



SOMMAIRE

LES GENS

Destiny Loukakou

Lauréat du Challenge
entrepreneurial du
Bassin du Congo

Keziah Jones

Itinéraire d'un libre
penseur

Page 3

CULTURE

Brazza Fashion Show

les vingt mannequins
du Brazza Fashion
Show font dans le
social

Concert religieux

Le Rapalhod en
adoration avant la fin
de l'année

Page 4

Quel avenir pour la
langue française dans
les médias audiovi-
suels ?

Salon international du
livre

Page 5

LIBRE-FORMAT

Souvenirs

Théo-Blaise Kounkou
dans « Jardin d'Éden »

Le nunchaku de Bruce
Lee mis aux enchères
à Hongb-Kong

Page 7

- PROGRAMME TV

WEEK-END

- VOS JEUX

- HOROSCOPE

Nouvel An : J-11

Fêtes de fin d'année : comment s'organiser ?



Les festivités de Noël et du Nouvel An pointent à l'horizon. Une poignée de jours sont à consommer avant d'embrasser à bras

le corps 2014. Déjà, chacun y va de ses idées pour faire de cette traversée un moment festif et joyeux. S'amuser, s'éclater sont les

maîtres mots. Mais comment, et jusqu'où ? Des réponses vous sont proposées dans notre dossier.

Pages 8 et 9

Musique

Le concert des 20 ans d'Extra Musica reporté

Prévu samedi 21 décembre au stade Félix-Éboué de Brazzaville, le concert d'unité et de réconciliation du groupe Extra Musica relatif aux vingt ans de ce groupe est reporté en ce qui concerne Brazzaville, alors que les autres départements gardent leurs dates

Page 7



Économie

Destiny Loukakou, lauréat du Challenge entrepreneurial du Bassin du Congo

Ce lauréat du Challenge entrepreneurial organisé par le Rice, chercheur en génie électrique et informatique industrielle, et trois de ses amis ingénieurs ont créé « Pousselec », une invention qui va bientôt révolutionner la vie des pousse-pousseurs africains.

Page 3



Festivités Comment choisir son champagne ?

Page 9

Éditorial

En panne d'idées ?

Quelques jours avant les fêtes de Nouvel An, dernière ligne droite pour les préparatifs et le difficile choix des cadeaux, l'inquiétude monte. Serez-vous prêt à temps pour le choix des cadeaux ? Le repas de Noël ou le dîner de la Saint-Sylvestre ? Les décorations ? La course contre la montre est lancée. Nous poursuivons notre focus sur les fêtes de fin d'année afin de vous donner un avant-goût festif pour apporter du plaisir à vos préparatifs. Mais surtout pour que les préparatifs ne se transforment pas en cauchemar.

Et sans trop réfléchir, on s'offre une petite découverte de quelques écrans précieux traduisant les promesses d'une nouvelle année 2014. On se laisse emporter dans l'univers du Nigérian Keziah Kones. Son album psychédélique, *Captain Rugged*, est à hisser en tête de liste des cadeaux à offrir pour Noël tant l'intensité du verbe ajouté à la puissance de sa voix donne un résultat qui nous le fait désormais écouter en boucle. L'œuvre est digne d'un beau cadeau, d'autant plus qu'il est accompagné d'un roman graphique, scénarisé par Keziah et réalisé par l'artiste Native Maqari. Au-delà du disque et de la BD ressort aussi un personnage hors du commun, *Captain Rugged*, un superhéros des temps modernes, qui des rues de Lagos s'adresse courageusement au monde occidental et raconte l'Afrique contemporaine.

Enfin, pour le plaisir des papilles, puisez dans les recettes festives et partagez en famille le plaisir de ces instants.

Meryll Mezath

Le chiffre 22 milliards

C'est le coût global des deux amphithéâtres de l'université Marien Ngouabi réalisés par une société chinoise et présentés à la presse cette semaine.

Proverbe africain

Le soleil n'oublie jamais un village, même s'il est petit.

(Proverbe gabonais)

Ils font le BUZZ

Beyonce

« Queen B » a surpris tout le monde avec son dernier album lancé par surprise dans la nuit du vendredi 13 décembre sur iTunes, le site de téléchargement de musique d'Apple. Une semaine après sa sortie, l'album éponyme de 14 titres jusque-là gardé secret, accompagné de 17 vidéos, bat tous les records avec 828 773 albums vendus les trois premiers jours.



Bouchra Jarrar

La styliste d'origine marocaine qui a créé sa propre maison en janvier 2010 après avoir travaillé pour Balenciaga, Scherrer et Lacroix vient de se voir décerner l'appellation « haute couture » en France. Cette désignation, protégée par la loi française, repose sur des critères stricts depuis 1945.



Geneviève Nabatelamio

Petit écran

« Terminator » donne naissance à une nouvelle série télévisée

La série accompagnera la sortie du prochain *Terminator*, qui relancera la saga pour une nouvelle trilogie, annonce la presse américaine

En parallèle du cinquième volet *Terminator*, qui marquera le retour d'Arnold Schwarzenegger, les producteurs Skydance et Annapurna Pictures développent en parallèle une série télévisée dont l'histoire sera reliée à son homonyme grand écran.

La déclinaison cathodique reprendrait un élément critique du film original, sorti en 1984, mais suivrait un tout autre chemin narratif que celui abordé à l'époque par James Cameron. Pour monter ce projet, la production a recruté Zack Stentz et Ashley Miller, scénaristes des films de superhéros *Thor* et *X-Men*, le commencement. Le duo connaît déjà parfaitement l'univers de *Terminator* puisqu'il a participé à la série *Les Chroniques de Sarah Connor*, diffusée de 2008 à 2009 sur la Fox. Le cinquième volet, apparemment baptisé *Terminator : Genesis*, est prévu dans les salles obscures françaises le 1^{er} juillet 2015. Réalisé par Alan Taylor, le long métrage se présentera comme un *reboot* de la franchise lancée en 1984 avec Arnold Schwarzenegger en haut de l'affiche. La star participera à ce nouveau volet, premier d'une nouvelle trilogie.

SCHWARZENEGGER



GRAND PRIX FESTIVAL D'AVORIAZ 1985

TERMINATOR

HEMDALE présente une production PACIFIC WESTERN
Un film de James CAMERON
Arnold SCHWARZENEGGER « TERMINATOR »
Michael BIEHN « LINDA HAMILTON » Paul WINFIELD
Monté en images animées de Stan WINSTON
Producteurs exécutifs John DALY et Derek GIBSON « Écrit par James CAMERON et Gale Anne HIRSH « Produit par Gale Anne HIRSH
Mis en scène par James CAMERON « Copiés par DELUXE
ORION PICTURES INTERNATIONAL

Relaxnews

LES DÉPÊCHES DE BRAZZAVILLE

Les Dépêches de Brazzaville sont une publication de l'Agence d'Information d'Afrique centrale (ADIAC)
Site Internet : www.brazzaville-adiac.com

DIRECTION

Directeur de la publication : Jean-Paul Pigasse
Secrétariat : Raïssa Angombo

Comité de direction

Emmanuel Mbengué, Émile Gankama, Lydie Pongault, Bénédicte de Capèle, Ange Pongault, Charles Zodiolo, Gérard Ebami-Sala, Philippe Garcia.

RÉDACTIONS

Directeur des rédactions : Émile Gankama
Assistante : Leslie Kanga
Photothèque : Sandra Ignamout
Secrétaire des rédactions : Jocelyn Francis Wabout
Secrétaire des rédactions adjoint :
Rewriting : Arnaud Bienvenu Zodiolo, Clotilde Ibara, Norbert Biembedi

Rédaction de Brazzaville

Rédacteurs en chef : Guy-Gervais Kitina, Thierry Nougou
Service Société : Parfait Wilfried Douniama (chef de service)
Guillaume Ondzé, Fortuné Ibara, Lydie Gisèle Oko
Service Politique : Roger Ngombé (chef de service), Jean Jacques Koumbemba, Josiane Mambou Loukoula

Service Économie : Nancy France Loutoumba (chef de service) ; Lopelle Mboussa Gassia, Firmin Oyé
Service International : Nestor N'Gampoula (chef de service), Yvette Reine Nzaba, Tiras Andang
Service Culture et arts : Bruno Okokana (chef de service), Hermione Désirée Ngoma, Rosalie Bindika
Service Sport : James Golden Eloué (chef de service), Rominique Nerplat Makaya (stagiaire)
Service Enquête : Quentin Loubou (chef de service), Rock Ngassakys
Chronique littéraire : Meryll Mezath (chef de service), Luce Jennyfer Mianzoukouta

Rédaction de Pointe-Noire

Rédacteur en chef : Faustin Akono
Lucie Prisca Condhét N'Zinga, Hervé Brice Mampouya, Charlem Léa Legnoki, Prosper Mabonzo, Séverin Ibara
Commercial : Mélaïne Eta
Bureau de Pointe-Noire : Av. Germain Bikoumat : Immeuble Les Palmiers (à côté de la Radio-Congo Pointe-Noire). Tél. (+242) 06 963 31 34

Rédaction de Kinshasa

Directeur de l'Agence : Ange Pongault
Coordonateur : Jules Tambwe Itagali
Politique : Alain Diasso
Économie : Laurent Essolomwa
Société : Lucien Dianzenza
Sports : Martin Enyimo
Service commercial : Adrienne Londole
Bureau de Kinshasa : 20, avenue de la paix Gombe - Kinshasa - RDC - Tél. (+243) 015 166 200
Rédaction de Dolisie : Lucien Mpama

Maquette

Eudes Banzouzi (chef de service)
Cyriaque Brice Zoba, Mesmin Boussa, Stanislas Okassou

INTERNATIONAL

Directrice : Bénédicte de Capèle
Responsable coordination et communication : Rose-Marie Bouboutou
Directrice du Développement : Carole Moine

Rédaction de Paris

Camille Delourme, Noël Ndong, Marie-Alfred Ngoma
Comptabilité : Marie Mendy

ÉDITION DU SAMEDI

Directeur de rédaction : Émile Gankama
Rédactrice en chef : Meryll Mezath
Chef de service : Luce-Jennyfer Mianzoukouta

Ont collaboré :

Relaxnews,
Destination Santé,
Bruno Okokana, Roll Mbemba,
Duryl Gankama,
Morgane de Capèle,

