

• Bénin

Berceau du vaudou, on retient également de ce pays de plus de 12 millions d'habitants⁽¹⁾, son histoire complexe, ainsi que son large éventail ethnique. Je vous emmène donc à la découverte de quelques-uns de ces groupes aux traditions fascinantes. Je vous ferai également découvrir des lieux à ne manquer sous aucun prétexte, tout en partageant avec vous mon amour pour les yovo-doko au sucre glace !

Richesse ethnique, culturelle et culinaire

Zoé S.



REPERES GEOGRAPHIQUES...

Le Bénin est un pays d'Afrique de l'Ouest assez discret ; il est limité :

- Au Nord par le Burkina Faso et le Niger
- A l'Ouest par le Togo
- A l'Est par le Nigéria
- Au Sud par l'océan Atlantique



Le Bénin se retrouve en ce moment sous le feu des projecteurs en raison d'une restitution prochaine par la France de 26 œuvres d'art dahoméennes, qui avaient été pillées il y a 129 ans par l'administration coloniale⁽²⁾.



Mais qu'est-ce que le Dahomey ?

Cette immersion culturelle ne peut se faire sans un tout petit point d'histoire... vous le comprendrez plus-tard, que ce soient les ethnies ou les lieux touristiques, tout se rapporte au Bénin du XVII^e siècle.

C'est à cette époque que le royaume du Dahomey voit le jour. Située au sud de notre actuel Bénin, cette monarchie devient une puissance régionale par le biais de ses conquêtes, et de la traite d'esclaves.

D'ailleurs, ce sont les célèbres Amazones du Dahomey, femmes-soldats valeureuses et sans pitié, qui inspirèrent dans la culture populaire les Dora Milaje de « Black Panther » (Marvel).

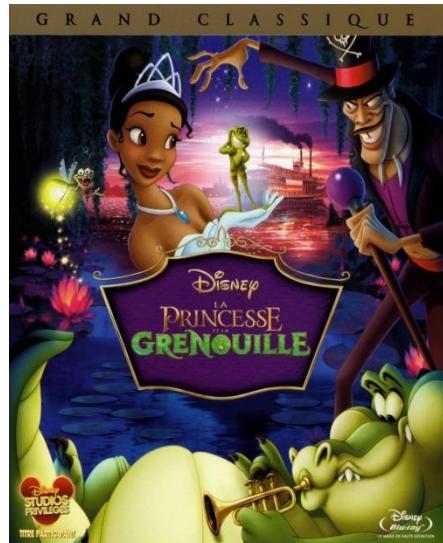


Colonie française en 1894, le Bénin devient donc indépendant le 1^{er} août 1960, cette date devenant ainsi la fête nationale.

CULTURE VAUDOU ?!

En parlant de culture populaire, vous souvenez-vous de « La Princesse et la Grenouille », sorti en 2009 ?

Un film d'animation rythmé par le jazz des années 1920, la culture afro-américaine de La Nouvelle-Orléans et... le vaudou. En effet, le vilain de l'histoire est un sorcier, toujours accompagné de ses « amis » les esprits, qui utilise toutes sortes d'amulettes, de poupées en chiffon et de sorts pour parvenir à ses fins.



Eh bien, je me suis donné comme devoir de rehausser l'image peu flatteuse que renvoie cette culture !

Le vaudou est une religion née au Bénin, au temps du royaume du Dahomey (ah, vous voyez !). Issu des croyances animistes (c'est-à-dire les croyances en une force vitale qui animerait les êtres vivants, les objets et les éléments naturels), ce culte s'intéresse aux puissances de la nature telles que la mer, la foudre... Il se traduit par des rituels, des danses et des offrandes à des divinités spécifiques, auxquelles sont associées chacune de ces forces de la nature.

