2 bâtie et  
15 502 m2 non bâtie.

**CLASSIFICATION :** 4 étoiles

### STRUCTURES D'ACCUEIL ET COMMODITES :

- 149 chambres, dont 07 Suites Sénior et 14 suites Juniors
- 298 lits
- Un bar de 50 places
- Une discothèque de 60 places
- Une buvette pour 50 personnes
- Un restaurant pour 400 places
- Une piscine pour 100 places

### SERVICES :

- Restauration : A la carte, Buffet, Bar, Snack-bar pour room service, Barbecue sur commande, service d'étage, petit déjeuner en chambre, repas à emporter
- Hébergement : Chambres standards, Suites juniors, Suites sénior, Ascenseur, Climatisation, Chauffage
- Professionnels: Salle de réunions, banquets, Fax/ photocopie
- Espaces : piscine extérieur solarium, Jardin, Terrasse, Salle TV, Patio, Boutique de souvenir cadeaux artisanats
- Divertissements: Animation en soirée, Discothèque/DJ+
- Transport : navette aéroport hôtel.



## La TAFNA : le Motel de Maghnia

L'hôtel La Tafna a rouvert ses portes en juin 2019, juste avant la pandémie du Covid. Mais il a fallu attendre les deux années du confinement, et l'été 2022, pour reprendre son activité d'antan.

Il y a des petits hôtels qui deviennent grands par le bon accueil, et la qualité de leurs services pour les clients. C'est le cas de l'hôtel LA TAFNA, un bel hôtel qui ressemble plutôt à un Motel, tant il est situé, à la sortie de Maghnia, sur la route menant vers la frontière Algero Marocaine.

D'ailleurs, à l'époque où cette frontière était ouverte, une grande activité régnait dans cet hôtel qui affichait complet à longueur d'année. Depuis, c'est le calme, et l'hôtel a connu une longue traversée de désert avant de subir une rénovation, et de rouvrir ses portes en 2019, avec une nouvelle équipe, jeune et dynamique. M Lebid, le nouveau patron fait partie de ces hôteliers qui ont le tourisme dans l'âme, « J'ai choisi le tourisme et l'hôtellerie car je voulais suivre les traces de mon père, lui-même un ancien hôtelier et ancien directeur de la TAFNA, j'ai pris la relève, après avoir

été formé à l'école de hôtellerie de Boussaâda. Le tourisme chez nous c'est une histoire de famille, j'ai aussi un frère dans le secteur » Il s'est entouré par une équipe jeune et s'est lancé le défi de remettre la TAFNA comme il était auparavant. Il nous confirme qu'il approche cette année les 94% d'occupation.

### Un service de qualité

Certes, l'hôtel TAFNA ne comprend que 44 chambres, 2 suites, et 2 chambres à mobilité réduite, soit au total 96 lits, mais le confort et la qualité des nombreux services proposés aux clients fait en sorte que les clients trouvent repos et détente dans cette localité. En effet, toutes les chambres équipées de salles de bain, téléviseurs, Réception satellites et réfrigérateurs. Le restaurant qui peut accueillir jusqu'à 100 couverts proposent une gastronomie riche et variée, la cafétéria et le

snack restent ouverts à longueur de journée, à la disposition des clients. Coté loisirs, les deux piscines mitoyennes au grand jardin offre un moment de détente et de rafraîchissement dans cette localité connu par son climat chaud et sec.

### Une clientèle diversifiée

Il faut dire que la clientèle diffère d'une saison à l'autre, en été, c'est la pleine saison avec des touristes qui viennent visiter la région grâce à la collaboration des agences de voyages. En hiver, ce sont plutôt les professionnels, et les curistes qui préfèrent séjourner à Maghnia et se soigner à Boughrara grâce au jumelage avec la station thermal mitoyenne. En automne et au printemps

ce sont les conventionnés des entreprises qui viennent séjourner dans cette localité pour s'éloigner du vacarme des grandes villes.

Certes, l'hôtel TAFNA a retrouvé des couleurs depuis la reprise du tourisme domestique, mais le directeur et son équipe font tout pour maintenir la même dynamique « Nous avons des programmes promotionnels pour attirer encore plus nos compatriotes. Nos services sont diversifiés. On ne se contente pas de l'hébergement et de la restauration seulement, mais on est à l'écoute de nos clients et de ce qu'ils veulent faire à Maghnia » explique M Lebid qui insiste sur le fait que le client est Roi à LA TAFNA. « On est à cheval avec le bon accueil, le service, la qualité, le sourire, leurs doléances sont prises en charge immédiatement. Il y a des animations, des surprises, des petits détails, mais qui marquent beaucoup les clients et qui les poussent à revenir »

Ainsi, on nous explique qu'au niveau de La TAFNA, on est prêt, à accompagner le client qui veut faire un tour aux marché des épices de Maghnia, ou à assurer le transport à ceux qui préfèrent une journée de plages à Marsat ben M'hidi, ou emmener ceux qui veulent se rendre à la station thermal de hammam Boughrara, ou à Tlemcen pour visiter la forêt Lalla Setti ou les monuments historiques, l'important est de satisfaire le client, marquer son passage dans cet hôtel, et de le faire revenir.



**Lebid Abdelkader (DG)**

# «Un mot d'ordre, l'accueil, le service, et la qualité»



## Tout d'abord, peut-on connaître qui est Mr Lebid ?

Je suis M. Lebid Abdelkader, un Cadre dirigeant du secteur, J'ai travaillé dans cet hôtel de 2004 jusqu'à 2011, puis je me suis occupé de l'exploitation de la station thermale de Hammam Bouhdjar, de 2011 à 2021, avant de revenir à l'hôtel TAFNA en tant que directeur général depuis le 1er Aout 2021. J'ai choisi le tourisme et l'hôtellerie car je voulais suivre les traces de mon père, lui-même un ancien hôtelier et ancien directeur de la TAFNA, j'ai pris la relève, après avoir été formé à l'école de hôtellerie de Boussaâda. Le tourisme chez nous c'est une histoire de famille, j'ai aussi un frère dans le secteur. Je pense qu'il faut aimer

## Peut-on avoir un aperçu sur l'hôtel TAFNA ?

L'hôtel Tafna a été inauguré en 1970, il a connu une activité intense, dûe à sa situation proche de la frontière marocaine. Il a fermé en 2015 pour subir une rénovation avant de rouvrir le 12 juin 2019, où il a été classé 3 étoiles

## Quelle est la capacité d'accueil de votre hôtel ?

L'hôtel TAFNA comprend 44 chambres, (22 single et 22 doubles), 2 suites, 2 chambres à mobilité réduite soit au total 96 lits. Toutes les chambres

équipées de salles de bain, téléviseurs-Réception satellites et réfrigérateurs. Nous avons un restaurant qui peut accueillir jusqu'à 100 couverts, une cafétéria et un snack. Coté loisirs, nous disposons de deux piscines, un grand jardin et des espaces verts ou nous pouvons organiser divers activités.

## Quelle type de clientèle recevez vous en general ?

Notre clientèle est diversifiée. En été c'est la pleine saison avec des touristes qui viennent visiter la région. Nous travaillons en étroite collaboration avec les agences de voyages, ils viennent des quatre coins d'Algérie. Le tourisme domestique a repris et nous faisons tout pour rendre le séjour de nos compatriotes agréable

## Est-ce la même chose en Hiver ?

En hiver, c'est plus calme, il y a des professionnels, et des curistes. Nous faisons des jumelages avec la station thermale de Boughrara. Des clients résident chez nous et durant la journée ils partent faire leurs soins thermaux à hammam boughrara, nous avons une navette spéciale pour leurs transferts. Il y a aussi des conventionnés des entreprises qui viennent séjourner chez nous en printemps et en automne.