ADMINISTRATION ET FINANCES

Directrice : Lydie Pongault
Secrétariat : Armelle Mounzeo
Chef de service : Abira Kiobi
Suivi des fournisseurs : Farel Mboko
Comptabilisation des ventes, suivi des annonces : Wilson Gakosso
Personnel et paie : Martial Mombongo
Stocks : Arcade Bikondi

Caisse principale : Sorrelle Oba

PUBLICITÉ

Directeur : Charles Zodiolo
Assistante commerciale : Hortensia Olabouré
Commercial Brazzaville : Rodrigue Ongagna, Mildred Moukenga
Commercial Pointe-Noire : Mélaïne Eta Anto

DIFFUSION

Directeur : Philippe Garcia
Assistante de direction : Sylvia Addhas
Diffusion de Brazzaville : Guyche Motsignet, Brice Tsébé, Irin Maouakani
Diffusion Kinshasa : Adrienne Londole
Diffusion Pointe-Noire : Bob Sorel Mombélé Ngo

INFORMATIQUE

Directeur : Gérard Ebami-Sala
Narcisse Ofoulou Tsamaka (chef de service), Rively Gérard Ebami-Sala, Myck Mienet Mehdi, Mbenguet Okandzé

IMPRIMERIE

Directeur : Emmanuel Mbengué
Assistante : Dina Dorcas Tsoumou
Chef d'atelier : François Diatoulou Mayola
Service pré-press et contrôle de qualité : Eudes Banzouzi (chef de service)

LIBRAIRIE BRAZZAVILLE

Directrice : Lydie Pongault

Émilie Moundako Éyala (chef de service), Eustel Chrispian Stevy Oba, Nely Carole Biantomba, Epiphane Mozali
Adresse : 84, bd Denis-Sassou-N'Guesso, immeuble Les Manguiers (Mplia), Brazzaville - République du Congo
Tél. : (+242) 06 930 82 17

GALERIE CONGO BRAZZAVILLE

Directrice : Lydie Pongault
Hélène Ntsiba (chef de service), Sorel Eta, Astrid Balimba

LIBRAIRIE-GALERIE CONGO PARIS

Directrice : Bénédicte de Capèle
Responsable achats, logistique : Béatrice Ysnel
Responsable animation : Marie-Alfred Ngoma
Assistante : Laura Ikambi
23, rue Vaneau - 75007 Paris - France
Tél. : (+33) 1 40 62 72 80
www.lagalericcongo.com

ADIAC

Agence d'Information d'Afrique centrale
www.lesdepêchesdebrazzaville.com
Siège social : 84, bd Denis-Sassou-N'Guesso, immeuble Les Manguiers (Mplia), Brazzaville, République du Congo / Tél. : (+242) 05 532.01.09

Président : Jean-Paul Pigasse
Directrice générale : Bénédicte de Capèle
Secrétaire général : Ange Pongault
Bureau de Paris (France)
38 rue Vaneau 75007 Paris/Tél. : (+33) 1 45 51 09 80

Destiny Loukakou

Lauréat du Challenge entrepreneurial du Bassin du Congo

L'écrivain et journaliste zambien Field Ruwe avait créé le buzz dans le monde africain anglophone avec sa tribune *Vous ordures (intellectuelles) africaines paresseuses (You Lazy (Intellectual) African Scum!)* parue en janvier 2012, dans laquelle il fustigeait entre autres les élites africaines trop insensibles aux difficiles conditions de vie des « masses laborieuses » pour inventer des solutions qui leur simplifieraient la vie. Loin de ce constat, l'un des lauréats du Challenge entrepreneurial organisé par le Rice, Destiny Loukakou, chercheur en génie électrique et informatique industrielle, et ses trois amis ingénieurs ont créé « Pousselec », une invention qui va bientôt révolutionner la vie des pousse-pousseurs africains



Destiny Loukakou, lauréat du challenge entrepreneurial du Bassin du Congo. (© Adiac)

Les Dépêches de Brazzaville :

En quoi consiste « Pousselec » ?

Destiny Loukakou : « Pousselec » est un projet de motorisation des pousse-pousse avec un moteur électrique. J'ai eu cette idée avec un ami lors d'un déménagement un peu difficile. Pousselec améliorera les conditions de travail des pousse-pousseurs, qui fournissent aujourd'hui beau-

coup d'efforts pour leur travail, du fait qu'ils seront tractés. À la base, nous souhaitons équiper les pousse-pousse d'un moteur thermique, mais cela demandait trop de mécanique et d'entretien. Nous avons donc opté pour une solution électrique qui a en plus l'avantage d'être écologique, car il va utiliser une énergie renouvelable, qui n'émet ni CO2 et ni pollution sonore.

Comment avez-vous eu l'idée de vous inscrire au Challenge entrepreneurial du Bassin du Congo ?

Quand nous avons commencé à monter notre projet, nous nous sommes heurtés à des problèmes de financement. Nous avons fait des recherches sur internet qui nous ont permis de découvrir le Challenge entrepreneurial organisé par le Rice, et nous avons décidé de tenter l'aventure.

À quelles difficultés vous êtes vous heurtés avec votre candidature ?

Nous avons tous des profils d'ingénieur et de chercheur, et donc nous ne pensions pas systématiquement au plan financier quand nous montions un projet. C'était la première fois que l'on faisait un vrai business plan. Cette démarche était nouvelle pour nous et elle nous a étonnés car nous pensions que pour se lancer, un bon projet suffisait. Le Rice a mis en relation chaque candidat avec un business mentor pour nous soutenir dans l'élaboration du business plan. Pour notre part, nous avons travaillé avec Sylvain Nkanza, qui nous a beaucoup aidés. La difficulté majeure était de tout chiffrer. Au Congo, il est très difficile de trouver des données et des statistiques, nous avons donc eu recours à nos amis installés au pays pour avoir les informations dont nous avions besoin et cela nous a pris du temps. Le point positif est que cela nous a permis d'évaluer économiquement la viabilité du projet et cela nous a donné des réflexes d'entrepreneurs.

Qu'est ce que cette victoire au Challenge va apporter à votre projet ?

Cela change beaucoup de choses, car la dotation nous permet d'aller plus loin. Dans un premier temps nous allons acheter tout le matériel nécessaire pour monter dix pousse-pousse qui seront disponibles à Brazzaville avant d'augmenter progressivement le parc : achat de panneaux solaires, de moteurs, de composants électriques etc. Cela va également nous permettre de couvrir les frais de création de l'entreprise, le paiement des salaires et la location des locaux.

Cela signifie également un retour au pays. Vous y étiez préparé ?

Dans mon entourage, tout le monde pense à rentrer investir au Congo mais ce qui nous manquait c'était le « comment faire ». Cette victoire au Challenge m'a permis de raccourcir l'échéance et je suis maintenant tourné à 100 % vers le Congo.

Finalement, quel bilan tirez-vous de cette expérience ?

Le bilan est plus que positif ! J'ai rencontré à Brazzaville de nombreux jeunes motivés pour venir présenter leurs projets lors du prochain challenge et se donner une chance de les concrétiser. Celui-ci a développé en eux un esprit d'entrepreneur. J'étais bien dans ma peau de chercheur, je me découvre maintenant entrepreneur et j'ai pu nouer des contacts intéressants avec d'autres candidats qui pourraient déboucher sur des collaborations.

Rose-Marie Bouboutou

Comment se sont passées les épreuves à Brazzaville ?

Je me suis déplacé à Brazzaville, accompagné par mon business mentor, Sylvain Nkanza, pour la présentation devant le jury. J'ai eu vingt minutes de discussion avec les membres du jury sur les aspects techniques et économiques du projet. Notamment, nous avons pris l'option de mettre les pousse-pousse électriques en location plutôt que de les vendre.

Keziah Jones : itinéraire d'un libre penseur

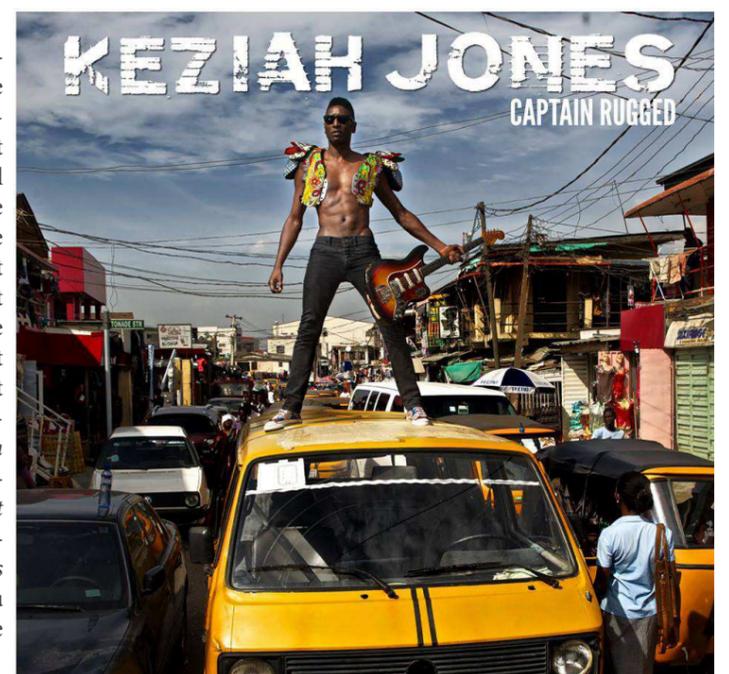
Le 24 novembre, Keziah Jones sortait *Captain Rugged*, un sixième album composé chez lui, à Lagos, et accompagné d'une bande-dessinée. Il y présente le personnage de *Captain Rugged*, un superhéros africain, tout droit sorti de son imagination. Retour sur la carrière d'un artiste des plus doués de sa génération Du métro à *Captain Rugged*

Keziah Jones est né le 10 janvier 1968 à Lagos, au Nigeria. Tôt, il s'exile en Angleterre, puis en France, à Paris. Le jeune homme arpente les couloirs et les stations du métro de la capitale. Guitare à la main, sa voix chaude sort les Parisiens voyageurs de leur morosité et retient l'attention d'un directeur artistique. Nous sommes en 1991 et la carrière de Keziah Jones est lancée. En 1993, il sort son premier album, *Blufunk is a Fact*, un disque engagé sur lequel plane l'aura de ses idoles Fela Kuti, Prince et Jimi Hendrix. De ces inspirations est né le blufunk, un genre musical à vocation délivrante dont il est l'initiateur, mix d'afro-funk et de soul. Le chanteur enchaîne les succès, *Rythm is Love*, *Beautiful Emilie*, et autres l'envoie sur les ondes européennes, africaines, américaines.

