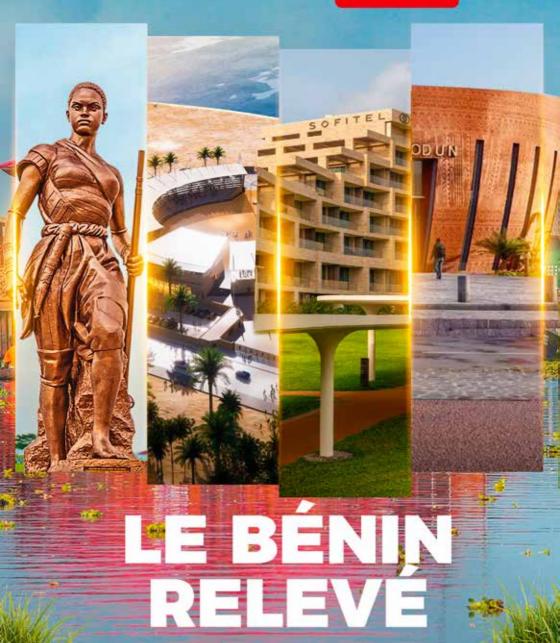
# LE GUIDE OUKOIKAN



## SOMMATRE

06

### **MOIS DE LA MODE**

Mois de la Mode Bénin 2025 : Cotonou en écrin créatif





10

### ART ET CULTURE

Les masques béninois, symboles et secrets

16

### FOCUS CINÉ

Ni chaînes ni maîtres, le choix de la liberté au cinéma français



## SOMMAIRE



28

### LE GRAND DOSSIER

Bénin, destinations phares entre patrimoine, culture et infrastructures

36

#### **LIFESTYLE**

KANVÔ: l'étoffe traditionnelle béninoise entre héritage et modernité





46

#### **5 ÉTOILES**

Restaurant La Savane: L'igname pilée à l'honneur

### Le Bénin, racines vives et regards neufs

Août s'ouvre sur une promesse : celle d'un pays qui, sans renier ses racines, se dresse fièrement, réinvente ses traditions et avance, pas à pas, dans la lumière de la modernité. Le Bénin relevé, c'est le Bénin qui se regarde, qui se célèbre, qui s'assume.

Dans ce numéro d'OUKOIKAN, nous vous invitons à parcourir un pays en pleine affirmation culturelle, un pays qui fait danser ses masques, qui sublime ses étoffes, qui s'expose, qui cuisine, qui filme et qui pense. C'est à la croisée de ces élans que se dessine l'âme relevée du Bénin d'aujourd'hui.

Partout, les initiatives fleurissent : les festivals s'installent comme des rituels modernes, les expositions rassemblent, la scène cinématographique prend la parole, et la gastronomie revisite les classiques avec audace. Ce Bénin qui crée, qui ose et qui partage, c'est celui que nous avons choisi de mettre en lumière dans ces pages.

Et parce qu'un pays se redresse aussi par ses infrastructures, ses espaces publics, ses routes, ses centres culturels et ses pôles touristiques, notre grand dossier vous emmène du nord au sud, à la découverte des destinations phares du Bénin, là où le patrimoine épouse le renouveau.

Kanvô, plats d'igname, soirées groove, expositions et adresses 5 étoiles : OUKOIKAN vous propose un mois d'août dense, chaud et vivant à l'image du pays qu'il célèbre.

Le Bénin se relève. Et vous êtes aux premières loges.

Bonne lecture à tous

### 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

**⊚ G O** oukoikan officiel







Du 23 au 26 juillet 2025, Cotonou a vibré au rythme de la création textile, confirmant son statut de carrefour culturel et de laboratoire de style. La 7<sup>ème</sup> édition du Mois de la Mode, organisée par l'Agence de Développement des Arts et de la Culture (ADAC), a incarné la montée en puissance d'une mode béninoise fière de ses racines et résolument tournée vers l'avenir.

À travers le thème « Racines & Futur », l'événement a posé les bases d'un secteur plus structuré, innovant et inclusif. Il témoigne d'une volonté gouvernementale de faire de la mode un véritable levier de développement économique et de rayonnement culturel.

### CÉRÉMONIE D'OUVERTURE Une vision affirmée, des fondations posées



Le Sofitel de Cotonou a accueilli la cérémonie d'ouverture avec une vision claire : consolider la mode comme filière d'avenir. Le Ministre Jean-Michel Abimbola a rappelé que « la mode est un langage universel, un moteur d'identité et un pilier économique ».



Le Directeur Général de l'ADAC, William Codjo, a salué l'adhésion croissante des acteurs locaux et la montée en qualité des initiatives. Ensemble, ils ont posé les fondations d'une filière intégrée, où la formation, la création, l'industrialisation et l'export s'imbriquent pour bâtir un secteur solide et prometteur.

Le panel institutionnel « Structurer la filière mode et textile au Bénin » a réuni l'ADAC, l'APIEX, la SIPI-Bénin et la GDIZ. Il a mis en lumière les synergies nécessaires pour faire émerger un écosystème cohérent, de la matière première au produit fini.

### VISAGES DE L'ÉDITION Olouwa G, Samir Sabé & Jerry Sinclair







Cette édition a été portée par trois figures phares :

**Olouwa G**, styliste et créateur de contenu basé entre Cotonou et Paris, ambassadeur de cette édition, a incarné la jeunesse créative et connectée qui réinvente les codes vestimentaires avec authenticité et modernité.

Samir Sabé, directeur artistique autodidacte, créateur de contenu visuel percutant et collaborateur de marques internationales (Fenty Hair, Jean Paul Gaultier, Givenchy...), a été co-ambassadeur de cette édition. Son univers, où s'entrelacent art, mode et revendications identitaires, a captivé le public.

**Jerry Sinclair**, Directeur Artistique du Mois de la Mode, a traduit avec brio le thème « Racines & Futur » en une expérience immersive, orchestrant scénographie, mise en lumière et direction de production.

### JOUR APRÈS JOUR : LA PROGRAMMATION THÉMATIQUE

#### Jour 1 - 23 juillet: Immersion & diagnostic

- Visite guidée de la GDIZ
- Panel d'ouverture au Sofitel
- Réflexions sur l'identité stylistique et les leviers économiques

#### Jour 2 - 24 juillet: Innovation & transmission

- Masterclasses sur les marques responsables
- Ateliers pratiques
- Exposition «Trames & Talents»

#### Jour 3 - 25 juillet : Networking & économie

- Sessions B2B et speed meeting
- Panels sur l'exportation et la régionalisation
- Thématiques : digitalisation, souveraineté textile, propriété intellectuelle

### Jour 4 – 26 juillet : Clôture & célébration

- Projections, lectures, expositions narratives
- Masterclass de Nadia Adanlé
- Grand défilé « La Nuit de la Mode »







### UNE DYNAMIQUE NOUVELLE POUR LA MODE BÉNINOISE

La réussite de cette édition illustre une transformation plus large. Au Bénin, une nouvelle dynamique accompagne aujourd'hui l'élan créatif des jeunes concepteurs. Leur talent est désormais soutenu par des initiatives structurantes :

- Des partenariats sont établis avec des écoles de stylisme de renom à l'international.
- Des projets de création d'écoles de mode et de modélisme voient le jour.
- Des programmes d'accompagnement, mentorat, incubation sont en cours via l'ADAC et ses partenaires.

