

JUIN 2025

LE GUIDE

 OUKOIKAN



FAMOUZ DJ

**LE BEAT DANS
LA PEAU**

SOMMAIRE

08

CULTURE ET ART

Restitution du Katakliè :
Une 27e oeuvre revient au
Bénin



10

EXPO EN COURS

ARTMONIE —
Réinventer son bien-être
à travers l'art

14

FOCUS MUSIQUE

Famous DJ :
Le Faiseur de Vibes



SOMMAIRE



20

LE GRAND DOSSIER

La musique dans nos rites
: Rythmes sacrés, rythmes
sociaux : voyage au cœur
des traditions musicales
béninoises

32

SO COOL

Box cadeau pour la
fête des pères : notre
guide pour faire le bon
choix



36

5 ÉTOILES

Le Restaurant
101 à Calavi, une
adresse jeune mais
perfectible

Danser, transmettre, se souvenir ...

En ce mois de juin, Oukoikan fait la part belle aux vibrations. Celles des platines de Famous DJ, notre figure de couverture, qui incarne une nouvelle génération d'artisans de la fête. Passé de la photographie aux platines, il nous rappelle que parfois, une passion se construit sur l'instinct, la débrouille et le feu sacré du rythme.

Mais au-delà des nuits animées, c'est tout un patrimoine qui s'exprime dans ce numéro. Nous vous emmenons à la découverte des rituels où la musique guérit, relie, élève, des objets sacrés qui reviennent sur leur terre, comme le kataklè restitué au Bénin, et de ces gestes quotidiens – un chapeau hérité, un plat de moyo partagé – qui tissent une culture vivante, enracinée et fière.

Et parce que juin célèbre aussi les pères et la musique, ce numéro s'est voulu généreux : idées cadeaux, looks intergénérationnels, sons à redécouvrir, expositions à ne pas manquer. Un mois dense, comme nos racines. Un mois vibrant, comme un bon refrain.

*Bonne lecture, et surtout que la culture continue de
briller, dans toutes ses formes.*

L'EQUIPE

Directeur de Publication
Hiram TESSI

Rédactrice en Chef
Carole CHABI

Directeur Commercial
Kamal HABIB

**Conception Graphique
& Mise en page**
DIGITXPLUS

Rédacteurs
Carole CHABI
Eulogia DJIBODE
Fidèle HOUNKPATIN

Pour nous contacter :

03 BP 1614 Cotonou - Bénin
+229 01 60 60 54 54

Site web oukoikan.com

   [oukoikan officiel](#)



Culture & Art

ZOOM

Ça s'est passé en Mai

En mai, le Bénin a dansé, célébré, vibré. Entre voltiges acrobatiques, clashes de DJs, concerts multiculturels et performances endiablées, la scène artistique et festive a brillé de mille feux. Retour sur un mois intense où chaque soirée racontait une histoire, et chaque spectacle laissait une trace.

Cirque en Fusion : une soirée suspendue dans les airs



Le vendredi 9 mai, le Festival Cirque en Fusion a envoyé le public de l'Institut Français du Bénin avec deux spectacles aussi puissants qu'aériens. D'abord, « Entre Ciel et Elles », une performance touchante menée par de jeunes circassiennes qui ont littéralement pris leur envol. Puis « Djiguen », hommage saisissant aux femmes du cirque sénégalais, présenté par la talentueuse Cie Sencirk.

Portés par une scénographie audacieuse et des acrobaties vertigineuses, ces instants de grâce ont suspendu le temps. Le public, venu nombreux, a vibré au rythme des figures, des récits et des ovations. Une soirée forte en émotions, qui restera gravée dans les mémoires.

Black Night à Zone 5 : Togbin a vibré au rythme de Guinness



Le samedi 17 mai, la Zone 5 à Togbin a accueilli l'une des soirées les plus attendues du mois : la Black Night by Guinness. Une ambiance survoltée, un public sur son 31, et surtout un duel musical épique entre Sacré DJ et Famouz DJ, qui ont enflammé les platines jusque tard dans la nuit.

Plus qu'un showcase, c'était un véritable face-à-face de vibes, entre sons lourds, beats entraînants et Guinness bien fraîches. L'énergie était au rendez-vous, tout comme les invités triés sur le volet, venus célébrer la culture urbaine dans ce qu'elle a de plus intense.

Avec sa promesse tenue de faire briller le noir, Guinness a une fois de plus prouvé que la

Black Brille Dans Tout.

Une soirée sous le signe de l'harmonie culturelle sino-béninoise



Le 20 mai 2025, le Centre Culturel Chinois au Bénin a accueilli un concert exceptionnel du Nair Band, marquant un temps fort de la coopération culturelle entre la Chine et le Bénin. Pour sa toute première performance en Afrique, le groupe a mêlé musique folklorique mongole et sonorités modernes, offrant au public une expérience musicale unique et envoûtante.

La soirée s'est tenue en présence du Directeur Général de l'ADAC, William Codjo, représentant le Ministre du Tourisme, de la Culture et des Arts, ainsi que de S.E.M ZHANG Wei, Ambassadeur de Chine au Bénin. Les deux personnalités ont salué l'importance du dialogue interculturel et des échanges artistiques pour bâtir des ponts durables entre les peuples.

Entre fraternité, diversité et créativité, ce concert a incarné avec justesse l'esprit de «Nair», symbole d'harmonie entre les cultures.

Cotonou a dansé au rythme du Grand Show de Fusion Studio



Le samedi 31 mai, le Concerto à Akpakpa a vibré sous les pas dynamiques de jeunes danseurs talentueux lors du Grand Show signé Fusion Studio. Un public conquis a assisté à un spectacle haut en couleurs, où énergie, émotions et créativité se sont harmonieusement mêlées.

Petits et grands se sont rassemblés pour célébrer la jeunesse et l'expression artistique dans une ambiance festive et familiale. Avec des chorégraphies rythmées et des tableaux visuels percutants, le show a su captiver du début à la fin.



