

AVRIL 2026

# LE GUIDE

 OUKOIKAN



# NONVITCHA

CE QUI NOUS RASSEMBLE

# SOMMAIRE

06

## CULTURE ET ART

**Iroko, acajou, peau tendue : anatomie d'un tam-tam**



10

## FOCUS CINE

**Les coups de la vie : une saison 4 plus intense, plus proche de nous**

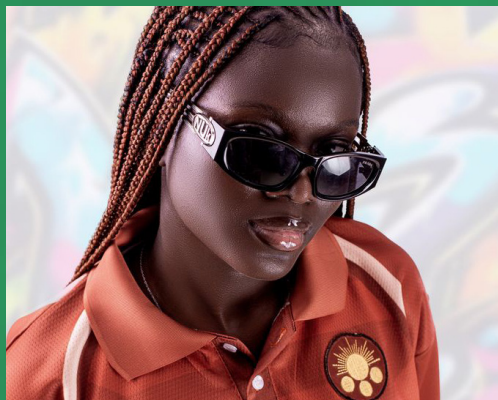
22

## LE GRAND DOSSIER

**Nonvitcha : ce qui fait courir tout un peuple vers Grand-Popo**



# SOMMAIRE



28

## LIFESTYLE

**Les U 25 et leur style vestimentaire**

32

## SO COOL

**Le wax hollandais comme héritage matriarcal**



36

## EN VOGUE

**KOUKA, ou la promesse d'une nouvelle élégance gourmande**

# De fil en fête, ce qui nous trame...

On va se dire la vérité : dans un monde où tout le monde cherche à se démarquer à coup de filtres et d'ego, qu'est-ce qui nous oblige encore à nous supporter les uns les autres ? Ce mois-ci, OUKOIKAN décortique ce ciment invisible, ce «je-ne-sais-quoi» qui fait qu'on finit toujours par se retrouver autour de la même table (ou du même plat).

L'héritage se porte en 6 yards

On commence par le Wax. Alors oui, les podiums parisiens s'excitent dessus tous les trois matins, mais pour nous, c'est une affaire de famille. C'est le testament de nos mères, écrit en motifs «Ma famille» ou «Si tu sors, je sors». Le Wax, c'est la diplomatie du salon : quand maman nouait son pagne d'une certaine façon, on savait tout de suite s'il fallait demander de l'argent ou disparaître dans la chambre.

C'est notre héritage matriarcal, une armure de coton qui nous rappelle que, bien avant les réseaux sociaux, nos grands-mères géraient déjà leur communauté avec plus de style que n'importe quel influenceur.

Et puis, il y a le grand pèlerinage. Nonvitcha. C'est ce moment de l'année où ton cousin du troisième degré que tu n'as pas vu depuis 2012 devient subitement ton meilleur ami sur la plage de Grand-Popo. C'est bruyant, c'est chaud, ça sent le sable et la bonne bouffe, et c'est absolument vital. Pourquoi ?

Parce que c'est là que la fraternité sort des dictionnaires pour s'installer dans le quotidien. On s'y rassemble pour se rappeler qu'on appartient à quelque chose de plus grand que notre petit nombril.

Ce numéro de mai, est un hommage à ces fils qui nous trament. Que vous soyez tirés à quatre épingles dans un Wax ou en train de perdre votre voix à Nonvitcha, ce qui nous rassemble est notre force la plus brute.

*Bon mois de mai... .*

## L'EQUIPE

Directeur de Publication  
Hiram TESSI

Rédactrice en Chef  
Carole CHABI

Directeur Commercial  
Kamal HABIB

Conception Graphique  
& Mise en page  
OUKOIKAN

Rédacteurs  
Carole CHABI  
Abdon AHOANDJINO  
Anica ALAVOAMOUSSOUKPEVI

### Pour nous contacter :

03 BP 1614 Cotonou - Bénin

+229 01 60 60 54 54

hello@oukoikan.com

Site web [oukoikan.com](http://oukoikan.com)

   [oukoikan officiel](https://www.oukoikan.com)

A man with a large, dark afro hairstyle is shown from the chest up, playing a drum. He is wearing a brown t-shirt and a colorful, patterned necklace. He is holding a drumstick in his right hand and is about to strike the drum. The background is dark, and the lighting is dramatic, highlighting his face and the drum. A white rounded rectangle is overlaid on the image, containing the text "ART & CULTURE" in a bold, orange, stylized font.

# ART & CULTURE

### **Iroko, acajou, peau tendue : anatomie d'un tam-tam**

Que se cache-t-il vraiment derrière ce son profond qui réunit, appelle, avertit ou célèbre ? Le tam-tam, souvent perçu comme un simple instrument de percussion, est en réalité un objet complexe, chargé d'histoire, de technique et de symboles. Derrière chaque vibration se trouvent des choix précis de bois, de peau, de forme et de tension. Comprendre l'anatomie d'un tam-tam, c'est entrer dans un univers artisanal sans fin.



### **Le choix du bois : la noblesse de l'Iroko et de l'Acajou**

Tout commence en forêt. Pour faire parler la terre, on ne choisit pas n'importe quel arbre. L'artisan cherche une pièce noble, capable de supporter des tensions extrêmes sans fendre.

L'Iroko, souvent surnommé le « chêne d'Afrique », est le favori pour sa résistance légendaire. C'est un bois dense, lourd, qui apporte une profondeur sourde aux basses. À l'opposé, l'Acajou (le bois rouge) offre une résonance plus chaleureuse, plus nuancée. On croise aussi le Lingué, considéré par les maîtres percussionnistes comme le bois sacré pour le djembé à cause de sa dureté exceptionnelle. Le sculpteur ne se contente pas de couper : il écoute le tronc. Un bois trop jeune se rétractera, un bois trop vieux manquera de nervosité. Le fût doit être taillé dans la masse pour que la vibration voyage sans obstacle.