Cette dynamique témoigne d'une volonté politique forte : faire de la mode un secteur professionnalisé, viable, valorisant le patrimoine tout en créant de la richesse.

### LE DÉFILÉ DE CLÔTURE : LA NUIT DE LA MODE

### Grand défilé, grandes signatures

C'est dans le somptueux cadre du Jardin du Sofitel qu'a eu lieu le défilé de clôture. Sous les projecteurs, près d'une quiziane de créateurs ont présenté leurs univers :

COULEUR INDIGO ELYON DESIGN ESPERANCIA

FARE KUAMBA KUAKUVI LOLO ANDOCHE PEPITA D SENZALA

TEED UNCOMMON VOGNON

WE ARE EVERYONE

ZE DIGITAL FASHION ROOM







Scénographiée avec subtilité, la Nuit de la Mode a mis en valeur les textures, volumes, symboliques et silhouettes d'une mode béninoise en pleine affirmation identitaire.













## CONCLUSION: TRADITION & EXPÉRIMENTATION POUR UNE MODE BÉNINOISE D'AVENIR

En quatre jours, Cotonou s'est affirmée comme un espace de convergence : des idées, des générations, des savoir-faire.

Le Mois de la Mode 2025 a prouvé qu'au-delà de l'esthétique, la mode béninoise est une force de structuration, de transmission et de transformation.

Avec l'engagement de l'ADAC et l'implication croissante des institutions et créateurs, le Bénin pose les fondations d'une mode enracinée, audacieuse, et résolument tournée vers l'avenir.



### Les origines des masques béninois

Les masques béninois existent depuis plusieurs siècles. On retrouve des traces de leur existence bien avant l'époque contemporaine. Certains, comme le Guèlèdè, sont nés aux environs du XVIIIe siècle à Kétou. On remarque tout de suite que ces masques ne sont pas figés dans le passé, car ils sont encore utilisés aujourd'hui dans des rituels qui perpétuent les traditions ancestrales.

Chaque ethnie a développé ses propres formes et interprétations. Par exemple, le masque Gèlèdè, lié aux cultures Yoruba et Nago, rend hommage au pouvoir des femmes, les « Mères ». Il vise à canaliser leur influence pour le bien de la collectivité. D'autres, comme le Zangbéto, sont spécifiques aux peuples du Sud et symbolisent la protection nocturne.

Cette diversité reflète la richesse des traditions béninoises et la manière dont chaque groupe a utilisé les masques pour exprimer son identité.

### La typologie des masques béninois

Il existe une grande variété de masques au Bénin. Pour mieux comprendre leurs usages, on peut les classer en trois grandes catégories.

### Les masques rituels et spirituels



Ces masques sont liés aux pratiques religieuses et initiatiques. Ils jouent le rôle d'intermédiaires entre les vivants et les esprits. Par exemple, le Oro, très secret, est associé à la justice traditionnelle et aux rituels d'initiation. Les masques Egungun, quant à eux, représentent les ancêtres revenus parmi les vivants pour transmettre un message ou accorder des bénédictions

Leur sortie est toujours marquée par des cérémonies complexes. On ne les considère pas comme de simples accessoires, mais comme des entités porteuses d'une force invisible.

#### Les masques festifs et communautaires

Ils apparaissent lors des fêtes ou des rassemblements ludiques, parfois satiriques, ils servent à distraire, à transmettre des messages sociaux ou à renforcer la cohésion du groupe. Ils racontent des histoires, dénoncent certains par exemple citer les masques profanes « Agoudas ».

### de pouvoir

sont rattachés à l'autorité et à la tradition

comportements Les masques royaux ou Les masques de cette dernière catégorie

monarchique. Ils sont souvent réalisés avec des matériaux nobles et servent lors de cérémonies d'intronisation ou de commémoration. Ils incarnent la continuité du pouvoir et renforcent le prestige des lignées royales. Leur présence à une cérémonie rappelle l'importance de l'ordre social et de la transmission du pouvoir au sein des communautés.

### Les symboles et messages cachés des masques

Un masque béninois ne se comprend pas au premier regard. Chaque détail a une signification qu'il faut prendre en compte pour déchiffrer le message.

Les formes exagérées font souvent référence à des émotions ou à des traits de caractère. Ainsi, un front large fait penser à la sagesse. Des yeux clos pourraient impliquer la méditation, la paix ou une connexion au monde invisible. A contrario, les yeux ronds renvoient à la vigilance.

Il faut aussi noter que le réalisme dans la représentation n'est pas l'élément principal dans la création d'un masque. Au Bénin, comme dans d'autres contrées telles que le Burkina Faso, c'est l'essence d'un sujet qui prime sur l'apparence.

Par ailleurs, les couleurs ont aussi leur importance. Le rouge est souvent utilisé pour l'énergie et le danger, le blanc pour la paix et le noir pour le mystère. Le jaune sert à indiquer la richesse tandis que le vert est employé pour la nature.

En outre, le choix des matériaux n'est pas laissé au hasard. Le bois utilisé provient généralement d'arbres sacrés. On y ajoute des éléments comme les perles pour le prestige et les cauris pour la féminité et l'abondance. Certains masques portent aussi des tissus ou des pigments naturels. Ces accessoires ne sont pas de simples ornements, ils participent à la fonction mystique du masque.

Pour les fabriquer, le sculpteur, un initié, observe des pratiques spirituelles avant même de commencer. Ce sont donc des prières, des bains et des offrandes qu'il faut réaliser d'abord. Une fois le masque achevé, une cérémonie permet d'y appeler l'esprit qu'il est censé incarner.

Lorsqu'un initié porte le masque, il cesse d'être lui-même. Il devient la voix et le corps de l'esprit. Le masque agit, juge ou danse, il remplit sa mission.



### Secrets et tabous autour des masques

Le masque est un objet sacralisé, il ne se porte donc pas sans initiation. Seuls ceux qui ont reçu l'enseignement nécessaire et sont jugés aptes peuvent le manipuler. Ils apprennent des gestes, des chants et des règles strictes. C'est dû au fait que le port du masque engage la personne, son corps et son esprit.