## Que faites vous pour attirer vos clients ?

Nous avons des programmes promotionnels pour attirer encore plus nos compatriotes. Nos services sont diversifiés. On ne se contente pas de l'hébergement et de la restauration seulement, mais on est à l'écoute de nos clients et de ce qu'ils veulent faire à Maghnia

## C'est à dire ?

Nous prenons en charge, leurs demandes, par exemple il y a ceux qui veulent faire un tour aux marchés des épices, nous les accompagnons. Ceux qui préfèrent une journée de plages à Marsat ben M'hidi, Porsay, Bhira, oued Abdellah, ou un passage à hammam boughrara, nous leurs assurons le transport, Ceux qui veulent se rendre à Tlemcen à la foret Lalla Setti ou visiter les monuments historiques, Il y a même ceux qui veulent passer une ou deux nuitées aux Andalouses d'Oran, c'est possible grâce au package que nous avons conclu avec le DG des Andalouses. L'important pour nous est de satisfaire notre client.

## Quel est le taux d'occupation cette année ?

Le taux d'occupation est appréciable cette année, nous approchons les 94%. Les Algériens, après deux années consécutives de Covid-19, ont retrouvé le besoin de voyager. Il y a une effervescence particulière, à Alger, Oran, Tlemcen, Bejaïa et Annaba, partout. Les agences de voyages ont réappris

## Quel est le plus que vous apportez à vos clients ?

Comme je vous ai dit, on fait tout pour satisfaire nos clients et rendre leurs séjours agréables. On est à cheval avec le bon accueil, le service, la qualité, le sourire, leurs doléances sont prises en charge immédiatement. Il y a des animations, des surprises, des petits détails, mais qui marquent beaucoup les clients et qui les poussent à revenir

## Si je vous demande de nous résumer l'Hotel TAFNA en quelques mots ?

Une équipe jeune, dynamique, qui veut donner un plus par rapport à la concurrence. Il y a aussi l'hospitalité, les loisirs. Ce sont aussi, les soirées musicales et les diners galas que nous organisons en fonction des groupes, l'animation des piscines etc. Il y a un tout qui fait que nos clients sont marqués par leurs passages chez nous.



## FICHE TECHNIQUE

**MISE EN EXPLOITATION EN 1970,  
MODERNISÉ EN 2019**

**CLASSIFICATION : 03 étoiles**

### STRUCTURES D'ACCUI ET COMMODITES :

44 chambres, (22 single et 22 doubles) 02 suites  
02 chambres à mobilité réduite, 96 lits  
Un Restaurant de 100 couverts  
Une Cafétéria et snack  
Un Grand Jardin gazonné  
Deux Piscines

### SERVICES :

**Restauration :** Un Restaurant climatisé de 100 couverts avec une salle d'honneur climatisée et équipée d'un téléviseur, un service professionnelle, terrasse étendu à la piscine.

Ajouté à une cafétéria et un snack  
**Hébergement :** Toutes les chambres équipées de salles de bain, téléviseurs-Réception satellites et réfrigérateurs.

**Espaces :** Deux piscines et un grand Jardin gazonné, étendu à une superficie de plus d'un hectare.

**Divertissements :** Organisation de Banquets, Mariages, Réceptions et autres au Jardin et au niveau de la terrasse de Restaurant.  
Un Parking gardé.

### ACTIVITES A PROXIMITE :

Station thermale Hammam Boughrara,  
Plage : Marsa ben M'hidi - Porsay - & Bider & Bhira & oued Abdellah  
La foret de lalla Seti à Tlemcen  
Les monuments historiques et touristiques de Tlemcen



## ***Hammam boughrara : l'escapade du bien-être***

**La station thermale Hammam Boughrara est recommandée pour les touristes avides de remise en forme, d'air pur, de tranquillité ainsi que pour les indications rhumatismales.**

**R**éputée pour ses vertus thérapeutiques, et la radioactivité de ses eaux sulfatées calciques hautement minéralisées, la station thermal propose une large carte de soins aux curistes et permet de traiter, au moyen de la crénothérapie ou de la physiothérapie, les maladies rhumatologiques, dermatologiques ou encore gynécologiques.

Il faut savoir que c'est au milieu des années 1970, dans le cadre du développement du tourisme thermal en Algérie, que le gouvernement a décidé, la construction d'un complexe thermal dans la localité de Maghnia et qui a été inauguré en 1974. Des structures d'hébergement ont été aussi construites pour pouvoir accueillir les curistes et les visiteurs dont le nombre augmente d'année en année. Aujourd'hui, l'hôtel d'une capacité de 60 lits est prolongé par 14 bungalows, (65 lits), 4 villas de luxe (20 lits) et 16 appartements (80 lits), soit une capacité totale de 225 lits.

### ***Plusieurs techniques de soins***

Le centre thermal de Hammam boughrara propose plusieurs cures notamment dans les affec-



tions rhumatologique, orthopédique, dermatologique, ou encore gynécologique, il propose aussi des cures de remise en forme et bien-être : avec hammam, massages et relaxation. La station est bien équipée pour prodiguer tous ces soins grâce à un personnel médical et paramédical de haut niveau. En plus du cabinet médical de consultation, l'établissement propose des soins thermaux d'une capacité de 160 soins par jour, une balnéothérapie de 1200 bains/jour, deux sources thermales de 45 degrés sulfatées, bicarbonatées, avec toutes les techniques de traitements. On y trouve la crénothérapie, les bains locaux et généraux, l'hydro-massage, les douches lombaires, la douche au jet, les massages sous l'eau, les applications de boue thermale et paraffine, les soins

par vibromassage, infrarouge, et électrothérapie, la rééducation fonctionnelle, la gymnastique et la remise en forme

La cure fait l'objet d'une prescription médicale réalisée par le médecin qui définira les soins les mieux adaptés à chaque cas « Le thermalisme s'adresse à la fois à la pathologie elle-même et au patient dans sa globalité. Il constitue une véritable alternative médicale, très adaptée aux personnes insuffisamment soulagées par les traitements médicamenteux, particulièrement dans le cas de maladies chroniques » nous dit le responsable du bloc médical.

### ***Joindre l'utile à l'agréable***

Si les curistes conventionnés, remboursés par la sécurité sociale, représentent la majorité du chiffre d'affaires, la tendance est au développement d'une offre complémentaire et dédiée au bien-être, destinée à une nouvelle clientèle, les visiteurs d'un jour qui viennent des régions limitrophes pour profiter des vertus de la sources, mais aussi des espaces verts de la station. En effet, hammam boughrara se situe dans un décor pittoresque naturel, et se distingue par ses espaces verts. Pas moins de trois hectares sont bien entretenus, ce qui attirent de nombreuses familles, elles viennent pour le Hammam, mais aussi pour pique-niquer, profiter des week-ends et joindre l'utile à l'agréable surtout que tous les moyens de récupérations et de dégustations sont mis à leurs dispositions.

**M. Mekideche Azzedine (DG)**

## « Nous offrons divers services aux curistes »



A la tête de la station thermale de Boughrara, M. Mekideche affiche une grande volonté pour maintenir la dynamique de la Station. Il veut faire de son unité un lieu de villégiature pour tous les habitants de l'Oranie.

### Tout d'abord présentez vous à nos lecteurs ?

Je suis M Mekideche Azzedine, Directeur de la station thermale de Boughrara, depuis le 18 Aout 2021, J'ai intégré la station en 2019 en tant que Directeur Adjoint et auparavant j'étais à l'hôtel TAFNA de 1999 jusqu'à 2019

### Un petit aperçu sur la station thermale que vous dirigez ?

La station thermale a été inaugurée le 04 juin 1974 par l'ex président de la République feu Houari Boumediene, elle a une capacité d'accueil de 192 lits avec, 34 chambres 14 bungalows de 4 à 6

personnes, 4 villas, 16 appartements. Un bloc médical, pour les soins thermaux des curistes.

### Quels types de clientèle recevez-vous ?

Notre principale clientèle est formée par les curistes de la CNAS, mais aussi les entreprises conventionnées. Les cures sont à longueur d'année, six jours sur sept. On ouvre même le week end pour des cures externes des familles qui viennent de toute la région de l'Ouest et aussi du centre.