Un disque visionnaire

En 2013, Keziah Jones revient avec *Captain Rugged*, à traduire en Capitaine Fracasse, un projet artistique et musical mûri pendant cinq ans, composé et enregistré dans son Nigeria natal où il est rentré vivre après des années entre Londres, New York et Paris. Il présente des chansons intimes et engagées, et met en scène un héros musicien rebelle. Cet avatar des Africains quittant leur terre pour nourrir leur famille évolue à Lagos qu'il dépeint comme un eldorado de la culture. *Captain Rugged* est aussi un hommage à l'une de ses grandes sources d'inspiration, Fela Kuti. « C'est Fela le vrai Fracasse. C'était un rebelle, mais avec beaucoup de style, une façon de s'habiller, de vivre, d'avoir un groupe énorme avec qui il vivait en communauté, avec ses danseuses. Lui souvent emprisonné pour ses idées. Tout cela est très romantique, très rebelle, et aussi très stylé », a expliqué ce libre-penseur au micro de France-Info. Keziah Jones chante une Afrique contemporaine, dynamique et tournée vers l'avenir.

Morgane de Capèle



La pochette de l'album « Captain Rugged ». (© Kelechi Amadi Obi)

Brazza Fashion Show

les vingt mannequins du Brazza Fashion Show font dans le social

Les jeunes récemment sélectionnés pour endosser les créations des stylistes du Brazza Fashion Show ont organisé samedi dernier une journée de sensibilisation sur le VIH-sida



Une vue des mannequins. (© DR)

Cette journée a été totalement dédiée aux jeunes : ceux qui font désormais partie de la grande famille du Brazza Fashion Show tels les mannequins, mais aussi tous les autres, lycéens ou curieux. Soutenu par le Conseil national

de lutte contre le sida et bien d'autres partenaires, la première œuvre sociale des mannequins a été planifiée pour rassembler autour d'un thème sérieux mais nécessaire à aborder avec responsabilité. Au programme, beaucoup d'acti-

vités : karaoké, danses et animations de toutes sortes, mais surtout Brazza Fashion Show a récompensé tous les jeunes qui se sont soumis au dépistage volontaire du VIH-sida.

À tour de rôle, les mannequins passaient sur le podium pour expliquer ce qu'il faut savoir de la maladie, à savoir le mode de transmission, la définition du VIH-sida ainsi que les différentes possibilités de protection contre cette pandémie. Le promoteur de l'événement, Donald Mabiala, a souligné en retraçant le parcours effectué par sa plateforme d'expression des stylistes, que cette étape était l'avant-dernière avant le grand défilé prévu en début d'année prochaine. Les stylistes, eux, ont tenu à préciser que leur travail était bien avancé et qu'ils étaient prêts à montrer aux Congolais le savoir-faire qui leur est



Les stylistes et Choi. (© DR)

désormais reconnu. Choi, la Coréenne qui depuis près de six mois suit cette agréable aventure de près et apporte au jour le jour ses connaissances en matière de haute couture, a relevé que tout n'avait pas été simple depuis le début : choix des stylistes d'abord puis celui des mannequins. « Nous devons repérer des mannequins de standard international, une manière pour les stylistes de

réaliser des créations dans les règles de l'art. »

En attendant le grand défilé, Brazza Fashion Show prévoit d'ores et déjà d'organiser d'autres éditions. Mais toujours avec la double constance du divertissement et du sérieux parce que, son logo l'indique, Brazza Fashion Show c'est l'autre moyen de voir la mode congolaise !

Luce-Jennyfer Mianzoukouta

Concert religieux

Le Rapalhod en adoration avant la fin de l'année

Le Rassemblement prophétique et panafricain des peuples pour l'adoration et la louange en l'honneur du Dieu très haut (Rapalhod) organise ce samedi 28 décembre un culte d'adoration et de louange. Il se tiendra à l'esplanade de la Télévision congolaise (CNRTV) à Nkombo

L'événement est placé sous le passage du livre des Psaumes qui invite les chrétiens à la louange. Pour l'occasion, des chanteurs chrétiens du Congo et d'ailleurs prendront part à ce mégaconcert. Ainsi, des artistes chrétiens tels que frère Sylvain Akouala, sœur Clémence Avounou, frère Patrice Ngoy-Mussoko et frère Landry Mongali du groupe Adorons l'Éternel suivis de bien d'autres seront présents.

Jésus-Christ est Seigneur

RAPALHOD

1ère EDITION 2013

Le Rassemblement Prophétique et Panafricain des Peuples pour l'Adoration et la Louange en l'Honneur du Dieu Très-Haut

Organise une Grande Journée d'Adoration et de Louange à l'Esplanade de la Télévision Congolaise de Nkombo

Samedi 28 Décembre 2013
DE 14 H A 20 H

THEME: QUE TOUT CE QUI RESPIRE LOUE L'ÉTERNEL! Psaume 150:6

En compagnie de différents Adorateurs:

PATRICE NGUY-MUSSOKO
LANDRY MONGALI
Clémence AVOUNOU
Sylvain AKOULA
EstheR

Le Rapalhod est un groupe qui vient d'être créé et qui compte d'ores et déjà plus d'une cinquantaine de personnes. C'est un rassemblement d'adorateurs qui viennent de différentes Églises du Congo, de différentes confessions religieuses. Ce que souhaite ce mouvement chrétien, c'est la

symbiose du corps et de l'esprit, l'unité des chrétiens dans le domaine précis de l'adoration. En outre, le Rapalhod se fixe comme objectif de marcher sur les pas des plus grands adorateurs afin de mener à bien sa mission dans les quatre coins du globe terrestre.

Durly-Émilie Gankama

Record

Il sculpte un arbre pendant quatre ans

L'artiste Chinois Zheng Chunhui a fait son entrée dans le Guinness World Record Book après avoir dévoilé une sculpture réalisée dans un tronc d'arbre long de douze mètres, haut de trois mètres et large de 2,40 mètres.

Il détient ainsi le record du monde de « l'œuvre sculptée la plus longue du monde »

Pendant quatre années, l'artiste chinois Zheng Chunhui a consacré son temps à sculpter un village en s'inspirant d'un tableau vieux de plus de 1 000 ans intitulé *Le Long de la rivière pendant le festival de Qingming* conservé au musée du Palais impérial à Pékin. Créée par Zhang Zeduan, cette peinture, exécutée avant la chute de la dynastie Song en



1127, aborde le thème du festival de Qingming. Les montagnes, les lacs, les touristes en bateau, à dos de cheval ou à pied y sont dessinés avec une grande délicatesse, indique le site Golem13. Le tableau compte quelque 550 personnages, une soixantaine d'animaux, une vingtaine de bateaux, une trentaine de constructions et une vingtaine de véhicules et de palanquins. Zheng Chunhui à son tour propose une œuvre aussi singulière qu'impressionnante, dévoilée comme le premier au musée du Palais à Pékin.

Dona Élikia

Théâtre

« Au cœur de ce pays » sur scène

Le roman *Au cœur de ce pays* de l'auteur sud-africain John-Maxwell Coetzee a été porté sur les planches de l'Institut français du Congo à Brazzaville dans une adaptation de Kouam Tawa et une mise en scène d'Abdon-Fortuné Koumbha le mercredi 18 décembre 2013 dans le cadre de la dixième édition du festival international de théâtre Mantsina sur scène

Dans le décor sobre d'une cabane à lapins faite de copeaux de bois et munie de lampes à pétrole sur le toit, seule, durant près d'une heure et quart, la comédienne camerounaise Jeanne-Thérèse Mbété nous a captivés par un excellent rythme d'expression orale accompagnée d'un formidable jeu d'acteur pour nous plonger

dans le recueillement évocatoire de la solitude d'une vieille fille dans une ferme sud-africaine.

« *L'héroïne, tenaillée par des folies intérieures, marquée par son enfance solitaire et un père autoritaire, renoue avec le fil de son passé à travers une évocation* », explique Abdon-Fortuné Koumbha. Un texte psychologique où se mêlent frustration,

rancune, haine et fantasmes incestueux. Jeanne, qui travaille avec la compagnie théâtrale camerounaise Mackenti, a livré une prestation étonnante en incarnant avec brio tous ces sentiments, aucun ressenti n'étant laissé à l'abandon.

La folie et le meurtre se côtoient merveilleusement bien au fil du temps, comme les notes d'une même partition musicale. Un défi de l'actrice : « *Dans ma jeune carrière, c'est la première fois que je m'engage dans un one-woman-show* », nous confie-t-elle.

Abdon Fortuné Koumbha est un artiste polyvalent. Conteur, comédien, metteur en scène et expert de l'Afrique centrale de



Jeanne-Thérèse Mbété dans « *Au cœur de ce pays* ». (© DR)

la Commission internationale du théâtre francophone auprès de l'Organisation internationale de la Francophonie depuis

juillet 2012, il est le directeur artistique de l'Espace Tiné qui a produit le spectacle.

Roll Mbemba

Quel avenir pour la langue française dans les médias audiovisuels ?

L'Académie française a annoncé par la voix de l'écrivain et économiste Erik Orsenna son projet pour l'été 2014 de créer un prix visant à récompenser la langue française dans les médias. Il s'agit ici d'honorer les émissions et productions servant au mieux la francophonie, sur le modèle de la cérémonie annuelle des Victoires de la musique

Cette annonce a été formulée lors d'un colloque organisé au Collège de France à Paris par le Conseil supérieur de l'au-

diovisuel, sur le thème « Quel avenir pour la langue française dans les médias audiovisuels ? », réunissant dirigeants de médias privés et représentants de la Francophonie du secteur public français et étranger.