Restitution du kataklè : une 27e œuvre revient au Bénin

Le 13 mai 2025, le Bénin a récupéré officiellement la 27e pièce du trésor royal d'Abomey : le kataklè. La cérémonie de restitution de cette œuvre d'art a eu lieu au Palais de la présidence. Elle s'est déroulée en présence de Mari-Leena TALVITIE, ministre finlandaise des Sciences et de la Culture, de son homologue béninois le ministre Jean-Michel ABIMBOLA et d'un parterre d'autorités. Grâce à cette restitution, le Bénin a franchi un nouveau cap dans la réappropriation de son patrimoine culturel.



L'histoire du Katakè

Le kataklè est un tabouret tripode originaire du royaume de Danxomè. Sculpté dans une unique pièce de bois, ce siège royal était autrefois utilisé lors des cérémonies de couronnements et des apparitions publiques du roi. Il symbolise la stabilité, l'unité et le leadership.

Ce tabouret royal fait partie des œuvres d'art emportés par les troupes coloniales à la fin du XIXe siècle (1892) lors du pillage des biens culturels du Danxomè. Le kataklè a d'abord été exposé au Musée d'Ethnographie du Trocadéro. Devenu Musée de l'Homme à Paris en 1937, ce dernier cède la pièce précieuse au musée national de Finlande en 1939. Cette transmission s'est déroulée dans le cadre d'un échange muséal entre la France et la Finlande.

En novembre 2021, 26 objets culturels avaient été restitués au Bénin par la France. Le kataklè n'avait pas pu faire partie de ce lot, car il n'avait pas encore été localisé. Une recherche approfondie sur la traçabilité des œuvres d'art africaines dans les collections étrangères avait alors été menée conjointement par la Fondation Zinsou et le Musée du Quai Branly.

C'est ce qui a abouti au repérage du kataklè en 2024 au Musée national de Finlande à Helsinki. La demande de restitution introduite par le Bénin a reçu une réponse favorable de la part des autorités finlandaises. Ce processus obéit aux principes de protection du patrimoine culturel et aux lois internationales contre la vente illégale des biens ethnographiques.



La cérémonie officielle de restitution

C'est devant un parterre d'autorités présents au Palais de la Marina que les ministres de la culture finlandais et béninois ont dévoilé le kataklè. S'en est suivi un transfert symbolique de l'objet d'art au ministre Jean-Michel ABIMBOLA. Ce dernier, après avoir brandi le trésor national en signe de victoire, l'a ensuite transmis au conservateur du musée d'Abomey.

Il faut savoir que le musée d'Abomey est destiné à abriter le Musée des Rois et des Amazones du Danxomè (MuRAD). C'est là que seront finalement exposés les 27 trésors royaux. L'acte de restitution a été signé par la Directrice générale du Musée national de Finlande et le ministre béninois de la culture.

Des interventions enrichissantes

Au cours de la cérémonie, le ministre ABIMBOLA s'est adressé à l'assistance pour mettre l'accent sur la vision du Gouvernement du Bénin en ce qui concerne « la dynamique de réappropriation, de sauvegarde et de révélation du patrimoine culturel ... ».

Le ministre a également salué la démarche coopérative de la République de Finlande. D'une part, celle-ci a permis d'aboutir à la restitution de la pièce ethnographique. D'autre part, elle a ouvert la voie à une belle collaboration entre les institutions muséales, les restaurateurs, les conservateurs et tous les professionnels du patrimoine des deux pays pour la libre circulation des œuvres culturelles.

Lors de son intervention, le ministre des affaires étrangères, Olushegun ADJADI BAKARI a relevé le fait que le retour du kataklè sur ses terres d'origine démontre que le Bénin et la Finlande partagent des valeurs communes. Selon lui, cette restitution est également le signe de l'attachement des deux pays au respect des lois internationales et au multilatéralisme culturel.

La ministre finlandaise, quant à elle, a exprimé toute sa satisfaction à voir le processus aboutir. Selon Mari-Leena TALVITIE, le retour du tabouret royal est en accord avec les principes de l'UNESCO sur la protection des trésors nationaux et la circulation légitime des biens culturels. Elle répond également à d'autres conventions internationales sur la protection du patrimoine.

Les ministres et leurs équipes techniques ont ensuite été reçus par le Président la République



Patrice Talon.

En 2021, la France s'engageait à restituer les biens patrimoniaux spoliés à ses colonies. A ce jour, avec la restitution du kataklè, le Bénin fait partie des rares pays africains à avoir récupéré l'intégralité de ses œuvres d'art et culturels emportées par les troupes du général Dods.

EXPO EN COURS



ARTMONIE – Réinventer son bien-être à travers l'art

Une exposition entre émotion et résilience

Du 22 mai au 20 juin 2025, l'Institut Français de Cotonou ouvre ses portes à **ARTMONIE**, une exposition inédite portée par l'ONG Vie et Solidarité. Cette initiative puissante propose une plongée dans l'univers de l'art-thérapie à travers les œuvres d'artistes ayant transformé leurs expériences de vie en un langage visuel et sensible.

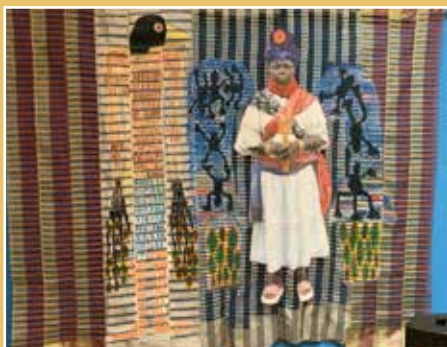
Sous le thème « **Réinventer son bien-être** », ARTMONIE explore la manière dont la création artistique peut devenir un chemin de guérison, de reconstruction personnelle et d'affirmation de soi. Ici, l'art dépasse le cadre esthétique : il devient thérapie, dialogue intérieur, outil de libération.



Des œuvres nées du vécu

Chaque œuvre exposée est le reflet d'un parcours. Dessins, peintures, sculptures et installations racontent des histoires de douleur, de renouveau, de transformation. Le spectateur est invité à ressentir, à s'interroger et à découvrir comment l'art peut devenir une réponse face aux épreuves de la vie.

