NOVEMBRE 2026

LE GUIDE

OUKOIKAN



PORTO-NOVO

La ville aux trois noms

SOMMAIRE

06

CULTURE ET ART

Portes-étendards de la musique urbaine béninoise





12

FOCUS TOURISME

Porto-Novo : une capitale à découvrir bien au-delà de ses fonctions politiques

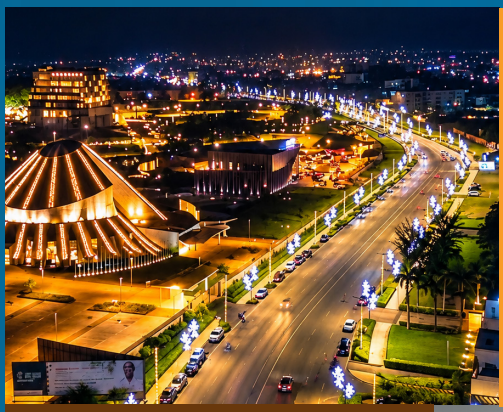
18

SANTE-BIEN-ETRE

Pourquoi les hommes attendent-ils souvent d'avoir un problème pour s'occuper de leur santé ?



SOMMAIRE



24

LE GRAND DOSSIER

Le Bénin veut-il devenir une destination touristique pour les Béninois ?

30

LIFESTYLE

Ce qui fait craquer les femmes et qu'on ne vous dit pas toujours





36

EN VOGUE

La Boulangerie de Paris, un petit goût de France à Akpakpa

Redécouvrons notre maison : plus chaleureux et plus intime.

Et si on commençait par chez nous ?

On connaît Porto-Novo pour son statut de capitale. On la connaît moins pour ses façades colorées, ses palais, ses musées et ses tables généreuses. Ce mois-ci, nous vous invitons à la découvrir autrement, le temps d'une escapade.

Cette envie de redécouvrir notre pays traverse tout ce numéro. Notre Grand Dossier pose une question simple : le Bénin veut-il devenir une destination touristique pour les Béninois ? Voyager chez soi, c'est aussi une façon d'aimer son pays.

Le Bénin, ce sont aussi des voix. Les portes-étendards de la musique urbaine, d'hier et d'aujourd'hui, nous rappellent que notre culture sait se réinventer sans perdre ses racines.

Il y a enfin la santé, dont on parle trop peu. Messieurs, un bilan de santé n'est pas une faiblesse. C'est un réflexe.

Novembre s'annonce chargé : SIMA, marche contre le diabète, Greentech City, concert de Boska. Notre agenda vous aide à ne rien manquer.

Bonne lecture, et surtout, bonnes sorties.

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
Michael MARS
Gina TALON

Pour nous contacter :
03 BP 1614 Cotonou - Bénin
+229 01 60 60 54 54
hello@oukoikan.com

Site web oukoikan.com
oukoikan officiel



ART & CULTURE

Portes-étendards de la musique urbaine béninoise

Au Bénin, le rap a déjà plusieurs décennies au compteur. Des premiers groupes qui ont fait leurs armes dans les années 1990 aux artistes qui occupent aujourd'hui les plateformes, la musique urbaine béninoise a parcouru du chemin. H2O Assouka, Ardiess Posse, CCC, Blaaz… Ces noms ont marqué des étapes importantes de cette histoire.

Aujourd'hui, Bobo Wê, Vano Baby, First King, T-Gang, Conex & Don et Ghix poursuivent l'aventure, chacun avec sa signature.

Des pionniers aux nouvelles figures du rap béninois

Avant les tendances virales, il y avait déjà des micros, des groupes et des jeunes qui voulaient se faire entendre. À la fin des années 1990, H2O Assouka, Ardiess Posse et d'autres formations contribuent à installer le hip-hop dans le paysage musical béninois. Leurs textes, leurs performances et leurs choix artistiques ouvrent des voies. H2O Assouka se distingue notamment par l'usage du fon et l'intégration de références culturelles locales.

Les années 2000 voient ensuite émerger d'autres figures. Diamant Noir participe à cette dynamique. Puis le Cotonou City Crew, plus connu sous le sigle CCC, rassemble plusieurs rappeurs autour d'une ambition commune : donner davantage de visibilité à la musique urbaine béninoise. Blaaz, qui collabore avec le collectif à ses débuts, s'impose progressivement comme l'un des noms marquants du rap national. Des titres comme Aller-retour ou encore Boudha Love contribuent à sa notoriété.



Cette période laisse des traces. Elle installe des références, des façons de rapper et une culture du collectif. Surtout, elle prouve que le rap béninois peut développer ses propres repères.

Les artistes qui arrivent ensuite héritent de ce terrain, mais ils ne sont pas condamnés à refaire la même musique.





Une nouvelle génération, plusieurs identités musicales

Aujourd'hui, la scène urbaine béninoise ne se résume pas à un seul son. Les artistes naviguent entre rap, trap, afrobeat et mélodies populaires. Certains privilégient les textes. D'autres misent sur les refrains, les performances ou les mélanges de rythmes. Cette diversité donne au public plusieurs portes d'entrée dans la musique locale.

Bobo Wê, par exemple, développe le Gangan Trap, une approche qui rapproche les percussions traditionnelles du gangan des sonorités hip-hop et trap. Son morceau Bénin, dévoilé en juillet 2026, va plus loin dans cette démarche. Il évoque des figures historiques, des rythmes, des spécialités et des sites touristiques du pays. La musique devient alors un moyen de faire découvrir le Bénin, sans renoncer aux codes contemporains.

Vano Baby, lui, s'est construit une place auprès du public grâce à des titres populaires et à une présence régulière sur la scène musicale. First King poursuit également son parcours. Son album Alpha, sorti le 28 août 2026, comprend notamment Je suis béni, un titre entré dans le Top 20 Apple Music Bénin début septembre. Ce résultat témoigne de l'intérêt suscité par ses nouvelles sorties.

T-Gang, Conex & Don et Ghix complètent ce paysage. Ils apportent leurs propres couleurs à une scène où la mélodie, le flow, les collaborations et les influences locales comptent de plus en plus. Leurs trajectoires sont différentes. Leur point commun ? Ils participent à faire vivre une musique qui évolue avec son époque.

