



LES DÉPÊCHES DE BRAZZAVILLE

N° Spécial Noël 2017

www.adiac-congo.com

DÉCEMBRE 2017

GRATUIT

A moi, Noël en famille!



Les tout-petits reviennent à leurs moutons. Ce 25 décembre. Pour se retrouver entre eux. Ou en famille. Le temps de célébrer la fête de Noël. Viendra, viendra pas, s'interrogent-ils ces temps où sévit la crise, sur l'arrivée très attendue du Père Noël.

Les enfants sont tout yeux tout oreilles ! L'autre jour, ceux de Brazzaville, au Congo, avaient profité de la commémoration, le 28 novembre, du cinquante-neuvième anniversaire de la proclamation de la République pour réclamer des jouets à haute et intelligible voix.

Il y avait en face d'eux, par-delà leurs titres protocolaires officiels, des pères et des mères de famille, donc des hommes et des femmes qui profiteront du Noël pour gâter les enfants, charger leurs petits bras de belles choses, leur souffler à l'oreille le beau et doux poème que voici : « *Mon tout-petit, ma toute petite, sache que papa et maman t'aiment comme tout, qu'ils sont engagés à t'assurer un avenir radieux, à préserver la paix et la quiétude partout où tu mets les pieds, et ne dérogeront jamais à leur devoir de faire de toi l'avenir de demain.* »

Et, donc, bonne fête les enfants !

Gankama N'Siah

Le Portugais Cristiano Ronaldo présente, le 9 décembre, ses cinq Ballon d'or au public du Stade Santiago Bernabeu. Le Madrilène égale désormais Lionel Messi au palmarès du trophée (Pierre Philippe Marcou AFP)



CHRONIQUE

Noël, c'est sacré

Attendue et préparée surtout à cause de sa valeur affective indéniable, la fête de la Nativité, c'est très évocateur de ce moment de partage qu'il faut absolument passer avec ces êtres chers, nos plus proches parents que l'on n'a peut-être pas eu l'occasion de rencontrer souvent pendant l'année et donc, Noël, c'est sacré !

Une sorte de rattrapage, c'est cette belle opportunité qu'offre à plusieurs l'occasion de Noël qui, à cet effet, n'est pas à rater. Souvent, presque instinctivement, c'est à l'aïeul que l'on pense tout de suite lorsqu'il est ou qu'elle est encore en vie. C'est au moins le moment où cette personne qui nous a donné de tout son amour pour que nous devenions des hommes et des femmes accomplis peut avoir la certitude d'être gratifiée de notre présence mais surtout de celle de ses petits-enfants. Et, ces derniers le savent et s'y préparent aussi à leur manière, les plus attentionnés de tous pensent eux-mêmes, avant que leurs parents ne le leur suggèrent, à ce qu'ils devraient offrir. A cet être cher, qui pour eux est une manifestation de l'amour sans condition. Mais cet amour que nous manifestons à notre tour ne devrait-il s'exprimer ostensiblement qu'à une date, qu'à ce cher Noël qu'il faut attendre une année encore... ?

La famille, ce premier trésor que la vie met à notre portée, donnons-lui toujours une place de choix en dépit de nos occupations multiples, le rattrapage-Noël ne suffit pas !

NioniMasela

L'enfant Jésus naîtra dans le noir à Kinshasa

Kinshasa est dans la fièvre des préparatifs de la fête de Noël. Les parents s'activent pour que leurs enfants fêtent comme il faut. Pour ce faire, des habits, des sapins de Noël, des cadeaux qui seront offerts aux enfants par le Père Noël sont au rendez-vous. Cependant l'enfant Jésus ne sera pas accueilli dans la joie totale partout.



Crédit photos: globasvoice.org

La naissance de Jésus-Christ symbolise la lumière du monde. Mais à Kinshasa, dans certains quartiers, Jésus naîtra dans le noir et seule l'étoile qu'ont suivie les mages pourra illuminer les artères. Beaucoup de quartiers de cette mégapole vont passer le Noël dans le noir, par manque d'énergie électrique.

Depuis près de deux semaines, des quartiers entiers sont dans l'obscurité. Du côté de la Société nationale d'électricité (Snél), c'est le silence radio. Même les quartiers qui avaient régulièrement le courant, comme Lemba Salongo, Limete industriel connaissent aujourd'hui ce que vivent au quotidien les quartiers tels Malweka, Sangamamba dans la commune de Ngalima ; Tchad et Kimbwa dans la commune de Mont-Ngafula ; Mbanza Lemba dans celle de Lemba ; Mokali dans la commune de Kimbanseke. La liste n'est pas exhaustive. Les voix s'élèvent déjà pour dénoncer

cette situation qui a pour corolaire l'insécurité dans les quartiers. « *Souvent, nous sommes délestés à Lemba Salongo. Mais, ce que nous vivons actuellement est sans explication. Depuis bientôt deux semaines, nous sommes dans le noir* », se plaint Tishick, habitant Lemba Salongo. La même situation, explique-t-il, se vit aussi à Matete et Limete. « *Aucune explication claire ne nous a été donnée. Mais, on aurait appris qu'il s'agit d'une panne au niveau du générateur à Limete. Nous ne savons pas quand la situation sera décantée et comment allons-nous passer les fêtes, d'autant plus que nous ne sommes pas suffisamment informés par la Snél* », regrette-t-il, tout en espérant que « *la situation sera rétablie pendant le Noël* ». Ce manque de courant ne préjudicie pas seulement les familles mais surtout les commerçants et les tenanciers de terrasses et autres boîtes de nuit qui ne savent pas à quel saint se vouer. Eux qui pensaient

faire de bonnes affaires durant cette période des festivités de fin d'année.