Ces créations, conçues au sein du centre d'art-thérapie de l'ONG Vie et Solidarité, témoignent de la richesse des émotions humaines et de la capacité de chacun à se reconstruire par la voie artistique. C'est une exposition qui touche, qui questionne, qui inspire.



Une expérience artistique et humaine à ne pas manquer

ARTMONIE n'est pas une simple exposition. C'est une expérience immersive et émotionnelle qui invite chacun à repenser le lien entre création et équilibre intérieur. À travers cette initiative, l'ONG Vie et Solidarité affirme son rôle dans l'inclusion sociale et la valorisation des parcours de vie, aussi complexes soient-ils.

Cotonou accueille là une exposition d'une grande humanité, ouverte à tous les publics, et qui mérite d'être découverte avec attention et sensibilité.

Infos pratiques :

Exposition ARTMONIE – «Réinventer son bien-être»

Du 22 mai au 20 juin 2025

Institut Français de Cotonou

Ouvert tous les jours – Entrée libre

EXPO EN COURS

Traces & Transes : le Bénin au visage nu **Un voyage photographique au cœur du sacré béninois**

Le vendredi 24 mai 2025, le Centre Culturel Concerto à Cotonou a accueilli le vernissage d'une exposition aussi saisissante que spirituelle : « Traces & Transes », première exposition physique du photographe Abadjaye Justin. Une plongée sensorielle dans l'âme du Bénin, où l'objectif capte non pas seulement des corps, mais des présences, des mémoires, des transmissions.



La photo comme témoin du sacré

À travers une série d'images puissantes, « Traces & Transes » explore les gestes rituels, les marques identitaires, les danses de possession, les silences habités. Des scarifications aux transes, des regards aux danses, chaque cliché dévoile l'invisible : ce lien mystique entre l'homme, les ancêtres et les divinités.

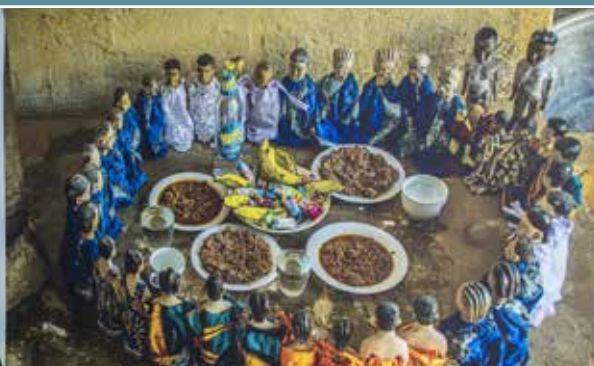
Cette exposition ne documente pas seulement une culture, elle la révèle dans sa dimension sensible, vivante et habitée. Elle nous rappelle que la spiritualité béninoise ne se dit pas : elle se vit, elle se ressent... et désormais, elle se regarde.



Une première exposition, un hommage vibrant

Pour Abadjaye Justin, cette première exposition est bien plus qu'un aboutissement : c'est un acte de mémoire, une lettre ouverte à l'héritage culturel béninois, et un hommage aux traditions qui résistent et se réinventent.

Chaque visiteur est invité à devenir témoin, à son tour, de cette mémoire vivante, à prolonger ce regard photographique par sa propre sensibilité. L'exposition est un dialogue silencieux entre l'objectif et l'âme, entre l'artiste et le patrimoine immatériel du Bénin.



Infos pratiques :

Exposition Traces & Transes – Le Bénin au visage nu

Vernissage : 24 mai 2025 – Exposition en cours

Concerto, Cotonou

Entrée libre

Famouz DJ : Le Faiseur de Vibes

Dans un univers où la musique dicte le rythme des émotions, certains savent transformer chaque battement en énergie pure. C'est le cas de Famouz DJ, figure montante des nuits béninoises, dont le parcours atypique (de la photographie à la table de mixage) incarne la passion à l'état brut. À l'occasion de la Fête de la Musique, il nous ouvre les portes de son quotidien, de ses influences et de ses rêves. Portrait d'un artisan de la fête, qui fait danser le Bénin... un set après l'autre.

Peux-tu nous raconter comment ton aventure musicale a commencé ?

À la base, j'étais photographe. Mais j'ai toujours adoré faire la fête. Pendant la période du Covid, la clientèle s'est raréfiée, et je me suis retrouvé à organiser de petites fêtes entre amis, chacun cotisait. Sauf que le budget DJ me dépassait. Alors, j'ai décidé de m'y mettre. J'avais déjà la passion de la musique, et avec juste un téléphone, j'arrivais à ambiancer. Un jour, j'ai pris une platine, et c'est comme ça que tout a commencé. Par nécessité, mais aussi par amour.

Quelles ont été tes influences musicales au début ?

Le dancehall avant tout ! J'adore danser, surtout... derrière les femmes ! (rires). Mais au fond, ce qui me motive, c'est de voir les gens bouger. J'ai cette impression de pouvoir presque magique : celui de faire danser les corps à ma manière.

Y a-t-il eu un moment décisif dans ta carrière de DJ ?

Pas un moment en particulier. Je suis un vrai fêtard, donc ça s'est fait naturellement. Cela dit, signer mon premier contrat avec MTN a été un déclic. Je me suis dit : « Ok, tu es sur le bon chemin ». Mais en vrai, ce qui me fait avancer, c'est ce plaisir constant d'aller plus loin. Mon vrai défi à chaque soirée ? Faire lever de leur chaise même les plus réticents. C'est là que je sais que j'ai réussi.

À quoi ressemble une journée dans ta peau ?

Franchement, j'ai fait de cette passion mon mode de vie. Un exemple : un samedi, je me réveille, je pense à mes events du jour (un baptême, deux anniversaires), je souris parce que je sais que je vais faire danser les gens. Ensuite, je sors, je mixe, je rentre,



Si t'as dansé, même sans le vouloir... alors j'ai gagné.

Le rôle de DJ peut-il être éducatif ou social ?

Pour moi, le DJing reste avant tout festif. C'est là qu'il prend tout son sens.