On compte aujourd'hui environ 50 millions de pratiquants dans le monde. Il existe des communautés sur le continent américain : aux Etats-Unis en Louisiane, au Brésil, dans les Caraïbes (Haïti, Cuba) ; en Afrique subsaharienne, mais aussi dans le Nord, comme au Maroc ; et même sur le vieux continent, où les pratiquants belges, allemands ou français se font néanmoins plus discrets.

Bien plus qu'une religion, c'est une culture ancrée dans l'histoire du Bénin. En effet, légendes et faits historiques sont parfois entremêlés et constituent ainsi un héritage culturel et historique unique.



DES ETHNIES, DES LANGUES ET DES REGIONS...

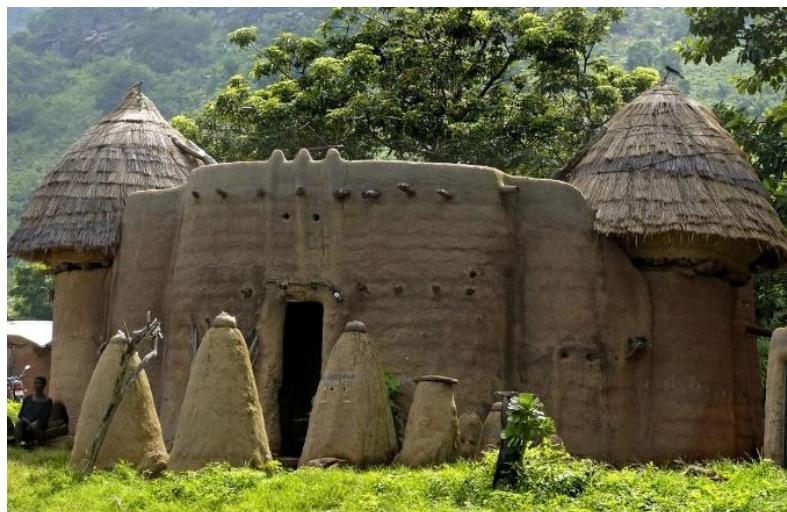
Comment parler de culture sans mentionner la quarantaine de groupes ethnolinguistiques qui peuplent ce pays ?

A l'origine, le territoire béninois actuel était occupé par plusieurs royaumes, tout comme les pays actuels voisins. C'est donc par de multiples migrations de peuples - depuis le Nigéria, le Niger, le Burkina Faso, le Togo et d'autres encore - que l'on en est aujourd'hui à une telle richesse d'ethnicités.

(En revanche, le Bénin possède bien une seule langue officielle : le français.)

Les principales ethnies peuplant les monts arides du Nord du pays sont :

- les Baatombu (ou Bariba). Ce sont les plus nombreux dans cette partie septentrionale. Leurs ancêtres seraient des cavaliers originaires du Nigéria qui auraient envahi la région de Borgou. Le nouvel an bariba, la Gaani, est la plus grande fête culturelle célébrée dans cette zone du Bénin.
- les Dendis. Leurs ancêtres seraient descendus du Mali afin de peupler les rives du fleuve Niger. Le dendi est la langue la plus parlée dans le Nord.
- les Peuls. Peuple nomade éleveur de bovins, il est disséminé dans toute l'Afrique de l'Ouest.
- les Bétammaribès. Leurs ancêtres fuyaient les cavaliers baatombu ainsi que les razzias esclavagistes du royaume du Dahomey dans les montagnes. Les « tata-sombas », des constructions traditionnelles, sont classées au patrimoine mondial de l'UNESCO.



On trouve au centre du pays, des collines plantées de savane arborée : c'est d'ici qu'est issue ma famille maternelle, plus précisément, de la ville de Dassa-Zoumé.

Là-bas, les collines ont l'air d'avoir été polies par l'Homme : on peut y grimper facilement afin d'y observer les doux reliefs du paysage tropical, assis dans ces étranges creux figurant naturellement dans la roche.



Enfin, le Sud du Bénin se compose de lagunes et de plages bordées de cocotiers. C'est ici que se trouvent les 2 capitales du pays : Porto-Novo (politique) et Cotonou (économique).