### En dehors des soins, quels sont les services que vous proposez ?

Nous faisons tout, pour satisfaire nos clients et surtout nos curistes qui sont là pour une période de 21 jours donc nous essayons de diversifier notre programme en fonction des groupes de leurs âges, afin qu'ils ne tombent pas dans la monotonie.

Par exemple, pour cet été, et après l'ouverture des plages, nous avons réservé une partie de la plage Marsat ben M'hidi pour nos clients et ceux du groupe EGT Tlemcen avec ceux des Zianides et de la TAFNA, pour la plage.

### L'aspect touristique est-il mis en avant dans vos programmes ?

On n'a pas que des curistes, il y a l'aspect touristique de la région qui attire nos clients. Nous leur offrons divers services, on leur assure le transport, un guide, nous essayons de diversifier nos prestations pour satisfaire nos clients.

### Le tourisme domestique refait-il surface avec les stations thermales ?

Certes, on a souffert durant le Covid, mais par la suite et après l'ouverture, je peux vous dire que le tourisme domestique a pris de l'ampleur, nous avons réussi à captiver plusieurs agences de voyages et des touristes et aussi des curistes des quatre coins du pays d'autant plus que notre eau thermale à 45 degrés, est connue pour ses vertus thérapeutiques notamment dans les maladies rhumatismales.

### Y-t-il un plus que l'on retrouve dans votre station ?

Notre station est également connue pour ses espaces verts, et des terrains de jeux. Pas moins de trois hectares sont bien entretenus, ce qui attirent de nombreuses familles, elles viennent pour le Hammam, mais aussi pour pique-niquer, profiter des week-ends et joindre l'utile à l'agréable surtout que nous mettons à leur disposition tous les moyens de récupérations et de dégustations

### Quel est votre objectif à court terme ?

Nous déployons beaucoup de services et une bonne stratégie pour garder la dynamique de cette station, son attractivité et nous faisons en sorte de maintenir le taux d'occupation élevé que ce soit pour les soins des Curistes ou pour le bien être. Notre satisfaction est le feedback de ses clients qui viennent nous remercier pour leur bon séjour. Et dans notre secteur, le client est le seul juge.

### FICHE TECHNIQUE

#### MISE EN EXPLOITATION EN 1974

**SUPERFICIE : 63332 m2, dont seulement 9774 m2 de Bâti**

#### STRUCTURES D'ACCUI ET COMMODITES :

- Un hôtel de 30 chambres, soit 60 lits.
- 14 bungalows, soit 65 lits.
- 04 villas de luxe, soit 20 lits
- 16 appartements, soit 80 lits.
- Cafeteria 72 places.
- Salon de détente.
- Boutique.
- Courts de tennis.
- Espaces verts.
- Parking.
- Buvettes en extérieure 50 places.
- Buvettes centrale 50 places.

#### BLOC MEDICAL

- Un cabinet médical de consultation.
- Un établissement de soins thermaux d'une capacité de 160 soins par jour.
- Une balnéothérapie de 1200 bains/jour.
- Deux sources thermales de 45 degrés Sulfatées, bicarbonatées.
- Indications thérapeutiques en Rhumatologie, Dermatologie, Gynécologie
- Techniques de traitements en crénotherapie, Bains locaux et généraux, -Hydro-massage, Bains de caisse, Douches lombaires, Douche au jet, Massage sous l'eau, application de boue thermale et paraffine, vibromassage, infrarouge, électrothérapie, rééducation fonctionnelle, gymnastique et remise en forme



# L'ÉQUINOXE UN RESTAURANT ROYAL

Situé à côté de Bâb el khamis, l'une des sept portes de la ville des Zianides, le restaurant équinoxe est l'un des plus prisés de la ville. Il est connu par les Tlemcenien, mais aussi les visiteurs, notamment les Algérois.



**T**lemcen est réputé par ses luxueux restaurants et la qualité de sa gastronomie, c'est le cas de l'Equinoxe qui a acquis une notoriété et gagné sa place auprès des familles Tlemceniennes, connues pour être très exigeantes en matière de plats et cuisines raffinés. « Notre restaurant est connu par toutes les familles Tlemceniennes, elles viennent pour manger et aussi pour passer de bons moments.

Il y aussi les nationaux, et notamment les Algérois, qui visitent notre ville » nous dira d'entrée,

le propriétaire M. Kazitani Farouk. Cet ancien émigré est revenu au pays pour en faire de la restauration une affaire familiale. D'ailleurs le nom donnée à son restaurant évoque sa ville d'adoption, Marseille « Un restaurant à Marseille porte ce nom, d'où l'idée de reprendre ce nom quand je suis rentré définitivement à Tlemcen »

Nostalgie peut être, mais ce nom lui a porté bonheur, puisque il a fait du chemin au point d'ouvrir un second restaurant, et il en rêve d'en avoir d'autres « Mon souhait est de faire de l'Equinoxe une chaîne de restaurant dans toute l'Algérie. Notre but est de sortir de Tlemcen, on veut être

présent à Alger à Oran, et pourquoi pas dans d'autres grandes villes »

### **Un cadre raffiné et chaleureux...**

Mais avant de se frayer une place dans le monde de la gastronomie, et devenir un des joyaux de la ville, M Kasitani a commencé par juste une petite salle de restauration. Son travail, et sérieux ont fini par payer puisqu'au fil des temps, il a opéré une extension avec le patio et la terrasse, il fera de ce premier restaurant un cadre raffiné et chaleureux, avec une décoration innovante et une ambiance unique. Ce qui rend le passage à l'Equinoxe inou-

vable. Ainsi, la petite salle, le patio et la terrasse offrent une grande capacité d'accueil « on arrive à assurer 150 couverts lors d'un même service » souligne le patron du restaurant.

### **...Et une clientèle variée**

Il faut dire que durant notre présence à l'Equinoxe, nous avons ressenti l'engouement des familles Tlemceniennes pour ce restaurant, l'une d'elle, qui avait rempli deux tables au niveau de la terrasse, nous a confirmé la réputation de ce restau- »



» rant pour la variété de ses plats gastronomiques modernes, avec une touche maghrébine gourmandes, les salades, les plats traditionnels et le poisson « Tout le monde trouve son bonheur, même les enfants sont gâtés par la friture, les pizzas et les sandwiches » affirme cette mère de famille accompagné par son mari et ses enfants.

Les familles sont nombreuses, mais il y a aussi des cadres, des hommes d'affaires, des chefs d'entreprises, des artistes, bref, une clientèle variée avec toutes les couches sociales, surtout le week end, lorsque le restaurant propose de l'animation avec des groupes de musiques traditionnels, ou de la musique douce pour accompagner les diners familiales. Ainsi, faire une halte au restaurant l'Equinoxe devient un moment convivial autour d'assiettes aussi appétissantes que généreuses



### Un traiteur pour les événements

Aussi, lorsque vous ne pouvez pas vous déplacer, c'est l'Equinoxe qui vient à vous. En effet le restaurant s'est lancé dans l'accompagnement des séminaires, colloques et autres mariages. L'Equinoxe met à la disposition de ses clients une équipe



composé de traiteur pour les accompagner tout au long de la journée avec une prestation gastronomique, allant des collations, du café d'accueil, du petit-déjeuner, du repas, de la pause "goûter", au diner « nous proposons tous pour nos clients de la mise en place des chapiteaux, des tables, des chaises, la décoration, les nappes, les serviettes

, la vaisselle. Bref tout, quand on se déplace on est prêt à prendre en charge 600 personnes. Parfois on arrive à assurer la restauration de 1000 invités dans les mariages» souligne le patron du restaurant qui avait même ajouté, à une certaine période, le Catering à ses multiples services « On faisait aussi le catering et la livraison a domicile pour les entreprises, les particuliers, les cérémonies, les séminaires, et les délégations »

### Le bon accueil assuré

Il faut dire que la réussite de ce restaurant, M Kazitani, l'a doit à son sérieux et son engagement de faire de l'Equinoxe une affaire familiale. Il veille, lui-même à ce que son personnel soit à la hauteur, et insiste sur le sourire, le bon accueil, la convivialité, et l'amabilité. Coté cuisine, il existe une »

## Kazi Tani Farouk : « Faire de l'Equinoxe une chaîne de restauration »

M. Kasitani Farouk est un véritable meneur d'équipe, un chef d'orchestre qui veille au moindre détail. Il a lancé l'Equinoxe en 2002, et il arrive, depuis, à en faire une affaire familiale. La preuve, il espère développer une chaîne de restauration et ouvrir d'autres restaurants ailleurs que Tlemcen.