Comment concilier passion musicale et rôle parental ?

C'est une grosse question. Pour être honnête, je ne suis pas encore prêt à être parent. Ce métier exige une présence constante, surtout la nuit. Je pense que concilier les deux serait très compliqué, à moins d'être à un niveau où tu ne bouges que pour les grosses prestations.

Un conseil pour les jeunes qui veulent se lancer ?

Le DJing, c'est pour les passionnés. Si tu n'aimes pas profondément la musique, tu risques de vite abandonner. Ça devient

je mange, je dors. Je vis dans ce rythme. Ma vie perso et pro sont complètement imbriquées. Entre deux sets, je crée aussi des vidéos pour mes réseaux. Tout est lié.

Quel regard portes-tu sur la scène musicale béninoise ?

Elle évolue petit à petit. Les jeunes s'adaptent à ce qui se fait ailleurs. Un gros big up à Vano, qui a révolutionné le game ici. Mais il reste du chemin : on n'est pas encore aussi imposants que les Ivoiriens sur la scène internationale.

Des projets pour la Fête de la Musique en juin ?

Oui, j'aimerais mixer le DJing avec de la musique live : un DJ accompagné d'un orchestre, qui remixe en direct les voix authentiques des artistes. Créer un vrai moment live, fusionnel.



une routine, alors il faut vraiment vibrer pour ça.

Un morceau béninois à recommander pour la Fête de la Musique ?

Sagohan – “A mon nou dé houn dou”. Un son local que je recommande avec fierté pour célébrer notre musique.

RECETTE DE METS

Le moyo au poisson : fraîcheur et saveurs du Sud



Encore appelé monyo, le moyo est une sauce sans cuisson originaire du Sud du Bénin. Elle est composée de tomates et d'oignons finement découpés et de piment. Cette sauce est également présente au Togo (yébosséssi). Depuis quelques années, elle se retrouve aussi à côté de l'attiékè en Côte-d'Ivoire, avec une petite revisite : poivrons, courgettes, persil. Elle se mange généralement avec de l'akassa.

Pourquoi essayer ?

Le moyo est une sauce qui nécessite peu d'ingrédients. C'est la recette idéale si vous avez un gros creux et que vous voulez manger rapidement un repas fait maison. Avec sa saveur épicée, le moyo est parfait pour réveiller les papilles d'une personne malade et qui a perdu l'appétit. Par ailleurs, en raison de l'absence de cuisson, les légumes conservent toute leur fraîcheur et leurs nutriments.

Ingrédients

- 6 grosses tomates
- 1 ou 2 gros oignons blancs
- 1 gousse d'ail
- Du piment vert à volonté
- 2 gros poissons fumés ou du poisson frais (selon la préférence)
- Huile d'arachide
- Afitin (moutarde originaire du Sud Bénin)
- Sel
- Amidon de maïs fermenté (manwè)
- Eau



Réalisation

Pour le moyo

1. Lavez soigneusement les tomates, les piments et les oignons (déjà épluchés). Pour désinfecter correctement ces fruits et légumes botaniques, il est essentiel de les rincer abondamment à l'eau courante. Ensuite, laissez-les tremper pendant environ 15 minutes dans de l'eau claire mélangée à du vinaigre blanc ou du bicarbonate de soude. Rincez à nouveau.

2. Découpez 4 tomates et les oignons en lamelles ou en dés selon votre préférence. Épluchez également la gousse d'ail puis hachez-la très finement.

3. Dans un talier, écrasez séparément les 2 tomates restantes et le piment. Le talier est un ustensile de cuisine en bois ou en fonte qui sert à écraser des condiments.

4. Gardez tous vos ingrédients apprêtés séparément dans un plat.

5. Nettoyez le poisson fumé en le débarrassant de sa peau et de ses arêtes.

Si vous avez choisi du poisson frais, lavez-le avec du citron et découpez-le au besoin. Assaisonnez légèrement avec du sel et de l'ail, puis faites-le frire. Le poisson doit être bien cuit, mais pas trop sec.

6. Versez la tomate écrasée dans un plat creux ou un saladier puis ajoutez les tomates et oignons découpés. Ajoutez également le piment écrasé et le afintin à volonté.

7. Émettiez une partie du poisson, ajoutez à l'ensemble puis mélangez le tout. Salez au goût.

8. Servez votre moyo dans un plat puis posez les morceaux de poisson à côté. Si vous aimez manger épicé, n'hésitez pas à ajouter du piment vert écrasé dans votre plat.

Pour l'akassa

1. Délayez votre manwê dans de l'eau pour obtenir un mélange bien homogène et pas trop liquide.

2. Mettez une petite quantité d'eau au feu dans une marmite et laissez frémir. Ajoutez progressivement l'amidon délayé en remuant dans le même sens avec une spatule pour éviter les grumeaux.

La pâte obtenue doit être bien molle. Autrement, elle deviendrait trop solide en refroidissant. Laissez cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

3. Servez votre akassa dans un autre plat pour qu'il refroidisse plus vite.

Note : Le moyo au poisson peut également se faire au feu. Pour le réaliser, mettez une casserole au feu avec un filet d'huile. Ajoutez la tomate écrasée et laissez mijoter à feu doux une à deux minutes. Ajoutez ensuite les condiments découpés, le afintin et le sel. Terminez votre préparation en ajoutant le poisson émietté. Si vous n'aimez pas la tomate et les oignons coupés, vous pouvez également les écraser entièrement. Dans ce cas, le passage au feu vivement recommandé

A NE PAS MANQUER EN JUIN

Fête de la Musique à Cotonou



10 formations musicales sur scène pour une soirée riche en découvertes musicales : Les Archers du Bénin (musique classique), Abomey Afrojazz Orchestra (Afrobeat), Madame Tout le Monde (chanson), Okan (tradi-moderne), Yéwhé Yeton (hip-hop tradi moderne), DJ Gogosky (Afro house), Joril, Kinihun and Friends, Village Me, Sarahsha.

