

LE GUIDE



OUKOIKAN



MADE IN
BENIN

SOMMAIRE

06

CULTURE ET ART

*L'artisanat béninois :
un trésor d'identité et de
créativité*



ET MÊME
LES RESTES



10

EXPO EN COURS

*Et même les restes de
Charly d'ALMEIDA &
Melinda FOURN-HOUNGBO*

14

FOCUS CINÉ

*Dahomey de Mati Diop
: la restitution comme
récit de mémoire*



SOMMAIRE



24

LE GRAND DOSSIER

«Consommons local» au Bénin : De l'intention à l'impact

32

LIFESTYLE

Octobre rose : Et si on prenait vraiment soin de soi ?



38

SO COOL

Bons plans pour s'habiller local

Made in Bénin : Consommer, célébrer, s'affirmer

Ce mois-ci, Oukoikan s'habille aux couleurs du Bénin et de ses mille richesses. Plus qu'un simple thème, Made in Bénin est une invitation à regarder autour de nous, à redécouvrir ce que nos mains savent créer, ce que notre terre sait produire, et à affirmer avec fierté une identité nourrie de créativité et de savoir-faire. Consommer local n'est pas qu'un geste économique, c'est une posture culturelle, un choix de société, une manière de dire au monde que nous croyons en nos propres talents.

À travers nos rubriques, nous avons voulu faire de ce numéro un carrefour d'émotions, de découvertes et d'engagements. En Culture et Art, nous mettons en lumière l'artisanat béninois, véritable trésor qui conjugue tradition et modernité, mémoire et innovation. Dans la section Expo en cours, place à l'univers singulier de Charly d'Almeida & Melinda Fourn-Houngbo et leur exposition "Et même les restes".

Le cinéma s'invite également avec Focus Ciné, qui met à l'honneur Dahomey de Mati Diop, une œuvre qui interroge notre histoire et nourrit la réflexion sur la mémoire collective. La gastronomie n'est pas en reste, avec la recette du Dambou, ce mets riche et convivial qui illustre à merveille la diversité de notre patrimoine culinaire.

En À la une, Oukoikan s'émerveille devant "Bénin, un monde de splendeurs", preuve que notre pays regorge d'attraits qui méritent d'être explorés et célébrés. Et parce que l'agenda d'octobre est dense, À ne pas manquer vous invite à vivre les vibrations de Ghix, Xtime et Django Rali, autant de rendez-vous où la créativité locale bat son plein.

Notre Grand dossier explore en profondeur les enjeux du consommons local : comment transformer l'intention en impact concret, durable et bénéfique pour tous ? Une question cruciale à l'heure où le Made in Bénin doit s'imposer comme levier de développement.

Mais octobre est aussi le mois de l'espoir et de la prévention. Dans Lifestyle, nous revenons sur Octobre Rose avec une question simple mais essentielle : et si prendre soin de soi devenait une véritable habitude de vie ? La mode et l'art de vivre complètent ce panorama avec des idées pour s'habiller local (So cool) et une adresse gourmande à découvrir (5 étoiles : Capetown Wine & Grill).

Oukoikan d'octobre est donc une célébration. Celle de nos créations, de nos voix, de nos saveurs, mais aussi celle de la vie, que nous choisissons de préserver.

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
Anica ALAVOAMOUSSOUKPEVI

Pour nous contacter :

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

Site web oukoikan.com

   oukoikan officiel

The background of the image features two large, stylized African sculptures. On the left is a dark, possibly black, sculpture of a face with a long, narrow chin and large, almond-shaped eyes. On the right is a lighter, brown-toned sculpture of a figure, also with stylized features and intricate line work. The background is a solid teal color.

Culture & Art



ART & CULTURE

L'artisanat béninois : un trésor d'identité et de créativité

Un secteur vital et diversifié

Au Bénin, l'artisanat est bien plus qu'une activité économique : c'est un héritage vivant et un levier de développement. Sculpture sur bois, poterie, textile, maroquinerie, vannerie, transformation agroalimentaire, fabrication d'instruments de musique, le pays compte plus de 300 métiers artisanaux. Ensemble, ils représentent environ 10,8 % du PIB national, faisant de l'artisanat l'un des piliers économiques du Bénin après l'agriculture et le commerce.

Des savoir-faire emblématiques

Chaque région du Bénin porte une spécialité qui illustre la créativité et la diversité culturelle du pays :

- **Sculpture sur bois** : À Adjara, des artisans façonnent le bois d'iroko pour donner naissance à des djembés exportés bien au-delà des frontières.
- **Textile & cuir** : Les Peuls et Bariba sont réputés pour la confection de sacs, sandales et bijoux en raphia et en cuir local.
- **Poterie & céramique** : Dans plusieurs localités, les artisans créent des pipes, jarres et statuettes en terre cuite, alliant utilité et symbolique.
- **Agroalimentaire** : L'innovation artisanale s'exprime dans la production de la farine panifiable Manipain, issue du manioc, alternative locale et durable au blé.
- **Musique** : Tam-tams, cithares, gongs et autres instruments perpétuent une tradition musicale ancrée dans l'identité béninoise.



Une valeur économique et sociale

L'artisanat est un secteur créateur d'emplois massifs : il constitue le deuxième corps social du pays après les agriculteurs. Pour beaucoup de familles, il est la première source de revenus et contribue à l'autonomisation des femmes et des jeunes.

Au-delà de l'économie, il est aussi une arme de préservation culturelle. Chaque objet artisanal incarne une histoire, une mémoire, un savoir-faire transmis de génération en génération.

Politiques et initiatives de promotion

Conscient du potentiel du secteur, l'État béninois a mis en place des outils pour le moderniser et le rendre plus compétitif :

- **Politique Nationale de Développement de l'Artisanat (PNDA)** pour structurer et encadrer le secteur.
- **Chambre des Métiers de l'Artisanat du Bénin (CMA-Bénin)**, qui représente et défend les artisans.
- **Programmes de formation professionnelle (dont l'apprentissage dual)** pour qualifier les jeunes.
- **Événements majeurs comme le Salon National de l'Artisanat du Bénin (SNAB)**, vitrine incontournable de la créativité et de la diversité des métiers.



Défis et perspectives

Malgré son potentiel, l'artisanat béninois fait face à des défis :

- la concurrence des produits importés à bas prix,
- la difficulté d'accès aux financements,
- la faible structuration commerciale,
- et la menace de disparition de certains savoir-faire faute de relève.