On retrouve dans ces deux régions :

- les Fons. Ils constituent le groupe ethnolinguistique le plus important de tout le pays, en composant plus de 40%⁽³⁾ de la population totale. Ce sont leurs ancêtres qui fondèrent le royaume du Dahomey au XVIIe siècle.
- les Yorubas. Ils constituent la 2^e ethnie la plus importante, aussi bien au Nigéria qu'au Bénin. Le « Gèlèdè » est une cérémonie musicale qui célèbre les événements importants ; son patrimoine oral figure sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.



- les Gouns.
Majoritairement pratiquants du vaudou, ils sont adeptes du « Zangbeto », pratique caractérisée par les interventions de personnages masqués, les « Gardiens de Nuit ».



Il existe encore tant d'autres groupes, tous plus intéressants les uns que les autres !
Mais pour réellement les découvrir, il vous faudra prendre un billet d'avion !

DES SITES A NE PAS MANQUER... SURTOUT PAS !

Etes-vous déjà allés dans un marché flottant ? Ou bien dans un village où le seul moyen de transport est la pirogue ?

Si non, sachez que vous trouverez tout cela à Ganvié, la « Venise d'Afrique » !

C'est une magnifique cité lacustre située sur le lac Nokoué, au nord de Cotonou.

« Ganvié » signifie littéralement « Communauté sauvée » en langue fon. En effet, elle fut construite au XVIIIe siècle par les populations, victimes des chasseurs d'esclaves. Ses 30 000 habitants, pêcheurs bénéficiant du tourisme, vivent dans des cases sur pilotis, et sont appelés « Hommes de l'eau » ou « Toffinous ».





De plus, on peut citer la ville de Ouidah au lourd passé historique ; en effet, on y trouve la « Porte du non-retour », d'où partaient les navires négriers.

Il y a également le parc de la Pendjari, réserve naturelle inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2017 ainsi que la région des 41 collines située au centre du Bénin, brièvement évoquée plus haut.

COUPS DE CŒUR ET PLATS EMBLEMATIQUES...

Les béninois sont très créatifs en matière de friandises. Aux marchés, pour quelques francs CFA, on peut acheter :

- des talé talés, beignets de bananes
- ou encore les yovo dokos, de succulents petits beignets frits.



Pour les plats, le fonctionnement est très simple. En plus du riz, on prépare des « pâtes », avec des farines que l'on remue dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient assez fermes (on peut les tenir dans la main). Mes préférées sont :

- la pâte de farine de maïs, qui peut être blanche ou rouge, auquel cas on l'appellera « Amiwo »
- la pâte de farine de manioc, une pâte grise nommée « Télibo »

A partir de ces pâtes sont préparés des plats emblématiques du Bénin comme :

- le Moyo, un plat composé d'oignons, de tomates fraîches et de poisson.
- l'Egou avec sa sauce d'arachide, accompagné de viandes variées. L'Egou est de l'igname pilé au mortier. Le rendu est une pâte très souple, presque élastique.
- Le Télibo et sa sauce gombo
- ou encore l'Atassi, composé d'haricots rouges, de riz rouge (à la sauce tomate) et de poisson.

On accompagne souvent ces plats d'alokos (bananes plantains frites), de dja (friture de tomate) et de amon (fromage, aussi dit « fromage peul », ou wagashi).



LES STARS DU TAPIS ROUGE BENINOIS...

Finalement, il n'y a pas que les plats qui sont emblématiques...

Cet air vous dit-il quelque chose ? : « Ashè é Maman, ashè é Maman Afirika, Maman Afirika ! »

C'est Angélique Kidjo bien sûr ! Connue à l'échelle internationale, et détentrice de 4 Grammy Awards, elle est une grande figure de la chanson béninoise. Née à Ouidah en 1960, elle est sur le devant de la scène depuis 1982, avec 13 albums à son actif.