LIEU

Africa Sound City

QUAND

21 juin à partir de 17H

Queen Fumi en concert



Queen Fumi, alias Fumilayo Raimi, est une artiste béninoise-canadienne révélée en 2016 avec des titres cultes (Romantic Boy, Zéro). Figure rare de l'Afropop au Bénin, elle fusionne rythmes africains, pop moderne et mélodies dansantes

LIEU

Institut Français du Bénin

QUAND

27 Juin 2025 à partir de 20H30



LE GRAND DOSSIER

LA MUSIQUE DANS NOS RITES

Rythmes sacrés, rythmes sociaux : voyage au cœur des traditions musicales béninoises



Au Bénin, chaque battement de tambour raconte une histoire. Chaque rythme transmet une mémoire. Chaque chant conserve un savoir ancien. Des cérémonies vodoun du sud aux rites funéraires des royaumes Bariba, la musique ne se contente pas d'accompagner les événements. Elle les incarne, les structure, en est l'âme.

Ce dossier vous emmène au cœur des rythmes cérémoniels du Bénin : chants de deuil, musiques traditionnelles de réjouissance, percussions sacrées... Chaque région et chaque rituel possède ses propres sonorités, instruments et codes. Ainsi, c'est une exploration vivante des traditions musicales qui nourrissent encore aujourd'hui l'âme collective du pays.



Musique et spiritualité : les rythmes dans les cérémonies vodoun

Chez nous, la musique relie le monde visible à l'invisible. Dans les pratiques vodoun, chaque région a ses rythmes sacrés, porteurs d'histoires, de symboles et de puissance spirituelle. Voici quelques-uns parmi les plus marquants.



Agbotchébou & Houèdè - Zou (Abomey, Bohicon)

Dans le centre du Bénin, les rythmes Agbotchébou et Houèdè accompagnent les cérémonies d'invocation, de purification ou d'hommage aux divinités majeures comme Dan ou Sakpata. L'Agbotchébou, lent et profond, structure les moments solennels. Les adeptes entrent alors en transe, guidés par des tambours longs et des chants en langue fon.

À l'inverse, le Houèdè, plus rapide, marque les phases collectives de danse. On célèbre alors la présence des divinités avec des tambours dynamiques et des grelots attachés aux chevilles. En somme, ces rythmes traduisent la dimension vivante du sacré dans la région du Zou.

Agbadja Vodoun - Sud du Bénin (Mono, Couffo)

L'Agbadja vodoun est une version rituelle de l'Agbadja, danse traditionnelle des peuples Ewe du sud-ouest béninois. Traditionnellement festive, sa version sacrée est réservée aux hommages rendus aux ancêtres et aux divinités protectrices. Les danses y sont codifiées. Les rythmes commencent souvent par des sons de cloches appelées Gankogui. Ces derniers sont ensuite accompagnés de tambours Atchémet et Kpanounga.





Guèlèdè – Région Yoruba-Nago (Ouémé, Plateau)

Classé patrimoine immatériel mondial par l'UNESCO, le Guèlèdè est un rituel pratiqué par les communautés Yoruba-Nago. Il rend hommage aux femmes, en particulier à la mère primordiale Iyà Nlà, et célèbre leur rôle dans la société.

Les festivités incluent des danses masquées, des chants en yoruba, et des percussions comme l'Iya Ilu (tambour mère), l'Ako Ilu (tambour mâle) et les Omélé (tambours d'accompagnement). Les masques en bois, peints et sculptés, représentent des figures féminines. Ils incarnent ainsi leur pouvoir spirituel.

De plus, la chanteuse Zeynab Habib a valorisé le Guèlèdè dans ses œuvres musicales. Elle a notamment modernisé la danse Bolodjo tout en respectant sa tradition.

***Dans les
cérémonies vodun,
la musique n'est
pas un simple
décor sonore :
elle est l'appel, la
voie et la voix des
esprits***



Rôle des musiciens rituels : plus que des artistes, des initiés

Dans les cérémonies vodoun, le maître tambour n'est pas un simple musicien. Il maîtrise des rythmes sacrés capables d'entraîner les adeptes en transe, d'invoquer les esprits ou de canaliser l'énergie du groupe. Ces formules rythmiques se transmettent oralement entre initiés et sous serment.



Les rythmes funéraires : dire adieu en musique

Au Bénin, les funérailles sont plus que des adieux. Ce sont des rites de passage vers l'au-delà. La musique y tient un rôle central : elle accompagne l'âme, célèbre la vie, apaise les vivants et structure le rite.



Wourou – Nord (Borgou, Alibori, Bariba)

Chez les Bariba, les funérailles durent longtemps. Elles se déroulent selon la hiérarchie sociale. Le Wourou associe chants et instruments comme lesalebasses remplies de graviers, les peaux d'animaux ou les chants masculins. Les griots spécialisés, en tant que musiciens, retracent les lignées et les exploits du défunt. La musique dure plusieurs jours. Des cavalcades et des offrandes sonores viennent ponctuer le rituel.

Une jeune fille vierge, porteuse de talismans, accompagne parfois la procession. Cependant, elle ne danse jamais.

Avi Zinli et Zinli Gbété – Centre et Sud (Zou, Collines, Mono)

Dans les anciens royaumes, les rythmes Zinli sont étroitement liés aux cérémonies funéraires. L'Avi Zinli, ou rythme de la jarre, a été créé au XIXe siècle par le prince Gbeyin, futur roi Glèlè. C'était lors des funérailles d'un proche du roi Guézo. Ce rythme, à l'origine royal, a été popularisé par des artistes comme le roi Alèkpéhanhou. Il l'a ensuite utilisé dans des contextes festifs.

Le Zinli Gbété est une variante plus intime, jouée dans la région du Mono lors des funérailles de personnes âgées ou respectées. Il utilise cinq tambours et des chants porteurs de sagesse.



Kaka et chants de lamentation – Donga (N'tcha, Djougou)

Le Kaka est un rythme à cordes pincées. Il se joue avec un bambou creux frappé par une baguette en bois fin. Ce son distinctif s'accompagne souvent de castagnettes. Utilisé dans plusieurs rites, notamment les funérailles, il exprime la douleur et rend hommage aux disparus. L'artiste Sagbohan Danialou a contribué à sa popularisation.