Faire entendre le Bénin au-delà de ses frontières

Être un porte-étendard de la musique urbaine béninoise ne consiste pas seulement à sortir un morceau qui marche. Il faut aussi construire un univers, fidéliser un public et défendre une identité artistique. Les sonorités locales, les langues nationales et les références culturelles peuvent y contribuer. À condition de ne pas devenir de simples éléments de décor.



Le travail de Bobo Wê en donne une illustration. En mêlant gangan et trap, il propose une signature reconnaissable. Avec Bénin, il utilise aussi la musique pour attirer l'attention sur le patrimoine et les destinations du pays. Cette démarche rappelle qu'un artiste peut toucher les auditeurs tout en leur donnant envie d'en savoir plus sur leur propre culture.

Les plateformes numériques offrent de nouvelles possibilités. Un titre peut circuler rapidement, toucher la diaspora et attirer des auditeurs étrangers. Mais les vues ne suffisent pas à bâtir une carrière solide. La qualité des productions, la régularité des sorties, le management, les concerts et la rémunération des œuvres restent essentiels.

Le public a également son rôle à jouer. Écouter les artistes béninois, partager leurs morceaux et répondre présent lors des concerts contribue à soutenir cette industrie. Les médias, les organisateurs et les professionnels du secteur ont, eux aussi, une responsabilité dans la visibilité des talents.

La musique urbaine béninoise possède une histoire, des figures marquantes et une relève qui cherche sa voie. Les portes-étendards d'hier ont ouvert le chemin. Ceux d'aujourd'hui le prolongent, parfois bien différemment. Et les prochains ont encore des pages à écrire.





ESPACES PUBLICITAIRES

Soyez visible sur nos écrans
à l'intérieur et à l'extérieur
de nos salles de cinéma.

Service commercial

+229 01 45 72 95 48

Disponible du lundi au vendredi de 9h à 17h

MAJESTIC

majesticcinema.bj

LE GUIDE

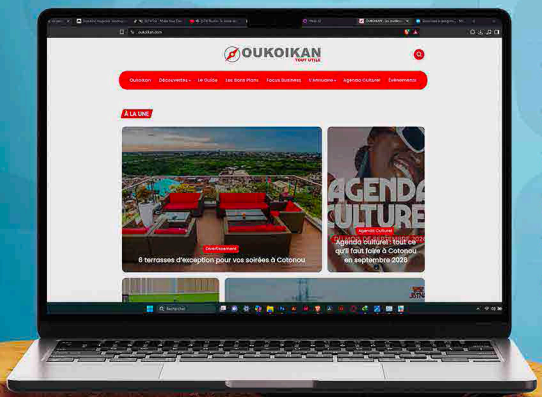
OUKOIKAN

MAGAZINE

Culture,Tourisme et Divertissement



Scannez et lisez nos magazines



- ✓ Agenda Culturel
- ✓ Découvertes
- ✓ Le Guide
- ✓ Les Bons Plans
- ✓ Focus Business
- ✓ L'annuaire

www.oukoikan.com

@Oukoikan

OUKOIKAN
TOUT UTILE



Porto-Novo : une capitale à découvrir bien au-delà de ses fonctions politiques

À Porto-Novo, une façade peut relater des siècles d'histoire, un ancien palais faire remonter le temps et un plat local donner une autre saveur à la visite. Capitale politique du Bénin, la ville a bien plus à offrir que ses fonctions administratives. Son patrimoine, sa gastronomie, ses espaces de verdure et ses adresses d'hébergement en font une destination qui mérite qu'on s'y attarde. Voici de quoi préparer une belle escapade.



Des rues qui parlent d'une multitude de vieilles choses

Pour comprendre Porto-Novo, commençons par son patrimoine. La ville porte les traces des cultures goun et yoruba, des influences afro-brésiliennes et de son passé colonial. Ce mélange se lit dans ses bâtiments, ses lieux de culte et ses quartiers anciens. Ici, une promenade peut très vite se transformer en voyage à travers plusieurs époques.

Premier arrêt conseillé : le musée Honmè, installé dans l'ancien palais royal de Hogbonou. On y approche l'histoire du pouvoir royal et les traditions qui ont façonné la ville. Pour compléter la visite, le Musée ethnographique Alexandre Sènou Adandé permet d'explorer différentes facettes des cultures béninoises à travers ses collections.

Autre halte à ne pas manquer : la Grande Mosquée de Porto-Novo. Son architecture afro-brésilienne surprend par ses formes et ses détails. Située près du grand marché, elle s'intègre naturellement à une balade dans le centre. On en profite pour observer la vie commerçante et les scènes du quotidien. Pensez toutefois à respecter les règles du lieu de culte et à demander l'autorisation avant toute photographie à l'intérieur.



À table, Porto-Novo a aussi ses arguments

Pour faire une pause gourmande, plusieurs pistes méritent d'être explorées. **African Foodseum**, situé sur le boulevard lagunaire, est une adresse à considérer pour un repas pendant votre escapade. Pensez à confirmer les horaires et les disponibilités avant de vous y rendre.

Envie de goûter à une spécialité bien connue dans les environs ? Direction **Adjarra**, à proximité de Porto-Novo, pour une halte **chez Houssou**, autour du porc grillé et des préparations locales. Une option intéressante pour les amateurs de cuisine populaire et surtout généreuse.

La gastronomie fait partie intégrante du voyage. Les plats à base de maïs, les sauces locales et les grillades méritent leur place dans le programme. Le bon réflexe : demander les spécialités du jour et privilégier les établissements qui peuvent vous expliquer l'origine de leurs préparations. La découverte passe aussi par ces échanges simples.







Une pause au vert, entre jardin et agriculture



Après les rues animées et les visites culturelles, place à un peu de verdure. Le Jardin des Plantes et de la Nature offre une parenthèse agréable en ville. Ancien espace lié à l'histoire de Porto-Novo, il rassemble notamment des arbres anciens et des plantes aux usages variés. L'idéal est de prendre son temps et, si possible, de se faire accompagner pour mieux comprendre le lieu.

Pour prolonger cette découverte, le Centre Songhaï propose une autre expérience. Il associe production agricole, élevage, transformation et formation. Une visite permet de mieux comprendre comment les ressources locales peuvent être valorisées. C'est une étape pertinente pour les familles curieuses, les groupes et ceux qui s'intéressent à l'agroécologie. Renseignez-vous en amont pour organiser votre passage.

