



**Souk el Tayeb, une
entreprise sociale où il fait
bon s'attabler...**



VISION & HISTOIRE

Souk el Tayeb est une entreprise sociale basée au Liban; sa mission principale est dédiée à la préservation et à la promotion des traditions culinaires libanaises, du patrimoine rural et de l'environnement naturel, tout en soutenant les diverses communautés locales du pays.

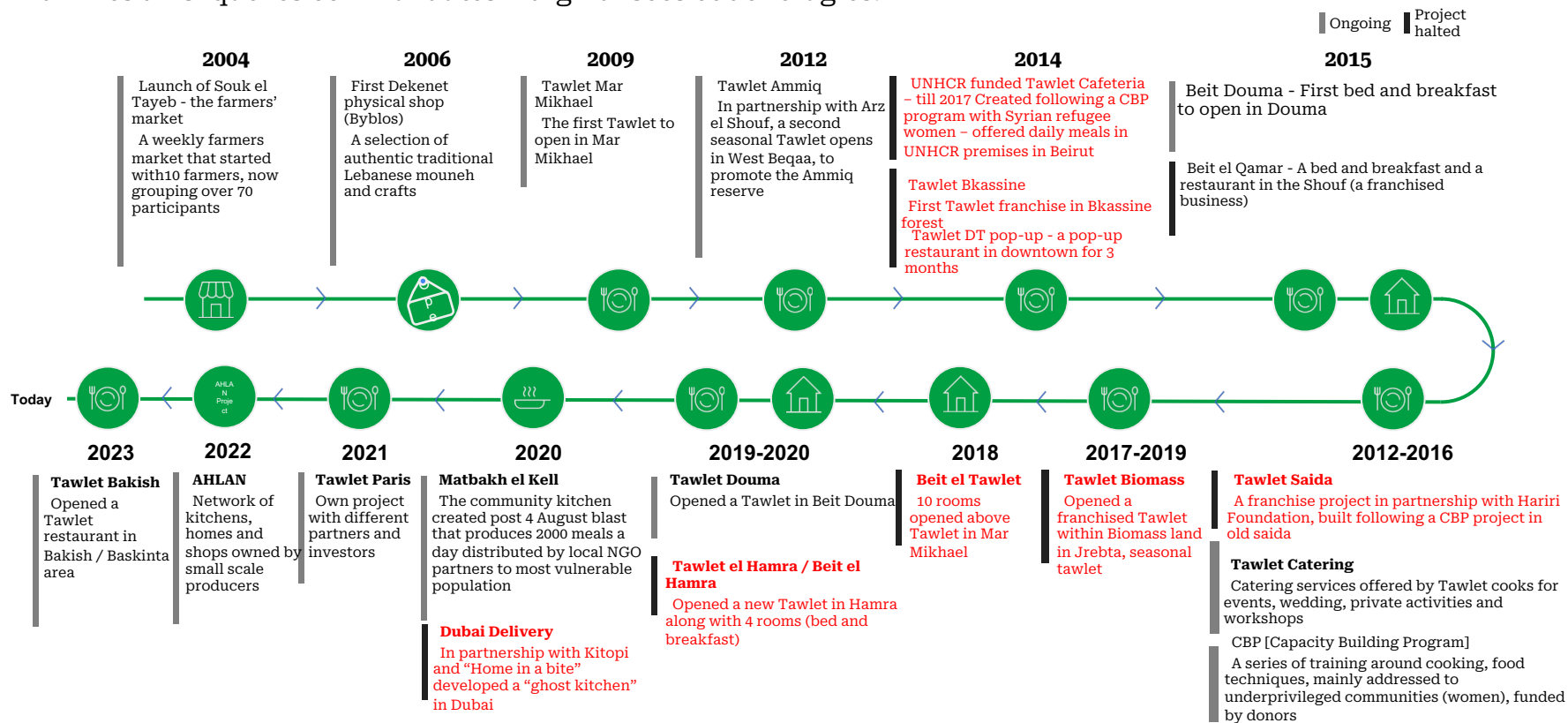
Dans la langue Arabe, le terme 'Tayeb' a plusieurs significations: *tayeb* comme "quelqu'un de bon", ou encore un met goûteux et enfin, une personne vivante / en vie...