Les apparitions des masques suivent un calendrier spirituel. Elles sont préparées

en amont et leur disparition fait l'objet de rituels. Le masque est rangé dans un lieu secret, inaccessible aux non-initiés.

Enfin, le contact direct avec le masque est interdit aux profanes. On considère qu'il peut entraîner des conséquences négatives telles que la maladie, la malchance ou un trouble spirituel. Ces interdits protègent l'équilibre entre connaisseurs et profanes.

### Les masques aujourd'hui

Aujourd'hui encore, les masques occupent une place importante dans la société béninoise. Ils restent liés aux traditions spirituelles, mais ils sont aussi devenus des repères culturels. Dans les musées, les festivals ou les ateliers, ils permettent de transmettre un héritage aux plus jeunes. Des artistes contemporains s'en inspirent pour leurs créations

En plus, le tourisme culturel leur donne une nouvelle visibilité. Le festival de Porto-Novo, entre autres, attire des

visiteurs du monde entier. Ces événements contribuent à valoriser le savoir-faire et à faire vivre les traditions

Les masques béninois sont bien plus que des objets traditionnels. Ils incarnent une mémoire vivante, un lien entre les hommes, les esprits et les ancêtres. Ils rappellent que la culture, lorsqu'elle est respectée et transmise, continue de parler de manière perpétuelle.



Si vous cherchez une échappée artistique cet été, poussez la porte de l'Espace Culturel Le Centre à Lobozounkpa (Cotonou) avant le 17 août. Vous y découvrirez « Sources », une exposition percutante de l'artiste plasticien Aston Cupe, fruit d'un mois de résidence de recherches et de création.

À travers cette installation dense et critique, l'artiste nous invite à remonter aux origines des maux contemporains : ceux qui rongent nos sociétés, nos corps, nos environnements. Les œuvres, réalisées à partir d'objets usés ou oubliés, racontent autrement notre monde : elles fouillent, décortiquent, dénoncent, mais proposent aussi des pistes pour réparer. Entre détournement poétique et lecture sociopolitique, le travail d'Aston Cupe nous confronte à l'urgence d'agir.

### Des œuvres-chocs qui bousculent nos certitudes

L'exposition s'ouvre sur « Aston Formule One », un circuit de course pas comme les autres. Sous des airs ludiques, l'œuvre interroge le revers du sport spectacle : dopage, argent-roi, manipulation, danger... À travers une mise en scène dynamique, Aston transforme la Formule 1 en métaphore de la course effrénée vers la performance et le succès, au prix de notre humanité.

Autre pièce forte, « Conférence de merde », une table ronde aussi provocante que grinçante. Ici, l'artiste raille les grands discours sans fond, les débats creux, les mots qui tournent à vide. Une satire visuelle percutante sur l'inutilité des palabres déconnectées de l'action.

Enfin, « Fumer tue », œuvre emblématique, vous laisse sans voix. Un cercueil de boîtes de cigarettes sur lequel repose un corps désagrégé de mégots... Le message est clair, frontal, dérangeant : la mort lente causée par le tabac. Plus qu'une dénonciation, c'est un cri visuel contre une banalité destructrice.







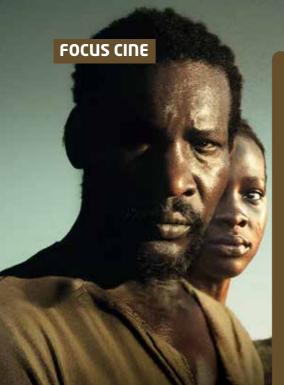




### Une expo qui remue et qui interroge

À travers « Sources », Aston Cupe fait bien plus que montrer : il dévoile, décortique et nous oblige à réfléchir. Le fil rouge de l'exposition ? Comprendre d'où viennent nos dérives pour mieux imaginer un avenir réconcilié avec nos valeurs fondamentales : la paix. la solidarité, la liberté.

À découvrir absolument avant le 17 août 2025 à l'Espace Culturel Le Centre. Un rendez-vous fort pour celles et ceux qui aiment l'art qui percute, l'art qui pense, l'art qui pousse à agir.



### Cavale en pleine jungle pour la liberté

Ni chaînes ni maîtres nous transporte en 1759, au cœur de l'esclavage en Isle de France, actuelle Île Maurice. Dès les premières images, le décor est planté. Plantations de canne à sucre, esclaves soumis aux maîtres blancs, un quotidien dur et violent.

Parmi eux, Massamba, esclave wolof, se distingue. Il a appris le français et bénéficie de certains privilèges, jusqu'à ce qu'un conflit avec son maître bouleverse sa vie. Sa fille, Mati, lui est arrachée pour être placée comme esclave domestique. Cette dernière refuse la séparation et décide de fuir. Elle veut rejoindre Fi-boumi-diam-yi-dogue, un refuge mythique pour les esclaves en cavale.

### Ni chaînes ni maîtres, le choix de la liberté au cinéma français

L'esclavage a été exploré sous mille angles par le cinéma, de Rue Cases-Nègres à 12 Years a Slave, en passant par Case Départ. À travers ces œuvres, la conscience collective a peu à peu mesuré l'ampleur des horreurs de l'histoire esclavagiste. « Ni chaînes ni maîtres », film français sorti en septembre 2024 et réalisé par Simon Moutaïrou, relève un pari audacieux : mettre en lumière un pan méconnu et jamais traité du cinéma hexagonal, le marronnage.

On y suit le destin de Massamba et de sa fille Mati. Ce long-métrage redonne enfin la parole à ces esclaves en fuite, figures de résistance trop longtemps passées sous silence. On vous fait découvrir.

Traquée par la redoutable Madame La Victoire, experte dans la capture des fugitifs, Mati disparaît dans la forêt dense. Massamba refuse de la perdre et aidé par l'esprit de sa femme décédée, devient luimême un marron : un esclave en fuite, déterminé à la retrouver.

S'ouvre alors une poursuite haletante au cœur de la jungle, où la lutte pour la liberté s'entrelace avec la force spirituelle et le lien filial. Le film explore ce pan méconnu de l'histoire coloniale à travers une narration immersive. La conclusion, saisissante, livre un message puissant sur la quête

### Un casting ambitieux pour un résultat sensationnel

Le film marque les débuts de Simon Moutaïrou en tant que réalisateur. Le scénario se distingue par sa fluidité et sa richesse d'écriture. Il fallait faire revivre une page sombre de l'histoire tout en rendant hommage à la dignité de ceux qui l'ont traversée. Le résultat est à la hauteur de l'enjeu.