Depuis maintenant quelques années, l'utilisation toujours plus massive dans le paysage médiatique d'anglicismes est clairement notable. Lors du colloque, Nicole Jacobs, médiateur de l'information à France 2, a évoqué le sujet en rapportant « *l'extrême réactivité qui est toute nouvelle, depuis un an, des téléspectateurs contre l'usage de l'anglais à la télévision* ». Il cite l'indignation et la réflexion pertinente de l'un deux reçue par courriel : « *Chaque fois que vous utilisez*

un mot anglais, vous détruisez un mot français. »

Cette rencontre a été l'occasion pour les interlocuteurs de redéfinir les objectifs à accomplir pour préserver la langue à l'heure de la mondialisation et de l'expansion de l'espace numérique. Ibrahim Sy Savané, président de la Haute Autorité de la communauté audiovisuelle, rappelle le rôle clé des pays africains dans cette action : en 2050, le continent comptera 700 millions de locuteurs francophones, un chiffre qui doit inviter le continent à réfléchir à des passerelles avec d'autres langues « *pour favoriser les échanges sur internet et encourager la créativité dans les contenus* », a-t-il préconisé.

Morgane de Capèle

Salon international du livre

Du 21 au 24 mars 2014, Paris accueille son Salon international du livre.

Sa programmation s'articulera autour des cinq thématiques que sont l'Argentine, pays invité d'honneur ; Shanghai, ville invitée ; Savoir et connaissances ; Lettres au féminin ; Le livre qui a changé ma vie. Infoline : Salondulivreparis.com

Le chanteur congolais Fredy Massamba a présenté jeudi dernier son nouvel opus, *Makasi*, lors d'un concert à Paris au Studio de l'Ermitage. Conçu selon l'artiste comme « *un album plus intellectuel, à la différence d'Ethnophony qui est né d'un freestyle* », Fredy exprime dans cet album la force qu'il a en lui. Force qui prend racine dans la culture et les traditions bantoues.

Le prix Vera-Chirwa des droits de l'homme 2013, décerné par l'université de Pretoria à l'occasion de la Journée des droits de l'homme, revient cette année au Burkinabé Kounkané Augustin Somé pour son travail aux Nations unies et dans plusieurs pays africains. Diplômé de l'université de Pretoria en 2004, il travaille aux

Nations unies dans le cadre de la protection des droits de l'homme et la préservation de la paix dans nombre de pays africains.

À Dakar, le 27 décembre 2013, le philosophe sénégalais Souleymane Bachir Diagne donnera une conférence sur le thème « *D'Athènes à Bagdad puis à Tombouctou : la philosophie et l'Islam* ». Il sera question de rappeler notamment l'histoire du passage de la philosophie grecque au monde musulman, l'accueil qui fut fait à « *l'amour de la sagesse* » dans un paysage intellectuel qui se voulait avant tout organisé autour de la Révélation mais aussi aux controverses qui n'ont cessé de réapparaître concernant le rôle de la philosophie dans la construction de la pensée religieuse de l'Islam.

Les hommages à Nelson Mandela se poursuivent. À Paris, un jardin portant le nom de l'ancien président sud-africain a été inauguré jeudi à Paris au cœur du jardin des Halles, dans le centre de capitale parisienne. Inauguré par Bertrand Delanoë, le maire de Paris, d'autres personnalités, tel le saxophoniste Manu Dibango, étaient présentes.

Don Mullan rend hommage à Nelson Mandela

Photographe, journaliste d'investigation et militant antiapartheid, Don Mullan expose du 17 au 29 décembre les photos de Mandela et du quotidien sud-africain place du Palais-Royal à Paris à travers un photoreportage

Lors de son séjour en Afrique du Sud, Mullan a immortalisé le quotidien de Mabiba et la joie d'une société en reconstruction après des décennies d'exclusions de toutes sortes lors du régime de l'apartheid.

Dans le cadre de la Saison sud-africaine en France, qui souhaite donner un écho national à la Journée internationale Nelson Mandela, l'homme qui, selon les mots de Ban Ki-moon,

Secrétaire général des Nations unies, « *a consacré 67 ans de sa vie à améliorer celle des autres* », Mullan, a donc saisi cette occasion pour dévoiler son regard sur l'Afrique, un territoire où il a été autrefois détenu et interdit d'accès par le régime de l'apartheid vingt ans après.

Cette exposition clôture la Saison culturelle sud-africaine à Paris et rend hommage aux combats de Nelson Mandela, en consacrant une action bénévole au service de la communauté prônant les valeurs de liberté, de justice et de démocratie en s'appuyant sur l'exemple et l'action de Nelson Mandela, sans lequel l'Afrique du Sud ne jouirait pas de cette liberté.

Luca-Jennyfer Mianzoukouta

Natacha De Mon Désir Miss Union africaine sixième région 2014

La troisième édition de l'élection de Miss Union africaine sixième région, qui s'est déroulée le 30 novembre à Aubervilliers, non loin de Paris, a élu Natacha De Mon Désir, la candidate de Madagascar, 25 ans, étudiante en master 2 d'administration internationale des projets territoriaux, Miss Union africaine 2014.



Olivier Stirn, Miss UA, Simon Tedga, M. Wwang, la fondatrice Odette Tedga, la première dauphine, et la deuxième dauphine.

Composé, entre autres, de François Durpaire, biographe de Barack Obama, de James Miller, ancien porte-parole de Barack Obama à Paris, le jury a choisi l'heureuse élue à la fois pour sa beauté, son intelligence, sa sensibilité et son projet dirigé vers l'Afrique. Cet événement s'est déroulé en présence d'Olivier Stirn, ancien ministre, du maire de

la ville d'Aubervilliers, Jacques Salvatore, de plusieurs ambassadeurs et diplomates, ainsi que d'une forte délégation dans une salle qui contenait un effectif de 700 personnes. La présidente fondatrice de Miss Union africaine sixième région, Odette Tedga, qui a été invitée à un séjour dans un palace en Chine avec Miss 2014 a félicité toutes les filles.

Noël Ndong

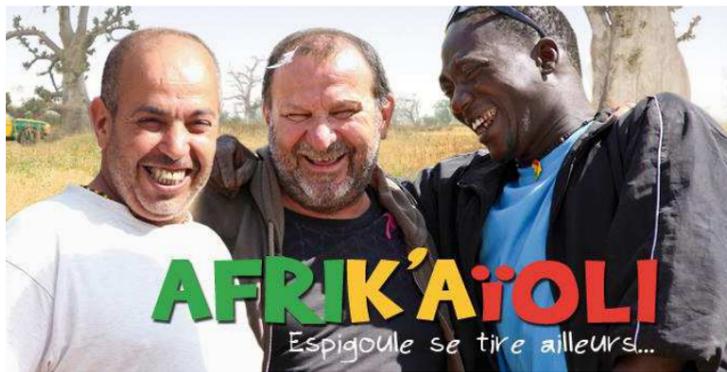


Miss UA

Cinéma

« Afrik'Aïoli », une rencontre entre le sud de la France et le Sénégal

Christian Philibert signe avec Afrik'Aïoli son troisième long métrage, toujours axé sur un principe de docu-fiction, misant sur la spontanéité de ses acteurs, non professionnels. Le film sort en France le 22 janvier 2014



Les trois acteurs principaux : Jean-Marc Ravera, Mohamed Metina et Modou Cisse. (© DR)

Afrik'Aïoli, contraction d'Afrique et aïoli, du nom d'une sauce à base d'ail et d'huile d'olive, spécialité de la côte méditerranéenne française. Ce mets est cuisiné du côté d'Espigoule, petit village où vit Jean-Marc. Jeune retraité, il vient de vendre son bistrot et se décide à prendre des vacances avec son ami Momo au Sénégal. Arrivés sur place, les deux compères rencontrent un chauffeur de taxi prénommé Modou qui leur fait découvrir le pays à sa façon. Le réalisateur Christian Philibert suit avec tendresse les tribulations de ces deux Français débarqués et accueillis comme des pigeons occidentaux, puis peu à peu intégrés à la vie locale.

Christian Philibert a voulu montrer tous les liens qui existent entre ces deux cultures en apparence différentes, reliées par une histoire et par la francophonie, et pose ainsi une réflexion plus générale sur ce qui rapproche les hommes. Dans le film, les deux communautés brisent la glace entre autres grâce au football et la musique, deux liens universellement fédérateurs. Le réalisateur, originaire du sud de la France, a réalisé Afrik'Aïoli avec les moyens du bord et a bouclé le tournage du film en quinze jours.

Morgane de Capèle

Agenda culture Congo

(Du 21 au 28 décembre 2013)

À l'IFC - Attention : l'IFC est fermé du 22 décembre au 2 janvier !

Samedi 21 décembre 2013 à partir de 16h

Cinéma jeunesse. L'apprenti père Noël, une animation de Luc Vinciguerra qui parle de l'histoire d'un père Noël qui ne souhaitait pas prendre sa retraite. Le règlement est formel : il doit choisir un apprenti qui le remplacera. Sélectionné parmi des millions d'enfants, l'heureux élu devra s'appeler Nicolas, être orphelin et avoir le cœur pur. Un petit garçon répond parfaitement à ces critères, mais son manque de confiance en lui et son vertige en font un piètre candidat. Le père Noël l'acceptera-t-il comme apprenti ?

Musique. Winston McAnuff, appelé également Electric Dread, star de renommée internationale et figure mythique du reggae débarque pour la première fois en Afrique centrale pour une minitournée, organisée en partenariat avec Matombi Productions. Ce chanteur et compositeur jamaïcain, auteur du célèbre *What Man Sow*, commença à chanter du gospel dans une église. Entrée 1 000/2 000 FCFA.

Festival Mantsina sur scène du 10 au 30 décembre 2013

- À partir du samedi 28, 11h au cercle Sony-Labou-Tansi : Rencontre avec Hervé Massamba et Fortuné Bateza autour du thème de « l'imprudence ».

19h au Cfrad-danse. *Au-delà de tes pas se créent des traces*, chorégraphie de Jean-Claude Kodja.

21h au cercle SLT, lecture, *Choco-bé* de Laura Tirandez.

21h30, animations musicales.

- Dimanche 29 : 11h au Cercle SLT, rencontre avec Patrick Janvier et l'équipe de l'Atelier scénographie.

19h au Cfrad-théâtre, *La veillée est levée*, de Jean-Marie Bamokéna, mise en scène d'Olivier Bouesso.

21h au cercle SLT (lecture) *Blague à part*, de Julien Bissila.

21h30 au Cercle SLT, animations musicales.

- Lundi 30 décembre, clôture à 19h au cercle SLT.

Mantsina sur scène, les ateliers de formation :

- Atelier cinéma par Nicholas Koltz et Élisabeth Perceval du 12 au 20 décembre. Lieux : IFC-cercle SLT.