Mais les perspectives sont prometteuses : **la labellisation, le e-commerce, les partenariats internationaux et l'intégration du "Consommons local" dans les habitudes des Béninois ouvrent de nouvelles opportunités.**

Conclusion

L'artisanat béninois est à la fois un miroir de notre identité et un moteur pour notre avenir. Soutenir les artisans, c'est faire le choix de la culture, de l'économie et du développement durable. Dans ce mois d'Octobre placé sous le signe du Consommons local, il est plus que jamais temps de valoriser ces créateurs qui transforment nos ressources en richesses et notre mémoire en fierté.

LE GUIDE

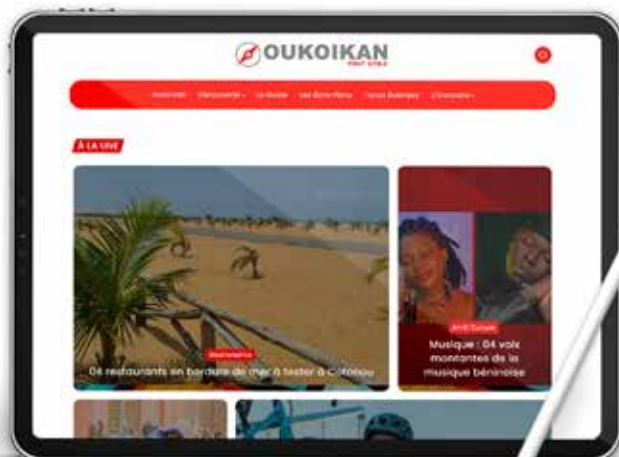
OUKOIKAN

MAGAZINE

Culture, Tourisme et Divertissement



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



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

EXPO EN COURS

ET MÊME LES RESTES

Charly d'ALMEIDA & Melinda FOURN-HOUNGBO

L'exposition Et même les restes marque l'achèvement d'une résidence de recherche et de création de trois semaines au sein de l'Espace Culturel Le Centre. Les deux artistes, Charly D'ALMEIDA (peintre, sculpteur) et Melinda FOURN-HOUNGBO (sculptrice/installation), y ont exploré un questionnement commun autour des restes, des objets jugés inutiles ou rejetés, mais porteurs de mémoire, d'identité, et de résilience.

Le titre suggère déjà une perspective : « même les restes » ce qui reste, ce qui perdure malgré le temps, l'oubli ou la transformation. Pour ces artistes, les restes ne sont pas simplement des débris mais des matières à réinventer, des témoins d'histoires, d'usages, de constructions identitaires, sociales et culturelles.

Œuvres & matériaux

Charly d'Almeida, présente des toiles et installations réalisées à partir d'un matériau sigulier : l'arrête de poisson. Il se fait le centre de plusieurs séries (Mémoire de l'eau, Odyssée, Les restes, Agbélé), travaillées à l'huile ou à l'eau, souvent au couteau. Ces fragments à la fois fragiles et résistants, interrogent l'absence autant qu'ils célèbrent la persistance et l'espoir.





Melinda Fourn-Houngbo, de son côté, explore une variété de matériaux : bambou, graines de palmiste, fil de pêche, sachets d'eau, cuir vieilli, tissus wax, spatules en bois, qu'elle transforme en sculpture et installations. Ses œuvres, comme *au milieu des rangées de perles* ou *réveille ma mémoire*, donnent une seconde vie à des objets domestiques ou recyclés, et inscrivent l'art dans la continuité des traditions et des gestes quotidiens.

Thèmes & sens

Les thèmes centraux de l'exposition sont la mémoire, la résilience, la transformation et la transmission.

- **Mémoire** : héritage familial, récits personnels (souvenirs de grand-mère, enfance, traditions), mémoire locale ou culturelle. Les objets récupérés jouent le rôle de traces tangibles d'un passé vécu.
- **Résilience** : l'idée que même ce qui semble être détruit, rejeté ou oublié porte une force, un potentiel. Charly met en lumière cela avec les arêtes de poisson, qui résistent. Melinda redonne vie à ce qui est perçu comme « reste ».
- **Transformation** : recyclage, revalorisation, hybridation de matériaux, métissage de techniques (sculpture, peinture, installation) pour créer de nouveaux récits.
- **Transmission** : via les ateliers jeunesse, la participation des enfants, l'éducation artistique, la mémoire collective. Le contact entre artistes confirmés et jeunes publics est un volet fort de l'exposition.





À retenir pour les lectrices/lecteurs

- Et même les restes offre une très belle occasion de voir comment des artistes contemporains béninois explorent et réinventent le rapport au matériau, à la mémoire, à ce qui est abandonné.
- C'est aussi un espace de redécouverte : des objets quotidiens ou domestiques, des restes naturels ou organiques, deviennent matière poétique, expressive, engagée.
- L'exposition témoigne de la vitalité de la scène artistique béninoise, de sa capacité à mêler innovation et enracinement, et au sens fort de faire émerger du neuf à partir de ce qui semble usé, oublié.

Infos pratiques

Lieu : Espace Culturel Le Centre, quartier de Lobozonekpa, Godomey, commune d'Abomey-Calavi, Bénin.

Dates : Jusqu'au 31 octobre 2025 à 19h00.

Accès / conditions : entrée gratuite.



Cosmétique & Bien-être

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

*Votre bien-être nous tient
à cœur*



📍 **Abomey-Calavi, non loin du petit portail Zogbadjè**

Tel : +229 01 54 91 18 67

IFU : 3202011979599



Dahomey de Mati Diop : la restitution comme récit de mémoire

En février 2024, la Berlinale consacrait le film **Dahomey** de la réalisatrice franco-sénégalaise Mati Diop, qui remporta l'Ours d'or, la plus haute distinction du festival. Derrière cette reconnaissance internationale se cache une œuvre singulière : un documentaire poétique et politique qui suit le retour au Bénin de 26 trésors royaux du royaume du Dahomey, pillés par la France en 1892 et conservés au musée du quai Branly à Paris.

Plus qu'un simple reportage sur la restitution, le film prend le parti d'offrir une voix à l'un de ces objets, la "statue numéro 26", qui raconte son exil forcé, son séjour en Europe et son retour au pays natal. Ce choix narratif bouleverse les codes et fait de l'objet un témoin vivant de l'histoire coloniale, un acteur de mémoire qui parle au présent.