La distribution est un autre point fort du film. Ibrahima Mbaye Tchié, dans le rôle de Massamba, joue avec une intensité séduisante. Son regard dit tout de la douleur d'un père et de la force d'un homme qui refuse d'abandonner. À ses côtés, Anna Diakhere Thiandoum livre une performance bouleversante. Elle incarne Mati et se fond totalement dans la peau de son personnage. Leur duo forme le cœur battant du récit, et leur lien donne au film toute sa tension émotionnelle.

En face, Benoît Magimel campe un Eugène Larcenet glaçant. Archétype du maître colonial paternaliste, il est persuadé d'agir pour le bien de ses esclaves. Mais c'est Camille Cottin, en Madame La Victoire, qui signe la performance la plus dérangeante. Dans la peau d'une chasseuse d'esclaves méthodique et impitoyable, elle incarne un personnage qui fascine autant qu'il dérange. Son interprétation a divisé, mais n'a laissé personne indifférent.

## Un film pour briser le silence longtemps conservé

Ni chaînes ni maîtres n'est pas simplement un film sur l'esclavage. C'est un geste de mémoire et un acte de cinéma politique rare dans le paysage français. En portant enfin à l'écran le marronnage à l'île Maurice, Simon comble un vide dans la représentation de l'histoire coloniale.

Dans une France où la mémoire de l'esclavage reste encore fragile, ce film ouvre un espace de réflexion. Il donne chair aux figures souvent effacées des livres d'histoire. Le récit est centré sur la fuite, les croyances vernaculaires, la peur, l'amour filial et la quête d'un ailleurs. Il délivre un message universel tout en ancrant ses racines dans un territoire, une époque et une langue. À suivre absolument!

#### **RECETTE DE METS**



### Agoun sauce aubergine : une recette béninoise traditionnelle

Plus qu'un simple mets, l'igname pilée (agoun en fon) est un pan de l'identité culinaire des Savalois et des peuples du Nord-Bénin. Il est si populaire qu'il est devenu impossible d'envisager une fête de l'igname à Savalou sans igname pilée. Habituellement, le agoun se consomme avec de la sauce arachide, mais peut aussi être accompagné autrement notamment avec de la sauce aubergine. La recette par ici.

#### **Ingrédients (Pour 6 personnes)**

- 2 gros tubercules d'ignames labôcô
- 5 grosses aubergines
- 1 kilo de viande (bœuf, mouton ou poulet)
- 500 g de gros crabes
- 2 grosses tomates citrouilles
- 2 oignons
- 1 bouillon cube (facultatif)
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

- 6 gombos moyens
- Du piment vert
- De la poudre de crevettes
- Des épices écrasées (ail, poivre, gingembre)
- Des gousses d'ail
- Du sel
  - De l'eau

### Préparation - Pour l'igname pilée



- 1.Pelez les tubercules d'ignames puis coupez-les en morceaux de taille moyenne. Mettez les têtes et les bouts de côté pour faire des cossettes plus tard.
- 2.Lavez plusieurs fois les morceaux d'igname à l'eau claire pour les débarrasser de toute impureté.
- 3.Placez-les ensuite dans une grosse marmite. Ajoutez de l'eau puis portez à ébullition.
- 4.Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau dans l'igname. Si elle est bien cuite, le couteau s'enfoncera facilement

- 5. Retirez la marmite du feu et égouttez les morceaux d'ignames tout en conservant l'eau.
- 6. Couvrez soigneusement pour conserver la chaleur.
- 7.Remettez l'eau d'igname que vous avez récupérée au feu pour qu'elle reste chaude.
- 8. Dans un mortier, pilez grossièrement quelques morceaux d'igname encore chauds.
- 9. Ajoutez d'autres morceaux et recommencez l'opération.
- 10. Pilez le tout pendant plusieurs minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, élastique et sans grumeaux.
- 11. Ajoutez de temps en temps de l'eau chaude pour faciliter l'opération. À défaut d'un mortier, vous pouvez opter pour une pileuse électrique (foufou mix).
- 12. Formez des boules rondes ou ovales et servez directement dans une assiette creuse.
- 13. Versez la sauce aubergine par-dessus.

### Préparation - Pour la sauce aubergine

- 1. Assaisonnez les morceaux de viande avec de l'ail, du gingembre, du poivre, du sel, du bouillon cube (facultatif) et autres épices de votre choix.
- 2. Lavez soigneusement les tomates et les aubergines. Pour cela, faites-les tremper dans de l'eau vinaigrée pendant quelques minutes.
- 3. Rincez abondamment à l'eau claire.
- 4. Nettoyez et apprêtez les crabes.

- 5. Retirez les pédoncules des aubergines et coupez-les grossièrement en dés.
- 6. Epluchez un oignon et coupez-le en 4.
- 7. Équeutez les gombos et réservez.
- 8. Dans une casserole, ajoutez l'oignon découpé, les aubergines et l'ail épluché. Couvrez d'eau puis portez à ébullition.
- 9. Dans une autre casserole, faites revenir les morceaux de viande dans de l'huile chaude.
- 10. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajoutez directement le crabe puis de l'eau de façon à couvrir l'ensemble.
- 11. Portez à ébullition jusqu'à ce que la viande soit cuite.
- 12. Vérifiez que les tomates et les aubergines sont cuites en utilisant une fourchette. Si elles explosent sous la pression, c'est prêt.
- 13. Filtrez le contenu de la casserole à l'aide d'un chinois. Faites passer au mixeur pour obtenir une pâte homogène.
- 14. Ajoutez le mélange ainsi obtenu et du piment écrasé dans la casserole contenant la viande et le crabe.
- 15. Laissez cuire pendant 5 à 10 minutes.
- 16. Vérifiez que la sauce s'est suffisamment épaissie.
- 17. Rectifiez l'assaisonnement avec du bouillon en cube ou de la poudre de crevettes.



- 18. Ajoutez les gombos et laisser cuire encore quelques minutes.
- 19. Jetez quelques piments verts entiers dans la casserole pour aromatiser (facultatif).
- 20. Servir chaud.

Note: Le agoun est meilleur quand il est servi encore chaud. Il est donc préférable que votre sauce soit prête en premier. Vous pouvez par exemple la préparer pendant que votre igname est en train de cuire. Bon appétit!

## LE GUIDE

MAGAZINE Culture, Tourisme et Divertissement









HTTPS://OUKOIKAN.COM



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



### Ciara, Béninoise de cœur et de nom



Le 25 juillet, la superstar américaine Ciara Princess Wilson est officiellement devenue citoyenne béninoise, dans le cadre du programme d'accueil des afrodescendants initié par le gouvernement. Ce geste fort témoigne d'un désir de se réapproprier une identité longtemps effacée. Ciara a salué avec émotion ce retour « sur la terre de ses ancêtres », affirmant sa fierté de porter désormais une part visible de l'Afrique dans son identité.