- Atelier jeu d'acteur par Roch Amédet Banzouzi du 11 au 21 décembre (IFC-cercle SLT).

- Atelier dramaturgie par Kouam Tawa du 17 au 23 décembre (IFC).

- Atelier scénographie par Patrick Janvier du 20 au 29 décembre au cercle SLT.

23 décembre 2013 à la paroisse protestante de Makélékélé

Réveillon de Noël et échange de cadeaux organisé par la sous-section CBE de 20h à l'aube. Contacts frère Dembouth : 06 982 75 61.

Les Très fâchés original se produiront le 25 décembre 2013 au Bar *La Détente* à 14h à Bacongo. L'autre rendez-vous avec le public est le dimanche 29 décembre 2013 à 14h00 au restaurant *Les Rapides* au pont du Djoué (Makélékélé).

Sélection de Luce-Jennyfer Mianzoukouta

Musique

Le concert des 20 ans d'Extra Musica reporté

Prévu samedi 21 décembre au stade Félix-Éboué de Brazzaville, le concert d'unité et de réconciliation du groupe Extra Musica relatif aux vingt ans de ce groupe est reporté en ce qui concerne Brazzaville, alors que les autres départements gardent leurs dates

D'après les promoteurs de ce concert qui se sont confiés à la rédaction des Dépêches de Brazzaville, le premier concert de Brazzaville est décalé en raison d'une préparation insuffisante, notamment en ce qui concerne les répétitions.

« Le deuil de Nelson Mandela,



Les artistes musiciens et les promoteurs du concert. (© DR)

grande figure africaine, nous a nous n'avons pas pu répéter comme il se devait. Étant donné que les artistes ont passé beaucoup de temps

sans travailler ensemble, il nous fallait au maximum vingt jours, sinon au minimum quinze jours de répétition. En moins d'une semaine, c'était vraiment insuffisant. Par respect des mélomanes qui attendent cet événement historique, nous avons cru utile de décaler la date de Brazzaville, qui passe du 21 décembre 2013 au 1^{er} janvier 2014. Quant aux autres dates, elles restent inchangées. »

Ainsi, au regard de ce changement, Pointe-Noire a la primeur et la lourde charge d'organiser le premier concert prévu samedi 28 décembre 2013. Puis viendra le tour de

Brazzaville qui organisera le sien le 1^{er} janvier 2014, Dolisie dans le Niari, le 4 janvier 2014 et Owando, dans la Cuvette, le 11 janvier 2014. Ils ont également annoncé la présence de tous les artistes, à l'exception de Kila Mbongo qui arrive incessamment. La première vague d'artistes se trouve déjà à Pointe-Noire. Il s'agit d'Abilis, Durhel Loemba, Arafat, Quentin Moyascko, Régis Touba, Typhoïde, Émery Bonda, Hermann Ngassaki, Oxygène... L'équipe de Roga-Roga, Espé Bass, Ramatoulaye, Sonor digital arrive le 26 décembre.

Bruno Okokana

La côte des villes africaines sur Facebook

Brazzaville est la trente-cinquième ville la plus appréciée sur Facebook d'après le classement des villes africaines les plus populaires sur ce réseau social, établi chaque année par le journal Jeune Afrique. En hausse de huit places par rapport à 2012 avec 38 512 personnes déclarant aimer la ville et 179 908 personnes déclarant y avoir séjourné.

Dans la sous-région, Luanda est la ville la plus populaire, avec sa quinzième place au classement général. En hausse de cinq places, 147 927 personnes déclarent aimer



cette ville et 1 174 506 y avoir séjourné. Viennent ensuite Kinshasa, vingt-sixième avec 79 834 fans, Kigali quarante-quatrième avec 32 143 likes, Doula sur la quarante-sixième marche avec 31 857 mentions j'aime, et Pointe-Noire, cinquante-cinquième avec 15 104

aficionados.

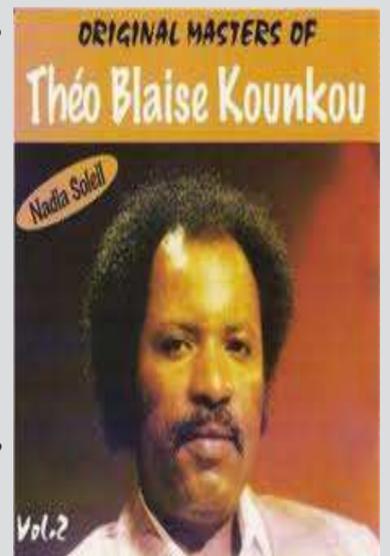
En queue de peloton, on retrouve Lubumbashi soixante-troisième, Bangui soixante-quatrième et Malabo soixante-septième, toutes deux en recul de deux places par rapport à l'an dernier.

Geneviève Nabatelamio

Souvenirs

Théo-Blaise Kounkou dans « Jardin d'Éden »

L'auteur, compositeur, interprète et poète congolais a chanté les thèmes liés à l'amour et à l'unité nationale comme personne d'autre. Avec ce tube des années 1980, période où la musique congolaise dans son ensemble était au summum de sa gloire, Éden vient lui donner un rayonnement particulier



Ce titre, comme chacun sait, se réfère bien au mythique jardin d'Éden cité dans la Bible. Il s'agit du début d'un roman d'amour chanté avec des paroles écrites en français (ce qui n'est pas donné à tous), mais l'innovation est que cette chanson met en exergue ses connaissances bibliques. Et depuis, pas un mariage ne se déroule sans qu'au début de la cérémonie ou en fin de soirée on écoute cette chanson remarquable qui a sans doute marqué un tournant indéniable de la carrière musicale de Théo-Blaise Kounkou, qui s'est hissé sans grande surprise au plus haut du hit parade africain pendant cette époque.

Artiste prolifique, l'interprète et compositeur n'a pas commencé sa carrière qui a eu un retentissement outre-Atlantique avec ce succès, et il n'a jamais cessé de produire. Ses fans se souviendront d'autres morceaux connus, comme *Bibelo ou kanda na kanda* ou encore *Mbongui*. L'auteur est aussi un talentueux chercheur des richesses de son pays avec *Nyelenga* ou encore *Mwana Djambala* dont nous consacrerons quelques lignes dans cette colonne dédiée à la musique d'antan.

On ne pourrait se permettre de retenir cette première présentation de Théo-Blaise Kounkou sans citer d'autres titres comme *Belle Amicha*, *Nzila ya ndolo*, *Mouni*, *Lina essie*, *Pepe Jolie*, *Kidiba*, *Liteya choc*, *Zenaba*, *Mbana*, *Celia*, *Ça c'est la vie*, *Sabina*, *Dovi na gai*, *Nadia soleil*, *Chérie à moi*, *Freedom Spirit* et d'autres trésors ancrés dans le répertoire musical africain.

Théo-Blaise Kounkou, qui réside depuis bien des années en France, a collaboré avec d'autres grandes stars de l'époque, Pierre Moutouari, Pamelou Mounk'a ou Nyboma de l'autre côté du fleuve Congo, Bumba Massa, Ringo Star et bien d'autres. Son style musical a été aussi riche que ses nombreuses chansons. TBK, comme on l'appelle, a baigné dans divers courants musicaux, outre le folklore, notamment le soukous, la rumba, le reggae, le mbaqansa zoulou, le merengue, le mbalax...

À bientôt pour d'autres découvertes en collaboration avec la Maison culturelle Biso na Biso !

Luce-Jennyfer Mianzoukouta

Le nunchaku de Bruce Lee mis aux enchères à Hong-Kong

Le nunchaku de Bruce Lee et d'autres objets ayant appartenu à la légende du kung-fu vont être vendus aux enchères ce jeudi à Hongkong

Le lot de 14 pièces proposé à l'occasion du quarantième anniversaire de sa mort est estimé à 1 million de dollars de Hongkong (95 000 euros) par la maison Spink China qui organise la vente dans la soirée.

Pour Anna Lee, directrice adjointe de Spink China, « Bruce Lee continue à séduire le cœur et l'imagination de tous ceux qui ont vu son travail au cinéma ». Les objets mis à l'encan proviennent d'une seule et même collection après avoir été cédés par des amis ou des parents de Bruce Lee.

Pièce maîtresse de la vente, la combinaison noir et jaune qu'il porte dans *Le Jeu de la mort*, qui devrait partir à 300 000 dollars hongkongais malgré une fermeture éclair cassée. Le nunchaku qu'il utilise dans ce film pourrait trouver acquéreur à plus de 200 000 HKD. La vente comprend également des dessins de l'acteur.

Bruce Lee est décédé d'un œdème cérébral le 20 juillet 1973 à Hongkong, à l'âge de 32 ans, sans avoir pu terminer *Le Jeu de la mort*. *Opération dragon*, sorti en 1973, est son dernier film achevé.

Relaxnews





Comment faisons-nous la fête ?

Noël est aussi la fête des enfants

On constate que le Congolais, parce que vivant de plus en plus dans les villes, s'est construit une manière à lui de faire la fête. Celle-ci part de la famille au bar-buvette le plus proche avec, parfois, un passage à l'église ou au temple. Mais au milieu de tout cela, le point central reste la famille et les amis invités à venir faire la fête chez soi. La différence avec la pratique des anciens est que les invités ne sont plus forcément des gens de la même ethnie, de la même famille, du même village ou lignage. En ville, en effet, la pratique rassemble plutôt les amis du quartier. Et il n'est pas rare que tous se cotisent pour faire face aux dépenses de fête, surtout côté « bouffe ». Ce n'est pas forcément une mauvaise chose de recréer ces instants de socialisation, comme on dit, surtout dans des cités qui n'ont pas forcément toutes digéré les difficultés des années passées. C'est même un esprit encourageant. Une autre pratique constatée dans certains quartiers de Brazzaville, c'est le

tour des voisins qu'effectuent les tout-petits enfants. Portant un fleur, ils vont de maison en maison pour souhaiter un « joyeux Noël » aux adultes, pères et mères de famille. La réalité non exprimée mais connue de tous est qu'en fait les enfants vont à la quête de bonbons ou de pièces de monnaie. C'est pourquoi leur tournée s'achève toujours avec une tirelire pleine et des poches bourrées de friandises.