### Si on vous demande de faire une brève présentation de l'Equinoxe que diriez vous ?

Avant d'entamer la présentation du restaurant, je dois d'abord vous remercier pour votre visite, et surtout d'avoir associé l'Equinoxe à l'image de la ville de Tlemcen. L'Equinoxe a ouvert ses portes en 2002, avec une petite salle avant de connaître une extension avec le patio et la terrasse. Aujourd'hui, on a ouvert un second restaurant, mois grand, dans un autre quartier de la ville.

### D'où vient le nom Equinoxe et comment l'avez-vous choisi ?

Comme vous le savez, sans doute, Equinoxe c'est la journée ou la nuit à une durée égale au jour. C'est le moment où le Soleil traverse l'équateur céleste d'un cercle polaire à l'autre. Il existe l'Equinoxe du printemps, le 21 mars, et celui d'automne, le 23 septembre. Un restaurant à Marseille porte ce nom, d'où l'idée de reprendre ce nom quand je suis rentré définitivement à Tlemcen

### Vous êtes un ancien restaurateur ?

Oui, on peut le dire, cela a commencé dès mon retour en Algérie, avec la petite salle. J'ai développé aussi, entre 2008 et 2011, le service de traiteur avec divers entreprises, on organisait la restauration des séminaires, des mariages, et autres événements. Chose qui était nouveau à Tlemcen. Durant toute la journée, on proposait des collations, café d'accueil, petit-déjeuner, pause-goûter, des repas pour le déjeuner et diner. Bref on s'occupait de tout. On faisait également le Catering avec la livraison a domicile pour les entreprise et les particulière.

### Une diversité dans le service, et aussi dans le menu, je suppose ?

Tout à fait, nous proposons tout, du traditionnel, aux grillades, les pattes le poisson des pizzas, et même des sandwiches pour les repas légers. Nous sommes prêts à répondre aux commandes de toutes les familles.

### Quel type de clientèle fréquente actuellement l'Equinoxe ?

Je peux vous dire que notre clientèle est variée, elle va des cadres, aux hommes d'affaires, des chefs d'entreprises, des artistes, mais aussi des familles de toutes les couches sociales.



### Est-ce qu'il y de l'animation musicale qui accompagne vos diners ?

Bien sûr nous multiplions les animations, et notamment durant les weekends, nous invitons des groupes de musiques traditionnels pour accompagner les diners familiales. Cela dépend des clients et des périodes. Cela ne nous empêche pas d'accompagner notre service par une musique douce. Notre restaurant est connu par toutes les familles Tlemceniennes, elles viennent pour manger et aussi pour passer de bons moments. Il y aussi les nationaux, et notamment les Algérois, qui visitent Tlemcen, ils connaissent tous notre restaurant.

### Que propose de plus l'Equinoxe ...

Le sourire, l'accueil, la convivialité, l'amabilité. Nous tenons à servir nos clients de la bonne manière, de l'entrée jusqu'à sa sortie du restaurant. Je veille moi-même à ce que notre personnel soit à la hauteur. C'est ce qu'on appelle l'œil du maitre

### Un dernier mot ?

Mon souhait est de faire de l'Equinoxe une chaîne de restaurant dans toute l'Algérie. Notre but est de sortir de Tlemcen, on veut être présent à Alger à Oran, et pourquoi pas dans d'autres grandes villes. Certes ce n'est pas facile, mais j'y crois, en tout cas, je l'espère.

### Quel est la capacité d'accueil de votre restaurant ?

Nous avons une capacité d'accueil de 150 couverts. Mais quand on se déplace on est prêt à prendre en charge 600 personnes. Parfois on arrive à assurer la restauration de 1000 invités dans les mariages.

### Votre fréquence actuelle ...

Cela varie selon les périodes, en été on arrive à une fréquence de 150 personnes, en hiver beaucoup moins, Il faut dire que notre activité a été presque gelée durant le Covid. Mais après la pandémie, on a repris, et on gère mieux la situation

» complémentarité et une complicité avec son chef, puisqu'il s'occupe, lui-même, des achats prépare la mise en place, et coordonne les commandes des plats traditionnels, tels les tadjines, Mhamar, Bastilla, et autres H'rira. « Nous tenons à servir nos

clients de la bonne manière, de l'entrée jusqu'à sa sortie du restaurant. Je veille moi-même à ce que notre personnel soit à la hauteur » dit-il. Normal quand on veut faire de l'Equinoxe une chaîne de restaurant dans toute l'Algérie.

## Chef Riadh «Notre carte est riche et variée»



Le chef Riadh se plaît dans ce restaurant qu'il a rejoint il y a trois ans, Il confirme que c'est un endroit familial, c'est convivial et il se donne, lui et toute son équipe, à fond pour satisfaire ses clients

### Tout d'abord qui est chef Riadh ?

Je suis chef Riadh, je suis chef depuis 2012, j'ai commencé, il y a trois ans au restaurant Equinoxe de Tlemcen. Je suis sorti de l'école de Tlemcen par la suite j'ai développé mes connaissances dans le tas et sur pratiques dans plusieurs restaurant et actuellement dans l'Equinoxe.

### Parlez nous de votre carte ...

Notre carte proposée aux clients est varié, je touche à tout, la cuisine européenne, je varie mes plats pour épater nos clients la traditionnelle. Pour ce qui est du traditionnel, il y a une femme qui s'occupe de la préparation de nos tadjines, Mhamar, Bastilla, la H'rira et autre plats traditionnels selon la demande de nos clients.

### Plutôt poisson ou Viande ?

Je dois dire que je suis plutôt poisson, Certains de nos clients viennent pour nos poissons et fruits de mer, mais il y a aussi qui veulent de la viande à travers nos filets et entrecôte.

### Vous arrive t-il à préparer vos plats dans l'improvisation, ou vous êtes réglé par un menu strict ?

Il m'arrive d'improviser, et de diversifier le menu, mais je préfère suivre mon programme, je fais la commande, le patron s'occupe des achats, puis Je prépare la mise en place. A Chacun, ses tâches.

### Apparemment vous vous plaisez dans ce restaurant ?

Effectivement, je me plais beaucoup à l'Equinoxe, j'ai mes repères, je suis bien entouré par une bonne équipe, c'est familial et c'est convivial.



Artisanat

# Un patrimoine riche et varié

**La wilaya de Tlemcen est célèbre pour ses richesses culturelles. La variété et le savoir-faire de la production artisanale sont incommensurables. On cite dans ce contexte le tissage, travail sur bois, poterie, céramique, habits traditionnels, maroquinerie et selle de cheval brodée en fil d'or.**

«Tlemcen, ville musée», comme aiment à la qualifier certains chercheurs, tente de conserver l'histoire de la ville et raviver son identité comme un musée vivant qui bouge, qui se transforme, et qui attire le touriste. C'est une ville artisanale par excellence, elle a su conserver nombre de métiers de l'artisanat en tant que pôle de production économique et d'échange sociaux et culturels.

Les produits sont variés, on cite le tapis de haute laine, broderie, vannerie, sparterie, maroquinerie, sellerie, couture traditionnelle (Homme- Femme), poterie traditionnelle, broderie sur tissu, plâtre, ferronnerie d'Art et instruments (Luth, Kouitra,

Rebeb) de musique classique et andalous, un art porté au sommet qui se transmet encore de père en fils.