## La science de l'évidage : sculpter la résonance acoustique

Une fois le billot choisi, place au travail de force. Mais attention, c'est une force disciplinée. Le sculpteur évide l'intérieur du fût à l'aide d'herminettes. C'est ici que se joue tout le jeu.

L'intérieur d'un tam-tam n'est jamais lisse. Les sculpteurs y laissent des rainures (c'est fait exprès), des stries circulaires qui brisent les ondes sonores et évitent les échos parasites. La forme est stratégique :

- Le calice (partie haute) recueille la frappe.
  - Le col (l'étranglement) comprime l'air pour lui donner de la puissance.
- Le pied projette le son vers le sol avant qu'il ne rebondisse. C'est un équilibre de quelques millimètres qui sépare un chef-d'œuvre d'un simple morceau de bois décoratif.

## La membrane : l'importance du choix de la peau

C'est l'élément le plus sensible du tam-tam. En lutherie traditionnelle africaine, la peau de chèvre est la norme. Elle allie finesse et robustesse. Pour des tambours plus massifs comme les Dununs, la peau de vache est la mieux adaptée, parce que plus épaisse, pour obtenir des basses qui font trembler les murs.

Le choix de la bête est crucial : une chèvre trop grasse aura une peau molle qui se détendra à la moindre humidité. Les artisans-sculpteurs cherchent une peau «sèche», résistante. Cette dernière est rasée à la main après avoir été trempée pour s'assouplir. Le secret ? Une bête ayant vécu en plein air aura une peau plus dense qu'une bête d'élevage. C'est cette membrane qui transforme l'énergie de la main en onde acoustique.



## Techniques de montage : tension et précision du cordage

Un tam-tam, c'est une mécanique de précision sans aucune vis. Tout repose sur le fer et la corde. On utilise généralement trois cercles en acier, forgés à la taille exacte du fût.

Le système de cordage est un chef-d'œuvre d'ingénierie. Aujourd'hui, les artisans utilisent des cordes en nylon pré-étirées capables de supporter des centaines de kilos de pression. Le tressage des «nœuds de tension» est une étape physique intense. Le monteur doit dans un premier temps tirer la peau de manière uniforme. Si un côté est plus tendu, la peau finit par déchirer. Il tend ensuite l'instrument progressivement pour laisser le bois et la peau s'apprivoiser. Une peau bien montée sonne comme un cristal sous l'ongle.

## Comment entretient-on un tam-tam ?

Le tam-tam est un objet organique, il réagit aux changements de température. Un instrument qui sonne divinement à midi peut sembler «éteint» le soir sous l'humidité. Il faut donc nourrir le bois.

Pour la cause, les professionnels utilisent du beurre de karité ou de l'huile de lin sur les parois extérieures pour éviter que le fût ne sèche et ne craque au fil des jours. Quant à la peau, elle craint l'eau par-dessus tout. À l'inverse, une peau trop sèche devient cassante. Les percussionnistes frottent souvent le centre de la peau avec la paume pour y déposer un peu de sébum naturel, ce qui maintient l'élasticité. C'est ce lien physique permanent qui garantit la longévité de l'instrument.



## Le tam-tam, une une voix auparavant sans bouche

Pourquoi tant de précision ? Parce que le tam-tam est un vecteur de communication. Selon l'endroit où l'on frappe, on modifie la géométrie de vibration. Dans beaucoup de cultures, le tambour «parle». En imitant les tons de la langue parlée, il transmettait autrefois des messages à des kilomètres.

Anatomiquement, le tam-tam est conçu pour porter la voix humaine là où elle ne peut plus aller. Aujourd'hui, il reste le symbole d'une maîtrise artisanale qui refuse le tout-plastique. Quand un batteur s'installe, il ne fait pas que taper sur du bois : il réveille une alliance millénaire entre la nature et l'homme. C'est cette authenticité brute qui fait du tam-tam l'instrument le plus instinctif de notre patrimoine.

# LE GUIDE

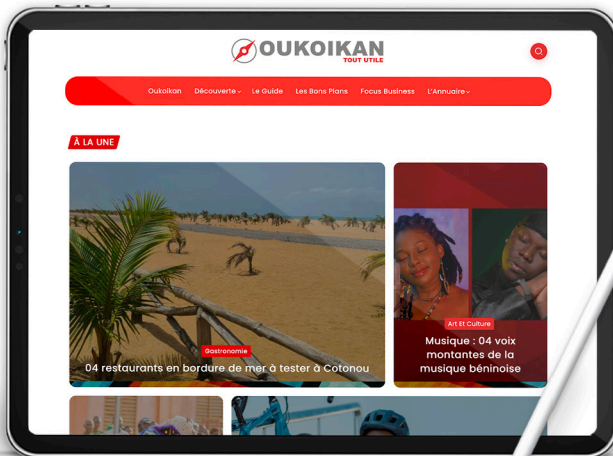
OUKOIKAN

MAGAZINE

Culture, Tourisme et Divertissement



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



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



## **Les coups de la vie : une saison 4 plus intense, plus proche de nous**

Avec sa quatrième saison, Les coups de la vie confirme son statut de série qui ne triche pas avec la réalité. Diffusée sur A+, elle continue d'explorer des histoires inspirées du quotidien, où chaque épisode agit comme un miroir tendu au spectateur. Le principe reste inchangé : une histoire, une chute, et cette question qui fait réfléchir les téléspectateurs : "À ma place, qu'auriez-vous fait ?".