Souk el Tayeb, c'est un peu tout cela à la fois...

Fondé en 2004, Souk el Tayeb existe d'abord en tant que marché local: un marché d'agriculteurs, d'artisans, et de producteurs locaux, venant de tous les coins du Liban, un marché qui rassemble des personnes d'origine, de culture et de confessions différentes mais toutes rassemblées autour d'une vision commune: la promotion de ce qu'il y a de plus beau à partager: les produits locaux, authentiques, de saison et le patrimoine culinaire Libanais.

CHRONOLOGIE

Depuis 2004, Souk el Tayeb a établi sa présence au Liban, via des projets divers soutenant les femmes, leurs familles ainsi que les communautés marginalisées et de réfugiés.





LE MARCHE

Le marché Souk el Tayeb – **1^{er}** marché fermier au Liban - est une plateforme d'exposition et de vente pour les agriculteurs et producteurs libanais, il accueille une diversité de produits en provenance de tous les coins du pays ...

C'est surtout une plateforme qui permet aux petits agriculteurs et producteurs locaux de vendre à juste prix leur production et d'en vivre décemment.

Le marché crée aussi des opportunités de travail pour les communautés vulnérables et marginalisées du pays qui ont vu leurs revenus diminuer après plus de 20 ans de guerres civiles au Liban.

C'est enfin un lieu de partage de notre patrimoine culinaire Libanais.

LE MARCHÉ EN CHIFFRES



100 500

Agriculteurs et
Producteurs
bénéficiant
d'opportunités
économiques à travers
les réseaux de
l'organisation

bénéficiaires indirect
(chacun des
agriculteurs
employant plus ou
moins 5 personnes

USD 400 & USD 5,000

Les participants ont vu
leurs revenus augmenter
au fil des années et ont une
meilleure qualité de vie... le
revenu des ménages s'est
amélioré globalement



**MAKE
FOOD
NOT
WAR**

WWW.SOUKELTAYEB.COM

L' ENTREPRENARIAT SOCIAL | TAWLET, BEIT ET DEKENET

100

Emplois créés
dont la moitié de
femmes dans les
projets Tawlet et
Beit (permanents
et saisonniers)

200

Producteurs qui
vendent leur
produits et
ingrédients à
travers les
réseaux Tawlet,
Dekenet et Beit

Impact Indirect

Dynamisation des
économies rurales dans
les régions où Souk el
Tayeb se développe, par
exemple en soutenant les
petits commerces, en
employant des
saisonniers locaux et en
augmentant le nombre de
visiteurs dans ces régions

TAWLET

Tawlet célèbre la Cuisine Maison du Liban, une expression sincère et authentique des différentes régions du pays, de leurs produits typiques, de leurs saisons et leur diversité.

Une cuisine maison dont les gardiennes sont les mères et les grand-mères, qui perpétuent une identité, des racines et une tradition, à travers une *moujadara*, une *moughrabieh*, une *manousheh* et un *tabouleh*.





TAWLET MAR MIKHAEL

Tawlet Mar Mikhael est la première des Tawlet lancée en Novembre 2009...

Elle a pour mission de rassembler toutes les spécialités culinaires locales du Liban et d'accueillir chaque jour une femme différente qui cuisine les plats typiques de sa région.





TAWLET AMMIQ

Tawlet Ammiq est la deuxième des Tawlet ayant vu le jour en 2012. Situé au cœur de la Beqaa Ouest et surplombant la réserve naturelle de Ammiq, le restaurant offre des spécialités culinaires de la région et s'inscrit dans la continuité de la vision de Tawlet qui inclut le soutien aux populations locales et l'utilisation d'ingrédients de la région.