### La Chedda de Tlemcen à l'UNESCO

Le secteur de l'Artisanat est considéré comme un pôle d'échange et de production, vu ses caractéristiques géographiques (Steppe, plaine, plateaux et côtes) disposant d'un réservoir en matières premières tel que laine, vannerie, sparterie et argile, en réalisation avec d'autres produits divers.

Chaque quartier de Tlemcen est connu par une spécialité de l'artisanat, qui a donné lieu à l'appellation de ces quartiers et ruelles du nom des métiers prédominant comme c'est le cas, par exemple, de DERB ESSABGHINE (teinturiers). Une authenticité et un savoir-faire unique.

La Chedda de Tlemcen a été classée en 2012 comme patrimoine de l'humanité par UNESCO, c'est une tenue traditionnelle de la ville de Tlemcen, mais également portée dans l'ouest du pays notamment à Oran et Mostaganem. Pur produit de l'artisanat tlemcénien, elle était portée par les princesses tlemceniennes d'antan.

### Le tissage garde son histoire

L'artisanat est caractérisé par l'aspect création et l'ancrage historique des œuvres. Leur valeur repose sur des critères esthétiques, de symétrie, de modèle d'exécution, rapport qualité/prix et d'adaptation du produit dans le marché. L'artisanat contribue ainsi à préserver le patrimoine culturel et civilisationnel de la région. Les artisans ont comme objectif d'assurer la pérennité de ce legs sacré confié de père en fils. Cela est visible notamment dans la vieille ville appelée Tahtaha, Haret Errma, Derb el Mouahidine ou Souika.



Adossé aux régions steppiques d'où provenait de grande quantité la laine, Tlemcen a été de tout temps par excellence une ville du tissage : vêtement de laine, burnous, etc ... mais c'est le tapis qui est resté célèbre.

En haute laine et à points noués mains, utilisant les dessins les plus variés, depuis le tapis persan jusqu'aux maquettes modernes, en passant par le tapis uni : Certains échantillons sont de véritables pièces d'art. La totalité du travail était exécuté par une main d'œuvre féminine, souvent à domicile, préservant ainsi mœurs et coutume traditionnelles, assurant l'unité de la famille et constituant une source de revenus non négligeable. Le tissage de Tlemcen est reconnaissable à leurs motifs géométriques et à ses lignes horizontales. Pour les artisans, il ne s'agit pas simplement de fabriquer un ta-



pis comme un objet industriel à vendre mais il s'agit plutôt de gestes pesés et sentis à perpétuer auquel s'ajoute l'intuition, une histoire à raconter, une expérience à mettre en évidence, bref, des fragments de vie tissés par la laine.

### L'art transmis de père en fils

La fabrication des instruments de musique est plus ou moins conservée, transmise de père en fils à travers les générations de certaines familles réputées : luth, kouitra et rebeb, continuent à être exécutés de mains de maître. Maroquinerie, sellerie, dinanderie avec ses maîtres réputés tels que les Benkalfate, sculpture sur bois, travail de la corne, ferronnerie ne sont pas en reste. La boiserie joue un rôle dans la décoration des maisons citadines. Les ornements et la sculpture du bois par les artisans pour les personnalités des grandes villes, mobiliers familiales, portes, fenêtres, plafonds, armoires, auvents de portes et ustensiles de cuisine. Le travail du marbre est très répandu dans la wilaya, fontaines, figurines et tables. Objets en miniature, équipements domestiques et des mosquées, le travail du marbre est connu pour être une spécialité de la région. La vannerie est un secteur d'activité que l'on retrouve à Sebdu, Beni Snous et d'autres régions de la wilaya. C'est un artisanat qui utilise des fibres végétales telles que le raphia, l'alpha ou les fibres de palmiers. Les artisans confectionnent des ustensiles et des accessoires de cuisine, comme le tamis pour le

couscous, des corbeilles à pain ou à fruits, des chapeaux, oukaskas pour le couscous.

Elle est utilisée essentiellement pour faire de la décoration. Les sociétés marchandes ont mis progressivement en sommeil des savoirs faire ancestraux. Les matières plastiques ont remplacé les objets confectionnés de manière artisanale. Il y a toutefois un regain d'intérêt dans la région pour la vannerie traditionnelle. La promotion de l'artisanat à Tlemcen se décline en trois aspects, la valorisation par l'événementiel, accompagnement des artisans et la préservation des savoir-faire.



# Un sucré salé réussi

Lorsqu'on évoque la wilaya de Tlemcen, l'image qui vient brusquement s'imposer à l'esprit reste incontestablement celle des monuments et sites historiques. Mais Tlemcen, c'est aussi une gastronomie très riche et très variée, un article ne sera pas suffisant pour en faire le tour mais nous vous mettons l'eau à la bouche avec quelques spécialités tlemceniennes.



## 1. La Bastila

La Bastila de Tlemcen est pratiquement similaire à celle de Fès, d'ailleurs, on nomme souvent ces deux villes de « ville-sœur », dû à leur héritage culturel andalou en commune. Celle de Tlemcen est faite avec des feuilles de Brick, fourrée avec du poulet, de l'oignon et des amandes principalement. La véritable bastila Tlemceniennne est faite exclusivement avec des amandes et elle est souvent servie lors des fêtes et des grandes occasions, juste avant le plat principal. Le tout est agrémenté avec des épices comme de la cannelle et du safran et saupoudrée de sucre glace...un véritable régal pour les papilles !



## 2. La H'rira

Les soupes de Tlemcen sont un bon exemple où l'on retrouve des épices en abondance, ce qui reflète bien l'abondance d'épices d'exception dans la région notamment à Maghnia, fief des épices à Tlemcen. La spécialité de la région est la fameuse H'rira, bien évidemment. D'ailleurs, il y a des épices spéciales, toujours à Maghnia, à mettre avant d'éteindre la cuisson de la H'rira et une après...et ce pour la rendre succulente au maximum. Autant dire que la H'rira à Tlemcen, c'est une véritable institution !



## 3. Le kâak

Les plats de Tlemcen ne sont pas les seuls mets à contenir des épices, il existe une pâtisserie bien Tlemceniennne qui est l'un des symboles de la ville, qui se nomme kâak. Le kâak est un gâteau sec, travaillé à la farine puis relevé en goût par l'anis vert, le fenouil, le mélilot et les graines de sésame. Il se marie parfaitement avec un bon café, au lait ou bien du bon thé...c'est la pâtisserie que les Tlemceniens ont tous chez eux, Ca se conserve bien et est de plus abordable. Il existe même différentes variantes comme Assara, qui est un gâteau semblable au kâak mais parfumé au citron.

## 4. El m'hamar

Les familles tlemceniennes ne peuvent s'en passer, pour leur rupture du jeûne, du plat principal et incontournable qui est "Lamhamar", composé de viande d'agneau épicée cuite au four. Il est servi accompagné de fruits secs dont l'abricot, les raisins secs, pruneaux et des amandes grillées. C'est le plat par excellence de tous les mariages. C'est donc un tajine de viande rôtie relevé par un soupçon de sucré. Ce plat, les Tlemceniens en sont fiers et une fois qu'on le goûte, on comprend pourquoi !



## 5. Seffa

Le couscous se décline sous différentes saveurs salées ou sucrées, il est très apprécié, en Algérie, Pour le salé, il est toujours présent le vendredi, jour de repos pour les Algériens. Plat convivial et suave, toute la famille se réunit autour de ce met pour le déguster. Quant à la version sucrée du couscous... Le mesfouf aux raisins secs, ou la seffa aux raisins secs, c'est aussi un délicieux plat de la cuisine algérienne parsemée de pruneaux et d'amandes et de miel. On le prépare souvent surtout lors des nuits ramadanesques ou des diverses célébrations. Il s'accompagne très bien avec une belle tasse de lben ou de raïb.