Quand les objets prennent la parole

La force de *Dahomey* réside dans son dispositif artistique. Mati Diop confie à l'écrivain haïtien Makenzy Orsel l'écriture de la voix off de la statue, qui devient personnage central. Cette parole imaginaire n'a rien d'artificiel : elle exprime la douleur, la nostalgie, mais aussi la dignité d'un patrimoine arraché puis restitué.

À travers cette voix, le spectateur comprend que les objets ne sont pas seulement des témoins muets, mais des dépositaires de mémoire collective. Ils portent en eux les

récits des rois, des prêtres, des guerriers et des communautés qui les ont façonnés et honorés. L'objet devient une personne, un miroir tendu à l'Afrique contemporaine.

L'autre dimension clé du film réside dans la parole donnée aux étudiants de l'Université d'Abomey-Calavi, qui débattent de l'avenir de ces trésors. Entre fierté retrouvée et interrogation sur leur place actuelle, leurs échanges incarnent la vitalité d'une jeunesse qui se saisit de son histoire pour imaginer l'avenir.

Mémoire, identité et justice patrimoniale

À travers Dahomey, Mati Diop met en lumière un débat brûlant : celui de la restitution des biens culturels africains. Si le retour des 26 trésors du Dahomey en 2021 fut salué comme une victoire diplomatique, le film rappelle que des milliers d'autres objets africains demeurent encore dans les musées occidentaux.

Ce geste de restitution soulève des enjeux multiples :

- **Identitaires** : réintégrer ces œuvres dans leur pays d'origine, c'est redonner à une nation les fragments de son histoire dispersée.
- **Culturels** : leur présence dans les musées béninois nourrit l'éducation, la recherche et la transmission.
- **Politiques** : elle redéfinit les rapports entre l'Afrique et l'Occident, autour d'un dialogue plus équilibré et respectueux.

Le film de Diop n'est pas un simple plaidoyer, il est une méditation visuelle et sonore. Ses plans contemplatifs, son travail sur l'ombre et la lumière, la musique de Wally Badarou et Dean Blunt, créent une atmosphère presque spirituelle. Le spectateur ne reçoit pas un cours d'histoire, mais vit une expérience sensible, où la mémoire devient palpable.



Une résonance particulière pour le Bénin

Pour le public béninois, Dahomey a une résonance profonde. Il met en lumière des trésors arrachés à Abomey et aujourd'hui conservés au Musée de l'Épopée des Amazones et des Rois du Danxomè. Le film rappelle que ces objets ne sont pas des reliques, mais des symboles vivants de l'identité nationale.

En donnant la parole à une génération d'étudiants, il ouvre un débat essentiel : comment accueillir ces œuvres dans le présent ? Doivent-elles rester des objets de musée, ou peuvent-elles inspirer la création contemporaine ? Quelle mémoire veulent-elles transmettre aux générations futures ?

Ces questions résonnent avec les enjeux du mois d'Octobre placé sous le signe du "Consommons local" : de la même manière qu'on valorise les produits du terroir, il s'agit aussi de réapprendre à valoriser nos patrimoines immatériels et matériels, à reconnaître leur valeur et à en faire un levier de fierté collective.

Avec Dahomey, Mati Diop signe une œuvre majeure, à la croisée de l'art, de l'histoire et de la politique. En donnant voix aux objets pillés et restitués, elle rappelle que la culture n'est pas un décor figé, mais une force vivante qui relie passé, présent et futur.

RECETTE DE METS



DAMBOU : distinction et nouveauté qui nous vient du nord du Bénin

Le DAMBOU est une perle culinaire du Nord Bénin, héritée des traditions haoussa et Dendi. Préparé à base de couscous de mil finement cuit à la vapeur et sublimé par des feuilles vertes de moringa, il séduit par sa simplicité raffinée et ses saveurs authentiques.

Agrémenté d'huile parfumée, relevé d'épices et accompagné de viande, de poisson ou de fromage local, ce plat généreux allie légèreté et gourmandise. Plus qu'un repas, le DAMBOU est une expérience gustative qui invite au voyage, un mariage parfait entre tradition, équilibre et plaisir.



Ingrédients

- 500 g de couscous de mil (ou de riz concassé)
- 2 grosses poignées de feuilles de moringa fraîches
- 100 ml d'huile rouge (ou d'huile d'arachide)
- 1 gros oignon émincé
- 2 tomates fraîches
- 2 piments frais
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de gingembre
- 500 g de viande ou de poisson grillé/fumé (au choix)
- 100 g de fromage peulh (wagashi) (facultatif)
- 1 bouillon de cube d'assaisonnement (facultatif)
- Du sel
- De l'eau

Préparation

Pour le couscous

1-Mettez le couscous de mil dans un grand bol. Humidifiez-le légèrement avec un peu d'eau salée pour que les grains se séparent.

2-Placez-le ensuite dans un couscoussier ou une marmite à vapeur. Laissez cuire environ 20 à 25 minutes à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre et léger.

3-Une fois cuit, égrenez-le avec une fourchette pour éviter les grumeaux.

Pour les feuilles de moringa

1-Lavez soigneusement les feuilles pour enlever la poussière et les impuretés.

2-Egouttez-les puis hachez-les finement (ou pilez-les légèrement au mortier).

3-Mettez-les de côté.

Pour la base de sauce

1-Dans une marmite, chauffez l'huile rouge (ou d'arachide). Ajoutez l'oignon émincé, faites revenir 2 minutes.

2-Incorporez la tomate coupée en petits dés, le piment, l'ail et le gingembre. Laissez mijoter 5 à 7 minutes jusqu'à obtenir une sauce légèrement épaisse et parfumée.

Dernière étape

1-Mettez les feuilles de moringa hachées dans la sauce. Faites-les sauter 3 à 5 minutes pour qu'elles gardent leur couleur verte et leur saveur.

2-Mélangez avec le couscous, Versez petit à petit le couscous de mil cuit dans la marmite.

3-Mélangez bien pour que la sauce, l'huile et les feuilles enrobent tous les grains.

4-Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et/ou du bouillon, selon vos préférences.

Pour les accompagnements

Si vous avez choisi de la viande : faites-la griller ou mijoter avant, puis ajoutez-la au plat ou servez-la à côté. Pour du poisson : faites-le griller ou frire séparément. Le wagashi (fromage peulh) peut être frit à l'huile rouge et ajouté en morceaux au-dessus du DAMBOU.

