

N° 002 Mai - Juin

Linitiateur

Bimestriel culturel, touristique et éducatif



Nioto

Consommons **utile**, Consommons **Togolais**



+22822272379 / 22272684 / 22273523 / NIOTO@NIOTO-TOGO.COM



Le choix de la Qualité

Consommons utile, Consommons Togolais



✓ SANS CHOLESTEROL

✓ RICHE EN VITAMINE E

✓ ENRICHIE À LA VITAMINE A



Enrichie à la vitamine A, l'huile Queen's contribue à la lutte contre la malnutrition des enfants, des femmes enceintes et prévient la cécité chez les personnes âgées.

Edité par Linitiateur Prod

Directeur de Publication

Wisdom Francisco MENSAH
wisdomtg10@gmail.com

Rédacteur en Chef

Koffi Agbémégno DAGBOVI

Secrétaire de Rédaction

Abdoul Dareïni MOUSSA

Conception-Graphisme

Wisdom MENSAH

Ont collaboré à ce numéro

Wisdom MENSAH

Yawo MENSAH

Koffi DAGBOVI

Ida DJINADJI

Abdoul Dareïni MOUSSA

Edy Alley

Essohana LEMOU

Conseiller

Yaovi Martin AHIAVE

Crédits Photos

Louis Vincent / Wisdom MENSAH

Communication et Publicité

Directeur Commercial

Alain FASSIER

whatsapp : (228) 92 77 59 56

www.facebook.com/Linitiateur/

Couverture : Kader

Pour recevoir personnellement

votre Linitiateur chaque mois,

appelez aux numéros

(228) 99 49 28 10 / 90 06 08 57

linitiateurtogo@gmail.com

Le Défi Permanent

- 4 L'édito par Wisdom Mensah

Culture

- 7 Zoom et découverte - Découverte de Sokey Edorh
9 Adangbé - Terre du rituel Adzifo
10 Lomé - Le marché d'Akodessewa
11 La chefferie traditionnelle au sud-ouest du Togo

Cuisine

- 13 A Propos de cet hôtel
14 Revalorisez le terroir
15 Salade d' ignames
16 Doï aux oignons

Interview

- 19 Une question, Une réponse - Uber Simon, Artiste

Tourisme

- 20 La Ville de Lomé
21 Togo - Parcs & Réserves
22 La Centrale - Terre des arts, de traditions et de cultures
23 La Faille d'Alédjo

Education

- 24 Restitution des biens culturels africains
27 Au comptoir des dix arts
29 Culture de la Poésie - Vers De Ma Patrie de Didier Nagbé



Cuisine togolaise / Main Divine

Rue des Etoiles, Enceinte des Examens et Concours 228 90 07 09 01



Le Défi Permanent

Produire en ces temps de pandémie à la covid-19, est une véritable gageure. Un défi permanent pour nous tous, surtout amoureux de la culture et des arts, restaurateurs et hôteliers avec qui, nous partageons tant de plaisirs et d'émotions.

Toutes ces choses font qu'aujourd'hui, nous ne vivons qu'en suivant les humeurs cruelles de cette maladie et subissant parfois, ses imprévisibles caprices qui nous privent de l'exercice de noble art.

Pour ce bimestriel, nous avons encore osé rêver en espérant vous donner plus de plaisir. De la culture à l'éducation en passant par le tourisme, aux saveurs des épices envoutantes et de la cuisine pour nos virées réconfortantes, ce sont autant d'ingrédients dont nous savons humblement vous combler. La cuisine togolaise, revalorisant ainsi notre terroir.

Moyen de communication pour les acteurs culturels, votre magazine ouvre ses colonnes à deux grands du monde artistique et culturel. Sokey Eдорh, un artiste peintre plasticien togolais et UBER Simon, français de nationalité mais togolais de cœur, artiste compositeur et initiateur du Festival International "Arts et Cultures". Ce festival des 4, 5 et 6 juin 2021, sera le premier à la sortie du confinement, à Blue Turtle Bay, un espace magnifique qui concilie nature et océan.

En organisant cet évènement grandeur culture, les organisateurs contribuent ainsi à leur manière au rayonnement culturel du Togo sur la scène internationale. Ce numéro vient donc pour apporter de la saveur à votre vie et vous accompagner dans votre quotidien.

Nous vous laissons apprécier...

Wisdom Mensah





GALE-*Soirées*
RIE AF *Afro Beat*

ART ROOM

Tous les samedis concert live au Art Room



Art Room - Cocobeach Avépozo - Togo
Galerie AF - Bd Strauss Lomé - Togo
WhatsApp : 228 92 77 59 56

Culture

7 ZOOM ET DECOUVERTE Découverte de Sokey Edoth

A travers cette rubrique, nous mettons en lumière un acteur ; une étoile montante ou confirmée en matière de l'art, ou encore une galerie .

Pour cette parution, nous vous faisons découvrir l'artiste peintre plasticien Sokey EDORH.

Très discret, l'homme fait partie des meilleurs dans son domaine actuellement dans la sous-région et plus précisément au Togo. Aujourd'hui s'il faut parler de l'art plastique en Afrique de l'Ouest, il faut compter avec Sokey EDORH

Qui est Sokey EDORH

Après ses études universitaires en philosophie 1984-1986, à l'université de Lomé ; le natif de Tsévié est choisi pour représenter son pays à l'exposition : "Bordeaux porte de l'Afrique" en 1988. L'année suivante, fort de cette expérience, l'homme entreprend des études aux Beaux-Arts de Bordeaux. De ces études, commence une véritable carrière d'artiste. Sokey EDORH, expose à travers le monde : France, Allemagne, Angleterre, Etats-Unis... ; et aussi en Afrique : Togo, Bénin, Burkina Faso, Mali, Maroc, Algérie ...

Très attentionné par son environnement, Sokey EDORH s'inspire beaucoup de la nature et de son quotidien. Il expliquera d'ailleurs : "Ma création s'inspire des liens que j'entretiens avec la nature et mon vécu quotidien. Mes toiles ne sont qu'une réécriture du monde qui m'entoure. J'emploie la latérite, la terre rouge que l'on trouve sur tout le continent africain, avec laquelle je construis mes formes et mes idéogrammes, que je nomme mon "Alphabet Dogon". Je couvre mes toiles de ces alphabets à travers lesquelles se dévoilent mes impressions, et notamment mes revendications ...".