## 6. Barania

« Barania fi dar el Klouchefama » cette citation de la cuisine algérienne est en réalité d'origine Tlemceniennne, plus exactement. C'est un dicton populaire très ancien qui veut dire que le plat Barania préparé à la maison des klouches est grandiose. A cette époque la famille Klouche n'hésitait pas à honorer ses invités et ses proches par une recette algérienne traditionnelle à base d'aubergines. En effet, c'est un ragout d'aubergines à base de viandes, de pois chiche, et de cumin. L'histoire raconte aussi que Barania était l'équivalent d'un plat de festin, de Fama (grandiose). Le jour où il y avait Barania au menu, les femmes portaient le Caftan (avec chachia) et sortait les plus belles vaisselles.



## 7. Metlou3 de Maghnia

Ce pain est un Matlou3 cuit dans un tajine sur le feu et non pas au four, d'ailleurs Maghnia est bien connue par le matlou3 ! C'est un pain très consommé dans la région de Tlemcen. Tout frais et d'une qualité imbattable à base de semoule, le pain traditionnel de Maghnia connu avec sa forme différente (gros et large), se vend dans les étalages et les épiceries au centre-ville, les vendeurs étalent des rangées de pain bien emballé. Il se marie parfaitement avec un peu de beurre et de confiture avec du café au lait ou du thé...une chose est sûre quand il est servi tout chaud il ne fait pas long feu sur la table !





## Maghnia, la reine des épices

**Les épices, en graine ou en poudre, sont tassés sous forme de dunes aux multiples couleurs, riches en parfums et ornées de plantes aromatiques. Un décor magique et attractif pour les amoureux des saveurs gastronomiques.**

Un marché référence dans tous le pays, on y vient d'Alger, d'Oran, d'Annaba, de Sétif. Maghnia, la ville extrême de l'ouest Algérien, s'est forgé une sacrée réputation pour la qualité de ses épices, son marché est devenu un lien incontournable surtout à l'approche du mois sacré de Ramadhan.

Safran, poivre noir, cumin, cannelle, carvi, clous de girofle, noix de muscade, poivre noir, gingembre, curcumin, graines de coriandre, cubèbe ou encore ras el Hanout (mélange d'épices), toutes les variétés d'épices, sont vendues dans une ambiance particulière, il y a même des mélanges spéciaux destinés à des plats particuliers, tels l'épice spécial h'rira, tajine, poulet, poisson ou même salade, il y a aussi les épices d'avant la cuisson, et celles d'après.

Bref, le décor est fantastique, les boutiques étalent leurs marchandises sous forme de pyramides et de dunes aux couleurs chatoyantes. De véritables œuvres d'art dessinées parfois, par les vendeurs eux-mêmes, ou encore des artisans ayant le don de l'odorat, mais aussi de la vue, ce qui booste le tourisme commercial dans la région.

Une marque particulière pour une ville qui n'en cultive pas et n'en produit pas. «C'est un héritage de la frontière terrestre entre l'Algérie et le Maroc, lorsqu'elle était ouverte» affirme un

commerçant, qui insiste sur le fait que les épices de Maghnia sont typiques

«Nos produits ne sont mélangés avec aucun additif chimique ou autre ingrédient. On achète tout en grains et chacun de nous a sa recette pour la torréfaction».

Un savoir faire, et une expérience transmis de père en fils, tant ce métier d'« Epicier » est ancré dans l'histoire des Maghnaouis qui commencent à mettre leur touche dans la confection des différentes épices.

Les visiteurs qui passent par le marché couvert, de la rue de Tindouf, mettront le prix pour emporter avec eux, des saveurs uniques, différents de ce qui se fait au Pakistan, en Inde, ou en Turquie.

Maghnia sent ses épices, le client éternue agréablement, signe d'un produit de qualité qui agrémente les plats variés de tous les Algériens.



**Tlemcen, la capitale des Zianides est passée par plusieurs dynasties est chacune a apporté a Tlemcen sa propre configuration urbaine et une protection assurée par des portes et des murailles. On parle de sept portes importantes. L'une d'elles, Bab Sidi Abou Mediène, qui donne accès à la route qui mène vers le tombeau de ce saint.**

# 5 CHOSES INCONTURNABLES À TLEMCCEN

Tlemcen c'est des civilisations, de l'histoire, des monuments, mais pas que ! Je vais vous dévoiler cinq choses à faire absolument si vous êtes de passage à Tlemcen. Des choses banales, pas forcément coûteuses, mais qui vous feront du bien et vous feront découvrir un peu plus cette wilaya mythique et tout ce qu'elle recèle comme pouvoir touristique et de découverte.

## 1. Faire un pique-nique

Quand j'étais à Tlemcen, j'ai bien vu que les pique-niques chez les familles Tlemceniennes étaient une institution. Il faut dire que toutes les occasions sont bonnes pour se poser sur un peu de gazon avec toute la famille et tout plein de nourritures ramenées de chez soi. J'en ai profité et on comprend très vite pourquoi. Profiter d'une bonne pause avec sa famille à l'air libre et s'allonger sur le gazon est un décompresser absolu. L'été est une raison de plus pour profiter des espaces verts à Tlemcen jusqu'à pas d'heures et ce parfaitement en sécurité.

## 2. Boire l'eau de source

Quand on m'a dit qu'il fallait absolument goûter l'eau des sources de Tlemcen, car elle était fabuleuse et sucrée en même temps, même bien meilleure que celle achetée...j'étais sceptique. Mais, c'est simple une fois que j'y ai goûté je ne pouvais plus m'arrêter de boire.



Boire l'eau de source

On s'est arrêté à la source de Sidi Abou Ishaq Etteyar situé à la descente du mausolée de Sidi Boumediene, et nous nous y sommes abreuvés, et croyez-moi que boire cette eau vaut le détour. Je ne peux pas correctement vous expliquer la sensation, juste que cette eau est très bonne. Pourquoi ne pas prendre quelques bouteilles et en remplir de préférence pas en plastique pour que toutes ses vertus soient préservées.

## 3. Faire un tour d'attraction

Que ça soit vous ou vos enfants qui aimez les attractions, vous trouverez votre bonheur au parc d'attractions de Lalla Setti.

J'y suis allée, en fin de journée, c'était rempli de monde petits et grands...il y en avait qui profitaient du gazon comme je vous l'ai dit auparavant, il y en avait qui faisaient un tour en pédalo et il y en avait bien sûr qui faisaient la queue pour faire des attractions. Il y en a pour tous les goûts, celles qui vous font virevolter, celles qui vous font tourner, celles qui vous font voler...il suffit d'y aller et se faire plaisir ! Dans ce parc d'attractions, il y a beaucoup d'animations et de distractions.

## 4. Manger un Kaak

Le kaak c'est la pâtisserie favorite de la région, nous en parlons dans la rubrique gastronomie. Aller à

Tlemcen sans en manger, est improbable. Il y a le kaak et différentes autres pâtisseries comme la assara ou l'machta...avec chacune des goûts différents. Prendre un kaak avec du thé ou du café au lait est un bonheur pour les papilles ! Je vous conseille aussi de prendre m'bardja au pied des chutes d'El Ourit, ou du m'semen...vous allez vous régaler à coup sûr !

## 5. Acheter des épices

Toutes les personnes qui ont su que j'étais à Tlemcen, m'ont dit de surtout ramener des épices de Maghnia ! Les femmes me comprendront où ceux qui cuisinent du moins...l'épice c'est l'ingrédient primordial de chaque plat qui relève le goût et la réputation des épices de Maghnia n'est plus à faire ! D'ailleurs, quand j'ai franchi l'entrée du marché de Maghnia, j'ai su que c'était le palais des épices. Les épices, là-bas sont installées en pyramides et sont très bien présentées, leur bonne odeur vous frappe au nez et vous donne envie. Il y a des épices pour frites, pour pâtes, pour poulet, pour viandes, pour divers plats comme la Hrira, bien sur. Alors, n'hésitez pas faites-vous plaisir suivant les plats que vous avez l'habitude de cuisiner.