Servez chaud, présenté dans un grand plat, avec la garniture choisie (viande, poisson ou fromage). Décorez éventuellement avec quelques rondelles d'oignon ou de piment frais pour un effet appétissant.

Bonne dégustation !

A LA UNE



Un Monde de Splendeurs

Une nouvelle identité visuelle pour le Bénin

Héritage, modernité et ambition

Le Bénin franchit une nouvelle étape dans sa stratégie de rayonnement international avec la révélation de sa nouvelle identité visuelle. Plus qu'un logo, c'est une véritable marque-pays qui se dévoile, pensée comme un pont entre héritage et modernité. Elle traduit l'essence du pays : une nation fière de son passé, tournée vers l'avenir et consciente de la richesse unique de sa culture.

Des symboles forts, porteurs d'histoire

Le logo s'inspire de cinq repères majeurs du patrimoine béninois :

- **Les Amazones**, anciennes guerrières du royaume du Danxomè : courage, résilience et bravoure.
- **Bio Guera**, figure de la résistance nationale : honneur, patriotisme et détermination.
- **Le Guèlèdè**, masque rituel inscrit à l'UNESCO : célébration de la féminité, de la maternité et de l'ingéniosité artistique.
- **L'Egungun**, incarnation du patrimoine vodun : lien profond entre vivants et ancêtres.
- **Les Tata Somba**, habitats traditionnels du nord : créativité architecturale et harmonie entre l'homme et son environnement.

Ces symboles tissent un récit visuel puissant, qui conjugue mémoire et identité contemporaine.

Une palette aux couleurs du pays

Les couleurs choisies prolongent ce dialogue entre passé et avenir :

- Vert, jaune et rouge, rappel du drapeau national ;
- Jaune ocre, symbole de la richesse de la terre ;
- Bleu, clin d'œil à la mer et à l'horizon.

Elles incarnent à la fois la vitalité des paysages, la diversité culturelle et la force d'innovation qui guide le Bénin.

Une ambition affirmée

Pour Sindé Chékété, Directeur Général de Bénin Tourisme :



« Avec cette nouvelle identité visuelle, le Bénin réaffirme sa volonté de se positionner comme une nation moderne et inspirante, profondément fière de ses racines et résolument ouverte sur le monde. »

Cette identité accompagnera désormais les grandes campagnes de promotion, les événements internationaux et toutes les initiatives visant à faire du Bénin une destination incontournable.

Une vitrine pour le rayonnement international

Avec cette marque-pays, le Bénin affirme une stratégie claire :

- Unifier son image à l'échelle nationale et internationale ;
- Valoriser son patrimoine matériel et immatériel ;
- Attirer voyageurs, investisseurs et partenaires autour d'une vision moderne et ambitieuse.

Bénin Tourisme, en charge du déploiement, assure la cohérence et la visibilité de cette identité. À travers son slogan « Un Monde de Splendeurs », le pays se présente comme une destination où se mêlent authenticité, diversité culturelle et hospitalité.

Conclusion

La commémoration de la JISTNA 2025 a montré un Bénin déterminé à transformer la douleur du passé en force pour l'avenir. Entre projets structurants, ouverture à la diaspora et transmission aux jeunes générations, le pays affirme son rôle de terre-mémoire et de terre-espoir.



Le Bénin séduit Paris au salon IFTM 2025

Du 23 au 25 septembre 2025, le Bénin a marqué les esprits à Paris lors de sa participation au salon IFTM Top Resa, l'un des rendez-vous majeurs de l'industrie mondiale du tourisme. Au stand S086 de la Porte de Versailles, le Pavillon du Bénin s'est imposé comme un espace vivant, immersif et fédérateur, reflétant l'ambition du pays : devenir une destination incontournable en Afrique.

Un pavillon immersif et attractif

Tout au long des trois jours, un flux constant de visiteurs a témoigné de l'intérêt grandissant pour le Bénin. Le pavillon offrait une découverte interactive de l'offre touristique : patrimoine culturel, vestiges historiques, sites balnéaires et richesses naturelles.

Les animations ont donné au stand une atmosphère festive et mémorable. La dégustation de spécialités culinaires a séduit les palais, tandis que la comédie musicale Le Trône de Béhanzin a transporté le public dans l'univers du Royaume du Danxomé, entre traditions, mémoire et modernité.



Un carrefour d'échanges stratégiques

La présence béninoise a également été marquée par une intense activité B2B. Tour-opérateurs, agences de voyages, investisseurs et médias spécialisés se sont réunis autour du pavillon pour échanger avec les représentants béninois. Ces rencontres ont permis de consolider l'image du pays comme destination fiable et prometteuse, mais aussi d'ouvrir la voie à de nouveaux partenariats stratégiques pour le développement du secteur.



Un engagement collectif pour le tourisme

Le pavillon, coordonné par l'Agence Bénin Tourisme, rassemblait plusieurs acteurs clés :

- Sofitel Cotonou Marina Hotel & Spa, symbole de l'hospitalité haut de gamme,
- Ouidah Golf Club, représentant le potentiel du tourisme de loisirs,
- FÉNAGuiT (Fédération Nationale des Guides de Tourisme), valorisant l'expertise locale et l'accompagnement des visiteurs.

Cette présence collaborative reflète une volonté de promouvoir le tourisme béninois dans toutes ses dimensions, de l'hébergement au loisir, en passant par l'expérience culturelle authentique.

Un pas de plus vers le rayonnement international

La participation du Bénin à l'IFTM 2025 illustre une stratégie ambitieuse : accroître sa visibilité sur le marché européen, séduire les voyageurs en quête d'authenticité et confirmer sa place parmi les destinations africaines émergentes.

À travers son slogan « Un Monde de Splendeurs », le Bénin invite désormais le monde à découvrir une terre où se conjuguent héritage, diversité et hospitalité.

Le succès du pavillon béninois à Paris n'est pas seulement une vitrine internationale : c'est une preuve de la vitalité d'un secteur en pleine croissance et d'une nation résolument tournée vers l'avenir.

A NE PAS MANQUER EN OCTOBRE

Concert : X-TIME & GHIX



X-TIME et GHIX, figures montantes de la scène urbaine béninoise, fusionnent rap, RnB et rythmes traditionnels. X-TIME, créateur du « Rap Gogohoun », et GHIX, voix RnB aux collaborations internationales, sont les pionniers de l'Adjapiano, un mélange unique de Gogohoun et d'Amapiano. Ensemble, ils enflammeront la scène de l'IFB avec leur énergie, leurs hits comme Vonvon et Nou Waya, et leur vision innovante de la musique béninoise.