Les chants de lamentation sont également essentiels. Souvent chantés par des femmes, ils traduisent la douleur, le respect et le lien entre les vivants et les morts. Bien qu'ils varient selon les régions, ils partagent une même fonction : accompagner l'âme et aider les vivants dans leur deuil.



Célébrations et alliances : musiques de dot et de réjouissance

Les cérémonies de dot, les mariages, les naissances et autres réjouissances représentent des moments de fête. Ces événements sont marqués par des musiques joyeuses. Celles-ci célèbrent l'union, la fécondité et les liens familiaux.

Akonhoun - Sud (Atlantique, Zou)

L'Akonhoun est un rythme emblématique des cérémonies de dot dans le sud du Bénin. Le mot vient du fon : «Akon» (torse) et «Houn» (rythme). Les danseurs, principalement des hommes, frappent leur torse avec leurs paumes. Ils produisent ainsi des sons particuliers.

Ce rythme est aussi lié aux danses royales du royaume du Danhomey. À cette époque, il servait à louer le roi.



Tèkè - Nord (Atacora, Donga, Peulh)

Le Tèkè est une danse traditionnelle du peuple Baatonu, répandue dans le Borgou et l'Alibori. Surnommée «danse du bâton», elle se caractérise par des mouvements énergiques et coordonnés. Les danseurs, hommes et femmes, utilisent des bâtons en rythme avec la musique.

Le Tèkè est exécuté lors des intronisations, des fêtes de la Gaani ou lors du retour des caravaniers. Il est accompagné de percussions, de flûtes et de chants festifs.



La musique au Bénin n'est pas qu'un art. C'est une langue sacrée, une mémoire vivante, un outil de cohésion. Funérailles, mariages, rites vodoun... chaque son, chaque instrument, chaque voix raconte une histoire, renforce les liens et perpétue les traditions.

En écoutant ces rythmes, nous redécouvrons une richesse culturelle inestimable. Cet héritage mérite d'être préservé et célébré.

LE GUIDE

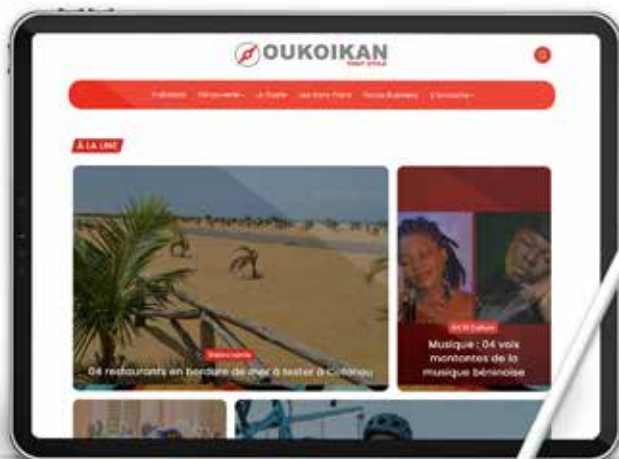
OUKOIKAN

MAGAZINE

Culture, Tourisme et Divertissement



[HTTPS://OUKOIKAN.COM](https://oukoikan.com)



- **Oukoikan**
- **Découverte**
- **Le Guide**
- **Les Bons Plans**
- **Focus Business**
- **L'annuaire**



LIFESTYLE

Look intergénérationnel de papa : les chapeaux qui font toute la différence



Parler de l'ancien style de papa, c'est ouvrir un album de souvenirs et de valeurs. Dans cet héritage, un accessoire continue de tenir une place bien à lui : le chapeau. Non pas comme un simple outil contre le soleil, mais comme un marqueur de charisme.

Le couvre-chef n'est jamais neutre. Il a traversé les décennies avec assurance et s'est toujours adapté sans jamais vraiment disparaître. Entre élégance et confort, chaque papa avait son préféré et certains l'ont gardé avec eux. On vous fait découvrir.

Le couvre-chef, un accessoire qui raconte une époque

Chez de nombreux pères, le chapeau allait de soi, à l'époque. Il était le point final d'une tenue soignée, presque comme une signature. Dans les années 70 ou 80, sortir sans sa casquette ou sans son chapeau relevait du faux pas. On ne sortait pas "à tête nue". Il fallait se présenter comme un homme

posé, respectable.

Chaque modèle de couvre-chef passait un message particulier. Le béret, souvent beige ou bleu marine, apportait une touche sérieuse et intellectuelle à l'habillement. Le borsalino, avec son bord large, donnait une élégance festive. La casquette plate, elle, alliait simplicité et finesse. Il n'y avait en elle rien d'ostentatoire, mais tout se cachait dans le détail.

Même quand les tendances ont évolué, les couvre-chefs sont restés. Le style a pu devenir plus décontracté, mais la logique, elle, est restée intacte. Un homme qui porte un chapeau sait qu'il est et ce qu'il veut montrer.

Le chapeau “chacal”, emblème d'une ancienneté assumé

Parmi les modèles qui ont le plus marqué notre imaginaire collectif, il y a ce qu'on appelle familièrement le chapeau « chacal ». Certains l'ont affectueusement surnommé « chapeau des démarcheurs », ou encore « chapeau des malhonnêtes ». C'est dire à quel point son influence est restée.



Techniquement, il s'agit d'une casquette anglaise ou un bec de canard (duckbill), selon sa forme. La casquette anglaise, aussi appelée casquette plate, se reconnaît à sa ligne allongée et à sa visière intégrée sous le tissu. Classique, élégante sans en faire trop, elle a su traverser les générations.

À l'origine fabriquée en tweed, elle fut très populaire dans les milieux ouvriers américains dans les années 30. Aujourd'hui, elle se décline en coton, En laine ou en lin selon la saison.

Le bec de canard, quant à lui, est une version encore plus épurée. Comme son nom l'indique, sa forme rappelle celle d'un bec aplati, discret, qui épouse le crâne. Très apprécié des golfeurs à la fin du XIXe siècle, ce modèle est sobre et facile à porter.