Mais cette fois, le ton est plus appuyé, les situations plus frontales. On sent une volonté claire : pousser encore plus loin l'identification.

- des relations amoureuses mises à l'épreuve
- des conflits familiaux où tout peut exploser

Certains épisodes comme "Le prix d'un enfant" ou encore "Amour interdit" illustrent parfaitement cette tension entre désir personnel et regard des autres.

### **Des histoires qui frappent parce qu'elles ressemblent à la vraie vie**

La force de cette saison repose sur la diversité des situations abordées. Chaque épisode plonge dans un moment de rupture : un choix, une erreur, une pression sociale.

On retrouve par exemple :

- des histoires autour de l'argent et de ses dérives

Ce qui marque surtout, c'est la manière dont les scènes sont construites : pas de surjeu inutile, mais des échanges tendus, des silences lourds, des regards expressifs. La série ne cherche pas à embellir la réalité. Elle la met à nu.

## Des scènes clés qui parlent de nous, sans filtre

Dans cette nouvelle saison, certaines scènes restent en tête longtemps après le générique.

Il y a :

- les confrontations familiales, où les vérités sortent enfin
- les décisions irréversibles, souvent prises sous pression
- les moments de solitude, où un personnage se retrouve face à lui-même
- Ces scènes fonctionnent parce qu'elles rappellent une évidence : dans la vie, les plus grands basculements se jouent souvent en quelques secondes.



La série insiste sur cette idée de conséquence. Chaque acte entraîne un effet boomerang. Rien n'est gratuit, tout se paie, tôt ou tard. Et c'est précisément ce réalisme qui crée l'impact.

## Une ouverture panafricaine avec des visages béninois

Autre évolution notable : l'ouverture du casting. La saison 4 ne se limite plus aux talents ivoiriens, elle s'inscrit dans une dynamique plus large. On retrouve bien sûr des figures connues comme Franck Vlehi, Marie-Josée Néné ou encore Marie-Paule Adjé .

Mais la série accueille également de nouveaux profils, avec des acteurs comme Cécilia Pango, Franck Pycardhy ou Landry Gnamba .

Côté béninois, même si les productions communiquent peu officiellement sur tous les noms, plusieurs talents apparaissent dans différents épisodes, confirmant une vraie volonté d'intégrer des comédiens de la sous-région. Parmi eux, nous pouvons citer Axelle Frida Elisha, Florisse Adjanohoun... Cette présence apporte une autre couleur de jeu, plus ancrée dans des réalités culturelles proches du public béninois.

C'est discret, mais stratégique : la série devient progressivement un espace commun d'expression pour les acteurs ouest-africains.

## Pourquoi cette saison fonctionne encore mieux ?

Si la série continue de captiver, ce n'est pas un hasard. Elle repose sur trois piliers solides :

- l'identification : chacun peut se reconnaître dans une situation
- la simplicité narrative : une histoire claire, sans détour inutile
- l'émotion brute : pas de filtre, pas de glamour

La saison 4 pousse ces éléments encore plus loin. Les histoires sont plus rythmées, les personnages plus nuancés, et surtout, les dilemmes plus complexes.

On ne regarde plus seulement une fiction. On se pose des questions. On se positionne.

Et au fond, c'est là que la série touche juste : elle ne donne pas de leçon. Elle expose la vie, dans ce qu'elle a de plus imprévisible.



## En résumé

Cette nouvelle saison de la série "Les coups de la vie" confirme son évolution vers une série plus mature, plus ouverte et plus ancrée dans les réalités africaines. Entre scènes fortes, thématiques universelles et ouverture à des talents béninois, elle réussit à rester fidèle à son essence tout en se renouvelant.

Et une chose reste sûre : tant que la vie continuera de surprendre, la série aura toujours des histoires à raconter.

# ACTUELLEMENT AU MAJESTIC



## TARIFS

### MAJESTIC WOLOGUEDE

- Adulte : 3 000<sup>F</sup>CFA
- Junior (-18) : 2 500<sup>F</sup>CFA

### MAJESTIC PREMIUM

- Adulte : 10 000<sup>F</sup>CFA\*

\* Prix comprenant 1 ticket + 1 petit pop + 1 soft

- Junior (-18) : 6 000<sup>F</sup>CFA

### MAJESTIC LUXURY

- Adulte : 15 000<sup>F</sup>CFA\*

\* Prix comprenant 1 ticket + 1 petit pop + 1 boisson alcoolisée au choix (hors coupe de champagne) ou soft.

- Junior (-18) : 8 000<sup>F</sup>CFA

Toute la programmation sur

[www.majesticcinema.bj](http://www.majesticcinema.bj)





**Une avant-première sous  
les projecteurs :**

## **Michael enflamme le Majestic**

Le 22 avril 2026, les salles du Majestic Cinéma ont vibré au rythme d'un événement très attendu : l'avant-première du film Michael. Une soirée placée sous le signe du cinéma, du partage et de l'émotion.

Dès les premières heures, l'ambiance était donnée. Entre regards impatients, éclats de rires et échanges passionnés, le public présent a répondu avec enthousiasme à ce rendez-vous exceptionnel. Amateurs de cinéma, influenceurs, professionnels du secteur et curieux se sont retrouvés pour découvrir en exclusivité ce long-métrage qui suscite déjà beaucoup d'intérêt.