Elle chante en fon, en français, en mina, en yoruba et en anglais ; on retient parmi ses succès « Agolo », « Adouma », et justement, « Afirika ».

Tandis qu'elle est qualifiée par le Time Magazine de « première diva africaine », le Guardian la place dans sa liste des « 100 personnes les plus influentes au monde ».



Enfin, pour terminer mon petit courrier, voici la présentation d'un acteur et réalisateur hollywoodien qui fait la fierté du Bénin : Djimoun Hounsou !

Plusieurs fois nominé aux Oscars, ou encore aux Golden Globes, sa route vers la célébrité est insolite.

Après une enfance difficile au Bénin où il naît en 1960, il se retrouve sans-abri à Paris, à la fin des années 1980. Alors qu'il est train de se laver dans la fontaine en face du centre Beaubourg, il est repéré par un photographe travaillant pour Thierry Mugler. C'est le début de son ascension vers la célébrité.



Sa carrière d'acteur débute dans les années 1990, où il ne parle pas encore anglais (mais parfaitement, le français, le fon, le yoruba...). Malgré tout, cela ne l'empêche pas de jouer dans Amistad de Steven Spielberg, en 1997, accédant par la suite à la notoriété.

Depuis, Hounsou a joué dans autant de films qu'il n'y a de langues au Bénin, parmi lesquels :



Je me permettrai même de préciser qu'il réalisa en 2018 « In Search Of Voodoo : Roots To Heaven », un documentaire qui fait découvrir le vaudou comme l'on ne l'a jamais vu.

Zoé S.
Lycée Henri IV - 2de 5

Références

⁽¹⁾ Central Intelligence Agency (CIA) The Word Factbook

⁽²⁾ <https://www.quaibranly.fr/fr/expositions-evenements/au-musee/expositions/details-de-levenement/e/benin-la-restitution-de-26-oeuvres-des-tresors-royaux-dabomey-39199/>

⁽³⁾ (39,2% en 2002) Institut national de la statistique et de l'analyse économique

Crédits photographiques

▪ Cotonou

<https://img.ev.mu/images/villes/1428/600x400/1428.jpg>

▪ Dassa

<https://lepetitjournal.com/sites/default/files/Dassa-Zoume.jpeg>

▪ cartes

<https://www.google.com/url?sa=i&url=http%3A%2F%2Fwww.afrique-planete.com%2Fbenin%2Fcarte-regions-benin.php&psig=AOvVaw1hv3UYriWhBwJYfhBgs88j&ust=1636323048402000&source=images&cd=vfe&ved=0CAQjRxqFwoTCOjq8HghPQCFQAAAAAdAAAAA>

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F evasion-online.com%2Fles-voyages%2Fafrigue%2Fvoyage-solidaire-aubenin&psig=AOvVaw3xFYmKIK9s_GkIMy1Gpri&ust=1636323362702000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCNjA0dfhPQCFQAAAAAdAAAAABAG

- œuvres dahoméennes

[https://www.francetvinfo.fr/pictures/k8O1dggHsk8xZitwaTUljs1664/0x157:3000x1845/944x531/filters:format\(webp\)/2021/10/26/phpX27gn1.jpg](https://www.francetvinfo.fr/pictures/k8O1dggHsk8xZitwaTUljs1664/0x157:3000x1845/944x531/filters:format(webp)/2021/10/26/phpX27gn1.jpg)

[https://www.francetvinfo.fr/pictures/m3oXDaraIMAnC_3-DA4yeRl1qj4/0x0:3000x1479/fit-in/720x/filters:format\(webp\)/2021/10/26/phpDxuxJW.jpg](https://www.francetvinfo.fr/pictures/m3oXDaraIMAnC_3-DA4yeRl1qj4/0x0:3000x1479/fit-in/720x/filters:format(webp)/2021/10/26/phpDxuxJW.jpg)

https://img.lemde.fr/2021/10/27/0/0/5568/3712/1328/0/45/0/8a7c047_774052497-000-9of329.jpg