Pour qui l'oublierait, la fête de Noël a ses privilégiés incontournables : les enfants. Jouets, divertissements, beaux habits sont les bienvenus. Mais, surtout, ce qu'il faut c'est leur montrer une ambiance qui s'éloigne de la morosité des jours habituels. Les enfants sont sensibles à cela, même s'ils sont encore plus sensibles sans doute au fait que tous leurs petits camarades s'endimanchent et mangent des produits qu'ils ne mangent pas habituellement.

Noël, un moment de joie et de planning

Le 25 décembre est une fête familiale où les bambins sont rois, mais aussi une journée consacrée à la famille. Pour apprécier pleinement ces moments, cette fête doit être bien planifiée. Pour ce faire nous vous suggérons quelques astuces pour faire de Noël une grande fête agréable et sympathique. Pour fêter dignement Noël, commencez par les décorations tant à l'extérieur de la maison qu'à l'intérieur. Pour cela, déterminez un jour où vous et votre famille êtes complètement libres pour débiter l'embellissement de l'appartement et donner le coup d'envoi des festivités. Mettez vos enfants à contribution pour que cette fête ne soit pas seulement un moment de retrouvailles, mais également de partage et d'apprentissage.

Respecter son budget

Occupé par le magasinage, la décoration et l'organisation des fêtes, on oublie trop souvent de surveiller son budget. On en vient donc facilement à le dépasser et on se retrouve en janvier à devoir gérer

la dette du temps des fêtes. Il est important et capital d'établir son budget des fêtes à l'avance entre le mois de septembre et de novembre, en le dressant dès le début de l'année pour éviter de dépenser plus que prévu. Il faut également respecter ses limites, car le budget ne se résume pas à un montant total bien fixé, il est important de savoir combien on est prêt à dépenser par cadeau et par personne. On prévoit aussi un budget pour les décorations, les réceptions et tous les imprévus. Cette technique permet d'éviter de dépasser son budget avant même que les fêtes ne soient arrivées. Faire une liste d'achat indiquant combien on peut dépenser pour chaque personne aide à ne pas perdre son budget de vue, même dans la du magasinage de Noël.

Planifier ses tâches

Le repas est bien souvent source de stress et d'épuisement pour la personne qui reçoit, alors n'attendez pas la dernière minute pour partir sillonner les rayons du su-

permarché. Les trois jours précédant la fête, il devient impossible de faire ses achats alimentaires ou vestimentaires sans attendre une bonne demi-heure avant d'être servis. Avant de partir faire les achats, commencez par faire le point sur le nombre d'invités que vous aurez à table, si besoin les rappeler pour s'assurer de leur venue, ensuite faites le point sur les ingrédients que vous avez déjà à la maison et mettez-les de côté. Une fois revenu de ces courses, rassemblez les enfants, compagnons ou encore invités puis mettez-les à contribution pour vous faciliter la tâche, car la réussite de votre repas de Noël dépend en grande partie de l'aide que vous recevrez des gens qui vous entourent. Avoir une belle table, joliment garnie de plats agréables pour partager ensemble la joie d'être réunis passe par les tâches partagées, un budget respecté, une bonne organisation et de l'anticipation, ces derniers restent les maîtres mots d'une fête réussie.

Luce-Jennyfer Mianzoukouta
Durdy Emilia Gankama

Nouvel An : J-11

Seuls ces quelques jours nous séparent de la fin de l'année 2013, à laquelle nous préparons à dire adieu en beauté. Autour d'un repas au sein du noyau familial ou avec la grande famille élargie ou entre amis, chacun sait selon ses moyens ce qu'il souhaite faire pour immortaliser ces moments de communion. Aujourd'hui, dans le même cadre que la semaine dernière, nous parlerons de la planification de ces derniers jours avant la Saint-Sylvestre

Au Congo, mais aussi partout dans le monde, la tradition pousse au partage, au rapprochement en famille, à l'échange de cadeaux et à bien d'autres surprises. Toutefois, voici des attitudes que nous vous suggérons en ces lignes avant ou pendant les fêtes tant attendues. Des conseils qui viennent des habitudes des Congolais bien connues en ces temps.

Manger ou bouffer ?

S'empiffrer jusqu'à s'en éclater le ventre les jours de fête est une erreur souvent commise. C'est une réalité congolaise bien ancrée dans les traditions : le jour des fêtes de fin d'année, on s'éclate ! C'est-à-dire qu'il faut pousser aux limites toutes les activités prévues. Qu'il s'agisse de sortir en boîte, de s'habiller, de se réunir la famille, tout doit être fait dans la logique du « on ne vit qu'une fois ! ». Car, lorsqu'il jette un regard sur les événements de l'année qui s'achève, le

Congolais se console de savoir que la mort, la maladie, la mauvaise fortune l'ont épargné, lui.

Mais s'il y a un domaine où ces excès tournent pratiquement à l'orgie, c'est bien celui du manger. Les jours de fête de fin d'année, il faut tout voir et tout faire en grand. On sort les grosses casseroles, les assiettes achetées pour épater les voisins, on met la musique à fond et on se met à table. Une famille qui se contente habituellement d'un poulet pour l'alimentation de la famille, n'hésite pas à en acheter trois, voire quatre, quitte à devoir jeter le surplus non-consommé à la poubelle.

Acheter un mouton – entier – pour le manger à Noël ou au jour de l'an, prévoir un sac de riz de 12 ou 30 kg à épuiser tout juste pendant ces deux jours de grands fracas n'est pas rare. Il n'est pas rare non plus de trouver des familles qui n'hésitent pas à s'endetter au maximum pour satisfaire les exigences de ces deux jours particuliers.

Pourtant, sans exagérer, on peut rappeler que manger est un acte physiologique nécessaire au corps tous les jours. Et que celui-ci ne fait pas de différence si le poulet se mange un jeudi ou un dimanche, un jour de fête ou un jour ordinaire. Il faut donc manger comme si Noël était un jour « normal ». Ce qui fait fête, ce n'est l'abondance, c'est l'esprit qu'on met autour d'un repas même frugal.

La santé les jours de fête

Si l'alimentation est le premier aspect auquel le Congolais consacre le plus gros de son budget pendant les jours de fête (suivi de l'habillement), il n'est

pas superflu de souligner que c'est par le manger aussi que se contracte la plupart des maladies. D'ailleurs, soulignait récemment une étude scientifique, c'est par l'alimentation qu'ont surgi trois des plus graves épidémies du vingtième siècle : la vache folle, le prion du saumon, et le virus aviaire.

Cela souligne assez l'attention que nous devons porter à notre santé surtout pendant la période où tout le monde semble convaincu qu'on peut faire tout et le contraire de tout puisqu'on est arrivés « à la finale ». Pourtant, la santé demeure le bien le plus précieux... chez un vivant ! Inutile de faire excès de consommation de sucre, de sel, de graisse et autres produits nocifs si le médecin a prescrit leur bannissement.

Il n'est pas certain qu'un hypertendu retrouve une santé normale le 2 janvier si depuis le 25 décembre le ton était à la surconsommation de produits salés qu'on s'est tenu de ne pas toucher durant toute l'année. Même conseil pour les diabétiques, les asthmatiques, etc. Ce n'est pas parce que la fête est arrivée que les activités de plein air sans précautions peuvent être autorisées aux drépanocytaires, que les courants d'air ne sont plus nocifs aux asthmatiques. La santé que l'on a avant les fêtes est celle que l'on aura après celles-ci. Tous les excès des jours de grande liesse ne l'amélioreront pas mais la dégraderont sûrement. Il faut donc savoir allier esprit de fête et vigilance accrue sur soi pendant les fêtes. Les médecins ne donnent pas d'ordonnances pour avant et pour après les fêtes.

Luce-Jennyfer Mianzoukouta



Un Noël tout au champagne

C'est l'élixir de prédilection au moment des fêtes de fin d'année. Alors, pourquoi ne pas lui consacrer tout un repas et lui accorder plus qu'un apéritif ? Voici tout ce qu'il faut savoir pour servir un menu de Noël tout au champagne

Le champagne « zéro dosage »
On l'appelle aussi « brut nature » ou « brut non dosé ». Aucune liqueur de dosage n'a été infiltrée lors de la dernière étape de fabrication du champagne. Et du coup, le breuvage est très vif en bouche. C'est l'idéal pour commencer le repas de Noël, au contraire d'un champagne trop sucré qui va empâter les papilles, au risque de ne plus leur permettre de bien ressentir les arômes des mets suivants. Pour un effet 100% rafraîchissant.

Le brut millésimé
Le champagne est traditionnellement conçu à partir d'un assemblage de plusieurs années, et ce notamment pour proposer une qualité constante. Mais il existe aussi des champagnes millésimés qui ne se concentrent qu'autour d'une seule année, quand celle-ci le permet. Les champagnes millésimés sont donc des élixirs de caractère, qui expriment les caractéristiques d'une année et de leur terroir.

Le blanc de blancs
Le champagne blanc de blancs n'est élaboré qu'à partir du chardonnay, un cépage qui se distingue par ses notes florales et d'agrumes. Il y a aussi des saveurs minérales, qui rappellent les fruits de mer de Noël, à déguster avec un champagne bien frais.



Le blanc de noirs
Le champagne blanc de noirs est élaboré exclusivement à partir de pinot et/ou de pinot meunier, des raisins à la peau rouge mais au jus blanc. En bouche, c'est la puissance et la vivacité qui

dominent. Et quand le repas de Noël aborde la grande star, la volaille telle que la dinde, le blanc de noirs s'avère être la meilleure solution. Ses arômes délivrent des notes de moka, de miel, d'épices, de fumé,

en adéquation avec la chair parfumée d'une dinde ou d'un chapon. Même option pour du gibier.

Le brut
L'affaire est un peu plus complexe au moment du service du fromage, car il faudra trouver le bon accord, où l'un ne cache pas l'autre

Le rosé, avec le dessert
Contrairement à ce qu'il se sert généralement sur les tables des Français, il est plus compliqué de trouver un champagne pour le dessert. Tout dépend en fait de la recette. Si le champagne est incontournable au dessert, il vaut mieux opter pour les fruits. Un joli champagne rosé pour procéder à un accord de couleur est une bonne idée, d'autant que ce champagne se trouve dans toutes les variantes habituelles : brut, millésimé, etc.