Faire un pique nique



Manger kaak



Faire une attraction



Acheter les epices

# Salim Laridji présente son club «Tourisme Randonnée Tlemcen»



*Partir à la découverte de son pays est à la portée de tous, mais de quelle manière le faire, comment ne rien rater et comment connaître l'histoire de chaque endroit ? La réponse est chez des personnes comme, Salim Laridji. Un guide touristique hors pair, qui fait découvrir, à travers son club, sa région Tlemcen mais aussi tout le territoire algérien. Pour lui le tourisme est synonyme de culture à transmettre de générations en générations.*

Ce Tlemcenien de 42 ans est hôtelier depuis 1999, il est titulaire d'un diplôme en sciences commerciales, Gestion d'hôtellerie, et un BTS en Tourisme et management. Mais il possède une autre passion, le tourisme « Nous sommes de père en fils dans le tourisme, mon père l'était depuis l'époque coloniale, il était réceptionniste à l'hôtel Albert Premier et guide international dans les années 60. J'ai donc, hérité le tourisme de notre père ». L'idée d'entamer une carrière de guide touristique, a germé dans son esprit en 2005, lorsqu'il faisait des visites des sites pour les touristes en quête de pèlerinage et d'histoire « J'ai fait des recherches sur Tlemcen, à l'époque de la

préhistoire à ce jour. Cela m'a aidé à comprendre l'histoire de Tlemcen, et de ses monuments. Ma mère et mes oncles qui sont des descendants des Thabet m'ont aidé dans mes recherches et m'ont beaucoup appris sur la période zianides et leur Roi Ighmouracen Bnou Ziad Bnou Thabet ».

## Joindre l'utile à l'agréable

Comme son nom l'indique, son club « Tourisme Randonnée Tlemcen » associe le tourisme aux randonnées, il a été créé en 2016 pour dit-il « faire connaître les régions touristiques de Tlemcen, même celles qui ne sont pas accessibles par voiture, et qu'il faut visiter en faisant de la ran-

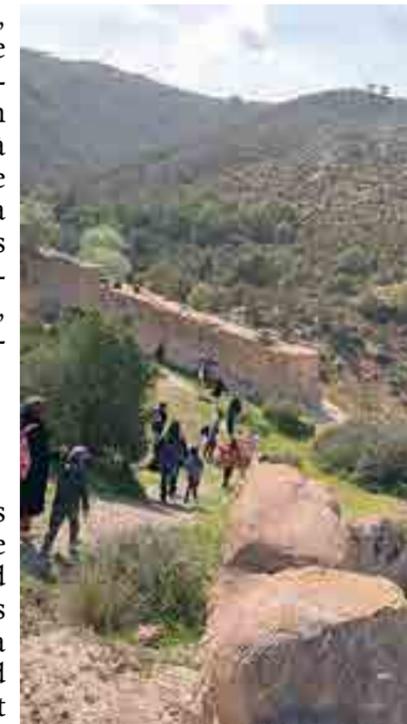
donnée » Il citera en exemple, les plages sauvages à l'image de Barbadjani, ou encore la région de Beni Snous. « Quand on sort en groupe, je joins l'utile à l'agréable, il y a la randonnée dans la nature et l'histoire de la région, et croyez moi, les gens sont contents de connaître comment les rois sont passés par là, et comment ils ont érigé ces monuments ».

## Rendre les endroits accessibles

Ces sorties en randonnées sont devenues une habitude chez Salim Laridji qui attend avec impatience les weekends pour emmener son groupe à la marche « pendant le weekend je ressens l'envie de m'évader et de changer d'air, donc chaque semaine je prends des personnes à la découverte de ces monuments et endroits, ainsi ces personnes changeront d'air aussi et apprendront beaucoup sur Tlemcen ». On y trouve les mêmes personnes qui ont la même passion, mais le bouche à oreille ramène de nouvelles personnes, des familles entières « Depuis que j'ai débuté jusqu'à ce jour, j'ai eu le plaisir de recevoir 4000 à 5000 personnes et peut être même plus ».

## Pérenniser le club

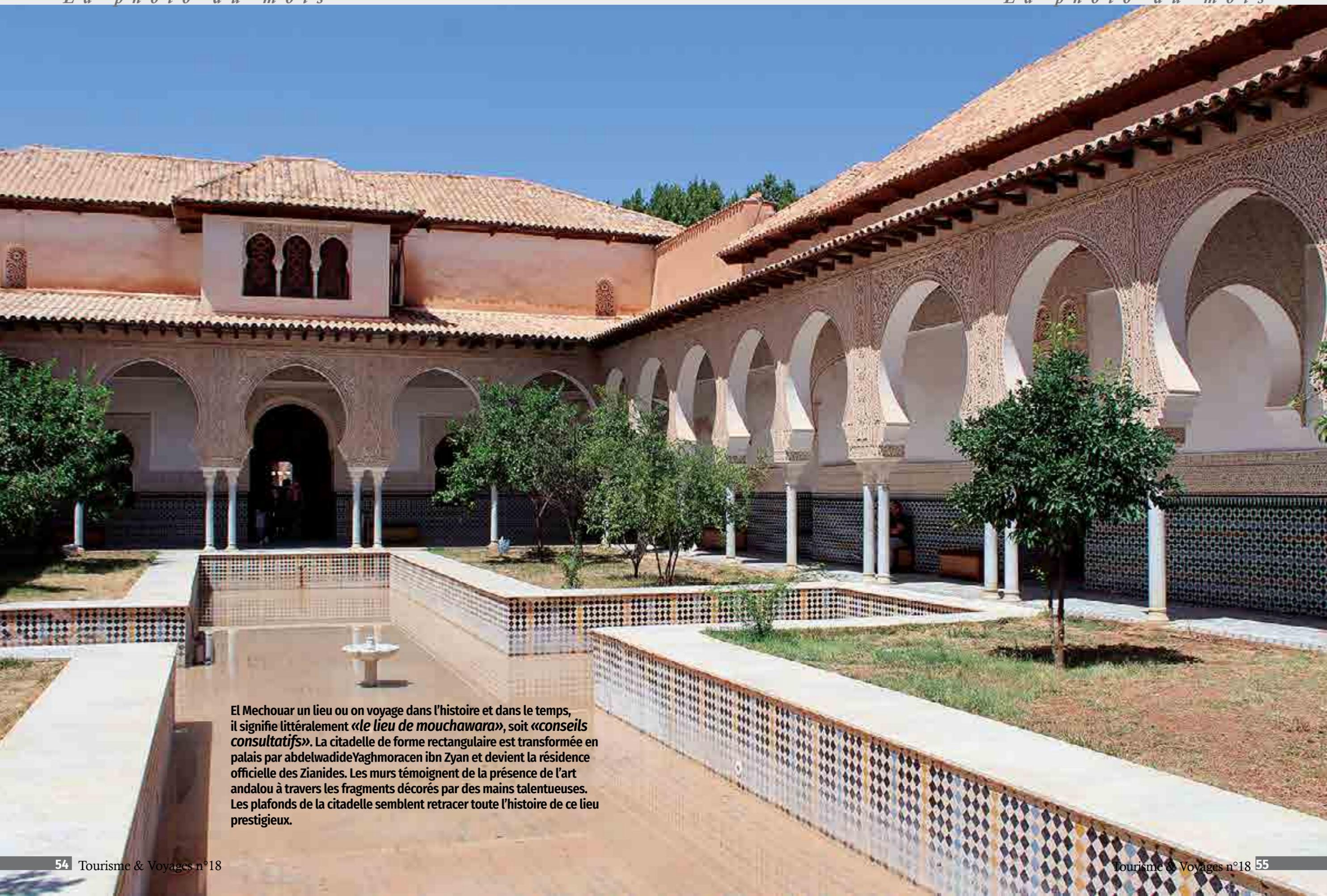
Ainsi, le club compte multiplier encore plus ses membres, mais cela ne peut se faire sans les moyens qui lui permettent de subsister. Salim Laridji nous en parle « Je souhaiterais que l'état nous aide, avec la donation d'un mini bus, Avant d'arriver aux endroits inaccessibles, il faut transporter les



gens, et cela reste un souci pour nous. On fait aussi des bivouacs et nous allons dans des maisons d'hôtes ou bien des auberges. L'Algérie est un continent, nous avons beaucoup de potentiel, et nous cherchons à développer le côté touristique, qui est en premier lieu une culture. Et croyez moi, il n'y a que les gens natifs de la région qui peuvent s'en occuper » Conclut-il.