La réserve de Ammiq est un marécage naturel et protégé internationalement car recevant chaque année des milliers d'oiseaux migrateurs en provenance d'Europe et d'Afrique...

Tawlet Ammiq a été lancée en partenariat avec l'Association *Al Shouf Cedar Society* et *Skaff Estate*... Son bâtiment entièrement écologique a été conçu pour être intégré à son environnement naturel...





TAWLET BAKISH

Tawlet Bakish - qui a vu le jour en Juin 2023 - est située dans la magnifique région de Qanat Bakish entourée de montagnes et vues panoramiques...

Les mets sont préparés par des cuisinières locales de la région et présentent les spécialités culinaires traditionnelles de la montagne du Keserwan..



TAWLET SERVICE TRAITEUR

Le service Traiteur offre toutes les spécialités culinaires libanaises traditionnelles pour tous genres d'évènements: mariages, déjeuners et diners privés, déjeuners d'entreprises, coffee-breaks, anniversaires, livraisons de plats à domicile et toute autre célébration...

Les cuisinières de Tawlet vous préparerons des menus personnalisés dans le respect de la tradition Tawlet...



DEKENET

Dans le respect de la mission de Souk el Tayeb qui implique le soutien au producteurs locaux, Dekenet est une épicerie de produits typiques libanais, produits par des producteurs de Souk el Tayeb et d'ailleurs...

Dekenet existe dans chacune des Tawlet et accueille des spécificités locales à chaque fois...

En Mars 2019, Souk El Tayeb a lancé sa première Dekenet à Beyrouth Mar Mikhael...



BEIT



Souk el Tayeb exploite des maisons d'hôtes - *Beits* - où d'anciennes maisons et bâtiments libanais sont restaurés et préservés, permettant aux visiteurs de s'immerger dans le Liban rural tout en leur proposant une expérience riche et inoubliable. Ces maisons d'hôtes proposent un hébergement confortable, mettant en valeur le patrimoine culturel national.

بيت
beit



BEIT DOUMA

En 2015, Souk El Tayeb se lance dans une nouvelle aventure en introduisant une nouvelle maison d'hôtes : *Beit Douma*. Ce *Beit* est une ancienne maison libanaise authentique datant du XVIII^e siècle, délicatement restaurée, tout en préservant son identité d'origine.

La maison d'hôtes est située à Douma, l'un des villages les mieux préservés du Liban, niché au cœur des montagnes de Batroun à plus de 1,000 mètres d'altitude.



BEIT AMMIQ

Beit Ammiq est une maison d'hôtes située au cœur du village d'Ammiq, sur le versant oriental du mont Liban et surplombant les plaines fertiles de la Bekaa occidentale.

Le séjour à Beit Ammiq est une expérience authentique de la campagne libanaise où les clients profitent de la vue panoramique sur la vallée, avec un hébergement confortable dans un intérieur local traditionnel, leur permettant de se connecter avec la nature, d'explorer les environs de la Bekaa et de s'engager avec la communauté locale...

Beit Ammiq est situé au cœur d'un des bâtiments les plus écologiques du Liban et qui a été conçu pour être intégré à son environnement naturel.

L'IMPACT SOCIAL - LE COTE ASSOCIATIF

La formation (*Capacity Building Program*)

En partenariat avec des ONG diverses telles que ILO, Alfamar, UNHCR et IRC... les formations professionnelles données aux femmes de communautés marginalisées ce qui leur a permis de se lancer dans leurs propres projets de cuisines ou autre (*Soufra, Atayeb falastine, UNHCR cafeteria, Atayeb Aakar, Trablos, Ramlieh ...*)

La Cuisine Communautaire (*Matbakh El Kell*)

Matbakh el Kell créé suite à l'explosion de Août 2020

AHLAN

En partenariat avec l'UNICEF, son objectif est de lancer des projets touristiques au Liban tout en formant des jeunes et des femmes pour gérer ces projets

LES PROGRAMMES DE FORMATION



Les programmes de formation ont été offerts grâce aux différents partenariats avec des ONG et Organisations Internationales telles que: l'Organisation Internationale du Travail [ILO], le Haut Commissariat des Nations Unies pour les Réfugiés (UNHCR), le *Women Program Association* (WPA)

Ces formations ont pour but de soutenir les petites entreprises essentiellement tenues par des femmes et des jeunes; elles permettent aux bénéficiaires de développer leurs connaissances théoriques et pratiques dans des matières diverses tels que le tourisme, les pratiques culinaires, les finances, la gestion etc.