Date : Samedi 04 Octobre 2025
Lieu : Théâtre de verdure de l'Institut Français à partir de 20h30
Entrée : 2 000, FCFA/ 1 000 FCFA(Adh)

DJANGO RALLY OFF ROAD 2025



Du 16 au 19 octobre 2025, le Bénin vibrera au rythme du sport, de la culture, du tourisme... et de l'intégration africaine !

Et cette année, une nouveauté de taille : le tout premier Salon de l'Automobile en marge de la parade qui se tiendra sur l'axe Cotonou – Ouidah – Abomey.

Parade Off-Road : 18 au 19 octobre 2025 sur Cotonou – Ouidah – Abomey

Salon de l'Automobile : 16 au 19 octobre 2025 | Une première édition qui réunira exposants, professionnels du secteur auto et passionnés.

A close-up photograph of a cotton plant. On the left, a cotton boll is partially open, showing its white, fluffy seeds. The plant has green leaves and reddish-brown stems. In the center, there is a dark green, rounded rectangular overlay with a white border. Inside this overlay, the text "LE GRAND DOSSIER" is written in a white, stylized, blocky font.

LE GRAND DOSSIER



« Consommuns local » au Bénin : De l'intention à l'impact

Chaque octobre, le Bénin vit au rythme du « Mois du Consommuns Local », une initiative régionale UEMOA pour célébrer les biens et services du terroir. La dernière édition organisée à Cotonou a rassemblé des centaines d'exposants et un public nombreux, preuve que la fierté d'acheter béninois progresse.

Mais au-delà de l'élan, quel est l'impact réel sur notre économie et notre assiette ? En 2024, la FAO estimait la production céréalière du pays à environ 2,9 millions de tonnes, un niveau supérieur à la moyenne des cinq dernières années. Pourtant, notre autosuffisance en riz plafonne autour de 25–27 %, obligeant encore à importer. Autrement dit : nous produisons plus, mais nous ne consommons pas encore assez local. Voilà le paradoxe à résoudre.

Pourquoi consommer local en chiffres...



• Sécurité alimentaire & balance commerciale

Selon l'INStaD, l'autosuffisance en riz est restée sous 30 % en 2022-2023, un signal d'alerte pour un aliment de base. En parallèle, le Bénin a importé en 2023 330 M \$ de « foodstuffs » (catégorie OEC) et 691 M \$ de céréales (toutes origines confondues) : chaque assiette importée alourdit la facture extérieure. Réduire cette dépendance passe par la montée en gamme et la préférence locale.

• Pouvoir d'achat & prix

En 2023-2024 la BCEAO observe un reflux des prix mondiaux de plusieurs produits importés, mais cette accalmie reste volatile. Miser sur des filières nationales robustes amortit mieux les chocs.

• Emploi & valeur ajoutée

Le Bénin demeure l'un des premiers producteurs africains de coton, et la transformation locale (GDIZ, parcs textiles) exporte désormais des vêtements « Made in Benin » vers l'Europe et les États-Unis : un signal fort de création d'emplois et de capture de valeur sur place.

Trois filières qui tirent le mouvement

Le riz : du champ à la table, une montée en puissance



La production de riz (paddy) atteint près d'un demi-million de tonnes en 2023-2024 (≈ 492 626 t, chiffres définitifs INStAD), malgré une légère baisse sur un an. Les rendements tournent autour de 3,7–4,1 t/ha selon les sources techniques, et la FAO confirme une dynamique céréalière au-dessus de la moyenne récente. Des programmes publics visent à porter l'offre vers 1 million de tonnes de paddy à l'horizon 2026. En face, la consommation nationale reste élevée : il faut donc accélérer la structuration, la qualité et la distribution.

Zoom marque SORIZ (Zogbodomey). SORIZ se spécialise dans les riz complets "colorés" (rouge, noir) et semi-blanchis, issus d'agriculture

écologique. L'entreprise investit la transformation et la commercialisation en circuits modernes, positionnant un riz nutritif et différenciant face aux importations blanches asiatiques. Plusieurs vitrines digitales documentent la gamme et le modèle en cluster. Pour le consommateur, c'est l'assurance d'un produit local traçable, plus riche en fibres et minéraux (par rapport à des équivalents très raffinés).

Le défi à relever. Malgré cette dynamique, l'autosuffisance en riz demeure faible (≈ 25–27 %). Les priorités : uniformiser la qualité (calibrage, taux de brisure), agrandir les volumes réguliers, et inonder le retail urbain (GS, e-commerce) pour faire basculer les habitudes d'achat.

L'agro-transformation & la distribution locale : le cas Jinukun

Jinukun s'est imposée comme marketplace et chaîne de distribution de produits agricoles et agroalimentaires béninois : huiles, farines, épices, jus, céréales, viandes, fruits & légumes... Avec une plateforme e-commerce opérationnelle, des boutiques et une présence active sur les réseaux, la marque connecte producteurs, transformateurs et consommateurs urbains. C'est une pièce manquante du puzzle « consommer local » : la disponibilité et la convenance.



Ce que cela change. En apportant visibilité, logistique et confiance (marquage, traçabilité), Jinukun fait gagner des parts de marché aux produits béninois dans les paniers de Cotonou, Porto-Novo ou Parakou. Chaque fois qu'un jus de mangue local, une farine d'igname ou une huile d'arachide est livrée à l'heure, la préférence s'installe.

Le cuir & la cordonnerie haut de gamme : Fathnell, l'argument premium

La cordonnerie de luxe n'est pas l'apanage des capitales européennes. À Cotonou, FathNell fabrique à la main sandales, ceintures, sacs, chaussures et accessoires en cuir, avec un soin porté au design et aux finitions. La marque revendique le "handmade in Benin", assume une esthétique premium et capitalise sur la personnalisation. Résultat : un produit statutaire qui légitime l'idée qu'acheter local, c'est aussi acheter mieux.

Pourquoi c'est stratégique. Le haut de gamme tire toute la filière (tanneurs, artisans, détaillants), améliore les marges, attire la presse et fait bouger les représentations : non, le local n'est pas une option par défaut ; c'est un choix de style et de qualité.