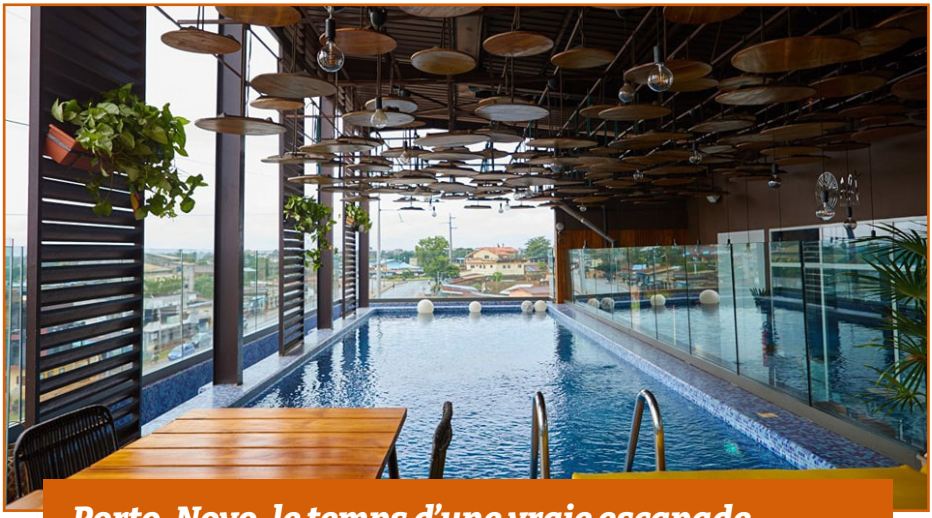
Et si on y passait la nuit ?

Porto-Novo se prête à une excursion à la journée, mais y passer la nuit permet de prendre son temps. Pour choisir son hébergement, mieux vaut tenir compte de son programme, de son budget et des sites que l'on souhaite visiter.

Envie d'un séjour où l'art rencontre le confort ? Art Résidences Hôtel cultive une identité singulière, avec des chambres et des suites au design contemporain. Restaurant, rooftop avec piscine et espace bien-être complètent l'expérience. Une adresse à envisager pour prolonger son escapade à Porto-Novo sans renoncer au confort.

Autre possibilité : l'Hôtel Édith Palace, une adresse à garder sous le coude pour séjourner à Porto-Novo. Avant de réserver, renseignez-vous sur les chambres disponibles, les tarifs et les services proposés afin de choisir une formule adaptée à votre escapade.

Freedom Palace Hôtel est également une adresse à considérer pour organiser son séjour dans la capitale. Pensez à vérifier les prestations incluses, les conditions de réservation et la localisation exacte selon les visites prévues.



Porto-Novo, le temps d'une vraie escapade

Porto-Novo mérite mieux qu'un passage rapide. Son patrimoine, ses adresses gourmandes, ses espaces verts et ses initiatives agricoles offrent plusieurs façons de profiter de la ville. Le plus intéressant reste de combiner ces expériences, sans vouloir tout voir en quelques heures.

Notre conseil : prévoyez une journée pour les musées et l'architecture, puis gardez du temps pour un repas local et une visite au Centre Songhaï. Si votre agenda le permet, prolongez l'escapade d'une nuit. Vous aurez ainsi le temps de profiter de la capitale politique du Bénin à votre rythme.



Connaissez-vous le légume le plus nutritif au monde ? Souvent qualifié de « super-aliment » par les nutritionnistes, le moringa s'invite de plus en plus dans nos assiettes pour le plus grand plaisir de nos papilles et de notre santé. Si ses feuilles sont réputées pour leur incroyable richesse en fer, en calcium et en vitamines, elles cachent aussi un secret culinaire une fois dans la sauce.

Recette de mets : Sauce moringa

Ingrédients :

- Feuilles de moringa fraîches, effeuillées et débarrassées des tiges
- Bicarbonate alimentaire
- Poisson fumé en morceaux
- Peau de bœuf (kpanman)
- Fromage peuhl
- Poisson séché
- Sésame
- Tomates fraîches, oignons et piments à mixer
- Ail et gingembre
- Sel et crevettes écrasés
- Oignons émincés et piments frais
- Huile d'arachide (ou rouge)
- Eau

Préparation :

Etape1 :
Nettoyage et préparation des feuilles de moringa

1- Lavez abondamment les feuilles de moringa à l'eau claire, puis égouttez-les.

2- Dans une marmite, portez un volume d'eau à ébullition.

3- Ajoutez une demi-cuillère de bicarbonate, puis plongez les feuilles pendant 2 à 3 minutes.

4- Retirez-les immédiatement, égouttez-les dans une passoire et réservez-les.

5- Laissez le tout mijoter à feu très doux pendant 3 minutes pour que les saveurs se mélangent bien. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et retirez du feu.

Étape 2 :
Préparation des protéines

1- Nettoyez la peau de bœuf, coupez-la en morceaux et faites-la bouillir dans une casserole avec de l'eau, un peu d'oignon, de l'ail et du sel, jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre. Conservez le jus de cuisson.

2- Coupez le fromage peuhl en cubes, puis faites-les dorer légèrement dans un filet d'huile afin qu'ils se tiennent mieux dans la sauce.

3- Rincez délicatement le poisson fumé à l'eau tiède, retirez les grosses arêtes et réservez-le.

Étape 3 : Réalisation de la base de la sauce

1- Dans une marmite, faites chauffer l'huile (rouge ou d'arachide).

2- Faites revenir les oignons émincés, puis ajoutez le poisson séché et le sésame. Laissez cuire quelques minutes.

3- Incorporez le mélange de tomates, d'oignons et de piments mixés, puis ajoutez l'ail et le gingembre.

4- Laissez cuire à feu moyen pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la sauce réduise et que l'huile remonte à la surface.

Étape 4 :
Incorporation des protéines

1- Ajoutez les morceaux de peau de bœuf ainsi que leur jus de cuisson à la base de tomate.

2- Incorporez les cubes de fromage puis le poisson fumé.

3- Assaisonnez avec du sel et les crevettes écrasés selon votre goût. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 à 7 minutes

Étape 4 : Ajout du moringa et dressage

1- Incorporez les feuilles de moringa précuites et égouttées dans la sauce.