LES FORMATIONS EN CHIFFRES

30

Formations ayant été données dans plusieurs régions du Liban (ex. veuves de guerre à Beb el Tebbaneh et jabal mohsen..)

600

Femmes appartenant à des communautés ultra marginalisées et ayant été autonomisée et ayant bénéficié de formations

100

Jeunes entre 18 et 24 ans ayant bénéficié de formations



LA CUISINE COMMUNAUTAIRE [Matbakh el Kell]



Matbakh el Kell – La cuisine Communautaire de Souk el Tayeb a vu le jour suite à l'explosion du port de Beyrouth le 4 août 2020 cette cuisine inclusive, qui soutient l'autonomie des femmes et des communautés ultra marginalisées, a aussi pour but de donner à ses bénéficiaires une formation culinaire.

Matbakh El Kell ce n'est pas seulement une cuisine, c'est aussi et surtout une lueur d'espoir et de résilience au cœur de Beyrouth... Née de la nécessité urgente de répondre aux conséquences dévastatrices de l'explosion du port de Beyrouth et de la crise économique actuelle au Liban, Matbakh El Kell joue un rôle crucial en soutenant les personnes dans le besoin au sein d'une communauté fracturée



MATBAKH EL KELL EN CHIFFRES

50

Associations et
organisations
partenaires

700,000

Repas servis aux
bénéficiaires des
organisations partenaires



2,000

Repas gratuits
distribués par jour

400+

Emplois et
formations créés à
travers le
programme *Cash for
Work*

MATBAKH EL KELL
مطبخ الكل



LES PROJETS “AHLAN”

Pour répondre à la demande croissante dans le secteur de l'agrotourisme, « AHLAN » - dernier en date des projets de Souk el Tayeb - est une nouvelle approche du tourisme local et des économies productives à travers un réseau de *Matbakh* (restaurants à domicile), *Beit* (maisons d'hôtes) et *Deken* (magasins / épiceries) – détenus par de petits agriculteurs et producteurs, à travers le Liban...

Tous les projets sont des projets sociaux et communautaires visant à créer des entreprises locales durables et à offrir des opportunités de travail permanent aux jeunes, aux femmes et aux familles vulnérables au sein de leurs communautés.



AHLAN EN CHIFFRES

10

Projets
touristiques à
travers le Liban et
4 nouveaux
prévus en 2024

204

Jeunes formés
(formation
culinaire, gestion,
comptabilité et
finances,
marketing, etc.)

111

emplois
courte durée
créés

56

Postes
permanents
créés



ahlan

Georgina el Bayeh – Témoignage...

Née à Kfardlekous, Zgharta (Nord Liban), Georgina est issue d'une famille d'oléiculteurs. Elle a étudié la psychologie; cependant, le destin et la naissance de ses trois garçons l'ont mise sur la voie de la cuisine et de la production de mouneh..

Chaque automne, et suivant les traces d'une tradition familiale vieille de 85 ans, Georgina aide son mari à la pression à froid de l'huile d'olive..

Elle s'est par la suite lancée dans une carrière à temps plein en tant que traiteur offrant une cuisine typique du nord et des plats de la région. Grâce à ses revenus de Souk el Tayeb et de Tawlet, Georgina a pu couvrir entièrement les études universitaires de ses 3 enfants dont le dernier l'aide dans son nouveau restaurant « *Matbakh Georgina* »