Un alphabet Dogon inspiré des signes d'écritures découvert et travaillé dans des sanctuaires vodou de l'Afrique de l'Ouest : Tohoun-Nuadja et Sokodé au Togo, Allada au Bénin, Manéga au Burkina, Youri au Niger, Sangah au Mali et Fanty au Ghana.

Sokey EDORH est de ceux qui pensent que le besoin existe d'un langage de communication, un système qui puisse jeter un point entre la société africaine moderne et son passé. Dans ses œuvres, le privé et le public entrent en une collusion non conflictuelle, mais plutôt faites d'entente et de coexistence. Ces signes sont des histoires personnelles et des souvenirs intimes ; un rêve utopique de respect et de compréhension qui n'a pas été interrompu par l'inhumanité de l'homme sur l'homme mue par la cupidité et la destruction.

Aujourd'hui, les œuvres de Sokey EDORH font la fierté du Togo à travers le monde et sont exposées dans les grandes galeries, hôtels et palais de notre planète.

En exemple, le Palais de la présidence togolaise.

Suite à la Page 8

Culture

8

ZOOM ET DECOUVERTE Découverte de Sokey Edoth

Suite et fin de la Page 7

Sokey EDORH a également participé à la réalisation de quelques fresques et mosaïques sur 2 kilomètres de boulevards et avenue dans la capitale togolaise. Un projet dénommé "Chemin de la paix" réalisé en 2017 avec la participation de huit artistes nationaux.

Le plasticien a fait les plus belles et grandes expositions à travers les villes du monde et reçu plusieurs prix et distinctions à travers les continents. L'artiste Sokey EDORH est une fierté pour le Togo.



*Ce tableau, illustre
la situation politique et sociale
en Afrique.*

*Nous sommes comme
des chèvres ou des ânes, nous recevons
des ordres des puissances coloniales,
le dictateur dans un coin et le charo-
gnard attend notre mort.*

Paul Marie-Désiré DAGBOSCOV



Sokey EDORH, artiste plasticien togolais

CHICAGO Club
Restaurant

Calavi Aitchedji derrière le terrain
du collège la Persévérance
Whatsapp : 229 97 86 80 40

Culture

9

Adangbé : Terre du rituel Adzifo

Adangbé, une localité à quelques 15 km de la ville de Tsévié est une terre d' un peuple venu du Ghana et occupant le Sud du Togo, couvrant les régions maritimes et des plateaux et même le sud du Bénin. Ce peuple procède à un rite initiatique de ses jeunes filles, le rite Adzifo.

Le rite Adzifo, du peuple Adangbé est unique en son genre et instaure un ensemble de rituels d'initiation allant de la mise au couvent des jeunes filles pubères aux danses, jalousement sauvegardés par les anciens qui veillent aux respects stricts des règles.

Adangbé est à la fois donc, un espace géographique, un peuple, une culture et une langue. Nous vous invitons à suivre ce rite au cours de vos séjours dans la région et d'observer cet impressionnant rituel qui joue un rôle central et unificateur dans la communauté.



Adzifo : un rite, un peuple et une culture

Tout comme pour les autres peuples du Togo dont les peuples Kabyè et Tamberma, ceux de la région des Savanes ou dans les Lacs, Linitiateur a produit, un film documentaire de 7 mn sur ce peuple dans la collection "Un peuple, une histoire" ayant pour nom "Danses chez le peuple Adangbé".

Wisdom Mensah

Interior view of an Ideal Mini Market store. The shelves are stocked with various food and beverage products, including bottled water, snacks, and canned goods. A refrigerated display case is visible on the right side of the image.

IDEAL MINI MARKET

MINI MARCHÉ - TRANSFERT DE CREDIT
TRANSFERT D'ARGENT
VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES

228 97 17 09 07 / 93 67 27 07 Adidogomè, face Lycée Moderne II à côté du Lycée Technique



Venu d'Abomey, une ville chargée d'histoires et de traditions vaudoun au Bénin, **Le Marché aux fétiches** fait son apparition pour la première fois au Togo, en 1863 à Agbadahonou.

Ce marché, dont l'odeur d'une rare exception et réputé dans la sous-région, est un lieu commercial et touristique par excellence, plein de mystères où l'on peut trouver des statuette en fétiches, des gris-gris, des chasse-mouches, des plumes

d'oiseaux voraces, des crânes, peaux et ossements de plusieurs animaux sauvages, séchés et entassés, des caméléons morts ou vivants, des huiles d'animaux féroces, des herbes médicamenteuses et autres produits, tous destinés à la médecine traditionnelle et nos religions endogènes.

Ce marché aux fétiches est situé dans la banlieue Est de Lomé.

Wisdom Mensah

Culture

11 *La chefferie traditionnelle* Au Sud-Ouest du Togo

Un leg de la colonisation et bien entrenu par l' Etat africain indépendant, la Chefferie traditionnelle est un système de gestion territoriale réparti sur toute l' étendue du territoire et propre à chaque région.

Cependant le mode d' intronisation peut différer selon les régions à travers les rites initiatiques. Mais l' objectif est presque la même partout en matière de gouvernance.

Faisant suite à notre précédent article, nous parlerons d' abord de la politique de communalisation et celle de reconnaissance du Chef traditionnel puis de la garde royale et la régence.

La politique de communalisation

La communalisation est une relation sociale de longue durée, basée sur la construction d' une identité collective. Ceci dans le but de rapprocher l'administration des administrés pour une meilleure qualité du service public.

Le procédé consiste donc, à segmenter et à subdiviser des zones existantes, déjà connues, en d'autres communes selon une répartition politique de la population.

La politique de reconnaissance du Chef traditionnel

Elle est une politique menée par l'état qui consiste à remettre aux chefs traditionnels, les couleurs du pays, qu'ils hissent au milieu de leur cours en guise de reconnaissance officielle de leur couronne.

Cette reconnaissance officielle par l'entremise de drapeau, est décriée aujourd'hui dans toute sa forme et perçue comme l'achat de conscience des chefs qui, dans leurs manœuvres, sont au service des gouvernants. Mais, cette politique a le



mérite de favoriser le regroupement des chefs en association des chefs traditionnels du Togo.

La garde royale

Composée essentiellement des guerriers, nommés ASSAFO dans la région des Plateaux, ils n'ont pas pour fonction principale la garde du Togbui mais de tout le Canton. Surtout que le Togbui est suffisamment outillé pour se défendre, tout seul face à toute agression.