Dans une atmosphère à la fois élégante et conviviale, chaque instant semblait suspendu : des retrouvailles dans le hall aux discussions animées après la projection, en passant par les réactions à chaud face aux premières images du film. Plus qu'une simple diffusion, cette avant-première a offert une véritable expérience collective, où le cinéma se vit autant qu'il se regarde.

Une soirée réussie, qui confirme une fois encore le rôle des salles Majestic comme des lieux incontournables de la scène culturelle à Cotonou.





# Côme maison : ingrédients, préparation et astuces

Vous avez déjà mangé du khôm mais vous ne savez pas le cuisiner ? Ou vous voulez simplement essayer de préparer le côme chez vous ? Cette recette est faite pour vous.

OUKOIKAN vous guide pas à pas pour réussir ce plat traditionnel à base de maïs fermenté et d'amidon de manioc. Simple, originaire d'Afrique de l'ouest et pleine de saveurs, le côme n'aura bientôt plus de secret pour vous. Bonne découverte...

## Ingrédients

Pour préparer votre Côme maison et ses accompagnements (Monyo, piment noir et poisson), vous aurez besoin de :

- Maïs (Akpavi, tchèkè, etc), viande, crevettes
- Amidon de manioc (Agbéli)
- Épices (gingembre, ail et laurier)
- Oignon
- Piment rouge sec
- Piment vert (gros)
- Dowèvi
- Tomate fraîche
- Poisson frais ou d'eau douce
- Crevettes séchées (facultatif mais tout de même indispensable pour le goût si vous n'utilisez pas le bouillon.
- Sel
- Eau

## Préparation

### Réalisation du Côme maison

1. Faites tremper le maïs dans de l'eau pendant 48 heures dans un récipient couvert.
2. Séparez le maïs de l'eau après les 48 heures, écrasez au moulin, puis délayez la pâte obtenue avec de l'eau fraîche.
3. Laissez reposer pendant 24 heures afin de permettre une légère fermentation.
4. Dans un autre récipient, délayez l'amidon de manioc (Agbéli) avec de l'eau fraîche.
5. Mélangez les deux préparations jusqu'à obtention d'un liquide épais et compact, puis ajoutez du sel.
6. Portez de l'eau à ébullition dans une marmite.
7. Versez le mélange dans l'eau bouillante en remuant constamment pendant 5 à 10 minutes. La pâte doit devenir ferme sans être liquide et sans grumeaux.
8. Laissez tiédir, puis formez des boules à l'aide de spathe de maïs ou d'emballage adéquat pour une cuisson à la vapeur par la suite.
9. Faites cuire à la vapeur pendant environ une quarantaine de minutes et suivre de bien près.

### Réalisation du piment noir

1. Faites frire le piment dans de l'huile chaude pendant 2 à 5 minutes.
2. Écrasez le avec le gingembre, les autres épices, le petit poisson (Dowèvi) et l'oignon.
3. Versez le mélange dans une casserole et ajoutez une quantité suffisante d'huile.
4. Faites cuire à feu doux, salez, puis ajoutez le bouillon ou une petite quantité de crevette séchée moulue (facultatif).
5. Remuez délicatement pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le mélange brunisse.

### Réalisation de la sauce tomate

1. Faites précuire dans un premier temps les tomates, l'oignon.
2. Ajoutez le gingembre, l'ail, le sel et un peu d'eau avant de mixer.
3. Mettez le tout dans une casserole et ajoutez de l'eau (quantité suffisante pour faire une sauce ni trop épaisse, ni trop liquide).
4. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à obtenir une sauce bien homogène.
5. Rajoutez vos feuilles de laurier et du piment vert pour le parfum.

### Astuces du chef

- Ajoutez l'oignon cru au moment de servir pour préserver toute sa fraîcheur.
- Tranchez-le en fines lamelles pour une meilleure texture en bouche.
- Servez le Côme bien chaud pour profiter pleinement de ses arômes.
- Pour une touche encore plus authentique, accompagnez votre plat de moutarde locale appelée Afinti.

Bonne cuisine et bon appétit!

À NE PAS MANQUER EN MAI

## JONATHAN C. GAMBELA

DARE STORIES  
PRESENTE

# AFRICA TOUR 2026

**JONATHAN C.  
GAMBELA**  
AU BENIN

MAJESTIC WOLOGUEDE  
ANCIEN CANAL OLYMPIA  
BILLETTERIE OUVERTE  
DARESTORIES.COM

09 MAI 2026

POINT DE VENTE PHYSIQUE :  
SIR JOHN CONCEPT STORE  
Tél : 01 97 97 28 03

Infos & Portentaires  
Tél : +229 01 97 04 92 42

Standard 7 000 FCFA  
Premium 15 000 FCFA  
Gold 30 000 FCFA

C'est un rendez-vous qui promet de marquer les esprits. Dans le cadre de son Africa Tour 2026, Jonathan C. Gambela fait escale à Cotonou pour un concert exceptionnel au Majestic Wologuèdè.

Entre énergie, émotions et communion avec le public, l'artiste offrira une performance intense portée par une musique qui rassemble et inspire. Un moment à vivre pleinement, que l'on soit déjà fan ou simplement curieux de découvrir un univers musical fort.