### Lauryn Hill, en immersion spirituelle



Icône planétaire et voix engagée de la communauté noire, Lauryn Hill est actuellement en séjour privé au Bénin. Entre visites culturelles, rencontres discrètes et exploration des pratiques spirituelles, sa présence traduit une quête profonde de sens et de reconnexion. Elle incarne cette génération d'artistes afrodescendants en recherche de racines vivantes et d'un ancrage culturel authentique.

### Claudy Siar, bientôt citoyen béninois

Présent au Bénin pour les festivités de l'indépendance, Claudy Siar a récemment partagé son émotion sur les réseaux sociaux :

« Jamais une nation de notre continent ne m'avait autant honoré, considéré comme le fait aujourd'hui le Bénin. Je suis très ému... vraiment très ému... »



Journaliste, activiste culturel et animateur engagé pour l'Afrique, il a été invité en tribune présidentielle pour la fête nationale, et a annoncé qu'il allait bientôt recevoir la nationalité béninoise, en tant que descendant d'Africains déportés. Un symbole fort de reconnaissance et de réparation, salué par de nombreux internautes et personnalités culturelles.

#### Le Bénin, une terre de mémoire et d'avenir

Ces démarches individuelles s'inscrivent dans une politique d'ouverture portée par l'État béninois, qui facilite l'accès à la citoyenneté pour les afrodescendants et organise régulièrement des cérémonies de retrouvailles. Plus qu'un geste symbolique, il s'agit d'un acte politique et historique, qui replace le Bénin comme pays-pivot de la mémoire africaine, et comme point de convergence entre le continent et ses diasporas.

#### Le saviez-vous ?

Le Bénin a lancé un programme officiel, « My Afro Origins », visant à faciliter la naturalisation ou la réintégration symbolique des Afrodescendants dans leur identité africaine. Ce programme se traduit par une plateforme numérique, également appelée « My Afro Origins », qui centralise les demandes de reconnaissance de la nationalité béninoise par les Afro-descendants.

#### Conslusion

De plus en plus de voix s'élèvent pour dire combien le Bénin inspire, accueille, soigne les mémoires blessées et offre un avenir aux histoires brisées. Lauryn Hill l'explore, Ciara le choisit, Claudy Siar l'honore : tous le racontent comme un retour à la maison.

### A NE PAS MANQUER EN AOUT

### Tévi Xwé : le festival de l'igname et des traditions à Cotonou



Réservation

(+229) 0167 26 88 45

Ce 15 Août, ne manquez pas Tévi Xwé, le festival emblématique de l'igname et des traditions qui se tient à Cotonou! Il célèbre ce tubercule sacré au cœur du patrimoine béninois.

Lieu: Obama Beach à partir de 13h

#### Pass:

10.000 FCFA / 1 personne 25.000 FCFA / Couple 50.000 FCFA / 4 personnes 150.000 FCFA / 8 personnes

### Forum Diaspora Benin Connect



Infoline

(+229) 01 99 15 8686

Du **09 au 10 août 2025**, Cotonou accueille une nouvelle édition du Forum Diaspora Connect à Epitech Bénin, avec un objectif clair : créer un pont réel, vivant et durable entre les talents de la diaspora et les acteurs locaux.

Au programme: des tables rondes, des pitchs de startups, des témoignages de parcours de retour, des projections de films béninois, des performances artistiques, des expositions, des visites guidées, et surtout du networking stratégique. L'initiative, portée par de jeunes Béninois engagés, veut apporter des réponses concrètes aux défis de la co-construction entre ceux qui sont ici et ceux qui reviennent.



### 1ère Édition DOPPEL DIGBA CHALLENGE

Révèle ta puissance

Du **21 juin** au **07 sept** Viens prouver que t'es **DIGBA** 

1.000.000 FCFA

à gagner

Inscriptions sur **doppeldigbachallenge.com** ou dans le **PDV** le plus proche















Cosmétique & Bien-être

- 🔷 Crème visage,
- Gommage,
- 🔷 Sérum,
- Gel douche,
- Lait corps,
- Garnitures, etc

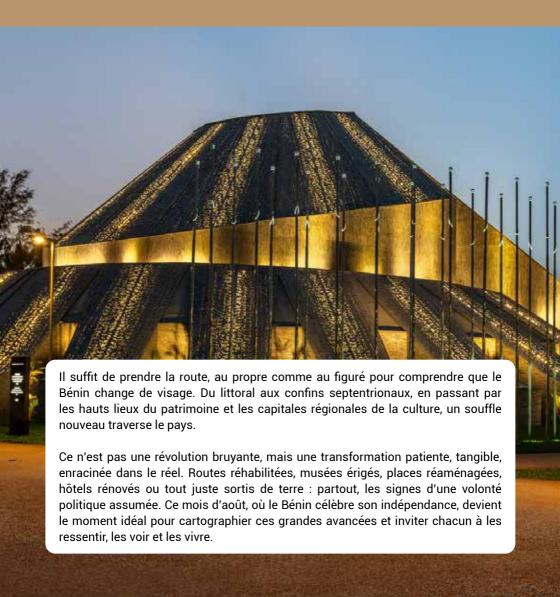
Votre bien-être nous tient à cœur





### **LE GRAND DOSSIER**

# Bénin, destinations phares entre patrimoine, culture et infrastructures



### Le Sud, entre modernité urbaine et mémoire vivante

Tout commence au Sud, là où l'océan rencontre les ambitions du pays. La Route des Pêches, en chantier depuis plusieurs années, entre enfin dans sa pleine transformation. Plus qu'une voie littorale, elle devient un axe stratégique pour le tourisme de demain.

Fidjrossè s'apprête à accueillir un parking de plus de 1 400 places, une piste cyclable, un boulodrome, des kiosques modernes, tandis qu'à Avlékété, les fondations d'un golf 9 trous une première sur le territoire annoncent l'émergence d'un loisir premium au bord de l'Atlantique. Le projet MED redessine l'horizon côtier, avec des zones viabilisées destinées à accueillir des restaurants, lodges, boîtes de nuit, lounges ou encore casinos. Une nouvelle vie littorale se met en place, entre luxe discret et détente en pleine nature.

Cotonou n'est pas en reste. Avec le lancement du Quartier Culturel et Créatif, la ville s'ouvre à une dynamique artistique plus structurée : un parc à sculptures, un centre d'art contemporain, des résidences d'artistes et un musée en cours de réalisation. À cela s'ajoute le Sofitel, incarnation d'une hospitalité haut de gamme nouvelle génération.

Plus loin, Ouidah, haut lieu de mémoire, prépare activement l'ouverture du Musée de la Mémoire et de l'Esclavage, pensé comme un lieu d'introspection et de transmission, adossé à la célèbre Porte du Non-Retour. Le Sud se construit à hauteur d'océan, entre béton maîtrisé et mémoire respectée.