Leur sortie en public est rare et ne se fait qu'en présence d'un danger imminent ou une mauvaise annonce concernant la mort du Togbui ou encore lors des cérémonies grandioses organisées dans le village.

La régence

La régence est un système de gouvernance royale qui permet à une personnalité ayant un lien de sang avec la famille régnante, le régent, d'exercer provisoirement le pouvoir au nom du roi décédé, trop jeune, absent ou incapable de gouverner par lui-même.

Yawo Ameny Mensah



Cuisine

13 A propos de cet hôtel

BLUE TURTLE BAY Situé dans un cadre exceptionnel fait de bungalows sublimes et confortables, restaurants, bars et autres aires de jeux individuelles et collectives, répartis sur différents endroits, Blue Turtle Bay, est un hôtel de rêve, juste après le Sarakawa.

Cet hôtel, dans ce lieu de confort, de calme et de sécurité, se fonde dans un paysage naturel créant ainsi des espaces conviviaux et pleins de vie, s'ouvrant sur l'océan.

L'un des meilleurs plats de la maison, les Pizzas faits de main de maître par Christian, un expert dans son domaine.



Un petit coin de Paradis en bord de mer

BLUE TURTLE BAY

Réservations : +228 70 004 001

contact@blueturtleto.com

Boulevard du Mono, juste après le Sarakawa

Blue Turtle Bay a à sa tête *Roger Pétrakian*, Directeur, une personne sympathique qui s' est fait entourer d' une équipe dynamique et d'expériences.

Un coin à découvrir...

Wisdom Mensah



UN ANTI-VOL HORS DU COMMUN

Repérer votre voiture quel que soit l'endroit même à l'extérieur du pays sur votre téléphone

INSTALLATION GRATUITE



- COUPURE ET DEMARRAGE DU MOTEUR A DISTANCE
- TRACABILITE DU VEHICULE
- HISTORIQUE JOURNALIER
- PERIMETRE DE SECURITE
- AUCUN FRAIS MENSUEL
- ALERTE DE PANNE DE COURANT
- SUVI PAR SMS ET WEB
- LOCALISATION EN TEMPS REEL

228 90 12 23 40

45.000 Fcfa

DIPONIBLE AU  

DEVELOPTOIRE[®] des Arts & Métiers

***Orientation & Education Professionnelles**

***Développtique des Compétences Opérationnelles et Managériales**

***Prestations aux Entreprises (Formation & Consulting)**

***Certification des Acquis & Expériences Professionnelles**

Au 2^e Etage Immeuble du Groupe MON BERGER (Soviépe à Lomé) Tel: +228 90 32 26 00 / 99 03 56 00

Cuisine

14 Revaloriser le terroir

Une nouvelle rubrique, la **Cuisine** dans L'initiateur.

Votre bimestriel s'inspirera du livre de cuisine, le premier de la cuisine togolaise, **50 recettes du Togo**, pour vous faire apprécier beaucoup de mets togolais que nous avons l'habitude de consommer ou de rencontrer dans la plupart de nos manifestations, des mets plus ou moins gastronomiques et originaux.

Vous aurez à apprécier nos produits locaux, souvent naturels, moins transformés, contenant peu d'additifs alimentaires, de conservateurs et de colorants chimiques, reconnus meilleurs sur le plan nutritif.

En les valorisant et en faisant en sorte que la population utilise ces produits locaux, les initiateurs de ce livre, contribuent à une meilleure santé des populations et à la création de richesses.

Et comme le dit, Tata Yawo Ametoenyenu, coordonnateur des programmes de OADEL, "*nous suggérons par exemple l'utilisation de l'huile de coton, locale et sans cholestérol, à la place de l'huile de tournesol, qui elle est importée. Au lieu de fromages importés tels que le gruyère, si pour des raisons techniques celui-ci n'est pas absolument nécessaire, préférer le "wangash" (fromage local). Bannir les bouillons cubes au profit des fonds de viande, fumet de poisson, moutarde de néré, etc.*

On peut également remplacer le lait liquide et la crème fraîche importés, par le lait de soja local, et le beurre doux importé par le beurre de karité clarifié à l'ail."

Puisse cette rubrique vous inciter à Consommer Togolais !



Wisdom Mensah



HÔTEL DE FRANCE

Réception et réservation

Tél. : (228) 90 04 62 55 / 99 08 98 98

Rue du Nouveau marché

BP 328 Kara-Togo

Email : hotelfrance2000@gmail.com

Salade d'igname

pour 4 personnes
préparation : 1 h
réalisation : 30 mn

Ingédients

Igname - 300 g
Carotte - 250 g
Haricot vert - 200 g
Poivron - 150 g
Fromage - 200 g
Huile de coton - 6 CS*

Assaisonnement

Moutarde - 2 CC*
Poivre blanc
Sel fin

Sauce mayonnaise
(conf. salade de maïs)

*NB : CS = Cuillère à Soupe - CC = Cuillère à Café



Décoration

Œuf - 4
Laitue - 2 pieds
Tomate fraîche - 150 g

Préparation

• Mettre en place le poste de travail, denrées et matériels de préparation ;

1 Laver et éplucher l'igname et les carottes ;

2 Equeuter les haricots verts et les couper en dés ainsi que l'igname et les carottes ;

3 Réalisation de la sauce mayonnaise :

• Clarifier les œufs ; • Mettre les jaunes dans un saladier et y ajouter une cuillère à café de moutarde ainsi qu'une pincée de sel ; • Mélanger le tout pour faire disparaître le sel ;

• Ajouter à petit coup l'huile et remuer à l'aide d'un fouet ; • Continuer l'opération jusqu'à ce que la mayonnaise prenne et augmente de volume ;

• Lisser la mayonnaise avec de l'eau ou du vinaigre lorsqu'elle prend le fouet ; • Vérifier l'assaisonnement.

4 Cuisson des légumes :
• Faire cuire l'igname dans de l'eau salée et légèrement sucrée ;

• Passer à la cuisson des carottes ;

• Cuire le haricot vert dans de l'eau bouillante additionnée de potasse et de sel ;

• Passer au chinois après les cuissons, essorer et laisser refroidir ou laisser au frais pendant 30 minutes ;

5 • Couper le fromage en dés et faire rissoler dans de l'huile ;

6 • Dans une calotte, mélanger les ingrédients (carottes, igname, haricot vert, fromage...);
• Ajouter la mayonnaise, la moutarde et le poivre blanc ; • Vérifier l'assaisonnement ;

7 • Chiffonner un peu de laitue dans une assiette plate et servir la macédoine d'igname ; • Décorer avec les œufs, la tomate fraîche et le poivron.