2- Incorporez les cubes de fromage puis le poisson fumé.

3- Laissez mijoter à feu très doux pendant 3 minutes maximum, sans couvrir. Ajoutez les piments frais et les oignons émincés, puis coupez le feu.

4- Servez la sauce dans un bol en terre cuite ou une assiette creuse.

5- Disposez harmonieusement les morceaux de peau de bœuf sur un côté, les cubes de wagasi au centre et le poisson fumé de l'autre côté. Ajoutez un piment vert frais.

L'accompagnement idéal : *une pâte de maïs, du télibo ou de l'akassa.*



Pourquoi les hommes attendent-ils souvent d'avoir un problème pour s'occuper de leur santé ?

« Ça va passer ! » Cette petite phrase, beaucoup d'hommes l'ont déjà prononcée face à une douleur ou une fatigue inhabituelle. Un rendez-vous médical ? On verra plus tard. Un bilan de santé ? Pas nécessaire tant qu'on se sent en forme. Pourtant, attendre que le corps tire la sonnette d'alarme n'est pas la meilleure façon de prendre soin de soi. Alors, pourquoi tant de reports ?



« Je n'ai rien, donc je vais bien »

C'est peut-être l'une des erreurs les plus courantes : croire que l'absence de symptômes signifie que tout va bien. Pourtant, certaines maladies, comme l'hypertension artérielle, peuvent évoluer longtemps sans provoquer de signes évidents. Un contrôle de routine peut donc permettre de repérer un problème avant qu'il ne devienne plus sérieux.

Le checking, autrement dit le fait de faire régulièrement le point sur sa santé, ne devrait pas être réservé aux personnes malades. Contrôler sa tension, discuter de ses habitudes de vie avec un professionnel et réaliser les examens adaptés à son âge ou à ses facteurs de risque sont autant de réflexes utiles.

Se sentir bien, c'est une bonne nouvelle. S'assurer que tout va bien, c'est encore mieux.

Être un homme, c'est aussi avoir appris à encaisser

Depuis l'enfance, certains hommes entendent qu'il faut être fort, ne pas se plaindre et supporter la douleur. À force, demander de l'aide peut finir par ressembler à un aveu de faiblesse. Alors, on serre les dents, on continue à travailler et on espère que le problème disparaîtra de lui-même.

Cette habitude ne concerne évidemment pas tous les hommes. Mais lorsqu'elle s'installe, elle peut retarder une consultation pourtant nécessaire. Et la santé mentale n'échappe pas à cette logique : stress persistant, épuisement ou mal-être sont parfois passés sous silence, de peur de paraître vulnérable.



Pourtant, prendre soin de soi ne diminue en rien sa force. Reconnaître qu'un problème existe et chercher de l'aide demande aussi du courage.

Le travail, l'argent et toujours une bonne raison d'attendre



Il faut aussi regarder la réalité en face. Entre les journées chargées, les responsabilités familiales, le coût des consultations et la peur de recevoir une mauvaise nouvelle, les raisons de repousser un rendez-vous ne manquent pas.

Certains préfèrent ne pas savoir, comme si l'absence de diagnostic pouvait éloigner le problème.

D'autres font passer les besoins de leur famille avant les leurs. Mais lorsqu'un souci de santé s'aggrave, les conséquences peuvent être plus lourdes, y compris sur le plan financier et familial.

L'objectif n'est pas de culpabiliser, mais de changer progressivement les habitudes. Un rendez-vous planifié à l'avance, un centre de santé accessible ou une discussion avec un professionnel peuvent déjà faciliter les choses.

Le checking : un réflexe à adopter, pas une urgence à attendre

Du côté des femmes, les consultations gynécologiques permettent notamment de faire le point sur la santé reproductive, d'aborder les changements inhabituels et de discuter des dépistages adaptés. Beaucoup savent qu'il est utile de prévoir ces rendez-vous, même si les pratiques et la régularité varient d'une personne à l'autre.

Les hommes aussi ont intérêt à intégrer ce réflexe dans leur quotidien. Un bilan de routine peut être l'occasion de contrôler la tension artérielle, d'évaluer certains facteurs de risque et de discuter des examens pertinents selon l'âge, les antécédents et les symptômes éventuels. Il n'existe pas une liste d'examens identique pour tout le monde : mieux vaut demander conseil à un professionnel plutôt que de multiplier les tests sans indication. Et surtout, inutile d'attendre le prochain mois de sensibilisation pour s'y mettre. Une douleur persistante, un changement inhabituel ou un symptôme inquiétant mérite une attention médicale. En cas de signe brutal ou sévère, il faut consulter en urgence.



Messieurs, votre santé mérite aussi une place dans l'agenda

Prendre rendez-vous, ce n'est pas dramatiser. C'est anticiper. Commencez simplement : programmez un bilan adapté à votre situation, posez vos questions et parlez franchement de ce qui vous préoccupe, même si cela vous semble gênant.

Vous prenez le temps de vérifier votre voiture avant un long trajet ? Accordez au moins autant d'attention à votre corps. Il n'a pas besoin d'attendre la panne pour passer au contrôle.

À NE PAS MANQUER EN NOVEMBRE

12 ET 13 NOVEMBRE | SIMA 2026



La musique africaine, de la scène au pouvoir d'influence

Pour sa 3e édition, le Salon des Industries Musicales d'Afrique Francophone réunit artistes, producteurs et institutions au Sofitel Cotonou. Au programme : conférences, rencontres d'affaires et remise du Prix Hamed Bakayoko. Une journée touristique est prévue le 14 novembre avec Bénin Tourisme.

Infos : Sofitel Cotonou. Inscriptions sur www.simaonline.net ou au +229 01 92 88 65 07.

14 NOVEMBRE | LA MARCHE « SUCRE À TERRE »



On marche, on se dépiste, on donne son sang

Pour sa 6e édition, « Le diabète et nous ! » donne rendez-vous à 6h00 à la Place de l'Amazone.

La marche est suivie d'un dépistage gratuit du diabète et d'un don de sang. T-shirt offert aux 1 000 premiers inscrits.

Infos : Inscription sur bit.ly/4iR1NGO ou au 01 65 50 86 45 / 01 95 54 11 52.