9 Mai 2026 à partir de 9H  
Lieu : Majestic Cinéma Wologuede  
Entrée : 7.000 FCFA / 15.000 FCFA /  
30.000 FCFA

## LE CROCODILE ET L'ÉPERVIER - EXPO

EXPOSITION DU 13 AU 30 MAI

# LE CROCODILE ET L'ÉPERVIER

par Nyaba Léon OUEDRAOGO et ABADJAYE

Institut français du Bénin  
SALLE D'EXPOSITION  
ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

par Nyaba Léon OUEDRAOGO (Burkina Faso) et ABADJAYE (Bénin)

Cette exposition explore l'un des mythes fondateurs du village lacustre de Ganvié, à travers les regards de deux photographes. Selon la légende, les figures de l'épervier et du crocodile sont présentes dans les récits de la fondation de Ganvié. Nyaba capture les crocodiles sacrés de Bazoulé (Burkina), tandis qu'Abadjaye traque l'épervier à Ganvié. Leurs images dialoguent, entre onirisme et réalisme, célèbrent l'harmonie homme-nature et mêlent le symbolisme à la réalité.

13 au 30 Mai 2026  
Lieu : Institut Français du Bénin  
Entrée libre et gratuite

À NE PAS MANQUER EN MAI

## LE BRUNCH DES ADORATEURS



Et si vous viviez la Pentecôte dans une ambiance à la fois festive, spirituelle et conviviale ? Le Brunch des Adorateurs propose une expérience unique où musique, partage et célébration se rencontrent.

Dans un cadre ouvert et chaleureux, cet événement rassemble une communauté venue vivre un moment de communion autour de la foi, porté par des chants, des échanges et une atmosphère inspirante. Une manière différente de célébrer, en famille ou entre amis.

25 Mai 2026

Lieu : Séminaire St Jean-Eudes,  
Atrokpocodji

Entrée : 5.000 FCFA

## ZEYNAB EN CONCERT



Icône de la scène béninoise, Zeynab Abib vous donne rendez-vous à l'IFB pour un concert exceptionnel.

Lauréate des Kora Awards et des Afrima Awards, elle vous fera vibrer entre ses plus grands succès et ses nouveautés, mêlant traditions et

23 Mai 2026 à 20H30

Lieu : Institut Français du Bénin

Tickets : 5.000 F / 1.000 F

(adhérents)

**N°1**  
du marché  
de l'assurance



***Ne choisissez pas au hasard !***

**Pour votre compagnie d'assurance,  
optez pour la performance avec  
NSIA Vie**

  (+229) 01 21 36 54 89

 (+229) 01 99 24 93 60

Suivez-nous sur    



 **NSIA**  
ASSURANCES<sup>vie</sup>  
Le vrai visage de l'assurance

An aerial photograph of a tropical coastline. The left side shows a wide, golden-sand beach with a few small structures and a colorful boat. The right side shows the turquoise ocean with white waves crashing onto the shore. The sky is blue with light clouds.

# LE GRAND DOSSIER

# Nonvitcha : ce qui fait courir tout un peuple vers Grand-Popo



Chaque année, à l'approche de la Pentecôte, une même scène se répète : des familles entières prennent la route, parfois après des mois de préparation, juste pour quelques jours à Grand-Popo. Certains économisent longtemps pour être présents. D'autres réorganisent tout leur calendrier. Pourquoi un tel engagement pour une fête ? Qu'est-ce qui pousse autant de monde à revenir, encore et encore, au même endroit, au même moment ? Nonvitcha, ce n'est pas juste un rendez-vous festif. C'est un repère, quelque chose de profondément ancré, qui dépasse le simple plaisir de se retrouver.

## Aux origines : un besoin de se retrouver

Nonvitcha naît en 1921, dans un contexte où les communautés Xwla et Xwéda sont dispersées entre plusieurs territoires. Les frontières coloniales ont laissé des traces : éloignement des familles, perte de repères communs. Il fallait recréer du lien, concrètement.

Nonvitcha qui signifie « serrons-nous » ou « unissons-nous » est bien plus qu'une fête : c'est un rendez-vous identitaire majeur des communautés Xwla et Xwéda. Organisée chaque année à Grand-Popo autour de la Pentecôte, elle connaîtra en 2026 sa 105<sup>e</sup> édition, prévue du 23 au 25

mai, et rassemblera comme toujours des milliers de participants venus du Bénin et de la diaspora.

Dès le départ, l'idée est claire : rassembler les membres d'une même communauté, peu importe où ils vivent, renforcer la solidarité entre familles, maintenir des pratiques culturelles communes. Ce n'était pas une fête pensée pour faire de la figuration. C'était une réponse directe à une situation bien réelle. Et c'est sans doute pour cela que, plus de cent ans après, l'événement continue de tenir.

## L'ambiance Nonvitcha : ce que les images ne montrent pas toujours



On peut regarder des photos ou des vidéos, voir des défilés bien organisés, des groupes en tenue, des danses. Mais être sur place, c'est autre chose. Grand-Popo change de rythme, presque du jour au lendemain.

Les maisons se remplissent, parfois au-delà de leur capacité. Les salutations s'enchaînent, longues, sincères, répétées. On croise quelqu'un, puis un autre, puis encore un autre. Les groupes en tenue identique ne sont pas juste là pour le

style, ils affichent une appartenance, une histoire commune.

Et puis il y a tout ce qui ne se montre pas facilement. Une grand-mère qui reconnaît un petit-fils après des années. Des amis d'enfance qui tombent l'un sur l'autre par hasard. Des jeunes qui mettent enfin un visage sur des noms entendus depuis toujours. Ces moments-là comptent autant que les cérémonies officielles.



## Des éditions qui ont marqué et qui font revenir

Certaines éditions restent dans les mémoires, sans forcément qu'on puisse les résumer en une seule raison. Parfois, c'est l'affluence qui impressionne. D'autres fois, c'est la qualité de l'organisation, ou encore la forte présence de la diaspora.