L'idée de cette recette est de remplacer les pommes de terre avec un tubercule local. L'on peut également utiliser la patate douce ou le manioc.



Concernant la patate douce et l'igname, il faut préalablement les pocher avant de les couper en dés. Prendre aussi soin de sucrer un peu l'eau de cuisson avant d'y ajouter l'igname, de préférence le laboko.

Doyi aux oignons

pour 4 personnes
préparation : 48 h
cuisson : 30 mn

Ingrédients

Doyi - 400 g
Carotte - 150 g
Oignon - 150 g
Bouillon concentré
ou fond brun - 0,5 L
Viande ou foie de bœuf - 300 g
Huile - 100 cl

Assaisonnement
Sucre (facultatif)
Mélange 4 épices
Poivre moulu
Sel fin



Décoration
Dés de tomate - 80 g

Préparation

• Mettre en place le poste de travail, denrées et matériels de préparation ;

1 Faire cuire le doyi préalablement immergé dans de l'eau bicarbonatée pendant 48h ;



2 • Parer et dénervé le foie ;
• Laver et faire blanchir les morceaux de viande ou de foie ;
• Les couper en lamelles ou en dés et faire rissoler ;



3 Dans une casserole, faire essuyer l'oignon écrasé et y ajouter un peu de farine de manioc ou de maïs ;

4 • Déglacer avec de l'eau ou avec un fond. • Ajouter les carottes coupées en mirepoix ;



5 • Assaisonner légèrement le doyi avant de l'ajouter à la préparation.



6 Ajouter la viande et les haricots verts coupés en juliennes à la préparation ;



7 Vérifier la consistance et l'assaisonnement et servir chaud.

REMARQUE & ASTUCE

 Cette recette réussit très bien avec tous les pois. On peut aussi finir la préparation en y ajoutant de la crème fraîche ou du lait.



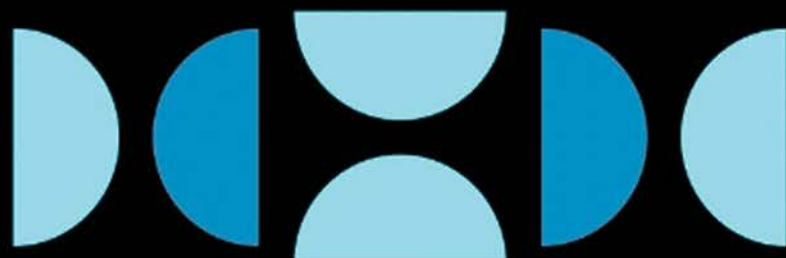
LOISIRS ET CRÉATIFS AVEC LEURS PARRAINS KOUMY et SOKEY PRÉSENTENT À

BLUE
TURTLE
BAY



4-5-6 JUIN 2021

VERNISSAGE LE 04 JUIN - 18H



ARTS & CULTURES FESTIVAL

Artistes & Artisans

CONCOURS DE TRESSES

TROUBADOURS

DÉFILÉ DE MODE

MAGICIENS

CONCERT

TOURNOI DE PÉTANQUE



SOTENA TOGO



ZIG-ZAG
COMMUNI-CATION
ÉVÉNEMENTIEL

Nioto
L'Usule du Togo



Akkro
Rue de la République



SAIMA
MOTORS



*Uber, artiste-compositeur,
initiateur du festival
Arts & Cultures,
Président de Loisirs & Créatifs*

Pourquoi le Festival des Arts & Culture ?

Merci, Wisdom Mensah d'être venu à ma rencontre et de s'intéresser à nos activités socio-culturelles.

Je me nomme Hubert Simon, du nom d'artiste Uber et suis le Président de l'association "Loisirs & Créatifs", initiateur du Festival Arts & Cultures.

Notre motivation première est de sensibiliser le plus grand nombre, dans le domaine précieux du développement durable et de la culture.

"*Loisirs & Créatifs*", c'est plusieurs idées constructives. Tout d'abord, "un arbre une vie". Nous célébrons, chaque année, en juin, des plantations d'arbres en tout lieu de ce pays.

Auteur-compositeur, j'évoque plusieurs thématiques dont entre autres, la déforestation, les conditions féminines, d'apprentissage et d'école...

J'essaie de communiquer mon expérience à la jeune génération que je trouve très inspirée et enthousiaste.

C'est pourquoi, il me semble très important de les entourer et de les guider pour leur assurer un avenir rempli d'espoir. Malheureusement, nous avons été rattrapés par la pandémie du covid-19.

La culture qui était donc, un moyen d'expression essentielle, ne l'est plus.

D'où se battre et agir pour accompagner et guider la jeunesse créative de ce pays, le Togo, qui m'a adopté, voici onze ans.

Ainsi le Festival Arts & Cultures est né, pour accueillir des talents dans un espace d'exception, Blue Turtle Bay, espace magnifique entre nature et océan et qui fait la part belle à l'ornithologie. Havre de paix imaginée par une famille attentive et bienveillante à l'illustration de la mise en avant des arts de toutes destinations.

Deux grands artistes plasticiens sont invités pour rehausser de leur présence, l'éclat du festival.

Il s'agit ni plus ni moins de Jean Koumy et Sokey Edoth à qui nous remettrons, un trophée de reconnaissance, pour l'ensemble de leur immense carrière.

Nous espérons pouvoir réaliser cette première édition du Festival Arts & Cultures courant début du mois de juin prochain.

Je souhaite vivement que le Ministre du Tourisme et de la Culture du Togo, puisse entendre mon cri d'alarme, social et culturel !

Monsieur le Ministre, L'HOMME SANS LA CULTURE, EST INEVITABLEMENT DESTINE A MOURIR.

Merci à tous ceux qui aident à la réussite de cet événement

Interview réalisé par Wisdom Mensah

La ville de Lomé

Historique

La ville de Lomé, capitale du Togo, était au départ une agglomération de cultivateurs et de pêcheurs logée entre l'océan Atlantique et un chapelet de lagune qui se développa et prit l'essor à la faveur du commerce de traite avec des navigateurs et commerçants européens à partir du 19^{ème} siècle.