À NE PAS MANQUER EN NOVEMBRE

DU 18 AU 21 NOVEMBRE | GREENTECH CITY 2026



Pendant quatre jours, la Place de l'Amazone accueille Greentech City 2026, sur le thème « Agriculture et industrie : construire un écosystème durable créateur de richesse et d'emplois ». L'événement réunit les Chambres d'agriculture du Bénin, l'Ambassade du Royaume des Pays-Bas, AMEA et Holland Greentech. Producteurs, transformateurs, entrepreneurs et curieux y sont attendus pour voir comment relier les champs aux usines, et comment l'agriculture peut devenir un vrai moteur d'emplois.

Place de l'Amazone, Cotonou,
du 18 au 21 novembre 2026.

20 NOVEMBRE | BOSKA EN CONCERT



Le 20 novembre 2026, Boska monte sur la scène d'Eya Centre à Cotonou pour une soirée live.

Trois formules sont proposées selon l'ambiance recherchée : Grand public à 2 000 FCFA, VIP à 5 000 FCFA et VVIP à 15 000 FCFA. Les tarifs restent accessibles, ce qui en fait un rendez-vous idéal pour terminer la semaine en musique.

Infos pratiques :
Eya Centre Cotonou.

Infos et partenariats :
+229 01 57 26 76 23 / 01 95 08 03 53.



LE GRAND DOSSIER

Le Bénin veut-il devenir une destination touristique pour les Béninois ?



En juin 2025, le gouvernement béninois a adopté le Plan stratégique de développement 2025-2029 du ministère du Tourisme, de la Culture et des Arts. L'objectif affiché est ambitieux : faire du Bénin une destination touristique de renommée mondiale, en s'appuyant sur sa diversité culturelle.

Mais un autre enjeu mérite qu'on s'y attarde : permettre aux Béninois de profiter eux aussi des richesses de leur pays. Entre investissements, nouveaux équipements et initiatives de promotion, où en est réellement le tourisme intérieur ?



Des investissements qui changent le paysage

Depuis plusieurs années, le Bénin investit dans ses infrastructures touristiques. Musées, sites patrimoniaux, espaces de loisirs et établissements hôteliers font partie des projets engagés pour élargir l'offre nationale. L'ambition est de ne plus miser sur quelques attractions emblématiques, mais de proposer plusieurs expériences aux visiteurs.

À Ouidah, les aménagements autour de la Porte du Non-Retour et du patrimoine lié à la traite négrière renforcent l'offre mémorielle. Le complexe touristique de la Marina, développé près de ce site, s'inscrit dans cette dynamique. La ville accueille aussi les Vodun Days, devenus un rendez-vous majeur du calendrier culturel béninois. L'édition 2026 s'est tenue du 8 au 10 janvier, avec une ambition qui dépasse la seule célébration culturelle : faire de l'événement un levier d'attractivité touristique et de retombées économiques locales.

D'autres chantiers concernent Ganvié, les infrastructures d'accueil et les sites patrimoniaux à travers le pays. À Abomey, le Musée des Rois et des Amazones du Danxomè figure parmi les projets structurants.



Des événements qui donnent envie de prendre la route

À Porto-Novo, le Musée international du Vodoun doit contribuer à la valorisation des traditions et des pratiques culturelles. Ces équipements ont vocation à enrichir les possibilités de visite et à prolonger le temps passé dans les destinations.

Mais construire des sites ne suffit pas. Encore faut-il qu'ils soient accessibles, entretenus, bien présentés et intégrés à des parcours que les visiteurs peuvent réellement organiser.

Le tourisme intérieur ne repose pas uniquement sur les musées et les monuments. Il se nourrit aussi des fêtes, des festivals et des rendez-vous qui donnent une raison de se déplacer. Sur ce terrain, le Bénin possède un patrimoine assez large qui peut mobiliser les habitants d'une commune à l'autre.

Les Vodun Days à Ouidah en sont un exemple. La Gaani à Nikki, les manifestations culturelles locales et le Festival des Masques à Porto-Novo offrent également des occasions de découvrir des traditions, des lieux et des communautés. Ces événements peuvent transformer une célébration en véritable escapade, à condition que le visiteur puisse organiser facilement son déplacement, son hébergement et ses activités.

Le tourisme intérieur, une ambition encore à concrétiser

Si les projets se multiplient, une question demeure : les Béninois savent-ils ce qu'ils peuvent visiter, à quel prix et dans quelles conditions ? Pour qu'un habitant devienne un visiteur de son propre pays, il lui faut des informations fiables, des offres lisibles et des possibilités adaptées à son budget.

Le coût du transport, les frais d'entrée, la restauration et l'hébergement peuvent rapidement alourdir une sortie. À cela s'ajoutent parfois le manque d'informations pratiques, les difficultés d'accès à certains sites ou l'absence de circuits faciles à réserver. Ces obstacles ne signifient pas que le tourisme intérieur est inexistant. Ils montrent plutôt pourquoi la qualité de l'expérience et l'accessibilité doivent accompagner les investissements.

C'est là que se joue une partie de l'avenir du tourisme béninois. Une fête attire le public pendant quelques jours. Mais que lui propose-t-on avant et après ? Peut-il visiter un musée, découvrir un artisan, goûter les spécialités locales ou prolonger son séjour ? Plus les activités sont reliées entre elles, plus la destination a de chances de retenir les visiteurs et de faire travailler les acteurs locaux.

Cette logique peut aussi fonctionner à une échelle plus modeste. Une sortie en famille à Porto-Novo, un week-end à Grand-Popo, une visite du patrimoine royal à Abomey ou une excursion autour du lac Ahémé peuvent devenir des expériences touristiques à part entière. Il n'est pas nécessaire d'attendre un grand festival pour partir à la découverte du pays.



Le Plan stratégique 2025-2029 du ministère prévoit justement le développement et la promotion d'une offre touristique diversifiée, destinée aux visiteurs locaux comme internationaux. L'enjeu est donc bien identifié dans la politique publique. Reste à traduire cette ambition en propositions concrètes pour les familles, les jeunes, les groupes scolaires et les voyageurs béninois.