Relaxnews

Fragrances

Les nouveautés de 2014

Par Meryll Mezath



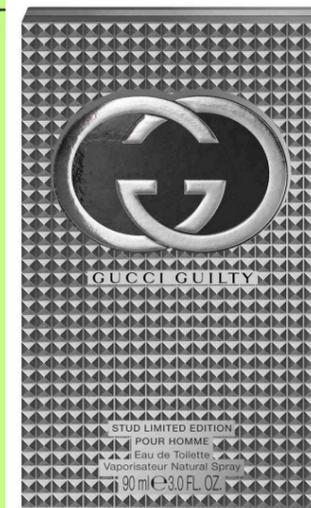
Valentino Uomo

De quoi s'agit-il ? La nouvelle fragrance masculine de Valentino qui s'inspire de l'Italie et de l'élégance de la marque.

Pourquoi l'adopter ? L'eau de toilette se distingue par des notes de bergamote et de myrte, conjuguées à des effluves de café et de crème de gianduja. Le cuir blanc et le cèdre viennent apporter une touche musquée-boisée à l'ensemble.

Le plus ? Très chic, le flacon s'habille d'une multitude de prismes en relief, laissant apparaître le jus ambré de la fragrance. Une bague de métal, déposée sur la face de la bouteille, est signée Valentino.

L'eau de toilette sera mise en vente à compter du 24 janvier prochain en format 50 et 100 ml.



Gucci Guilty Stud, du rock'n roll dans l'air

De quoi s'agit-il ? Le parfum Gucci Guilty Stud homme revisité.

Pourquoi l'adopter ? Si vous ne l'avez pas encore fait, il serait temps. Ce parfum de collectionneur mêle lavande, citron, fleur d'oranger, cèdre et patchouli, tandis que le parfum féminin Gucci Guilty s'ouvre sur des notes de mandarine, de poivre rose et de pêche.

Le plus ? Le flacon se pare de 400 clous métalliques. La composition repose sur un cœur fleuri de lilas et de géranium et une base d'ambre et de patchouli.

Black XS Potion, un voyage intense et mystérieux

De quoi s'agit-il ? Une édition des parfums Black XS pour homme et femme élaborés par Paco Rabanne comme de vrais élixirs d'amour.

Pourquoi l'adopter ? La version masculine du parfum révèle des notes de baies de genièvre, d'absinthe, de cashmeran et d'absolu de ciste. En fond, on retrouve quelques gouttes de rhum. Pour les dames, ce sont les notes zestées qui prennent le dessus. La fragrance s'ouvre sur des notes de pamplemousse, de rose Baccara, et de rose hellébore, conjuguées à des extraits de santal noir.

Le plus ? Le flacon entièrement habillé de noir est orné d'un sceau rouge passion, tout comme l'écrin dans lequel il est enfermé.



Noël et fête du Nouvel An en six styles :

Quand les stars nous inspirent

La chanteuse américaine Solange Knowles est une passionnée de la mode. Adepte de la mode, l'animatrice guadeloupéenne Ayden est une star des podiums de mode afro-caribéens. Leurs looks peuvent nous servir d'inspiration.

Dona Élikia



Plaisirs de la table

L'arachide

Bien connue sous ses diverses formes – huileuse, pâteuse ou encore nature –, l'arachide, prise souvent pour une noix, est en réalité un légume de la même espèce que le haricot, plein de protéines et de vitamines



La culture de l'arachide



L'arachide



Les cacahouètes

Très apprécié dans la cuisine congolaise, ce légume sous sa forme pâteuse entre dans la composition de nombreux mets. Le plus connu, généralement appelé trois pièces, est un plat composé de trois ingrédients fondamentaux, notamment la pâte d'arachide, le coco, une viande ou un poisson selon la convenance de chacun. Il est également présent dans les pâtisseries, puisqu'il entre dans la composition de chocolats et de gâteaux. Outre ses dispositions dans le domaine culinaire, l'arachide est aussi bénéfique pour la santé grâce aux différentes protéines et vitamines qu'il contient. Des études épidémiologiques ont démontré qu'une consommation régulière d'arachides diminue le cholestérol sanguin, réduit le risque de maladies cardiovasculaires et améliore plusieurs paramètres sanguins favorables à la santé cardiovasculaire, tels que les concentrations sanguines de magnésium, de vitamine E, de cuivre et d'arginine (un acide aminé). De plus, l'arachide contient des phytostérols, des composés ayant une structure similaire à celle du cholestérol des produits d'origine animale, mais qui se sont révélés bénéfiques sur le plan de la santé cardiovasculaire et de la diminution du risque de cancer de poumon. Il contient aussi du resvératrol, un antioxydant qui

aurait la capacité de se transformer en un composé anticancéreux appelé piceatannol. Cette transformation se ferait par un enzyme contenu justement dans les tumeurs cancéreuses. La consommation régulière d'arachide entraîne une réduction du risque de calculs biliaires chez l'homme et du risque d'ablation de la vésicule biliaire chez la femme. Ces effets pourraient être attribuables aux divers composés bénéfiques des lipides sanguins, tels que les bons gras, mono- et polyinsaturés, les fibres alimentaires, les phytostérols, ou encore le magnésium contenu dans l'arachide. L'arachide rôtie à l'huile est une excellente source de zinc pour la femme et une bonne source pour l'homme, dans la mesure où le zinc participe notamment aux réactions immunitaires, à la fabrication du matériel génétique, à la perception du goût, à la cicatrisation des plaies et au développement du fœtus.

Il interagit également avec les hormones sexuelles et thyroïdiennes. Dans le pancréas, il participe à la fabrication, à la mise en réserve et à la libération de l'insuline. L'arachide joue un rôle important dans la formation de l'ADN, permettant la croissance, la régénérescence des tissus et un développement normal des os et des dents

*Durly-Émilie
Gankama*

Plaisirs de la table *Recette spéciale fête*

Coucouis marocain au bœuf

Cuisson une heure, préparation deux heures

Ingrédients

- 335 g de viande de bœuf
- 1 carotte, 1 courgette, 1/2 tomate
- 1 navet, 100 g de courge
- 85 g de fèves fraîches
- 1/2 chou vert, 65 g de pois chiches
- 1/2 botte de persil
- 200 g de couscous, 1 oignon moyen
- 65 cl d'eau
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de safran
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 pincée de pistils de safran
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation en huit étapes

1. Commencer par éplucher les légumes à l'exception des courgettes sur le dos desquelles creuser à l'aide d'une fourchette de légers sillons. Puis couper les carottes, la courge et les courgettes dans la longueur pour faire des morceaux d'une dizaine de centimètres. Pour le reste des légumes, les couper en deux. Ensuite, verser dans un bol le gingembre, les safrans colorants et le safran en pistils. Mélanger le tout.
2. Dans une cocotte-minute, placer la viande de bœuf avec les oignons coupés. Ajouter la moitié du mélange d'épices, 1/6 de l'huile d'olive et une petite botte de persil. Saler et poivrer. Faire revenir 5 minutes. Puis verser de l'eau jusqu'à recouvrir la viande. Fermer la cocotte, faire cuire une heure et demie à la pression.
3. Préparer la semoule en humidifiant la graine avec 1/3 de l'huile d'olive et un grand verre d'eau. Bien mélanger.
4. Dans la casserole du couscoussier, mettre les os du boucher, ajouter le reste des oignons coupés, les tomates, les pois chiches, l'autre moitié du mélange d'épices, 1/6 de l'huile d'olive et le reste du persil. Saler et poivrer. Verser un litre d'eau dans la cas-



- serole. Recouvrir avec le panier du couscoussier. Faire chauffer à feu moyen.
5. Attendre que de la vapeur s'échappe du couscoussier pour verser dans le panier la semoule humidifiée. Laisser mijoter 30 minutes.
6. Retirer le panier du couscoussier, verser la semoule dans un grand plat, remuer une nouvelle fois avec un verre d'eau salée et le reste d'huile d'olive.
7. Ajouter dans la casserole le reste des légumes et verser suffisamment d'eau pour les tremper. Recouvrir du panier vide et attendre que la vapeur s'échappe de nouveau pour y remettre la graine. Laisser mijoter une heure.
8. Enfin, verser dans le fond d'un grand plat circulaire la semoule. Disposer au centre la viande en l'arrosant de son jus. Ajouter par dessus les légumes en veillant à ce qu'ils forment une étoile. Arroser le plat du jus des légumes. Vous pouvez déguster le couscous comme les Marocains, directement dans le plat ou le servir dans des assiettes individuelles.

Luce-Jennyfer Mianzoukouta

Consultez nos nouveaux sites internet !

- Ergonomiques et esthétiques
- Un fil d'information en continu pour suivre l'actualité en temps réel
- Des focus sur les informations phares
- Différentes entrées possibles, par département, par thèmes...
- Un site très illustré avec de nombreuses photos, vidéos...
- Des dossiers thématiques notamment sur la diaspora, le foot, la culture...



www.lesdepechesdebrazzaville.fr
www.adiac-congo.com

Un rendez-vous
quotidien
incontournable

LE FIL DE LA TÉLÉVISION

Programme TV du câble ce week-end - SAMEDI

TF1	France 2	CANAL+	France 5	TV5 Afrique
<p>06h30 : TFou 10h35 : Série tv Au nom de la vérité 11h05 : Tous ensemble (Magazine) 12h00 : Les douze coups de midi 12h50 : L'affiche du jour (Magazine sportif) 13h00 : Journal 13h 20 : Magazine reportages 15h15 : Série tv Ghost Whisperer 18h45 : 50min. Inside 20h00 : Journal 20h50 : Élection de miss France 2014 (Divertissement)</p>	<p>06h05 : Téléthon (Société) 07h00 : Téléthon (Société) 08h00 : Téléthon 2013 (Emission spéciale) 12h45 : Pointe route (Magazine de Service) 13h00 : Le Journal 13h20 : 13h15, le samedi... (Magazine d'actualité) 15h35 : Série tv Cold case : Affaires classées 16h30 : Rugby (Sport) 20h00 : Le Journal 20h45 : Téléthon 2013 Emission Spéciale</p>	<p>7h30 : Le petit journal 09h35 : L'aurore boréal (Court métrage) 09h50 : Arbitrage (Thriller) 11h30 : Album de la semaine 12h45 : Le tube (Magazine) 13h40 : L'effet papillon (Magazine) 14h20 : Samedi sport (Multisports) 17h00 : Paris-SG / Sochaux Championnat de France Ligue I 17^e journée. 19h00 : Le Journal 20h55 : End of Watch (Film policier) 22h40 : Jour de rugby (Rugby) 23h10 : Jour de foot (football)</p>	<p>10h10 : Consomag (Magazine de Consommateur) 10h20 : Silence, ça pousse ! 11h10 : La maison France 5 12h00 : Les escapades de Petit Renaud 13h28 : In Vivo, l'intégrale 15h10 : Les animaux sacrés des pharaons (Civilisation) 19h00 : C à vous, le meilleur 20h05 : Entrée libre (Magazine) 20h35 : Echappées belles (Magazine de Découverte) 23h30 : Dr CAC (magazine économie)</p>	<p>07h00 : TV5 Monde, le journal 08h40 : Cpas sorcier 09h05 : Star parade 09h35 : 7 jour sur la planète 10h00 : Destination Francophonie 10h25 : Afrique presse 11h05 : Rellets Sud 12h00 : Epicerie fine 13h25 : En attendant le vote ... (Film) 15h05 : Brouteurs.com (Série) 16h25 : Question pour un Champion (Jeu) 17h50 : L'invité (Magazine) 18h00 : 64' L'essentiel 18h05 : Afrique plurielle (Magazine) 19h30 : Le Journal (France 2)</p>