Parmi les fondateurs de Lomé qui sont Konou, Elou et Dzitri, Dzitri le plus emblématique était un chasseur dont le nom très évocateur signifie littéralement "cœur dur" ou mieux le "très courageux".

Quittant les murailles d'Agokoli à Notsé, Dzitri et les siens continuent leur exode jusqu'à la côte où ils s'installèrent au lieu dit "Alomé" où fut construite sa première case ; un emplacement couvert d'arbustes "cure-dents" surmonté de deux grands arbres dénommés en éwé "Amouti" d'où "Amouti-éwé" qui par contraction est devenu "Amoutivé".

Plus tard, Dzitri fonda un autre village pour son fils aîné Aglé, à l'Est de "Alomé", qu'il dénomma "Adélato" ou "quartier des chasseurs" devenu par la suite "Bè".

Ensuite, viendra le quartier de l'ancien "Zongo", occupé par les commerçants Haoussa qui ont choisi ce lieu marécageux et sablonneux afin d'échapper aux douaniers de la Gold Coast qui étaient toujours à vélos. Ce quartier aujourd'hui a fait place aux institutions financières et bancaires que sont la BOAD, la BIDC et la BTCL.

Aujourd'hui, la ville de Lomé de par ses fonctions administratives, politiques, économiques, sociales, culturelles et touristiques, bénéficie de la concentration des investissements et équipements urbains.

Elle est devenue un pôle d'attraction active des villes de l'intérieur, des campagnes et des pays voisins.

Wisdom Mensah



Tourisme

21

TOGO : Parcs & Réserves

Des Neuf réserves naturelles ou parcs déclarées prioritaires au Togo dont le parc national Fazao-Malfakassa, la réserve de faune d'Alédjo, les parcs animaliers de Sarakawa et de Djamdè, la réserve de l'Oti, le parc national de la Kéran, la réserve de Mandouri et la fosse de Dung, seuls quelques-uns possèdent des critères attractifs nécessaires pouvant contribuer valablement au tourisme. Parmi ces parcs et réserves, les parcs animaliers de Sarakawa & de Djamdè.

Les parcs de Sarakawa et de Djamdè couvrent une superficie d'environ 15 600 ha et sont logés dans la préfecture de la Kozah, dans la région de la Kara.

Remarquables attraits touristiques de la région, leurs richesses fauniques sont à la fois quantitatives et qualitatives.

La population de cette réserve est estimée à 800 mammifères dont des gnous, zèbres, cobs de buffon, buffles, éléphants, bubales, potamochères, waterbucks, hippotragues... Des pythons, tortues, varans, vipères, mambas verts, couleuvres, crocodiles et autres forment la population des reptiles. Les tourterelles, pigeons, autruches, éperviers, moineaux, pintades sauvages, celle des oiseaux. Enfin, les singes.



Ouvert au public et à bord de jeep avec guide, vous pouvez visiter ces parcs tous les jours de 8 heures à 17 heures.

L'ouverture à Sara, un village du canton, d'un petit campement de même nom "Sara" pour l'hébergement et la restauration donne plus de plaisirs aux visiteurs.

Ces parcs possèdent des critères attractifs nécessaires pouvant contribuer au développement du tourisme au Togo.

Wisdom Mensah



MTM Prêt à Porter

Calavi Aitchedji 229 97 86 80 40

<https://m.facebook.com/MTM-PRÊT-A-Porter-103427138029202/>

22 Destination Togo

LA CENTRALE : Terre des arts, de traditions et de culture

Le Togo, terre des arts, de traditions et de culture authentiques, jalousement préservés, surprend le voyageur par la variété de ses paysages, la densité de ses productions artisanales, la diversité de ses traditions culturelles et aussi par ses multiples sites touristiques et naturels .

Dans ce bimestriel, allons donc à la découverte de la région Centrale.

Entre traditions et faune attrayantes, la région Centrale est un véritable mixage culturel Tem, Ana-Ifè, Kabyè, Nawda, Anyagan, Haoussa et Peuhl.

De tradition plurielle, elle présente une gamme variée d' artisans. Tissage, pyrogravure (desalebasses sculptées et décorées), sculpture, vannerie et autres produits artisanaux distingués font l' une des richesses de ces peuples.

Sokodé, capitale de la région est une ville multi-centrée et fortement islamisée, réputée pour son tissage. Les pagnes et tissus des tisserands servent à faire des pagnes teintés et à coudre des boubous brodés que portent les Tem lors des grandes manifestations.

Une expression culinaire de la région, le "watché", un mélange du haricot et du riz depuis la cuisson et consommé à loisirs avec une sauce de poisson, de viande ou du fromage local, "wangache" et le "sowè", une galette faite à base de farine de haricot, préparée comme de la crêpe dans de l' huile.



Sur cette terre, les danses kosso, takaï, simpa, des chevaux, des couteaux font témoignage de la grande diversité culturelle des peuples de cette région.

Wisdom Mensah

Tourisme

23 LA FAILLE D'ALÉDJO

Du nom d'un canton de la préfecture d'Assoli, la faille d'Alédjo n'est qu'une route tracée dans une roche naturelle et volumineuse. Elle se dresse sur la nationale N°1 entre Sokodé et Kara.

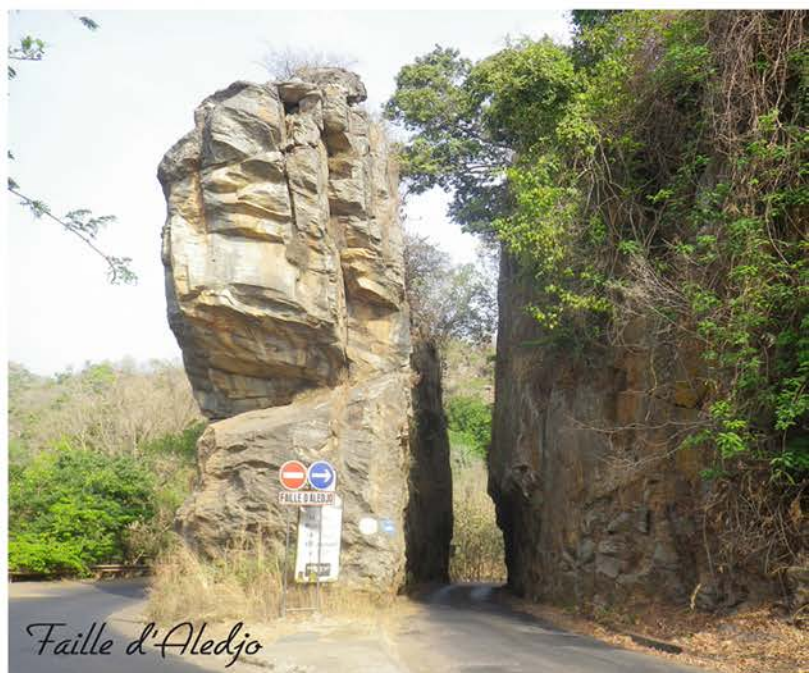
Sa réputation a franchi les frontières togolaises en colportant plus de mythes que de réalités.