- Dora Milaje

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.africaglobalradio.com%2Fafrican-women-warriors-from-dahomey-kingdom-17th-century-that-inspired-black-panther%2F&psig=AOvVaw1suVPFrVQGGuSUc81HLxLc&ust=1636324620135000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCP Cy nrDmhPQCFQAAAAAdAAABAN>

- La Princesse et La Grenouille

<https://www.mairie-aixesurvienne.fr/sites/all/themes/mairie/images/bgs/body.jpg>

- Vaudou

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fvernaculaire.com%2Fle-culte-vaudou-a-oudiah%2F&psig=AOvVaw2iRRa6kMW-1EbUEJLqbuk&ust=1636325009692000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCP C DtfDnhPQCFQAAAAAdAAAAABAD>

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.challenges.fr%2Fsociete%2Fbenin-les-descendants-d-esclaves-en-pelerinage-vaudou-a-oudiah_447462&psig=AOvVaw2iRa6kMW-1EbUEJLqbuk&ust=1636325009692000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCP C DtfDnhPQCFQAAAAAdAAAAABA

- Peuls

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.francetvinfo.fr%2Fmonde%2Fafrigue%2Ffsociete-africaine%2Ftogo-les-tata-somba-mini-chateaux-forts-et-fragiles-a-la-fois_3054481.html&psig=AOvVaw19WQlsK4mSgS-QLsgCUUGD&ust=1636325989784000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCMj2hMT rhPQCFQAAAAAdAAAAABA

- Bétammaribès (tata-sombas)

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.francetvinfo.fr%2Fmonde%2Fafrigue%2Ffsociete-africaine%2Ftogo-les-tata-somba-mini-chateaux-forts-et-fragiles-a-la-fois_3054481.html&psig=AOvVaw19WQlsK4mSgS-QLsgCUUGD&ust=1636326158531000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCN CuvJhshPQCFQAAAAAdAAAAABA

- Dassa-Zoumé

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.voyage-benin.com%2Fguide-benin%2Fdestination%2Fles-collines-de-dassa-un-endroit-magnifique&psig=AOvVaw02CtHv_VbyWETO_GRGsJ_P&ust=1636326232328000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCNjnyrTshPQCFQAAAAAdAAAABAV

- Gouns (Zangbeto)

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.voyage-benin.com%2Fguide-benin%2Fdestination%2Fles-collines-de-dassa-un-endroit-magnifique&psig=AOvVaw02CtHv_VbyWETO_GRGsJ_P&ust=1636326759683000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCN CporDuhPQCFQAAAAAdAAAABAD

- Yorubas (Gélèdè)

<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/72/Cov%C3%A99A92.jpg>

- Ganvié

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.bienpublic.com%2Fculture-loisirs%2F2019%2F09%2F15%2Fganvie-la-venise-africaine&psig=AOvVaw16TEWgeAGXA0INC1-jPyk&ust=1636327146298000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCJjne7vhPQCFQAAAAAdAAAAABAT>

<https://www.google.com/url?sa=i&url=http%3A%2F%2Fcultivoo.fr%2Findex.php%2Fevasions-a-decouvertes%2F123-aventure%2F106-ganvie-la-venise-du-benin&psig=AOvVaw16TEWgeAGXA0INC1-jPyk&ust=1636327146298000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCJjne7vhPQCFQAAAAAdAAAAABA>

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.petitjournal.com%2Fcotonou%2Fpartons-la-decouverte-de-ganvie-venise-de-lafrigue_300521&psig=AOvVaw2GmzG1Pe52Zb40_2GAmgit&ust=1636327277435000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCLj01q3whPQCFQAAAAAdAAAABAU

- Talé-talé, yovo docko,

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F lesgourmandisesdekarelle.com%2Frecettes-lgdk%2Fgateaux-cake-biscuits%2Fles-tale-tale-beignets-de-banane-beninois%2F&psig=AOvVaw0smgc26UUJM cUeiO-j2kly&ust=1636327621124000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCPiEm9HxhPQCFQAAAAAdAAAAABAD>