Ces deux modèles sont très souvent confondus dans le langage courant. Ils ont été adoptés par une génération de papas qui cherchait l'équilibre entre simplicité et aisance. Pas besoin d'avoir une voiture trop luxueuse pour faire impression : un bon chapeau suffisait à asseoir une forme de respect !



Aujourd'hui encore, ces couvre-chefs continuent de séduire. En plus d'être vintage, ils ont du fond, de l'histoire et un charme qui ne force rien.

Un style qui se transmet à la modernité de façon naturelle

Le plus fascinant, c'est de voir comment ces chapeaux reviennent doucement dans les codes vestimentaires des plus jeunes. Eux qui semblaient appartenir à une autre époque, n'ont d'ailleurs jamais vraiment quitté les garde-robes.

Les casquettes anglaises et le duckbill, désormais disponibles en plusieurs coloris, s'invitent dans les shootings et les cérémonies. Devenus unisexes, ils se marient avec n'importe quelle tenue, de la simple chemise au traditionnel bomba. Ils ont aussi été largement propagés grâce au cinéma et notamment grâce à la série Netflix *Peaky blinders*.

Il y a quelque chose de rassurant dans ces formes familières et qui relie, sans besoin de mots, plusieurs générations. Dès lors, le couvre-chef n'est plus un simple chapeau de soleil, c'est une signature discrète.

Conclusion

Papa ne portait pas un chapeau pour faire tendance, mais pour être lui-même. Aujourd'hui, c'est peut-être cette authenticité-là que l'on recherche encore. Remettre un chacal, c'est parfois se rappeler qu'on peut avoir de l'élégance en un seul accessoire de mode.

ENTREZ DANS UNE NOUVELLE DIMENSION

AGENCE DE COMMUNICATION DIGITALE



NOTRE SAVOIR-FAIRE



hello@digitxplus.digital

+229 67 39 85 85

• ATTIRER • CONVERTIR • FIDÉLISER

digitxplus

SO COOL

En juin, ce sont les pères qui sont à l'honneur ! Il convient de célébrer ces hommes qui se battent au quotidien pour leurs familles. La cravate, la bouteille de vin ou le mug, c'est très bien. Cependant, ce n'est pas assez recherché.

Cette année, on prend des risques tout en restant raisonnable dans le budget. Comme idée-cadeau pour la fête des pères, on vous propose des box cadeaux. Pourquoi ne pas faire des compositions en fonction des passions de votre père ? Voici donc trois cadeaux originaux qui feront de belles surprises pour papa.

Box cadeau pour la fête des pères : notre guide pour faire le bon choix

Le coffret-cadeau de l'aventurier, pour les papas qui voyagent beaucoup



Si votre père est un homme occupé, toujours entre deux villes ou entre deux avions, ce coffret est fait pour lui. Il s'agit d'une composition pensée pour l'accompagner dans ses déplacements.

On y trouve souvent des objets pratiques et originaux :

- un carnet de voyage où noter ses impressions ;
- une trousse de toilette avec des produits naturels locaux comme des savons naturels ;
- un porte-passeport élégant en cuir, travaillé par un artisan.

Ce coffret peut également inclure des accessoires utiles qu'il adoptera sans hésiter, en souvenir de vous. Par exemple, glissez-y un masque de sommeil personnalisé avec ses initiales gravées. Il en aura besoin pendant ses trajets en avion ou en bus.

Par ailleurs, pour un papa curieux, ajoutez un petit guide des endroits méconnus du Bénin. Il pourra ainsi se programmer des vacances dans l'un de ces lieux. Ce sera peut-être pour son anniversaire ou avec toute la famille, pour se relaxer.

Le coffret-cadeau de l'œnophile, pour les papas amateurs de vins

Bien que l'idée du vin comme cadeau soit classique, vous pouvez l'enjoliver facilement. En effet, pourquoi offrir une seule bouteille alors qu'un coffret permet une composition plus marquante ?

D'abord, choisissez une bonne bouteille issue d'un domaine réputé. Il peut être local ou étranger, selon les préférences de votre père. Un vin de connaisseur fera toujours plaisir à un amateur éclairé. Surtout à celui qui aime savourer un bon verre en fin de journée ou pendant les repas.

Ensuite, ajoutez quelques accessoires : un tire-bouchon de qualité, un bouchon hermétique, un élégant stop-gouttes ou même un guide pour accorder mets et vins. Ces petits objets donnent du cachet au coffret. Ils enrichissent aussi l'expérience.

Le coffret-cadeau du nostalgique, à offrir pour raviver les souvenirs enfouis

Ici, on mise surtout sur l'émotion. L'objectif est de réveiller les souvenirs que papa garde peut-être bien rangés dans un coin de sa mémoire. Avant d'être père, il a été un adolescent rêveur et un jeune homme ambitieux. Ce coffret est donc une invitation à revivre les instants précieux qui l'ont façonné.

Commencez par reconstituer une ambiance musicale qui lui parle. Une clé USB contenant des chansons marquantes de sa jeunesse fera immédiatement mouche. Pour dresser cette playlist, demandez conseil à maman, à ses amis ou à ses frères et sœurs. Si vous poussez le concept plus loin, offrez-lui un tourne-disque portable. Ajoutez-y un vinyle de son artiste préféré, pour le charme de l'authenticité.

Ici, on mise surtout sur l'émotion. L'objectif est de réveiller les souvenirs que papa garde peut-être bien rangés dans un coin de sa mémoire. Avant d'être père, il a été un adolescent rêveur et



un jeune homme ambitieux. Ce coffret est donc une invitation à revivre les instants précieux qui l'ont façonné.



un jeune homme ambitieux. Ce coffret est donc une invitation à revivre les instants précieux qui l'ont façonné.

Commencez par reconstituer une ambiance musicale qui lui parle. Une clé USB contenant des chansons marquantes de sa jeunesse fera immédiatement mouche. Pour dresser cette playlist, demandez conseil à maman, à ses amis ou à ses frères et sœurs. Si vous poussez le concept plus loin, offrez-lui un tourne-disque portable. Ajoutez-y un vinyle de son artiste préféré, pour le charme de l'authenticité.