ALLONS DONC A SA DÉCOUVERTE

La faille d'Alédjo, un lieu touristique par excellence, est à visiter forcément lorsqu'on est dans la région.

En venant de Sokodé pour Kara et après près de 36 kilomètres, l'on remarque une montagne en contrebas de laquelle, à sa droite, une grande précipice.

En ce point où les hommes ont défié la nature, la prudence est de mise et le danger permanent surtout pour les gros porteurs. A moindre erreur, les véhicules se retrouvent avec leur chargement dans ce trou dont on ignore la profondeur.



On la traverse par une route serpentine, étroite par endroits. De fait, le voyageur ressent un mélange de crainte et d'évasion.

Encore après une vingtaine de kilomètres, une pente dangereuse, celle de Bafilo et plus loin de Kara, à Doufelgou, la plus redoutée : la pente de Défalé.

Grâce aux efforts du gouvernement, trois voies de contournement, sur cet axe, sont mis à la disposition des usagers gros porteurs à ces points critiques d'Alédjo. Bafilo et de Défalé

Wisdom Mensah



BEC Sarl
Bureau d'Expertises Comptables
et de Commissariat aux comptes
Audits - Expertises - Etudes - Conseils - Formations
ONECCA Togo N° 021 09 A2 OECCA Bénin N° 032 - SE
Tél.:(229) 21 30 54 22 / 21 05 41 53 E.mail :bec@becsarl.com Cotonou - BENIN
Tél.:(228) 22 61 03 99 / 92 51 88 37 E.mail : bec_scp@yahoo.fr Lomé - TOGO
FOI - INDEPENDANCE - COMPETENCE

La restitution des biens culturels La levée des boucliers juridiques

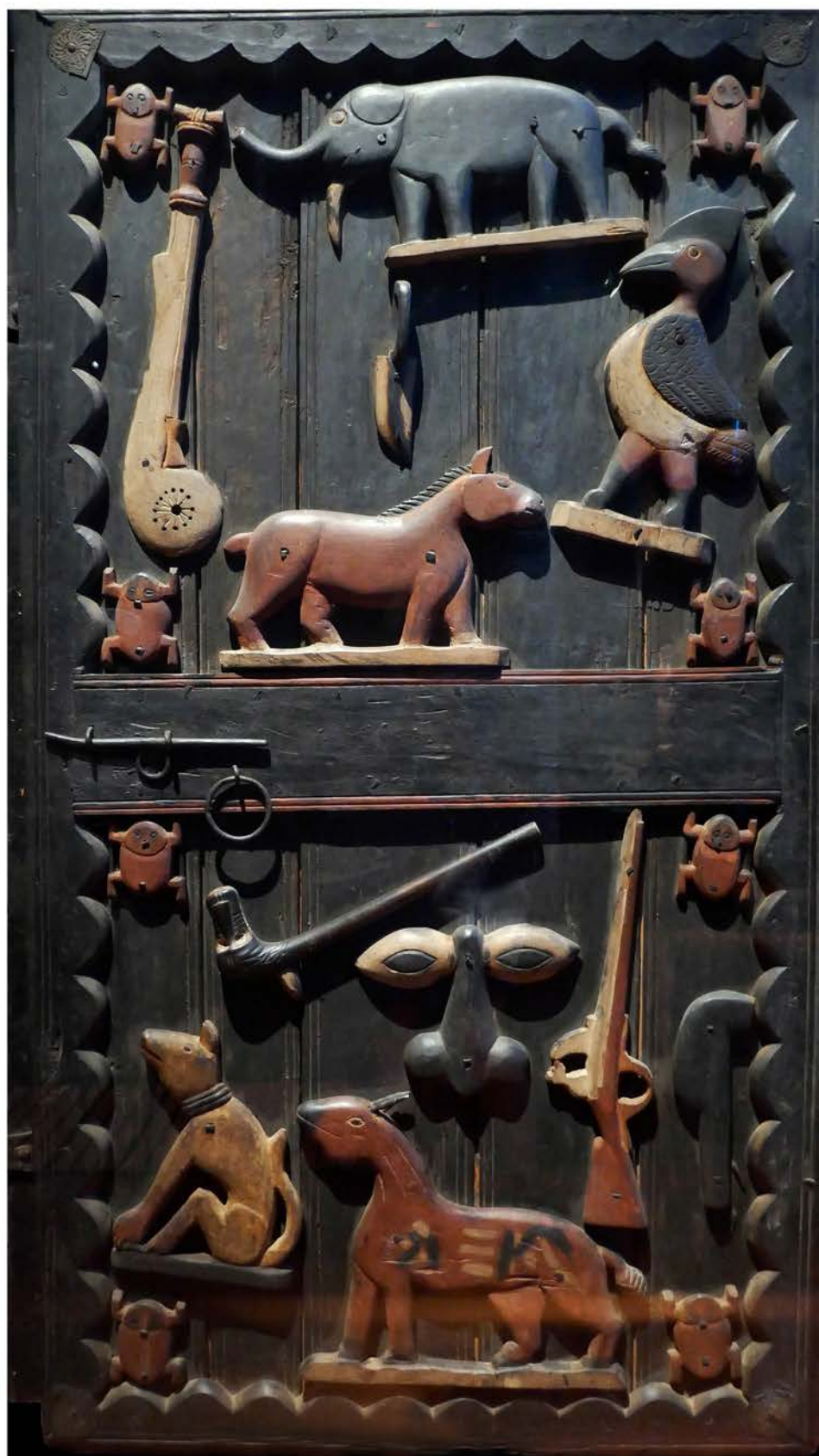
Environ 90.000 objets d'art sont au musée Quai Branly-Jacques Chirac. Après des accords de prêts des objets d'art, l'heure est à la restitution.