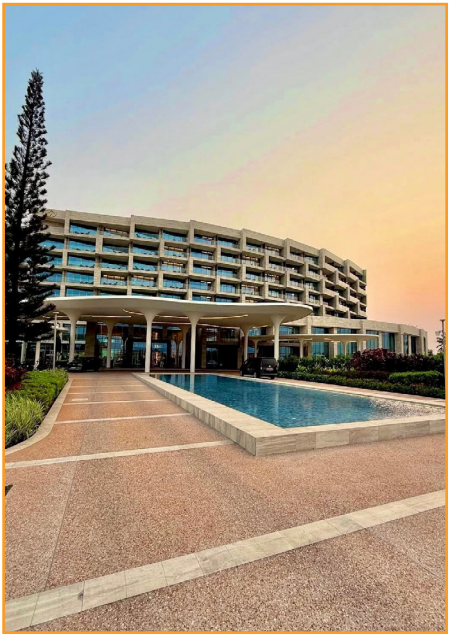
Cela passe notamment par des circuits de proximité, des tarifs clairement communiqués, des visites guidées accessibles et des offres combinant transport, découverte et restauration. Les professionnels du tourisme ont aussi un rôle à jouer : proposer des formules adaptées au public local, valoriser les expériences moins connues et communiquer régulièrement sur les activités disponibles.

Professionnaliser l'accueil et préparer la suite



La qualité de l'accueil constitue un autre chantier important. Un site remarquable peut laisser un mauvais souvenir si le visiteur ne dispose pas d'informations suffisantes ou ne sait pas comment organiser sa visite. Le développement du tourisme suppose donc des professionnels formés, des services fiables et une meilleure structuration de l'offre.

À ce titre, le gouvernement a lancé, en octobre 2026, une campagne nationale de recensement et d'enrôlement numérique des guides touristiques. L'opération, prévue du 1er au 31 octobre, vise notamment à mieux encadrer la profession et à améliorer la qualité des services proposés aux visiteurs.



Alors, le Bénin est-il prêt à accueillir ses propres touristes ?

C'est une étape de structuration qui concerne aussi les Béninois souhaitant découvrir leur pays avec un accompagnement professionnel.

Pour 2026, le ministère a également annoncé la poursuite de plusieurs projets, dont les travaux à Ganvié, le développement du complexe de la Marina et l'achèvement prévu de certains équipements muséaux et hôteliers. Ces annonces dessinent les prochaines étapes, mais leur effet sur le tourisme intérieur dépendra de leur mise en service effective, de leurs conditions d'accès et de leur intégration dans des offres commercialisées.

Le défi consiste donc à relier les infrastructures, les événements, les professionnels et les visiteurs. Un site aménagé n'est qu'un point de départ. Il devient une véritable destination lorsque les visiteurs peuvent le découvrir dans de bonnes conditions et que les communautés qui l'entourent en tirent des bénéfices durables.

Le pays a engagé une transformation importante de son offre touristique. Les investissements dans le patrimoine, les équipements culturels, l'hôtellerie et les événements témoignent d'une volonté de mieux valoriser ses richesses. La place accordée aux visiteurs locaux dans le plan stratégique confirme également que le tourisme intérieur fait partie des objectifs affichés.

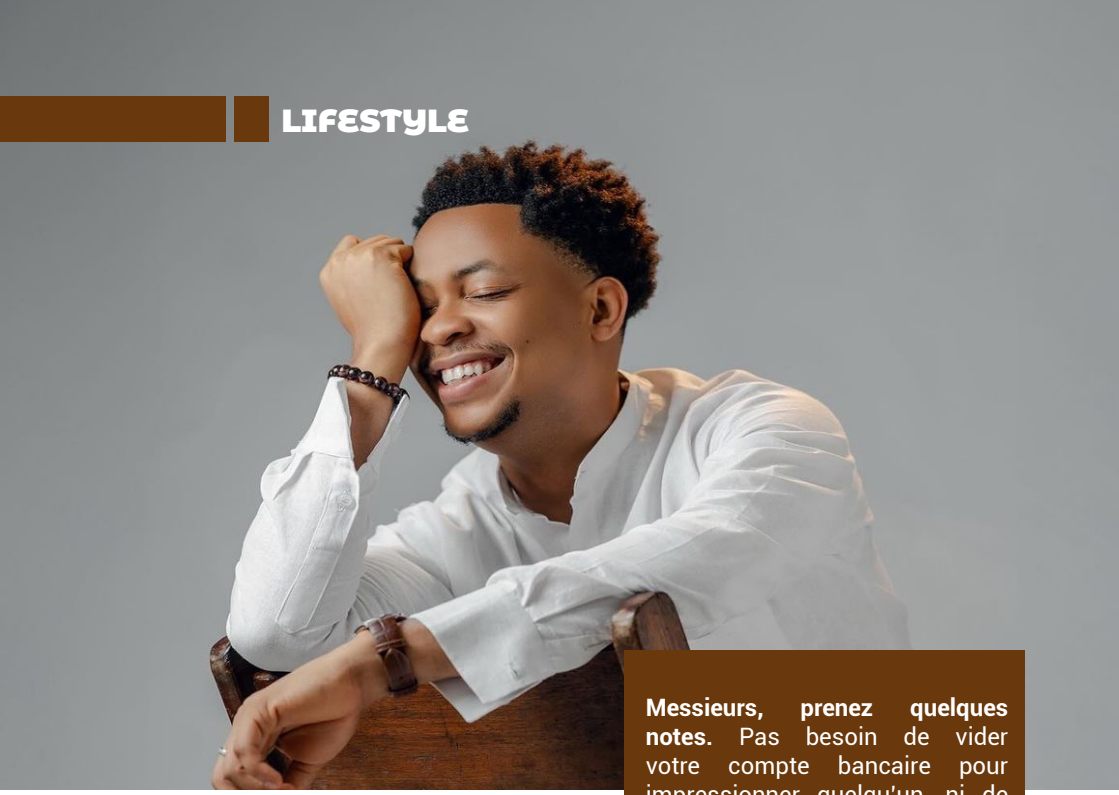
Mais l'ambition ne se mesurera pas uniquement au nombre de chantiers ou à la visibilité internationale du Bénin. Elle se mesurera aussi à la facilité avec laquelle une famille peut organiser une sortie, à la possibilité pour un jeune de découvrir le patrimoine de son pays, à la qualité des services et aux retombées pour les acteurs locaux.