EN CONCLUSION

Finalement, il en faut peu pour faire plaisir à son père lors de la fête des pères. Soyez créatifs et osez les compositions de cadeaux. Votre père n'en sera que plus reconnaissant.



G-COM

ÉDITION LIMITÉE

SPÉCIAL NONVITCHA



SOBEBRA
SOCIÉTÉ DÉMURÉE DE BIÈRES RAFFINÉES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





5 ÉTOILES

5 ÉTOILES

Le Restaurant 101 à Calavi une promesse à peaufiner

Situé à Arconville, à la fin du pavé ICC sur la gauche, le Restaurant 101 à Calavi s'inscrit dans la nouvelle vague des établissements à ambiance décontractée qui fleurissent dans la ville. Ouvert tous les jours de 11h à 02h, il se trouve non loin du complexe hôtelier Le Privilège. Vous pouvez contacter le +229 0159596172 pour plus d'informations.

Si vous cherchez où manger à Calavi, cette adresse attire une clientèle jeune, curieuse de découvrir de nouvelles expériences culinaires. Nous y avons passé une soirée, voici nos impressions.

L'accueil 2,5/5

L'accueil peut être assez déroutant, surtout pour les non-initiés, parce qu'il n'y a pas de prise en charge directe. Il faut s'installer soi-même avant qu'une servante se présente. Le lieu était plutôt calme le soir. Vous pouvez choisir de rester au rez-de-chaussée ou à l'étage.

L'attitude du personnel était plutôt neutre. Il n'y avait qu'une servante pour l'étage, qui était vide à notre arrivée. Si la disponibilité est à saluer, l'amabilité pourrait être améliorée. Aucune attention particulière ne nous a été portée au-delà du strict nécessaire par le traiteur.

L'hygiène 3/5

Côté hygiène, il n'y a rien d'alarmant. Le sol et les tables sont propres. Un effort est fait pour garder l'endroit agréable. Il faut tout de même noter que les sanitaires sont unisexes et assez minimalistes.

Il n'en demeure pas moins que l'hygiène y est tout de même assurée. Nous avons cependant noté une odeur constante de chicha dans l'air, qui peut gêner les non-fumeurs.



Le lieu 3/5

La décoration intérieure est sans doute l'un des points forts du Restaurant 101. Elle est simple mais chaleureuse. C'est un savant mélange de bois, de coussins et de touches florales. L'éclairage tamisé et suspendu crée un effet cosy et oriental qui invite à la sérénité. On plonge dans une ambiance douce et reposante.



Le mobilier est confortable, bien que l'agencement de l'espace manque d'intimité. La salle en haut est très exposée au bruit de la circulation extérieure, mais bénéficie d'une agréable aération naturelle.



La cuisine 2,5/5

La carte du restaurant est assez sobre, centrée sur des classiques culinaires sans avoir de spécialités particulières. Pas d'entrée, pas de dessert, on va droit au plat de résistance. Parmi les plats disponibles, on retrouve :

- De l'escargot sauté ;
- Du poisson braisé ;
- De la viande de mouton pimentée sautée ;
- Des spaghettis ou encore du chawarma.

En accompagnement, sont proposés entre autres du riz, des frites, de l'attiéké ou de l'alloco. Un plat traditionnel béninois, le dakouin, figure également à la carte.

Viande de mouton pimentée sautée

Au menu, un plat de viande de mouton pimentée sautée, accompagné d'une portion d'alloco et d'attiéké. Grand point positif, les portions étaient suffisantes et la viande, pleine de saveurs, était cuite à point et bien pimentée.

Cependant, la température des mets laissait à désirer et biaise la dégustation. L'alloco était froid, l'attiéké trop salé et la viande, elle aussi, servie tiède.



C'est savoureux, sans être inoubliable pour les papilles.

Par ailleurs, la viande, emballée dans du papier et posée à côté des accompagnements, tranchait avec l'effort de présentation. Bien que ce ne soit pas de la haute gastronomie, le dressage gagnerait à être revu.

Côté accessoires, une fourchette et un seul torchon de table pour un plat de viande, sans couteau, c'est un peu juste. Les boissons,

exclusivement de la brasserie locale, étaient toutefois très fraîches. Pas de cocktails faits maison proposés, mais quelques champagnes sont disponibles sur la carte à vins.

Avec un budget de 10 000 FCFA, vous pouvez vous faire plaisir au Restaurant 101 à Calavi. C'est un rapport qualité-prix honnête, mais qui pourrait s'accompagner d'une qualité plus élevée.



Verdict final 3/5

Le Restaurant 101 à Calavi a un grand potentiel. Le cadre est convivial et un effort visible est fait sur la décoration. Le service est plutôt rapide et les assiettes sont gourmandes et assez généreuses. Il est adapté à des sorties entre amis, à un rendez-vous décontracté ou même à une pause en solo.

Il a tout pour devenir l'un des meilleurs restaurants de la ville, mais il nécessite quelques ajustements. Il lui faudra affiner son accueil, servir des repas plus chauds et diversifier son menu.

C'est une adresse à essayer pour tous ceux qui veulent découvrir une nouvelle ambiance culinaire à Calavi !

Respirez...
vous êtes aux

ALIZÉS

VOTRE SÉJOUR

À PARTIR DE

12.500 Fcfa



NOS ACTIVITÉS

- ▶ Jet Ski & balades en bateau
- ▶ Espace piscine avec transats
- ▶ Bord du lac
- ▶ Détente en plein air
- ▶ Jeux pour enfants
- ▶ Restaurant flottant
- ▶ Villas et bungalows
- ▶ Salle de conférence

Segbohoue - Bord du Lac Ahémé

+229 01 95 95 10 03

   Suivez-nous



**Complexe Hôtelier
Les Alizés du Lac Ahémé**

Le meilleur du Bénin est avec toi



Un monde nouveau vous appelle.

**Moov
Africa**