### Le Centre, une redécouverte des racines royales

Au cœur du pays, l'Histoire prend la parole dans des lieux repensés pour mieux vibrer. À Abomey, les Palais Royaux, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, ont été restaurés avec soin. Le chantier du Musée des Rois et Amazones du Danxomè (MuRAD) est l'un des plus emblématiques du moment : il rassemblera objets d'art, reliques royales, symboles du pouvoir et témoignages des grandes figures du royaume fon. Plus qu'un musée, ce sera une scène nationale de la mémoire

Allada, de son côté, inaugure sa Maison des Arts et sa Place Toussaint Louverture. Lieu de concerts, de festivals, de dialogues artistiques, elle s'impose comme un carrefour du contemporain au cœur du Bénin historique. Le patrimoine devient ici vivant, partagé, vibrant, au-delà des musées. À Kétou, le Musée



Akaba Idena explore l'héritage yoruba dans toute sa densité : objets rituels, récits de fondation, totems, figures mythiques... tout y respire la profondeur d'un passé qui s'écrit encore.

### L'Est, entre spiritualité et scénographie urbaine

Porto-Novo, capitale politique et bastion spirituel, connaît une mutation fascinante. La construction du Musée International du Vodun, signé par le cabinet Koffi & Diabaté, marque une étape historique. Alimenté par la restitution de 86 objets cultuels, le lieu s'annonce comme un espace de dialogue entre les traditions ancestrales et la modernité architecturale. Mais Porto-Novo ne se contente pas de bâtir un musée : elle réinvente aussi ses espaces publics, avec des places rénovées, des parcours artistiques urbains, des galeries en plein essor. L'art quitte les murs pour investir les rues, en écho aux cérémonies vivantes du Vodoun Days qui animent les avenues, les temples et les corps.

L'Est du pays devient alors ce point de fusion rare entre sacré et esthétique, entre rites et design. Porto-Novo y incarne l'équilibre délicat entre mémoire spirituelle et projection urbaine.



L'Est du pays devient alors ce point de fusion rare entre sacré et esthétique, entre rites et design. Porto-Novo y incarne l'équilibre délicat entre mémoire spirituelle et projection urbaine.

### L'Ouest, trait d'union entre traditions et mobilité

L'Ouest béninois, souvent vu comme une zone de passage, prend aujourd'hui toute sa place dans la stratégie nationale. Des routes culturelles se dessinent, reliant Ouidah, Allada, Kétou ou encore Lokossa, dans une logique patrimoniale mais aussi touristique. Ces corridors symboliques visent à faire circuler non seulement les voyageurs, mais aussi les histoires, les savoir-faire, les récits de territoire. À travers eux, le pays affirme que la culture est aussi affaire de mouvement.

### Le Nord, territoire d'évasion et de durabilité



Cap sur le Nord, où nature et écotourisme se donnent la main. À Natitingou, l'Hôtel Tata Somba renaît dans une version modernisée, sobre et respectueuse de l'architecture traditionnelle. Il devient le point d'ancrage idéal pour explorer la région et plonger dans le terroir de l'Atacora.

Le parc de la Pendjari, vitrine environnementale du pays, connaît une dynamique exemplaire. Formations

d'écogardes, hébergements durables, circuits villageois, routes restaurées : tout concourt à faire de cette réserve un modèle régional d'écotourisme responsable. Le Nord devient ainsi l'espace où l'on expérimente une autre forme de développement, fondée sur le respect de l'environnement et la valorisation des communautés locales.

### Une vision structurée et ambitieuse

Derrière toutes ces initiatives, c'est un véritable projet national qui se déploie. Le gouvernement béninois a mis en place un programme d'investissements ambitieux : près de 800 milliards FCFA, soit plus de 1,4 milliard de dollars, consacrés à la culture, au tourisme et aux infrastructures associées. Ce plan intègre la réhabilitation des routes, la modernisation des musées, le développement de l'hôtellerie, mais

aussi la formation des professionnels du secteur.

À Cotonou, le projet "Grand Nokoué" bénéficie du soutien de la Banque mondiale et propose une vision multimodale de la mobilité : bateaux, e-zemidjans, bus, pistes cyclables... Une ville qui bouge autrement, et qui inspire.

### Août, mois de célébrations et d'incarnation

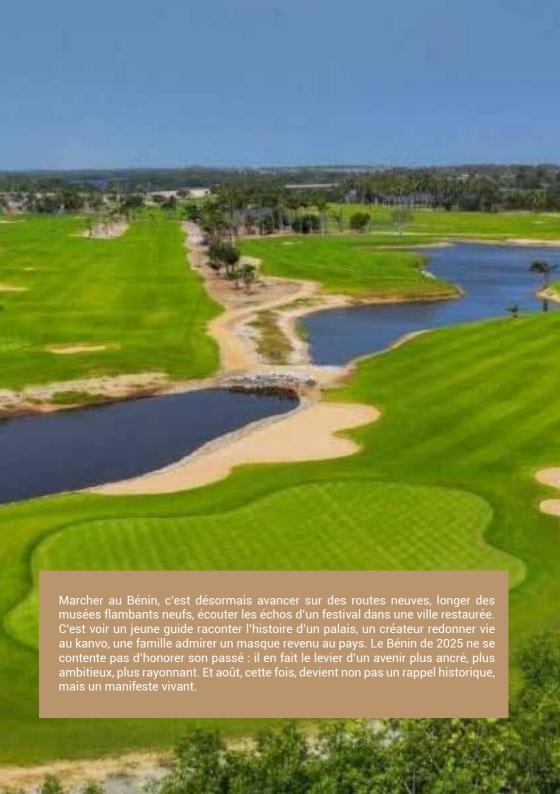
Chaque année, le mois d'août n'est pas qu'un rappel historique : c'est une respiration collective, une lumière projetée sur ce que le Bénin est devenu et ce qu'il choisit d'incarner. L'indépendance, ici, ne se commémore pas dans le silence. Elle s'exprime dans les pas d'un défilé traditionnel, dans les couleurs vives d'un pagne porté avec fierté, dans les voix d'artistes qui chantent un pays debout.

Expositions, concerts en plein air, projections, célébrations communautaires, marchés d'artisans,

happenings dans les galeries et événements indépendants rythment le calendrier. Dans les musées fraichement rénovés ou dans les rues qui respirent l'art urbain, les publics se croisent, les générations dialoguent, la mémoire devient vivante.

En août, le Bénin ne regarde pas seulement les décennies en arrière : il performe sa souveraineté, son art de vivre, son identité multiple. C'est un mois pour dire haut ce que le pays est devenu, et faire place en beauté, à tout ce qu'il devient.