Le Bénin a des histoires à raconter, des paysages à parcourir et des traditions à transmettre. Le prochain cap consiste à rendre ces richesses plus accessibles et à donner aux habitants de bonnes raisons de les explorer. Car une destination touristique forte ne se construit pas seulement pour ceux qui arrivent de loin. Elle se construit aussi avec ceux qui y vivent.



LIFESTYLE



Messieurs, prenez quelques notes. Pas besoin de vider votre compte bancaire pour impressionner quelqu'un, ni de devenir un personnage que vous n'êtes pas. Parfois, de petits détails font toute la différence : une attitude, une attention, une façon de parler… On vous en souffle sept !

Ce qui fait craquer les femmes et qu'on ne vous dit pas toujours

1 Un homme propre, ça ne se négocie pas



On commence par la base : l'hygiène. Une belle tenue, une montre élégante et un parfum de grande marque ne feront pas oublier une mauvaise haleine ou des vêtements qui manquent de fraîcheur. Désolé, messieurs !

Prendre soin de soi, c'est aussi avoir les ongles propres, des cheveux entretenus, des chaussures correctes et un parfum bien dosé. Une douche, un déodorant et des vêtements propres font déjà une bonne partie du travail. **Le parfum peut attirer l'attention. Une bonne hygiène, elle, évite de la faire fuir.**

2 L'attention : ce petit détail qui fait de grands effets

Elle vous a parlé d'une réunion importante ? Demandez-lui comment ça s'est passé. Elle a mentionné un plat qu'elle adore ? Souvenez-vous-en. Elle semble préoccupée ? Prenez de ses nouvelles.

Ces petites attentions montrent que vous écoutez vraiment. Et non, inutile d'envoyer 27 messages parce qu'elle n'a pas répondu au premier. L'attention, ce n'est pas la surveillance. C'est savoir être présent sans étouffer l'autre.

Elle n'attend pas forcément un cadeau. Parfois, elle veut juste savoir que vous avez écouté quand elle parlait.





3 La confiance en soi, oui. Le cinéma, non

Un homme qui assume ses choix et n'a pas besoin de rabaisser les autres pour se sentir important, ça peut avoir son charme. La confiance en soi se remarque dans la façon de parler, d'agir et de se tenir. Pas besoin de rappeler toutes les cinq minutes que vous êtes quelqu'un de spécial.

Savoir défendre son point de vue, c'est bien. Vouloir toujours avoir raison, beaucoup moins. Avoir de l'ambition, c'est attirant. Se comporter comme si le monde entier devait applaudir chacune de vos décisions, c'est une autre histoire.

Être sûr de soi, c'est séduisant. Se prendre pour le cadeau que la terre attendait, un peu moins.

4 La façon de traiter les autres en dit long

Observez votre comportement avec un serveur quand votre commande tarde, votre réaction quand quelqu'un vous dit non ou votre façon de parler à une personne dont vous n'attendez rien. Ces situations en disent parfois bien plus que les grands discours sur le respect.

Savoir gérer un désaccord sans humilier, reconnaître ses torts et présenter des excuses compte aussi. Le charme ne devrait pas disparaître dès que les choses ne se passent pas comme prévu.

Le vrai test, ce n'est pas seulement comment vous traitez une femme quand tout va bien. C'est aussi comment vous vous comportez quand vous êtes contrarié.



5 L'humour : la faire rire sans la prendre pour une blague

Un homme qui sait détendre l'atmosphère, rire de lui-même et transformer un moment gênant en souvenir amusant a souvent un avantage. Pas besoin de devenir humoriste à plein temps. Une bonne répartie et un peu de spontanéité peuvent suffire.

Attention toutefois à la frontière entre taquinerie et manque de respect. Si vos blagues portent toujours sur son physique ou ses complexes, ce n'est plus vraiment drôle. L'humour rapproche quand les deux personnes peuvent en profiter.

La faire rire, c'est un plus. Faire rire tout le monde à ses dépens, c'est un drôle de plan.

6 Le style : pas besoin d'être riche pour être bien habillé

Inutile de porter des marques de luxe pour avoir de l'allure. Une tenue propre, bien ajustée et adaptée à l'occasion peut faire beaucoup d'effet. Un jean qui tombe bien, une chemise repassée, des chaussures entretenues… Voilà déjà de quoi faire bonne impression.

Apprenez à repérer les coupes qui vous vont, associez quelques couleurs et prenez soin de vos vêtements. Pas besoin de suivre toutes les tendances : l'essentiel, c'est de vous sentir à l'aise. Et attention aux détails : des chaussures sales ou des vêtements froissés peuvent vite gâcher l'ensemble.

Le style ne se mesure pas au prix de l'étiquette. Il se voit dans la façon de porter ce qu'on a.

7 Tenir parole : le charme qui dure après le premier rendez-vous

Vous dites que vous allez appeler ? Appelez. Vous promettez une sortie ? Faites en sorte qu'elle ait lieu. Vous ne pouvez pas tenir un engagement ? Soyez honnête. Cela paraît évident, pourtant, la fiabilité fait une vraie différence.

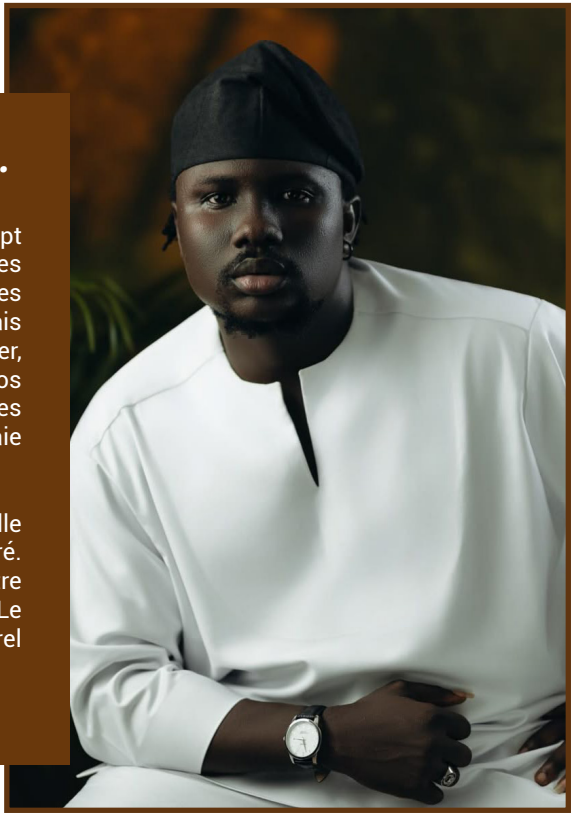
Les grandes déclarations peuvent faire plaisir. Mais quand les actes suivent, elles prennent une autre valeur. Si vous avez un empêchement, mieux vaut prévenir que disparaître trois jours avant de revenir avec un simple « Ça va ? ».