Mais quand on en parle avec ceux qui y étaient, ce ne sont pas les chiffres ou les discours qui reviennent en premier. Ce sont les retrouvailles, souvent

inattendues. Les longues discussions qui reprennent comme si rien n'avait changé. Les engagements pris entre proches, sur un ton sérieux ou autour d'un repas.

Il y a aussi ces promesses qu'on se fait : se revoir plus souvent, garder le contact, ne pas attendre une année entière. Et malgré tout, beaucoup finissent par attendre la prochaine édition pour revivre exactement ça.



## Diaspora et économie : deux moteurs bien réels

La diaspora joue un rôle central dans la dynamique de Nonvitcha. Beaucoup viennent de loin, parfois au prix de sacrifices importants. Le déplacement demande de l'organisation, des moyens, du temps. Pourtant, ils sont là, année après année.

Leur implication ne se limite pas à leur présence. Ils participent à la préparation, soutiennent financièrement certaines initiatives, contribuent à donner plus de visibilité à l'événement. Ce lien maintenu

malgré la distance renforce l'ampleur de la fête.

Dans le même temps, l'impact sur l'économie locale est visible sans effort. À cette période, Grand-Popo tourne à plein régime. Les hébergements affichent complet, les restaurants ne désespèrent pas, les transports sont sollicités du matin au soir. Les vendeurs, qu'ils soient installés ou occasionnels, profitent de cette affluence.

Beaucoup d'habitants s'y préparent bien avant. Certains aménagent des espaces pour accueillir des visiteurs, d'autres augmentent leurs stocks ou adaptent leurs activités. Pour eux, Nonvitcha représente une période clé, parfois déterminante pour l'année.



## Garder l'esprit, suivre le mouvement

Nonvitcha n'est pas figée. Les habitudes évoluent, les générations changent, les outils aussi. Aujourd'hui, les jeunes capturent, partagent, diffusent. L'événement circule largement, attire des regards nouveaux.

Mais tout ne peut pas changer. Il y a une base à préserver : le sens du rassemblement, le respect des anciens, l'idée de solidarité concrète. C'est ce qui donne du poids à l'événement.

En parallèle, il faut avancer. Améliorer l'organisation, mieux gérer l'affluence, faciliter l'accueil. Et surtout, faire en sorte que les plus jeunes ne restent pas en retrait. Leur implication comptera dans les années à venir.



Nonvitcha continue d'attirer parce que chacun y trouve quelque chose de personnel. Pour certains, c'est la famille. Pour d'autres, un lien qu'ils refusent de perdre. Pour d'autres encore, une énergie particulière, difficile à expliquer mais facile à ressentir une fois sur place. Peu importe la raison, le résultat est le même : chaque année, ils reviennent. Et pour l'instant, rien ne semble pouvoir casser ce rendez-vous.




**black &  
Yellow**

**Chaque grande marque naît  
d'une idée simple.**

**Nous lui donnons des ailes**



**Construisez votre  
marque avec nous**

 **01 60 60 54 54**

 **hello@blackandyellow.pro**

**L'agence qui pimente vos plus belles idées**



# LIFESTYLE

## Les U 25 et leur style vestimentaire

En 2025, plusieurs études sur les habitudes des jeunes montrent une chose claire : les moins de 25 ans choisissent leurs vêtements d'abord pour eux-mêmes, bien avant de penser aux tendances et à ce que les gens en pensent : en vrai, ils s'en foutent un peu quand même. Autrement dit, ils ne s'habillent plus pour "être dans le coup", mais pour se sentir alignés avec qui ils sont, sur le moment. Et ça se voit tout de suite dans la rue.

## On mélange tout et ça marche clairement

Chez les U 25, fini les styles bien rangés. Aujourd'hui, tout peut se croiser. Le classique avec le street, le propre avec le décontracté, le neuf avec le vieux.

On peut voir un jean large un peu usé avec une chemise bien coupée, des sandales avec des chaussettes assumées, ou encore une tenue inspirée d'un look européen remixée avec des touches locales. Et le plus intéressant, c'est que ça ne choque plus.

Ce qu'ils font naturellement :

- Associer des pièces qui n'étaient pas faites pour aller ensemble
- Mixer friperie et vêtements neufs
- Tester des couleurs fortes sans trop réfléchir
- Changer complètement de style selon l'humeur



Ce n'est pas toujours parfait, mais ce n'est pas ce qu'ils cherchent. Ce qui compte, c'est l'allure, l'énergie, la façon de porter la tenue.

## Le téléphone décide (un peu), mais pas complètement

Le style des U 25 passe forcément par leur écran. Les réseaux sociaux (Instagram, TikTok, Pinterest) sont devenus une source d'inspiration quotidienne. On regarde, on enregistre, on essaie.

Un look repéré le matin peut être recréé dans la journée, avec les moyens du bord. Mais contrairement à ce qu'on pourrait croire, ils ne copient pas simplement. Ils adaptent tout de même.

Ce qui influence vraiment leurs choix :

- Les créateurs de contenu locaux, de plus en plus suivis
- Les vidéos où on montre comment s'habiller simplement
- Les tendances rapides qu'on voit passer sur TikTok
- Les looks de stars, revisités à leur façon
- Les idées récupérées un peu partout et remixées

Le téléphone propose, mais c'est eux qui décident quoi en faire.

## Le style, c'est également une question de débrouille



Tout le monde n'a pas les moyens d'acheter des vêtements chers. Et chez les U 25, ce n'est même pas un problème.