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F mimitablog.wordpress.com%2F2017%2F02%2F20%2Fle-tour-du-monde-des-beignets%2F&psig=AOvVaw3e4vWTPlb3g2Sx7tUNzNEW&ust=1636327726731000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCLju1v7xhPQCFQAAAAAdAAAAABA>

- Moyo, egou et sauce arachide, télibo et gombo, atassi

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F picuki.com%2Ftag%2Fplataemporter&psig=AOvVaw0WaTDCDIN3QU-L0McHhZmB&ust=1636327804148000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCND56-TyhPQCFQAAAAAdAAAAABAH>

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F www.webtv.com%2F2019%2F04%2Fligne-pilee-et-la-sauce-arachide-un-plat-adule-aubenin%2F&psig=AOvVaw1X11xuaWCwyE5hRIGZ3o&ust=1636328441769000&source=images&cd=vfe&ved=0CA sQjRxqFwoTCLintD0hPQCFQAAAAAdAAAAABAN>

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.pinterest.com%2Fpin%2F553098397981342545%2F&psig=AOvVaw0rmJjhFeVVHN1Hw5hzmWEg&ust=1636328546044000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCNj4qb1hPQCFQAAAAAdAAAAABAX>

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Flesgourmandisesdekarelle.com%2Frecettes-lgdk%2Frecettes-africaines%2Fatassi-riz-aux-haricots-du-benin%2F&psig=AOvVaw0obodUs8kzyh9R-nCgdD_6&ust=1636328660846000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCNijzrv1hPQCFQAAAAAdAAAAABAD

- Angélique Kidjo

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fpan-african-music.com%2Fangelique-kidjo-celia-cruz-interview%2F&psig=AOvVaw3bV31blsVbt-KMS26eKRD&ust=1636328743560000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCKj63Ob1hPQCFQAAAAAdAAAAABAS>

- Djimon Hounsou

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.bfmtv.com%2Fpeople%2Fcinema%2Fsans-un-bruit-2-marvel-amistad-djimon-hounsou-l-acteur-francophone-devenu-une-star-a-hollywood_AN-202106160130.html&psig=AOvVaw3IB5HeK318QIZWmx3vGJVf&ust=1636329114733000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCkjQm6f3hPQCFQAAAdAAAAABAK

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.allocine.fr%2Ffilm%2Ffichefilm-24944%2Fdvd-blu-ray%2F%3Fcpproduct%3D70172&psig=AOvVaw3cn6hTLoNzFR4KnSU7voa6&ust=1636328989264000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCPCd9j2hPQCFQAAAAAdAAAAABA1>

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.allocine.fr%2Ffilm%2Ffichefilm-48082%2Fphotos%2Fdetail%2F%3Fcmediafile%3D9001711663&psig=AOvVaw0YLwlLsLPe3oyZ-6iqqG7C6&ust=1636329234257000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCPDC9s33hPQCFQAAAAAdAAAAABAJ>

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.walmart.com%2Fip%2FBlood-Diamond-DVD%2F15125996&psig=AOvVaw0t5wwjpUHxk5jkXtk689M&ust=1636329334196000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCPD44Pj3hPQCFQAAAAdAAAAABA>

[https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Funiverscinematographique.marvel.fandom.com%2Ffr%2Fwiki%2FLes_Gardiens_de_la_galaxie_\(film\)&psig=AOvVaw37PougxQgfqhN6gsAukGRc&ust=1636329391064000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCliP65v4hPQCFQAAAAAdAAAAABAD](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Funiverscinematographique.marvel.fandom.com%2Ffr%2Fwiki%2FLes_Gardiens_de_la_galaxie_(film)&psig=AOvVaw37PougxQgfqhN6gsAukGRc&ust=1636329391064000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsqRxqFwoTCliP65v4hPQCFQAAAAAdAAAAABAD)