Textile « Made in Benin » : de l'or blanc aux dressings



Le Bénin est revenu au coude-à-coude avec le Mali en tête de la production africaine de coton-graine (ordres de grandeur : 590–640 000 t selon les campagnes récentes). L'enjeu n'est plus de prouver que nous savons produire, mais de transformer filature, tricotage, teinture, confection et de vendre des vêtements finis. C'est le pari tenu par la GDIZ, qui a déjà expédié des lots "Made in Benin" à des enseignes européennes (Kiabi, US Polo Assn) : un saut qualitatif pour la chaîne de valeur.

Ne se contentant plus de produire le coton, le Bénin façonne son image à travers le design. Prenons l'exemple de Lolo Andoche, créateur depuis près de 20 ans, qui réalise un chiffre

d'affaire de plusieurs millions avec plus d'une soixantaine d'employés, et place la filière locale au cœur de sa marque. Sa collection Atcho (2018) illustre ce choix délibéré du coton béninois, teinté et tissé sur place.

Durabilité & labels. Les parcs textiles annoncent des approvisionnements traçables et certifiés "Cotton made in Africa", un atout pour pénétrer les marchés exigeants. Cet alignement entre production responsable et compétitivité est clé pour capter des commandes régulières.

Des politiques publiques et événements qui changent l'échelle



- **Mois du Consommons Local.** Au-delà des stands et des concerts, les foires d'octobre (Place de l'Amazonie, Cotonou) structurent l'offre en zones thématiques et donnent de la visibilité aux PME. L'enjeu désormais : prolonger l'effet « octobre » toute l'année (achats publics, centrales d'achat, distribution).
- **Cap sur la transformation.** L'État et ses partenaires promeuvent une industrialisation textile (GDIZ), l'accélération rizicole (programmes & objectifs paddy), et des actions de structuration de filières pour substituer des importations. Ces chantiers, s'ils sont reliés à la demande locale, feront bouger l'aiguille.

Des gestes concrets pour le consommateur et pour les marques

Pour le consommateur

1. **Identifier les marques locales fiables (étiquetage, origine)** : SORIZ pour des riz complets/semis, Jinukun pour un panier 100 % local, FathNell pour la maroquinerie, etc.
2. **Tester des alternatives** : remplacer un riz blanc importé par un riz rouge/noir SORIZ dans un plat en sauce ; troquer une ceinture importée contre une ceinture FathNell.
3. **Acheter en ligne ou en boutique** : la disponibilité n'est plus un frein (Jinukun, points de vente physiques).

Pour les marques locales

1. **Qualité & constance** : standardiser (calibre, emballage, infos nutritionnelles) et livrer à l'heure.
2. **Storytelling & preuve** : communiquer sur origine, méthodes, labels et publier des analyses (valeurs nutritionnelles, empreinte).
3. **Distribution multicanale** : retail moderne + e-commerce + Horeca ; viser aussi les achats publics (cantines, hôpitaux) pour sécuriser les volumes.

Quatre idées reçues... et la réalité

« Le local est trop cher »

Pas toujours : la baisse des prix mondiaux est volatile ; un produit local stable réduit les coûts cachés (délais, rupture, change).

« Le local est moins bon »

La montée en gamme (FathNell) et les labels (CmiA) prouvent l'inverse.

« On ne produit pas assez »

Vrai pour certains postes (riz), mais la production céréalière 2024 est élevée, et le textile exporte déjà. La marge de progrès, c'est la préférence d'achat.

« Le design local n'exporte pas »

Faux : des marques exportent (Kiabi, US Polo Assn via GDIZ) et des créateurs portent un design export-ready.



Le « Consommons local » n'est pas qu'un slogan d'octobre. Les chiffres disent qu'il peut devenir une stratégie nationale : plus de 2,9 Mt de céréales en 2024, une industrie textile qui exporte déjà, des marques qui prouvent qu'un produit fait au Bénin peut être bon, beau et compétitif.

Nos Services

▶ Pédicure manucure
▶ Onglerie
▶ Soins du visage

▶ Soins de corps
▶ Soins amincissants
▶ Massages

▶ Cils
▶ Cavitation
▶ Prp



LIFESTYLE

Octobre rose : Et si on prenait vraiment soin de soi ?

Le mois d'octobre se teinte de rose, symbole de solidarité et de prévention contre le cancer du sein. Si les campagnes de sensibilisation invitent à la prévention et au dépistage, Octobre Rose est aussi l'occasion de repenser notre bien-être au quotidien.

Prendre soin de soi ne signifie pas seulement consulter un médecin, mais aussi accorder à son corps et à son esprit l'attention qu'ils méritent. Alors, comment intégrer de véritables gestes de bien-être dans nos vies ?

Prendre soin de soi : une question d'équilibre

Prendre soin de soi, ce n'est pas un luxe, c'est une nécessité. Entre travail, famille et engagements sociaux, beaucoup de femmes s'oublient. Pourtant, quelques habitudes simples peuvent transformer la qualité de vie :

- **Dormir suffisamment** : un sommeil réparateur aide le corps à régénérer ses cellules et renforce l'immunité.
- **Accorder du temps au repos mental** : lecture, méditation, écriture d'un journal ou simplement respirer profondément quelques minutes par jour sont de petits gestes qui apaisent.
- **S'écouter** : ne pas ignorer une douleur persistante ou une fatigue inhabituelle, mais consulter rapidement.

La clé est dans la constance : de petits efforts quotidiens valent plus qu'une cure ponctuelle.

Bien manger, bien vivre

L'alimentation joue un rôle crucial dans la prévention des maladies chroniques, y compris certains cancers. Le mot d'ordre : privilégier la qualité plutôt que la quantité.



- **Fruits et légumes frais** : riches en antioxydant, ils protègent les cellules du vieillissement et renforcent le système immunitaire.
- **Produits locaux** : le marché béninois regorge de trésors – feuilles de moringa, ignames, patates douces, arachides, poisson frais... Consommer local, c'est aussi soutenir les producteurs et avoir une alimentation plus saine et plus naturelle.
- **Limiter le sucre et les aliments ultra-transformés** : sodas, viennoiseries industrielles, charcuterie... Leur excès fatigue l'organisme et favorise l'inflammation.
- **Boire de l'eau** : rester bien hydratée est essentiel, surtout dans nos climats chauds.

Bouger pour mieux vivre

Le sport n'est pas réservé aux athlètes. Il s'agit avant tout de maintenir le corps actif et de favoriser une bonne circulation. Les études montrent qu'une activité physique régulière réduit significativement les risques de cancer et d'autres maladies.