Au contraire, ça pousse à être créatif. La friperie est devenue un vrai terrain d'expression. On y trouve des pièces uniques, qu'on peut transformer, ajuster, personnaliser. Et ça donne des résultats qu'on ne voit nulle part ailleurs. Pourquoi ça fonctionne autant :

- Les prix sont accessibles
- On tombe sur des vêtements que personne d'autre n'a
- On peut modifier les pièces selon son goût
- Il y a une vraie fierté à créer son propre style

En parallèle, beaucoup se tournent aussi vers des créateurs locaux. Des marques qui proposent des vêtements modernes, mais avec une identité forte.

On voit de plus en plus :

- Des tissus traditionnels portés au quotidien
- Des vieilles coupes remises au goût du jour qui marchent bien
- Des pièces faites sur mesure
- Une envie de soutenir ce qui se fait sur place (les créateurs locaux)

## Être bien dans ses vêtements, c'est littéralement tout

Aujourd'hui, personne n'a envie de souffrir pour être stylé. Les U 25 veulent des vêtements dans lesquels ils peuvent bouger, vivre, respirer. Le confort est ainsi devenu une base, pas une option.

On retrouve souvent :

- Des vêtements amples
- Des matières légères
- Des baskets ou sandales faciles à porter
- Des tenues simples, mais efficaces

Mais attention, simple ne veut pas dire banal. Il suffit d'un détail une coupe, un accessoire, une façon de porter pour faire la différence. C'est ainsi que les longues chaussettes vont bien avec de petites culottes et que de petits carré de soie sont



Ce qui marque chez les U 25, ce n'est pas un style précis. C'est leur façon de s'appropriier les choses. Ils essaient, ils ajustent, ils changent. Parfois ça fonctionne, parfois non. Mais ils avancent, sans trop se soucier de valider des règles qui ne leur parlent plus vraiment. Leur style évolue en même temps qu'eux. Et c'est justement ça qui le rend atypique.



## Le wax hollandais comme héritage matriarcal

Au Bénin, comme dans beaucoup de cultures ouest-africaines, le wax n'est jamais juste "un tissu". C'est un message, une humeur, Parfois même une stratégie sociale silencieuse. Le wax hollandais, avec ses couleurs explosives et ses motifs chargés de sens, est devenu au fil du temps un véritable langage féminin transmis de génération en génération.

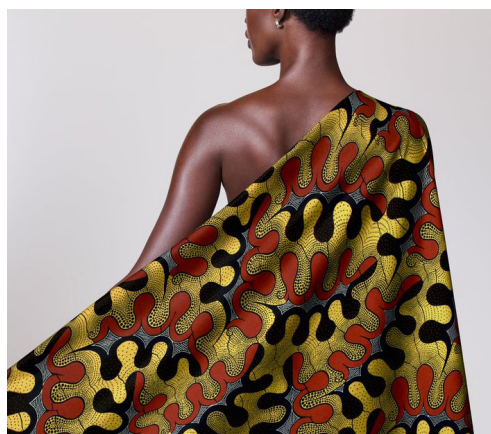
Dans beaucoup de familles, ce sont les mères qui initient à cette lecture invisible. Elles ne donnent pas seulement un pagne : elles enseignent comment le comprendre. Car derrière chaque motif, il y a une histoire, un proverbe, une intention. Et souvent, une émotion.

## Quand un pagne a un nom et parfois même une attitude

Le wax hollandais est célèbre pour une particularité unique : ses motifs portent des noms populaires, souvent donnés par les marchés et les commerçantes. Ces noms ne sont pas décoratifs, ils sont narratifs.

Par exemple, certains tissus portent des noms comme "L'œil de ma rivale", "Si tu sors je sors", "Mon mari est capable", "Ma famille" ou encore "Fleur de mariage". Ces appellations ne viennent pas des usines européennes, mais des femmes africaines elles-mêmes, notamment les grandes commerçantes du marché Dantokpa et autres, qui ont influencé tout un système de codification sociale autour du tissu.

Derrière ces noms, il y a une logique sociale très fine :



- un tissu peut parler de fidélité ou de jalousie,
- un autre peut symboliser la richesse ou la prudence,
- un autre encore peut envoyer un message indirect à une coépouse ou à une voisine.

Le wax devient alors une forme de communication non verbale, presque diplomatique. Et les mères sont souvent les premières à en maîtriser les codes.

## Un héritage matriarcal dans les gestes du quotidien

Dans la réalité des foyers, le wax circule surtout entre femmes. C'est une économie intime, mais aussi une pédagogie culturelle. La mère choisit, conseille, commente, et parfois impose le bon tissu pour la bonne occasion.

Mariage, baptême, funérailles, sorties importantes... rien n'est laissé au hasard. Une mère expérimentée sait qu'un mauvais choix de wax peut "dire" la mauvaise chose au mauvais moment. À l'inverse, un bon choix peut affirmer une dignité, une élégance ou une position sociale sans prononcer un mot.

C'est ainsi que le wax devient un outil d'éducation invisible. Une manière pour les femmes de transmettre des règles sociales, esthétiques et symboliques sans discours formel. Une transmission douce, mais puissante.

Et au fond, c'est là que se construit son caractère matriarcal : dans la continuité des gestes, pas dans les livres.