### LIFESTYLE

### KANVÔ : l'étoffe traditionnelle béninoise entre héritage et modernité



Le kanvô a été introduit au Danxomè au 18e siècle par Agonglo, qui était à l'époque roi du royaume d'Abomey. L'histoire raconte que le souverain, lors d'une expédition de conquête en terre Yoruba, ayant remarqué le travail d'un jeune tisserand, l'invita à s'installer à Abomey en tant qu'habilleur spécial du roi. Le jeune tisserand accepta l'offre et suivit le roi, introduisant ainsi l'art du tissage à Abomey. En leur qualité d'habilleurs royaux, les tisserands étaient logés dans une case privée et

nourris exclusivement par des femmes ménopausées.

C'est le roi Guézo, fils d'Agonglo, qui a vulgarisé le kanvô. Des familles entières de tisserands ont ainsi vu le jour, mais le pagne tissé a conservé sa noblesse et est resté l'apanage des rois. Pour fabriquer le kanvô, les tisserands utilisaient des fibres de coton, de lin ou de chanvre, ce qui leur permettait de créer une étoffe 100 % naturelle.

Le kanvô est parfois confondu au « Tako » (pagne tissé en Baatonu) qui lui est originaire du Nord-Bénin plus précisément de l'Atacora. C'est ce qui illustre la présence de différents types de pagnes tissés sur le marché béninoise.

Autrefois, le tissage se faisait sur un métier à tisser artisanal et la réalisation d'une étoffe pouvait prendre plusieurs mois. Pendant le tissage, les tisserands créaient des motifs complexes tels que des emblèmes royaux, des images variées et des couleurs diverses qui racontent tous une histoire.

# Le kanvô dans la société traditionnelle : fonctions et usages

A l'origine, seuls les rois et certains membres de la cour royale étaient autorisés à arborer un kanvô. En fonction de la qualité des matériaux et des motifs imprimés dans le tissu, on pouvait deviner le rang de la personne qui le portait. Certains motifs étaient d'ailleurs propres à certaines familles. On pouvait donc savoir de quelle famille descendait tel ou tel individu tout simplement en regardant son pagne tissé.

Il faut préciser que le kanvô était utilisée pour confectionner des tenues d'apparat. Elles se portaient à des occasions spéciales comme une cérémonie royale on d'initiation, une grande fête, pour accueillir et impressionner des visiteurs étrangers, etc.



## Evolution du kanvô : de la tradition à la modernité

Depuis quelques années, le kanvô n'est plus exclusivement réservée à la royauté ou aux nobles. N'importe qui, même un citoyen lambda ou encore un touriste peut s'habiller avec cette étoffe. Ceci est possible grâce aux artisans locaux qui ne cessent de travailler à perpétuer la tradition tout en rendant le tissu plus attrayant.

D'une part, l'introduction de fil de soie ou de fil de coton industriel dans le processus de tissage a permis de rendre le tissu plus souple donc plus maléable. Il est devenu plus facile de l'utiliser pour créer différents styles de vêtements. D'autre part, le Kanvô ne coûte plus aussi cher qu'autrefois, ce qui l'a rendu accessible à certaines couches de la population.

# Le kanvô aujourd'hui : tendances et créateurs emblématiques



Aux temps anciens, le Kanvô se portait surtout noué autour de la taille ou drapé par-dessus l'épaule. Aujourd'hui, il entre dans la confection de chemises, vestes, bombers, robes, sacs, cravates, chapeaux et autres accessoires de mode.

Le Kanvô est plébiscité par des créateurs tels que Lolo Andoche, Félicien Casterman, Edi Sessi, et Loan-H. Ces derniers l'associent à d'autres étoffes comme la soie, le coton et le lin pour créer des pièces uniques et attrayantes. Leurs créations représentent d'ailleurs valablement le Bénin lors d'événements internationaux comme le Festival International du Pagne Tissé (FIPaT) qui se déroule au Bénin et le Salon International du Textile Africain (SITA).

Le Kanvô est le seul tissu 100 % béninois. L'adopter, c'est promouvoir l'artisanat local à travers le Bénin et même à l'extérieur. C'est aussi une belle façon de booster notre économie. Le "Label Kanvô" crée par le gouvernement en 2017, en communion avec différents stylistes et modélistes Béninois, s'inscrit d'ailleurs dans cette logique de valorisation culturelle et culturelle du pagne tissé béninois.

### **Adresses utiles**

- Loan-H Cotonou 01 66 66 66 13
- Kanvo by Kérine Abomey-Calavi 01 97 56 68 71
- Atchotepe (Edi Sessi) Zongo-Ehuzu 01 97 15 99 00
- KANVO Showroom (Lolo Andoche) Étoile Rouge 01 97 29 58 58

## ENTREZ DANS UNE NOUVELLE AGENCE DE COMMUNICATION DIGITALE





#### NOTRE SAVOIR-FAIRE













CONTENT





m hello@digitxplus.digital

+229 67 39 85 85





Chaque 15 août, la fête de la nouvelle igname rassemble à Savalou des milliers de personnes venues perpétuer une tradition vieille de plusieurs décennies. Plus qu'un simple moment de réjouissance, cette fête est la célébration d'un rite identitaire, le rappel que la modernité n'efface pas les traditions. Cérémonies rituelles, retrouvailles familiales, découvertes culinaires, visites touristiques ... L'igname devient le temps d'une journée le symbole de la richesse culturelle et cultuelle du peuple Mahi.

## Genèse d'une fête mythique

La fête de l'igname est une fête identitaire vieille de 73 ans (1952). A l'origine, il s'agissait d'un culte dédié aux divinités pour les remercier d'avoir rendu les champs fertiles et de l'abondance des récoltes. En 1954, la fête connue quelques aménagements qui la transformèrent en une importante célébration permettant de rassembler les fils et filles de Savalou y compris ceux de la Diaspora.

Le choix de la date du 15 août n'est pas anodin. Celle-ci correspond en effet à celle de la célébration de la fête de l'Assomption à Dassa, un événement qui réunit un grand nombre de Béninois et de touristes. Ainsi, les membres de la communauté Mahi, après avoir quitté l'église pouvaient se rendre directement auprès de leurs ancêtres pour leur rendre hommage.

Toutefois, c'est seulement en 2006, après l'intronisation de dada Tossoh Gbaguidi XIII que la fête pris cet aspect cultuel que nous lui connaissons aujourd'hui. Elle se transforma en une fête de retrouvailles et de réjouissances ouverte au monde entier.



Dès fin juillet, une nouvelle variété d'igname connue sous le nom de «Labôcô» apparait sur le marché. Toutefois, pour les initiés et les adeptes de divinités issus des couvents Mahi, il serait un sacrilège d'en consommer avant l'accomplissement des cérémonies de sortie de la nouvelle igname.