DIMANCHE

TF1	France 2	Canal+	France 5	TV5 Afrique
<p>6h30 : TFou 11h00 : Téléfoot (Football) 12h00 : Les douze coups de midi 12h50 : Des inventions et des hommes 13h25 : Le Journal 13h40 : Mentalist 15h25 : Les experts : Miami 18h00 : Sept à huit (Magazine) 20h00 : Le Journal 20h30 : Du côté de chez vous (Magazine de la Décoration) 22h55 : Série Tv Esprit Criminel</p>	<p>06h10 : Série Cœur Océan 07h00 : Thé ou café 08h30 : Sagesse bouddhistes 10h30 : Le jour du Seigneur 12h05 : Tout le monde veut prendre sa place 13h02 : Le Journal 13h20 : 13h15, le Dimanche... (Magazine d'actualité) 14h15 : Vivement dimanche (Divertissement) 15h50 : Rugby (Sport) 18h00 : Stade 2 18h50 : vivement dimanche prochain (Divertissement) 20h00 : Le Journal 20h45 : Casino Royale (Film d'espionnage) 23h10 : Faites entrer l'accusé</p>	<p>07h50 : Les Dalton 08h05 : Ernest et Célestine 09h20 : Les Simpson 09h45 : Populaire (Comédie) 11h35 : Rencontres de Cinéma (Magazine du Cinéma) 12h00 : Le supplément politique (Magazine Politique) 12h45 : Le supplément (Magazine d'actualité) 13h55 : La semaine des guignols 14h30 : Le petit journal de la semaine 15h10 : Les nouveaux explorateurs (Découverte) 16h20 : Lily Hammer (Série Dramatique) 18h45 : Zapping de la semaine 19h10 : Canal Football Club (Football) 21h00 : Monaco / Ajaccio (Championnat de France Ligue I 17^e journée). 23h15 : Equipe du Dimanche</p>	<p>07h50 : Silence ça pousse ! 8h40 : Entrée libre 9h10 : Galerie France 5 10h15 : Echappées belles (Magazine de Découvertes) 12h00 : Les escapades de Petit Renaud (Magazine Culinaire) 12h45 : Le Medias, le Magazine 17h05 : Planète très insolite (Voyage) 18h00 : C Politique (Magazine Politique) 19h00 : On n'est que des cobayes ! (Magazine Scientifique) 20h40 : Foie gras, une tradition en péril (Découverte) 21h30 : Légumes d'antan, retour gagnant (Découverte) 22h 25 : Premier Noël dans les tranchées (Histoire) 23h20 : La grande librairie</p>	<p>09h10 : C'est pas sorcier 10h15 : Wari 10h45 : Et si vous me disiez toute la vérité ? 11h05 : Coup de pouce pour la planète (Magazine écologique) 11h10 : Internationales (Magazine) 12h05 : Les p'tits plats de Babette (Magazine Culinaire) 13h10 : Maghreb-Orient-Express 13h35 : Question pour un Super Champion 14h30 : Vivement Dimanche 16h05 : Kiosque (Magazine) 17h25 : Le Jt des Nouvelles Technos 18h05 : Noces (Croisées Série) 18h30 : Immigrés (Série) 20h00 : Le Claudy Show (Divertissement) 20h30 : TV5 Monde, le Journal Afrique</p>

Chez nous ce week-end

MNTV	TOP TV	DRTV
<p>SAMEDI 00h30 : Ca discute 02h30 : Africa 54 05h00 : Cerebro 06h45 : Gym tonic 09h00 : Police et population 10h00 : MN nostalgie musique 10h30 : Bonheur des ondes 14h00 : Podium des artistes 16h00 : Flash/rap's League 21h00 : Na Tango Wana 23h00 : Documentaire sur les animaux</p>	<p>SAMEDI 3h00, Cinéma 5h30, Club 700 8h00, Top infos Kituba 15h00, Émission ça fait mal, 17h30 Sport basket, NBA action, 19h00, Top infos français 20h00. série Kennedy, 21h00 : 9h du soir, une émission d'enquêtes mêlant recherches, reportages, témoignages et débat sur le plateau.</p>	<p>SAMEDI 13h00: Série: L'affaire de Leila épis.15 16h30 : JT en langue 17h00 : Ça me dit souvenirs 18h20 : Détente musicale 20h30 : Grande édition du JT 00h05 : Série : India Love épis. 109-110-111 rdf</p>
<p>DIMANCHE 9h00 : To lendisa bo koko 11h30 : Point de presse 13h15 : Vox populi 13h30 : Sans tabou 16h00 : Mag de sport 17h30 : Club 700 19h30 : JT en français 21h00 : Regard sur le monde</p>	<p>DIMANCHE 1H30: Musique 9H30: Musique chrétienne 12H00: Émission Arts plus, dans cette émission l'animatrice vous fait voyager au Cœur de la culture vivante et des arts. 16H00: Top école occupe les téléspectateurs par des phénomènes marquants, des loisirs, de la culture, de la science et du sport. Cette émission permet de découvrir de s'enrichir et de se cultiver dans la détente. 19H00: Top info français 21H00: Concert live-Young star 22H30: Cinéma</p>	<p>DIMANCHE 13h00 : Divertissement 14h00 : JT 16h45 : Documentaire : construire le futur 18h00 : JT 24/7 langues 19h20 : Inter-régions 20h30 : Grande édition du JT 21h10 : No comment 21h35 : Célébrité 23h05 : L'homme et son temps</p>

LES BONS COINS DE KINSHASA

RESIDENCE 165

Bar - Restaurant - Hébergement
 Boulevard du 30 juin,
 165 Kinshasa-R.D.Congo
 Tél:+243 818 512 345
 Située en plein boulevard du 30 juin,
 Place Royale à quelques mètres de l'ambassade d'Angola.
 Magnifique cadre fleuri qui vous donne la sensation d'être en dehors de tout.

KWULU BAR

Rhumerie-coctail
 Bar-Tapas
 3, avenue de la justice, en face de la maison communale de la Gombe .
 Ouvert Tous les jours.
 Mercredi: Salsa Night 18h
 Le rendez-vous Latino à Kinshasa,cours de salsa gratuit
 Jeudi: Karaoke Night 19h
 Apéro Tapas .Emotions intenses.
 Tél:+243 819 923 227
 +243 820 170 979

LE SURCOUF

Restaurant - Bar - Terrasse
 Immeuble INGA 7, Croisement des Av.Mbuji-Mayi & LUKUSA
 Kinshasa-Gombe, R.D.Congo
 Spécialité Congolaise.
 Réputé pour la qualité de son service,
 Magnifique cadre.
 Ouvert chaque jour
 Tél : 00243 081 993 3941

ORANGERAIE

Restaurant-Terrasse
 Boulevard du 30 juin, pas très loin du Memling, une très bonne adresse gastronomique de Kinshasa, réputée pour sa qualité-prix.On y propose un buffet tous les samedi midi.
 Ouvert de lundi à samedi de 12h00 à 16h00-18h00 à 22h00
 Tél:+243 990 007 777
 +243 998 273 997

Brasserie, Boulangerie, Pâtisserie Zamani

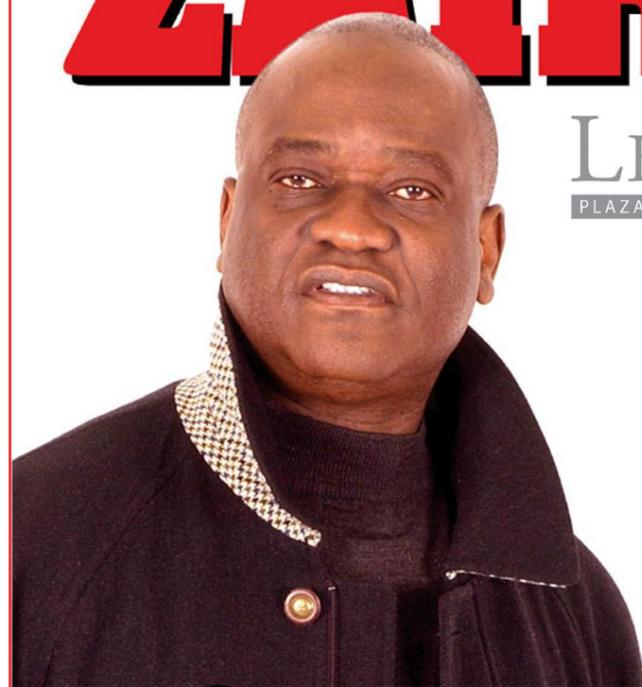
Venez découvrir votre nouvelle Brasserie, Boulangerie, Pâtisserie Zamani à Hasson et Frère, gare centrale.
 Spécial Noël ce dimanche 22/12/2013 de 12h30 à 22h00
 Avec buffet grillades et pâtisseries.
 Adultes 15\$, enfants 7\$. Ne manquez pas la distribution par Père Noel des cadeaux pour vos enfants !!!
 Joyeuses fêtes

Réveillon 2014

ZAIKO

LANGA LANGA

LEDGER
 PLAZA MAYA MAYA ★★★★★



Diner SAINT SYLVESTER

Hotel Ledger Plaza maya maya

Le mardi 31 décembre 2013

Salle Mbé

contact: 00242 05 666 9595 / 00242 05 666 96 96

Poste 1013 Mr Nkounkou