1892 fait figure d'entorse aux droits culturels de l'Afrique du subsahara. Et pour cause, cette date consacre le pillage des dizaines d'objets culturels lors du sac du palais royal d'Abomey. On compte aujourd'hui 26 objets culturels pillés lors de ce sac, qui est un "raid machiavélique" destiné à voler l'histoire de tout un peuple.

Si les intentions l'ayant occasionné sont funestes, l'image d'Épinal selon laquelle, l'Afrique n'avait pas d'histoire s'avère totalement erronée.

C'est ainsi que le sacré palais du vénéré roi Gbéhanzin a été profané par des colons avides de pouvoir et désireux écrire leur propre histoire sur les traces d'autres peuples, indécentement jugés à tort primitifs. Quelle controverse ! Aujourd'hui, l'heure est à la restitution. Si pendant de nombreuses années le principe de l'inaliénabilité a été brandi comme obstacle par excellence à la restitution des biens culturels africains, la volonté affichée par le Président Macron lors de son discours à Ouagadougou en 2017 a commencé par faire bouger les lignes.

Suite à la Page 25



La restitution des biens culturels La levée des boucliers juridiques

Suite de la Page 24



Le Musée national de Lomé, implanté dans une des salles du Palais des Congrès. Endroit idéal, pour découvrir la culture togolaise.

Un projet de loi exceptionnel déroge désormais audit principe. Datant de juillet 2016, ce projet de loi a été voté par les députés français à la majorité. Cette loi permet le retour des objets culturels spoliés en Afrique. C'est dans ce sillage, que le sabre de El Hadj Omar Tall a été remis au Sénégal le 17 octobre ainsi que la restitution définitive des 26 objets d'art issus du

trésor de Gbéhanzin au Bénin a été aussi actée. Même si Cotonou diffère le retour de ces pièces dans ses musées pour un accueil dans les meilleures conditions, les autorités béninoises ont toutefois salué cette démarche "audacieuse" de Paris et cette avancée historique.

Pour le ministre béninois de la culture d'alors, "ces totems et autres sceptres royaux, si attendus en Afrique, doivent pouvoir être vus, admirés et étudiés au Bénin". Les officiels français qui désireraient un retour "rapide" de ces objets à l'ex-Dahomey devenu le Bénin actuel doivent encore patienter un peu. Attendant de pied ferme la restitution de ces biens, elle devrait être précédée de la construction du musée qui devrait accueillir les objets. Et c'est à bon droit que les autorités béninoises trouvent que toutes les conditions ne sont pas réunies pour recevoir ces objets, eu égard aux valeurs inestimables de ces derniers. Déjà en construction, le musée sera érigé au sein du palais d'Abomey qui les avait vu partir et qui maintenant reviendra aux lieux naturels qui leur est destiné. Pour le peuple noir, c'est une véritable reconnexion avec les mânes de leurs ancêtres nous a confié un Béninois.

Les voix dissonantes

Malgré la justesse de la démarche de la restitution, Plusieurs voix s'élèvent en revanche contre cette restitution des biens culturels africains. Au rang de ces derniers, l'historien Julien Volper, historien de l'art et conservateur au musée royal d'Afrique centrale. Pour ce dernier, ces biens culturels sont des butins de guerre et en l'espèce, ils ne peuvent être une exception du fait colonial. Et comme tel, l'on ne doit pas entrevoir un schéma de restitution mais plutôt des prêts à des pays qui souhaiteraient accueillir ses objets dans leurs musées, comme c'est déjà le cas. Pour les détracteurs de la restitution, les arguments sont légion. Arguant le principe de l'inaliénabilité dont le verrou vient d'être sauté, estiment que les musées d'Afrique noire n'ont pas la maîtrise des techniques de conservation de ses objets culturels. D'aucuns pensent

Suite à la Page 26

Suite et fin de la Page 25

qu'au risque que ces biens culturels soient endommagés ou détruit à cause des instabilités d'ordre socio-politique, il n'est pas opportun qu'ils soient replacés dans leur configuration spatiale d'antan. A la question de savoir si on a de quoi entretenir et entreposer ces biens culturels, Hamady Bocoum, Directeur du musée des civilisations noires de Dakar chez nos confrères de TV5 Monde déclare : "*Nous avons tous les moyens techniques, intellectuels et humains de prendre soin de ses œuvres. Ces objets ne sont pas sortis des musées, donc on peut les ramener dans les forêts sacrées si on le souhaite*". Par conséquent, la restitution ne doit pas être soumise à ce que l'Africain fera de ses objets mais restituer un point barre.

Pour Marie-Cécile Zinsou, *Président de la Fondation Zinsou*, il ne s'agit pas de vider les musées français au profit du continent africain... il s'agit de faire un partage plus équitable, il s'agit d'avoir une jeunesse qui peut avoir accès à son histoire sans avoir besoin de prendre un visa, faire 5000 km, payer un billet d'avion pour arriver au Quai Branly à 5000 km de chez elle. On n'est pas là pour rejouer l'histoire mais pour créer l'avenir et créer un dialogue d'avenir.

Le sacré principe d'inaliénabilité

Si la pomme de discorde qui faisait entorse à la restitution des biens fut pendant plusieurs années le principe d'inaliénabilité, aujourd'hui, le verrou a été finalement sauté. Ce principe issu du droit français du patrimoine culturel, postule que les biens culturels conservés dans les établissements culturels (bibliothèques, musées publics, etc.) ne peut être cédé, restitué ou donné, sauf qu'en cas de déclassement. Il fallait une dérogation spéciale pour briser ce principe sacrosaint du droit français.

Dérogations au principe d'inaliénabilité

Si les règles juridiques ne sont pas gravées dans le bronze, elles sont certainement des tentes dressées pour le sommeil qui peuvent être repliées lorsque les circonstances l'exigent. Bien qu'il existe une procédure de déclassement des œuvres d'arts, celle-ci n'a jamais été utilisée. Pour permettre la restitution d'œuvres d'art, la France a préféré recourir à des lois spéciales. En 2002, le Parlement français a ainsi voté une loi permettant la restitution des restes de Saartjie Baartman, plus connue sous le nom de "*Vénus hottentote*", à l'Afrique du Sud. Sa dépouille était jusqu'alors conservée au Musée de l'Homme à Paris. C'est donc dans cette même foulée que le Parlement français a agréé la restitution des biens culturels conservés au Musée du Quai Branly-Jacques Chirac, au Bénin et au Sénégal.