- **30 minutes par jour** : marche rapide, vélo, natation ou même dansent suffisent.
- **Privilégier le plaisir** : choisissez une activité que vous aimez vraiment pour garder la motivation.
- **Renforcement musculaire** : quelques exercices simples à la maison améliorent la posture et protègent les os.

Au-delà du corps, le sport libère aussi des endorphines, ces fameuses hormones du bonheur qui réduisent le stress et boostent la confiance en soi.

La prévention, un geste d'amour

Octobre rose rappelle qu'au-delà des habitudes de vie, la prévention sauve des vies. Le cancer du sein détecté tôt se soigne dans la grande majorité des cas.

- **Auto-examen** : une fois par mois, chaque femme peut palper ses seins pour détecter d'éventuelles anomalies.
- **Consultations régulières** : une visite annuelle chez un gynécologue ou un médecin reste indispensable.
- **Dépistage** : à partir de 40 ans (ou plus tôt si des cas existent dans la famille), la mammographie devient essentielle.

Parler ouvertement de ces gestes entre amies, famille ou même au travail aide à briser les tabous et à renforcer la vigilance collective.

Bien-être global : esprit et émotions



Prendre soin de soi, ce n'est pas seulement entretenir son corps, mais aussi cultiver son équilibre intérieur. Le stress prolongé fragilise l'organisme et favorise l'apparition de petites maladies.

- **Apprendre à dire non** : Ne pas toujours se surcharger pour plaire aux autres.
- **S'entourer positivement** : privilégier les relations qui nourrissent et éviter celles qui épuisent.
- **Célébrer les petites victoires** : prendre le temps de se féliciter et d'apprécier ses progrès.

Un esprit serein est synonyme d'un corps sain.

Octobre rose n'est pas qu'un mois de sensibilisation, c'est un rappel puissant : notre santé est entre nos mains. Prendre soin de soi par une alimentation équilibrée, une activité physique régulière, la prévention médicale et une bonne hygiène de vie émotionnelle est une démarche globale. Et plus encore, c'est un acte d'amour envers soi, mais aussi envers ces proches qui comptent sur nous. Ce mois, offrons-nous le luxe du bien-être et de la vigilance !

Moov Cash+

Gagne l'un des gros lots en jeu en
répondant aux questions par SMS

Tape ***172#**

pour t'inscrire **GRATUITEMENT**

50F/SMS

 **3 BILLETS D'AVION**
CAN Maroc 2025 à gagner

22.300.000 F CFA
à se partager



Du 21 juillet au 17 Novembre

Un monde nouveau vous appelle

**Moov
Africa**

Bons plans pour s'habiller local

S'habiller local est une excellente façon de célébrer son identité culturelle. Au-delà du style, ce choix permet également de soutenir les artisans locaux et de promouvoir leur savoir-faire. Du Kanvô au Wax en passant par le Batik et le Woodin, chacune de ces étoffes a sa place dans une garde-robe typiquement locale. Découvrez dans cet article nos beaux plans pour vous habiller comme un authentique Béninois.

Tissus et confection

La mode locale béninoise repose essentiellement sur deux piliers : des tissus riches et colorés et le savoir-faire des créateurs.

Tissus

Qu'il soit typiquement béninois ou adopté, chaque tissu local raconte une histoire. C'est un moyen subtil de faire passer un message aux connaisseurs.

Kanvô

Le kanvô est l'authentique pagne traditionnel béninois. Entièrement tissé à base de fils de coton, de lin ou de chanvre, il est avant tout un symbole d'identité culturelle. Autrefois destiné à la royauté, il s'est depuis quelques années démocratisé et inspire de nombreux créateurs locaux. Depuis 2017, le kanvô est protégé par le Label Kanvô, une certification créée par le gouvernement béninois. Porter du kanvô est donc avant tout une revendication de son identité culturelle.

Où en acheter :

Kanvo by Kérine : +229 01 97 56 68 71
Kanvo Showroom : +229 01 97 29 58 58
Les tissés de Monique : +229 01 96 63 84 06



Le wax Hollandais

Bien qu'il ne soit pas vraiment béninois, le wax hollandais Vlisco peut être considéré comme le must-have des tissus à se procurer pour une garde-robe locale. Il est grandement apprécié pour ses couleurs éclatantes et durables. Les motifs de chaque pagne racontent une histoire et porter du wax revient à faire passer un message. Ce tissu est également un symbole de prestige social en raison de son coût élevé.

Où en acheter :

Les Boutiques Vlisco : +229 01 96 55 46 11
+229 01 99 99 22 22
VLISCO House Vèdoko : +229 01 40 74 18 64
Wax & Co : +229 01 54 80 00 80

Batik

Obtenu grâce à une technique de teinture artisanale, le Batik est un tissu coloré et vivant. Grâce au processus de coloration à la main, chaque tissu est une œuvre d'art unique. C'est le tissu idéal pour obtenir une tenue ensoleillée.

Où en acheter :

Showroom Hariel Africa : +229 01 54 28 00 00





Le Woodin

À l'instar du wax hollandais, le Woodin est également un produit du groupe Vlisco. Spécialement pensé pour le marché africain, il adopte un style moderne et tendance. Ses motifs plus graphiques et fantaisistes séduisent le jeune public. Plus abordable que le wax, il n'a rien à lui envier en termes de qualité.

Où en acheter :

Les Boutiques Woodin : +229 01 96 55 46 16

+229 01 62 62 00 65

La maison du Bogolan : +229 01 97 17 66 24

Try God Abomey-Calavi : +229 01 99 19 62 62

Confection sur-mesure

Une fois vos tissus choisis, place à la confection. Pour obtenir une tenue qui sublime l'étoffe et qui vous ressemble, nous vous recommandons d'opter pour du sur-mesure. Au Bénin, Lolo Andoche et Eddi Sessi sont la référence pour faire de votre kanvô une pièce à la fois moderne et enracinée dans la tradition. Hariel Africa, quant à elle, sublime vos Batiks en les transformant chaque étoffe en des créations colorées pour toute la famille.

Vous avez plutôt jeté votre dévolu sur un véritable wax hollandais Vlisco ou du Woodin ? Si vous êtes une femme, Danielle Moktar peut vous fournir une tenue unique et stylée entièrement pensée pour vous. Pour un homme, Sean Nobayo est l'adresse parfaite pour obtenir une tenue locale (et moderne) qui saura vous mettre en valeur.