*«Tourisme Randonnée Tlemcen, a été créé en 2016 pour faire la promotion touristique de la région tlemcenienne, surtout les endroits qui ne sont pas accessibles par voiture, et qu'il faut visiter en faisant de la randonnée.»*





El Mechouar un lieu où on voyage dans l'histoire et dans le temps, il signifie littéralement «*le lieu de mouchawara*», soit «*conseils consultatifs*». La citadelle de forme rectangulaire est transformée en palais par Abdelwadide Yaghmoracen ibn Zyan et devient la résidence officielle des Zianides. Les murs témoignent de la présence de l'art andalou à travers les fragments décorés par des mains talentueuses. Les plafonds de la citadelle semblent retracer toute l'histoire de ce lieu prestigieux.

# SIYAHATI, LA BONNE FORMULE POUR VOYAGER



DA en cas de paiement cash et aussi des modes de paiement avec facilités. Pour cela, il suffit d'avoir un livret SIYAHATI, certifié conforme par le comité charia de la banque.

Pour lancer cette opération, la banque Islamique propose, a ses épargnants de cette formule, de participer au grand tirage au sort pour tenter de gagner le séjour qui sera offert par l'une des agences de tourisme et de voyage partenaire de la banque.

Il y a aussi, la possibilité d'offrir tous ces privilèges, à savoir les séjours par facilité, les bons de réductions, le tirage au sort, à une tierce personne et générer les profits, perçus trimestriellement.

Il faut dire que le titulaire du livret d'épargne SIYAHATI, peut profiter de tous les services innovants lancés par la banque y compris les opérations à distance « Al Salam Moubachir » ou l'application Mobile « Al Salam Smart Banking » ou la carte d'épargne « Oumniyati », la seule condition imposée est d'avoir plus de 30.000 DA. La banque Islamique rappelle, dans son communiqué, que toutes les opérations (Ouverture, retrait, ou dépôt) sont gratuites.

**En plus de son portefeuille Entreprises, Al Salam Bank s'active à développer ses produits dédiés aux particuliers. La banque diversifie sa gamme et cible tous les segments y compris celui des Voyages.**

**A**près deux années consécutives de Covid-19, les Algériens ont retrouvé leur appétit pour les voyages, il y a ceux qui choisissent le tourisme domestique, et d'autres, plus privilégiés, qui s'offrent des virées en Turquie, Tunisie ou l'Egypte. Une effervescence particulière dans l'aéroport, les agences de voyages, mais aussi, dans les bus privés. Néanmoins, l'inflation et le pouvoir d'achat a affecté les petites bourses et certaines familles se sont rabattus, a des formules d'épargne pour satisfaire leur envie de s'évader, le temps des vacances.

L'une des formules est proposée, justement, par Al Salam Bank, qui a mis en place le livret SIYAHATI, une épargne, simple et facile pour profiter de séjours inoubliables à la découverte de l'Algérie, par le biais d'une agence de voyage partenaire de la banque.

Une formule à plusieurs avantages, puisque l'agence accorde aussi une réduction de 10.000





Palais royal

## Tlemcen, une ville Royale

**Tlemcen est une ville royale, les royaumes et les dynasties se sont succédé depuis l'ère préhistorique pour convoiter des terres verdoyantes, et aux sources abondantes.**

L'histoire de Tlemcen est liée à celle des rois qui y ont régné, à commencé par Syphax, le roi berbère durant la période Numides, vers la fin du 3ème siècle J.C, avec comme capitale Siga, située à quelques kilomètres de l'embouchure de Tafna. Par la suite, les Romains lui donnèrent le nom le nom de Pomaria, qui signifie les vergers. Les romains y demeurèrent de 32 à 430 après J.C, soit au 5ème siècle, puis c'était au tour des Vandales et des Byzantins dont la domination a été de courte durée.

A partir du 7ème siècle, en 671, les arabes arrivent au Maghreb, et ce n'est qu'en 675 que la conquête musulmane atteint Tlemcen, la ville est occupée par les Idrissides de Fès. Elle connaîtra le passage des grands noms tels Abou Quorra, de la tribu des Beni Ifrenes, qui se proclama Roi de Tlemcen et mena une longue guerre de résistance contre les Zirides et leur chef Bologhine.

A la chute des Idrissides, Agadir devint la capitale.

La période Almoravide commence en 1079 avec Youcef Ibn Tachfin, son fondateur et son fils Ali Benyoucef, suivie en 1143 de la période Almohade fondée par Abdelmoumene Ben Ali, période pendant laquelle s'affirme son expansion économique. Tlemcen, capitale du Maghreb, connaîtra une période prestigieuse avec les Zianides du 13ème au 16ème siècle, avec Yaghmoracen le fondateur de la dynastie, Abou said Othman, Abou Ziane.

L'actuel Tlemcen fut fondée à la fin du 11ème siècle, 1080, par le chef Almoravide, Youcef Tachfine, sous le nom Tagrart. En 1143 Abdelmoumene Ben Ali, compagnon d'El Mehdi Ibn Toumert, chef des tribus du haut atlas au Maroc, assiège la ville durant deux ans. Au 13ème siècle, Tlemcen capitale de royaume avait eu le premier roi Zianides, Yaghmoracen, dont le règne dura 40 ans, son fils Othmane lui succéda. Mais en 1299, les Mérinides l'assiégèrent pendant 7 ans.

En 1337, Abou El Hassen de Fez (Maroc) s'empara de Tlemcen. Les Mérinides y édifièrent les mosquées de Sidi Haloui, la mosquée et le palais de la victoire à Mansourah.

Du 16ème siècle au 19ème siècle, c'est la période Turque avec Arroudj Barbarousse. En 1555, Tlemcen est rattachée à la régence d'Alger par Salah Rais qui nomma comme premier gouverneur Baba Safir.

En 1836, Tlemcen, deviendra l'une des plus prestigieuses forteresses de lutte de l'Emir Abdelkader contre l'occupant Français, durant plus d'un siècle.

L'occupation définitive de Tlemcen par les Français commença en 1842 avec et se terminera en 1962 par l'indépendance de l'Algérie.

**Portrait probable de yaghmoracen ibn ziane, premier roi Zianides**



# Le monde en un Clic

**Restez**  
informés sur toutes  
l'actualité du  
**Tourisme**



[www.tourismetvoyages.dz](http://www.tourismetvoyages.dz)

## Abonnez-vous à notre revue **TOURISME ET VOYAGES**

Et soyez toujours informés

Vous pouvez aussi imprimer ce bulletin à partir de notre site: [www.tourismetvoyages.dz](http://www.tourismetvoyages.dz)



Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Ville : .....

Wilaya : ..... Code postal : .....

Je désire m'abonner à votre magazine pour :

**Une année** (2.000 DA)  **Six mois** (1.000 DA)

1. Effectuer un virement bancaire sur le compte du magazine  
**EURL Sixty One Plus**  
**RIB : 004 00116 400 0012248 19**
2. Et envoyer une copie du virement + ce bulletin d'abonnement à l'adresse suivante :

**EURL Sixty One Plus**  
**4<sup>eme</sup> groupe Bt B n° 03/42**  
**Place du 1er Mai Alger**



AL SALAM BANK  
الجزائر Algeria

# سياحتي SIYAHATI

ادخروا...سافروا...واستمتعوا  
Épargnez...Voyagez...et Profitez



[www.alsalamalgeria.com](http://www.alsalamalgeria.com)  
[tawassol@alsalamalgeria.com](mailto:tawassol@alsalamalgeria.com)  
021 38 88 88



مصرف السلام الجزائر