Si le bout du tunnel reste long pour la restitution totale des biens culturels dans les musées français, des efforts sensibles réalisés occasionnent un précédent qui doit justifier le désir de tous les autres pays africains à ramener leurs biens à la maison.

Edy Alley

27 Au Comptoir des 10 Arts

Dans la rubrique Education de ce numéro, la compréhension des arts et tout ce qui a trait au secteur. Il sera donc question de se familiariser avec les dix arts.

L'architecture

L'architecture est l'art de mettre en place, de construire des bâtiments, des édifices selon des normes et des concepts sociaux, scientifiques et environnementaux de sorte à faire ressortir l'esthétique, le beau et bon afin de concevoir une œuvre unique par sa beauté.

La sculpture

La sculpture est la réalisation de formes volumineuses à travers des reliefs par modelage et/ou soudure...

Une activité artistique à part entière. Étymologiquement, le mot "sculpture" sort du latin "sculperre" qui signifie "tailler" ou "enlever des morceaux à une pierre", reflétant l'idée d'un modelage de pierre courant à l'époque romaine.

Aujourd'hui, elle se fait sur différents matériaux dont du bois, de la glace, du sable, du ciment, des métaux parmi lesquels les métaux précieux tels que l'or, le diamant, l'argent, le cuivre, le bronze...

Les arts visuels

Les arts visuels, entre autres la peinture ou encore le dessin, sont des arts simplement observables par l'œil. Ils regroupent les arts plastiques traditionnels dont on a tendance également à ajouter la photographie.

La musique

Elle est l'art de combiner des sons et des silences de sorte à réaliser ce qui est appelé : la musique.

Cet art, fait de rythmes, de nuances, de fréquences et de timbres, se perçoit de nos jours comme une forme de poésie moderne.



La littérature

La littérature, c'est l'art de mettre sur un support une expression du langage, une mise en forme d'une communication.

Les arts de la scène

Encore appelé spectacle vivant, est une pratique artistique (théâtre, danse, arts de la rue, la mime, du cirque, de la marionnette, opéra...), selon laquelle des individus s'expriment par leur présence sur scène et ceci devant un certain public.

Suite à la Page 28

Education

28 Au Comptoir des 10 Arts

Suite et fin de la Page 27

Le cinéma

Il fait également partie des arts du spectacle se présentant sous la forme d'un film.

Que ce soit un récit de fiction ou un documentaire, transmis par un support, enregistré et diffusé.

Seule son enregistrement le différencie du spectacle vivant : le spectacle vivant est proposé en direct.

Les arts médiatiques

Ces types d'arts concernent spécifiquement la radio et la télévision, des médias audiovisuels.

Ils transmettent un son et parfois même une image. On évoque également dans ce cas l'art numérique, intégrant un ensemble de nouveaux médias.

Paul Marie-Désiré DAGBOCOV



BCIMS9-SARL
La Maison de L'Immobilier
Achat - Vente - Location - Bail - Gérance
Expertise Immobilière
Travaux Topographiques

 228 92 69 92 81 / 90 47 29 44 / 99 43 32 54
 bcimssarl@gmail.com



VERS DE MA PATRIE DIDIER NAGBE

Lomé 19 décembre 2020. Didier NAGBE, sort son tout premier joyau littéraire, *VERS DE MA PATRIE*, en présence de plusieurs personnalités du monde politique et littéraire dont l'ancien premier ministre togolais Me Joseph Kokou Koffigoh.

Attirant, par sa couverture artistique et, dans un style rythmique et hyper poétique, *VERS DE MA PATRIE*, un ouvrage de 53 poèmes, préfacé par le célèbre professeur et critique littéraire Guy Kokou Missodey et édité aux Editions Awoudy, peint les joies et les peines des togolais tout en mettant en valeurs les réalités, valeurs et potentialités touristiques, culturelles et économiques du Togo, cet "Or de l'Humanité".

La couverture originale de ce pur chef-d'œuvre, référence à l'art de l'artiste peintre Emmanuel Sogbadji, éveille la curiosité.

Pour l'auteur, " La grandeur du Togo ne saurait se bâtir sans sa littérature... C'est sa littérature qui est le vecteur de sa splendeur. Elle contribue à créer le sentiment national, l'amour pour la patrie, c'est elle qui révèle aux yeux du monde, l'héritage aussi modeste soit-il d'un pays et le fait monter sur le piédestal des grandes nations en l'entourant de pétales."

VERS DE MA PATRIE, un recueil de poèmes au contenu riche, un travail littéraire à lire pour s'évader.

L'ouvrage est disponible aux Editions Awoudy et peut se commander via les 228 70 41 95 45 / 96 33 34 26.



Wisdom Mensah



HÔTEL DE FRANCE

Réception et réservation

Tél. : (228) 90 04 62 55 / 99 08 98 98

Rue du Nouveau marché

BP 328 Kara-Togo

Email : hotelfrance2000@gmail.com



... African Retreat ...

La Maison Bleue

Contacts : (228) 90 25 53 20 / 97 66 63 69

Site Web : www.lamaisonbleue.com

Sise à Avépozo, derrière Chez Alice

Côté Plage, Lomé-Maritime

Culturellement branché, Touristiquement votre...
linitiateur

Bulletin d'abonnement au bimestriel

Coordonnées

Nom & Prénoms Tél.

Ville Pays

Association ou Organisme

Adresse

Ville Pays

Désire s'abonner à **Linitiateur Magazine** pour une durée de :

Abonnement	Coût
<input type="checkbox"/> Un an (6 numéros)	25 000 F CFA
<input type="checkbox"/> Deux ans (12 numéros)	45 000 F CFA
<input type="checkbox"/> Abonnement multiple d'un an (6 numéros)	25 000 F CFA x abonnements soit F CFA
<input type="checkbox"/> Un numéro	5 000 F CFA

NB : Les frais d'expédition hors de Lomé sont calculés en fonction de la commande et de la destination.

Linitiateur

Tél. : 228 90 06 08 57 Whatsapp 228 99 49 28 10 · linitiateurtogo@gmail.com

Un petit coin de Paradis en bord de mer

BLUE TURTLE BAY

Réservations : +228 70 004 001

contact@blueturtleto.go.com

Boulevard du Mono, juste après le Sarakawa



TOSKANIL STANDARDS CONSTRUCTION Sarl

Tél. : (228) 93 87 69 69 / 90 49 83 04 / 93 51 29 29

Email : cfptoskanil@toskanil.tg

www.toskanil.tg