### Offrir du wax à maman : un geste simple mais chargé de sens

Si on regarde bien, il y a quelque chose de très fort dans l'idée d'offrir du wax à une mère. Ce n'est pas un cadeau neutre. C'est un retour symbolique. Offrir un wax, c'est dire :

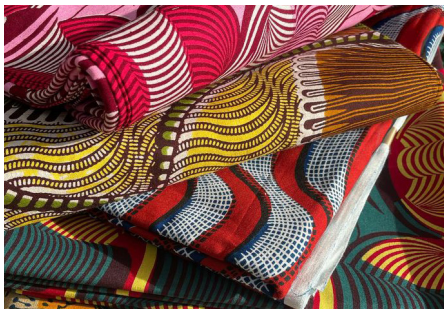
"Je reconnais ce que tu m'as transmis."

"Je comprends ton langage."

"Je participe à cette continuité."

C'est aussi un hommage discret à toutes ces mères qui ont, sans le dire, construit notre rapport au beau, au social et au culturel à travers un simple pagne.

Et dans ce geste, le choix du motif compte énormément. Offrir un wax à message positif ou des motifs associés à la prospérité et à la paix devient une manière de souhaiter le bonheur à sa mère tout en respectant cette tradition codée.



### Le wax hollandais : entre modernité et mémoire vivante

Aujourd'hui, le wax est partout : sur les podiums, dans la mode urbaine, dans les créations contemporaines. Il est devenu un symbole global de l'Afrique, même s'il est né d'un croisement historique entre l'Asie, l'Europe et l'Afrique. Mais malgré cette mondialisation, son cœur reste local : les femmes.

Ce sont elles qui continuent de lui donner du sens, de lui attribuer des noms, de le faire vivre dans les marchés et dans les familles. Et tant que cette transmission existe, le wax ne sera jamais seulement un tissu. Il restera une mémoire vivante. Une archive textile du féminin africain.

Le wax hollandais n'est pas seulement un héritage culturel. C'est un héritage matriarcal actif, quotidien, presque intime. Il relie les mères aux filles, les souvenirs aux gestes, les mots aux motifs.

Et peut-être que la plus belle manière de lui rendre hommage, c'est simplement de le reconnaître pour ce qu'il est vraiment : un cadeau que les mères nous ont toute leur vie et qu'on peut enfin leur offrir en retour.



# EN VOGUE



### **KOUKA, ou la promesse d'une nouvelle élégance gourmande**

Il y a des lieux qui ouvrent... et d'autres qui marquent.

À Cotonou, une nouvelle génération d'adresses est en train de redessiner les codes de la sortie, de la dégustation, et plus largement, de l'expérience urbaine. Des espaces pensés avec intention, où le détail compte autant que le produit, où l'esthétique dialogue avec le goût.

Dans cette dynamique, KOUKA s'impose déjà comme une évidence.

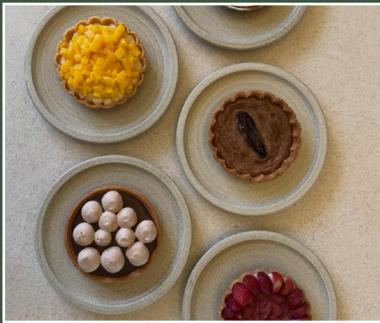
### ***Une invitation à redécouvrir le goût du vrai***

Ouvert récemment à la Place du Souvenir, en face de la Société de Radio et de Télévision du Bénin, ce nouvel espace ne se contente pas de proposer des pâtisseries. Il propose une vision.

Dès les premiers instants, le lieu séduit par son atmosphère. Lignes épurées, ambiance maîtrisée, touches décoratives soigneusement choisies... tout concourt à créer un cadre où l'on se sent immédiatement à sa place. Ici, rien n'est ostentatoire, mais tout est juste. Une forme d'élégance discrète, qui laisse parler l'essentiel.



## Entre tradition et influences assumées



Dans les vitrines, les classiques sont bien là : croissants dorés et croustillants, pains au chocolat, pains suisses, pains aux raisins... Mais très vite, l'identité du lieu se révèle à travers des propositions plus singulières.

Le zaatar ou encore le croissant salé au thym apportent une touche inattendue, directement inspirée des origines libanaises de Malak, la fondatrice. Une manière subtile d'introduire une influence personnelle, sans jamais dénaturer les fondamentaux.

Côté boulangerie, le travail est mené avec une exigence constante. Baguette classique, pain au levain, pain complet à base de farine locale... chaque produit est pensé avec une même ambition : retrouver le goût authentique du pain. Le choix rigoureux des matières premières, la maîtrise des temps de fermentation et l'attention portée aux textures traduisent une approche artisanale assumée, loin des productions standardisées.

Derrière cette exigence, il y a un parcours. Formée auprès de figures reconnues comme Cédric Grolet, Alain Ducasse ou encore Nicholas Assad, Malak transpose aujourd'hui cet apprentissage dans ses propres créations. Résultat : une pâtisserie précise et équilibrée, où chaque détail compte. Les tartes (citron, fraise, vanille ou chocolat) s'imposent déjà comme des incontournables, portées par une exécution maîtrisée et une signature claire.



## Une adresse qui annonce un mouvement

Au-delà de ce qu'elle propose, cette ouverture raconte quelque chose de plus large. Une génération qui revient à l'essentiel, qui valorise le fait main, qui cherche à élever les standards tout en restant proche de ses racines.

Ce type d'adresse ne se contente pas de suivre une tendance.

Elle participe à la créer.

Et à Cotonou, le mouvement est clairement lancé.

**Adresse :** 9 KOUKA's - En face de la télévision nationale (SRTB)

**Heures d'ouverture :** Tous les jours (sauf mardi) de 7h à 20h

# Explorez le meilleur avec la 5G



G-COM

Un monde nouveau vous appelle.

Moov  
Africa