Le rituel proprement dit varie en fonction de la divinité et de la variété d'igname. D'après Sa Majesté SoffoTen'pa, prêtre du vodoun Thron kpéto-vé, pour certaines divinités, l'igname est découpée en morceaux puis cuite avec sa peau. Elle est ensuite écrasée avant d'être offerte aux dieux accompagnée de paroles incantatoires pour solliciter leurs bénédictions.

## Rites, cérémonies et gestes sacrés

Quant au prêtre de Fâ au palais royal de Savalou, Dah Dégbégny, il souligne qu'une consultation de Fâ à la commune est faite à la sortie de la nouvelle igname. A l'issue des consultations, le signe Fâ du roi est le premier à consommer le tubercule. C'est seulement après cette étape que le peuple est autorisé à faire de même. Pour le dieu Sakpata, l'igname est symboliquement immolée, c'est-à-dire qu'elle est

découpée crue directement sur le fétiche.

La variété «Labôcô» a ses propres rituels car elle est la seule qui reste en terre pendant 9 mois. Elle est donc comparée à un être humain. Avant même de la semer ou de la récolter, le paysan doit implorer la clémence des dieux ou les remercier pour l'abondance de la récolte.

Selon les croyances, si le rituel de la nouvelle igname n'est pas accompli, il n'est pas rare de voir subvenir des problèmes de santé. La prochaine récolte pourrait également en pâtir.

## Un moment de rassemblement et de renforcement des liens sociaux

La fête de l'igname va bien au-delà des pratiques rituelles indispensables avant sa consommation. C'est également un moment de rassemblement, de réjouissances et de renforcement des liens communautaires. Les plus vieux enseignent aux plus jeunes l'importance de cette fête dans la culture mahi afin de préserver la tradition et de maintenir l'identité culturelle de la communauté.

L'un des principaux pôles d'attraction de la fête reste la présentation au roi, sous diverses formes, des tubercules fraîchement récoltés. Après cette étape, des jeux concours (danses, chants), des représentations théâtrales et autres activités sont organisés pour égayer le public. Un pique-nique géant pendant lesquelles les visiteurs et les autochtones passent des moments de partage autour de l'igname se met également en place. Les réjouissances démarrent dès le 14 août. Les participants ont donc tout le temps qu'il faut pour découvrir la ville et tisser des liens entre eux.



## Des opportunités touristiques et économiques

Chaque année, entre le 14 et le 15 août, des milliers de Béninois et de touristes sont attendus à Savalou. La ville devient donc un terrain fertile aux opportunités touristiques et économiques. Une foire commerciale s'ouvre d'ailleurs durant cette période pour faire la promotion des produits locaux.

Les touristes visitent les sites touristiques comme le palais royal, la marre aux crocodiles, le site Yokpota, le Panthéon de la résistance africaine et les palmiers à 7 branches. Ils achètent des souvenirs et font exploser le chiffre d'affaire des lieux de restauration et

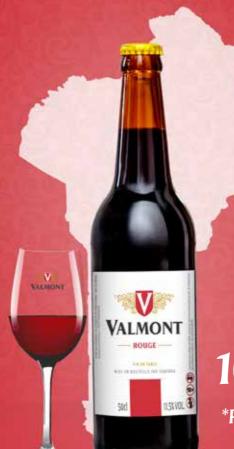
d'hébergement. La fête de la nouvelle igname est sans doute une opportunité pour les populations locales de se faire de l'argent.

Il est important de préciser que si la fête de l'igname est une fête identitaire propre au peuple Mahi, Savalou n'est pas la seule ville liée au concept. D'autres localités telles que Dassa-Zoumè, Savè, Kétou, et Pobè perpétuent ces traditions. Elles sont autant de circuits touristiques qu'empruntent les visiteurs et qui peuvent dynamiser l'économie locale.





# LE BON VIN DU BÉNIN



Nouveau vin de table

1000F CFA\*

\*Prix de vente conseillé

QUALITÉ











3000





## Restaurant La Savane: L'igname pilée à l'honneur

Pour célébrer la fête de l'igname le 15 août, nous avons choisi de découvrir La Savane, établissement réputé à Cotonou pour son igname pilée. Voici notre retour d'expérience appréciatif :

Situé en plein cœur de Cotonou, le restaurant La Savane est une adresse prisée pour savourer le meilleur de la cuisine traditionnelle béninoise. Spécialisé dans les plats à base d'igname pilée, il attire une clientèle fidèle en quête d'authenticité et de générosité culinaire. Avec son ambiance sobre, ses grandes tablées conviviales et ses plats généreusement servis, La Savane s'impose comme une valeur sûre pour tous les amateurs de mets locaux bien faits.

### **ACCUEIL & SERVICE (4/5)**

À notre arrivée vers midi, toutes les tables étaient occupées. Le serveur nous a chaleureusement accueillis et installés provisoirement pour prendre commande immédiatement, afin d'éviter une attente trop longue. Dix minutes plus tard, une table était disponible et nous nous y sommes installés confortablement. La rapidité et l'attention du personnel ont été très appréciées.



### **HYGIÈNE (4/5)**

Le restaurant se distingue par son cadre propre et soigné. L'intérieur bénéficie d'une décoration minimaliste mais soignée, avec des plantes en pot et des tableaux aux motifs du Nord-Bénin, créant une ambiance aérienne et intimiste. L'hygiène est manifestement respectée, ce qui conforte notre bonne impression.

### REPAS & SAVEURS (4/5)

Fidèle à sa réputation, l'igname pilée était parfaitement tendre. La sauce aubergine à la viande de mouton était délicieuse, la viande tendre et bien assaisonnée : un vrai régal pour les papilles, typique de la gastronomie locale sublimée

### CADRE & AMBIANCE (3/5)

Le décor, apprécié pour son atmosphère élégante et ses tableaux locaux, reste toutefois un peu daté. Les grandes tablées et la terrasse haute lui valent une dimension agréable, mais une rénovation apporterait une touche de modernité bienvenue



#### **VERDICT**

Pour un repas d'igname pilée exceptionnel, servi avec professionnalisme dans un lieu propre et sympathique, La Savane est une excellente adresse à Cotonou. Malgré un décor à rafraîchir, l'accueil attentionné, la qualité du repas et l'ambiance simple mais soignée en font un incontournable, surtout en cette période dédiée au tubercule béninois.

#### **ADRESSE**

Rue Eglise Des Assemblées De Dieu De Jericoh, Cotonou Bar-tito Bénin +229 01 61 79 22 09



LA BIÈRE QUI UNIT LES GÉNÉRATIONS



65Am

BONNE FÊTE DE L'INDEPENDANCE