Adresses utiles :

Eddi Sessi : +229 01 97 15 99 00

Sean Nobayo : +229 01 95 94 45 25

Atelier Lolo Andoche : +229 97 01 04 90

Danielle Moktar Dress Maker : +229 01 63 99 99 99

Félicien Casterman : +229 01 97 76 20 34



Accessoires en tissu et matériaux locaux

L'artisanat béninois, c'est aussi de jolis accessoires pour rehausser votre look. Conçus en wax, raphia, laiton ou perles, ils viennent ajouter une touche d'originalité à votre tenue en tissu local.

Maroquinerie

Vous préférez les accessoires en cuir ? L'artisanat béninois s'étend également à la maroquinerie. Ce domaine est d'ailleurs en plein essor. De plus en plus de jeunes artisans comme DIDE, FathNell, etc. travaillent le cuir pour créer des accessoires tels que des sacs, chaussures, portefeuilles, ceintures et autres.



Sacs et chaussures

Les adresses pour trouver des sacs et chaussures en wax au Bénin sont nombreuses. Cependant, si vous recherchez un article intemporel et durable, nous vous suggérons des créatrices comme LuDesign. Hervens-Designs, quant à lui, vous propose des sacs en jeans.

Bijoux

Pour ce qui est des bijoux, l'artisanat béninois est d'une grande richesse. Ils peuvent être en métal (argent, bronze, laiton), en perles, en tissu ou en bois.

Les crafts maker tels que ChicCréa Perles, par exemple, créent de magnifiques colliers en perles avec un style unique. Si vous recherchez des bijoux en bois ou en laiton, boucles d'oreilles en forme d'Afrique ou d'animaux de la savane, rendez-vous au marché des arts de Cotonou.



Adresses utiles :

[Maroquinerie]

FathNell : +229 01 99 99 95 15

[Sacs en wax et indigo]

Galerie C&C Style et Accessoires : +229 01 97 41 16 35

[Accessoires en wax et raphia] LuDesign : +229 01 97 95 68 08

[Accessoires Perles] Chic Créa Perles : +229 01 66 12 25 47

[Accessoires en jeans] Hervens-Designs : +229 01 67 14 40 03

Family Brunch

TOUS LES DIMANCHES 12H30 -16H
RESTAURANT L'INSTANT & PISCINE



25.000 FCFA (ADULTES) / 12.500 FCFA (ENFANTS DE 7 À 12 ANS)

Gratuit de 0 à 6ans

**JUS & BOISSONS CHAUDES
ACCÈS À LA PISCINE**



+229 0198300200 / 0121300200



info@goldentulipdiplomatecotonou.com

GOLDEN TULIP 

**HOTEL LE DIPLOMATE
COTONOU**

The background image shows a restaurant interior. A textured stone wall is covered with wooden shelves holding various wine bottles. Four warm-toned pendant lights hang from the ceiling. In the foreground, a large wooden barrel is partially visible. A semi-transparent brown shape with a white outline is centered over the image, containing the text '5 ÉTOILES'.

5 ÉTOILES

5 ÉTOILES

Cape Town Wine & Grill : entre raffinement et convivialité

Ce mois, nous avons décidé de tester l'une des adresses les plus en vue de Cotonou : Cape Town Wine & Grill. Situé à Fidjrossè, sur la route des Pêches, ce restaurant-bar à vins s'impose comme un lieu où l'élégance rencontre la convivialité. Nous y avons passé une soirée afin d'évaluer l'expérience selon nos critères habituels : accueil, service, hygiène, repas et saveurs, cadre et ambiance.

Première impression : un accueil chaleureux

Dès notre arrivée à Cape Town Wine & Grill, nous avons été agréablement surpris par la qualité de l'accueil. L'équipe nous a reçus avec sourire et efficacité, nous installant sans délai. Nous avons été installés sur la terrasse à l'étage.

Cadre et ambiance : élégance feutrée

Le restaurant séduit par son cadre raffiné. La décoration est soignée avec des détails pour créer une atmosphère à la fois élégante et reposante. Entre la terrasse du bas, conviviale et ouverte, et l'espace à l'étage, plus intimiste, chacun peut trouver son ambiance idéale. La lumière tamisée, la musique discrète et le décor moderne apportent une touche feutrée, parfaite pour un dîner en amoureux, une rencontre entre amis ou une pause raffinée après le travail.



Service : courtois mais perfectible

Si l'accueil a été irréprochable, le service a montré une certaine lenteur. Les bières pression ont été servies rapidement, mais il a fallu attendre près d'une heure avant de recevoir le plat commandé. L'équipe reste toutefois attentionnée et polie, mais un service plus fluide serait attendu dans un établissement de ce standing.

Repas et saveurs : une belle réussite culinaire



Nous avons opté pour du choukouya de poulet accompagné de pommes sautées.

À l'arrivée, l'attente fut récompensée : viande tendre et bien cuite, accompagnement savoureux, présentation soignée. On sent une bonne maîtrise en cuisine et une volonté de travailler des produits de qualité. La carte des vins, que nous testerons lors d'une prochaine visite, laisse entrevoir une belle complémentarité avec cette cuisine soignée.

Hygiène : rien à redire

Les installations sont parfaitement entretenues. Les toilettes, souvent révélatrices du sérieux d'un établissement, étaient propres et bien tenues. À ce niveau, Cape Town Wine & Grill se montre exemplaire.



Rapport qualité/prix : cohérent avec le standing

Le prix est à la hauteur de l'expérience : on paie le cadre, la qualité des plats et l'ambiance élégante. Dans la catégorie des restaurants haut de gamme de Cotonou, Cape Town coche bien la case du bon équilibre qualité/prix.

Verdict final : 4 étoiles sur 5

Cape Town Wine & Grill s'impose comme une adresse incontournable à Fidjrossè. Son cadre raffiné, son accueil chaleureux et la qualité de sa cuisine en font une valeur sûre pour qui recherche une expérience 5 étoiles à Cotonou. Le temps d'attente pour les plats reste le point à améliorer, mais l'ensemble de l'expérience séduit et donne envie d'y revenir, notamment pour explorer la carte des vins.

ENTREZ DANS UNE NOUVELLE DIMENSION

AGENCE DE COMMUNICATION DIGITALE



NOTRE SAVOIR-FAIRE



hello@digitxplus.digital

+229 67 39 85 85

• ATTIRER • CONVERTIR • FIDÉLISER

digitxplus