Le charme attire peut-être au début. La confiance donne envie de rester.

Au fond, messieurs...

Il ne s'agit pas de cocher sept cases pour plaire à toutes les femmes. Chacune a ses goûts et ses attentes. Mais prendre soin de vous, écouter, respecter les autres et tenir vos engagements sont de bonnes bases pour créer une vraie connexion.

Vous pouvez garder votre belle montre et votre parfum préféré. Mais commencez déjà par être propre, attentif et fiable. Le reste se travaille et le naturel fait souvent bien les choses.



Sunday Brunch

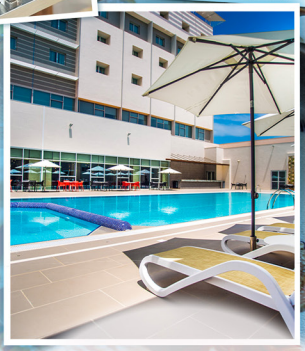
THE GOLDEN EXPERIENCE

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









- GRAND BUFFET
- BUFFET ENFANT
- BARBECUE
- STATIONS LIVE
- ESPACE ENFANTS
- JUS DE FRUITS & BOISSONS CHAUDES
- ACCÈS À LA PISCINE

VINS & PROSECCO A VOLONTÉ

TARIF: 30.000 FCFA

* 15.000 FCFA, enfant de 7 à 12 ans
Gratuit pour les enfants de 0 à 6 ans

RESERVATIONS

+229 01 98300200 /01 21300200

info@goldentuliplediplomatecotonou.com

GOLDEN TULIP

HOTEL LE DIPLOMATE
COTONOU



EN VOGUE



Envie d'un croissant doré, d'une baguette croustillante ou d'une petite douceur pour accompagner votre café ? À Akpakpa, une adresse mise sur les classiques de la boulangerie française pour séduire les gourmands de Cotonou. Son nom : La Boulangerie de Paris. Une halte à retenir pour les amateurs de pain, de viennoiseries et de pauses gourmandes.

La Boulangerie de Paris, un petit goût de France à Akpakpa

Des classiques français à portée de main

Ici, les incontournables de la boulangerie française occupent une place de choix. Baguettes, croissants, pains au chocolat, financiers, madeleines et autres pâtisseries composent une offre qui donne envie de prendre le temps de choisir. Pour ceux qui préfèrent le salé, des sandwichs sont également proposés.

L'idée est simple : retrouver les grandsclassiques de la boulangerie dans une adresse installée au cœur de Cotonou. Le matin, une viennoiserie accompagnée d'un café peut faire l'affaire avant de commencer la journée. À l'heure du déjeuner, un sandwich permet de varier les plaisirs. Et pour les petites faims, les pâtisseries offrent une autre excuse pour s'accorder une pause.



La maison met aussi en avant le travail de ses boulangers et les gestes nécessaires à la préparation de ses produits. Un savoir-faire qui fait partie de son identité.

Un savoir-faire porté par une professionnelle formée en France

Derrière cette adresse, on retrouve **Omotola Adjaho**, qui est une professionnelle formée en France. La boulangerie revendique une approche inspirée des techniques traditionnelles françaises, avec une gamme qui va du pain aux viennoiseries, en passant par les pâtisseries.

Ce positionnement lui permet de s'adresser aux amateurs de produits classiques, mais aussi à ceux qui aiment varier les plaisirs au fil de la journée.

Autre détail pratique : la maison dispose d'un service de livraison à Cotonou. Une option intéressante lorsqu'on souhaite commander de quoi accompagner un petit-déjeuner, une pause au bureau ou un moment gourmand à la maison. Les modalités sont à confirmer directement auprès de l'établissement.





Où trouver La Boulangerie de Paris ?

L'adresse se trouve à Akpakpa, au carrefour Ciné Concorde, en face de la station JBP et à côté de la boutique GOYA.

Pour toute commande ou demande d'information, vous pouvez joindre l'établissement au 01 97 36 22 22.

L'adresse reste ouverrte de 07 h à 19 h en semaine et le samedi, avec une ouverture le dimanche de 8 h à 15 h. Elle est fermée les mardis. Attention ! Pour les dégustations sur place, il est recommandé d'appeler avant de vous déplacer. Pour les commandes :

- Petit déjeuner : Jour - 1 à 19 h au plus tard et le jour-J entre 07 et 08 h
- Déjeuner : Avant 10 h 30

Quant aux livraisons :

- Entre 07 h 30 et 10 h selon l'heure à laquelle vous commandez pour le petit déjeuner
- Entre 12 h et 13 h pour le déjeuner



Une envie de croissant au petit-déjeuner ou de baguette pour accompagner le repas ? **La Boulangerie de Paris** est une adresse à noter dans votre carnet gourmand à Cotonou. Prévoir 2000 F.

OUKOIKAN

Vos Bons Plans du Week-end, à la fois sur le digital et à la radio Kiff FM dans les Dates du Week-end.

Tous les vendredis à 10h30 sur Kiff FM

et à 14h sur les canaux Oukoikan

Tous les Bons plans sont

sur oukoikan.com



Partenariat inédit

OUKOIKAN TOUT UTILE x KIFF FM

ACTUELLEMENT AU MAJESTIC













TARIFS

MAJESTIC WOLOGUEDE

- Adulte : 3000 F CFA
- Junior (-18) : 2 500 F CFA

MAJESTIC PREMIUM

- Adulte : 8 000 F CFA
- Junior (-18) : 6 000 F CFA

MAJESTIC LUXURY

- Adulte : 10 000 F CFA
- Junior (-18) : 8 000 F CFA

MAJESTIC

majesticcinema.bj