« *Le manque de courant porte un coup dur à nos affaires. Je suis obligée d'acheter des blocs de glaces pour garder les boissons au frais ou encore recourir au groupe électrogène. Tout cela a un coût. Il faudrait que cette situation soit rétablie au plus vite, avant même les fêtes de nativité et de Saint-Sylvestre...* », se plaint une tenancière d'une terrasse à Lemba.

A quelques jours de la fête de Noël, il est temps que le courant soit rétabli au plus vite. Les enfants achèteront les jeux de lumière qui ne seront pas utilisés faute de courant et le père Noël passera dans le noir. Au moins, ces enfants pourront se consoler avec le concert de pétards et mille étoiles. Quoiqu'interdits, ces pétards serviront à illuminer, pour quelques secondes, certaines avenues. Et les petits, tous joyeux, pourront crier : « Noël ».

Aline Nzuzi

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

RÉDACTIONS

Directeur des rédactions : Émile Gankama
Assistante : Leslie Kanga
Photothèque : Sandra Ignamout

Secrétariat des rédactions : Clotilde Ibara, Jean Kodila
Rewriting : Arnaud Bienvenu Zodiolo, Norbert Biembedi, François Ansi

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 Koumbema, Firmin Oyé

Service Économie : Quentin Loubou, Fiacre Kombo, Lopelle Mboussa Gassia
Service International : Nestor N'Gampoula (chef de service), Yvette Reine Nzaba,

Josiane Mambou Loukoula, Rock Ngassakys
Service Culture et arts : Bruno Okokana (chef de service), Rosalie Bindika
Service Sport : James Golden Eloué (chef de service), Rominique Nerplat Makaya

ÉDITION DU SAMEDI :

Meryll Mezath
(Rédactrice en chef), Durlly Emilia Gankama, Josiane Mambou Loukoula

RÉDACTION DE POINTE-NOIRE

Rédacteur en chef : Faustin Akono
Lucie Prisca Condhet N'Zinga, Hervé Brice Mampouya, Charlem Léa Legnoki, Prosper Mabonzo, Séverin Ibara
Commercial : Mélaine 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
Chef d'agence : Nana Londole
Rédacteur en chef : Jules Tambwe Itagali
Coordonnateur : Alain Diasso
Économie : Laurent Essolomwa, Société : Lucien Dianzenza, Aline Nzuzi
Culture: Nioni Masela
Sports : Martin Enyimo
Relations publiques : Adrienne Londole
Comptabilité et administration : Lukombo
Caisse : Blandine Kapinga

Distribution et vente : Jean Lesly Goga
Bureau de Kinshasa : 4, avenue du Port - Immeuble Forescom commune de Kinshasa Gombé
Tel.: (+243) 015 166 200

MAQUETTE

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

INTERNATIONAL

Directrice : Bénédicte de Capèle
Adjoint à la direction : Christian Balende
Rédaction : Camille Delourme, Noël Ndong, Marie-Alfred Ngoma, Lucien Mpama, Dani Ndungidi.

ADMINISTRATION ET FINANCES

Directrice : Lydie Pongault
Secrétariat : Armelle Mounzeo
Chef de service : Abira Kiobi
Suivi des fournisseurs : Comptabilisation des ventes, suivi des annonces : Wilson Gakosso
Personnel et paie : Stocks : Arcade Bikondi
Caisse principale : Sorrelle Oba

PUBLICITÉ ET DIFFUSION

Coordinatrice, Relations publiques : Adrienne Londole
Chef de service publicité : Rodrigue Ongagna

Assistante commerciale : Hortensia

Olabouré
Commercial Brazzaville : Errhiade Gankama
Commercial Pointe-Noire : Mélaine Eta Anto
Chef de service diffusion de Brazzaville : Guylin Ngossima
Diffusion Brazzaville : Brice Tsébé, Irin Maouakani
Diffusion Kinshasa : Adrienne Londole.
Diffusion Pointe-Noire : Bob Sorel Moubelé Ngono

TRAVAUX ET PROJETS

Directeur : Gérard Ebami Sala

INTENDANCE

Assistante : Sylvia Adhhas

DIRECTION TECHNIQUE (INFORMATIQUE ET IMPRIMERIE)

Directeur : Emmanuel Mbengué
Assistante : Dina Dorcas Tsoumou
Directeur adjoint : Guillaume Pigasse
Assistante : Marlaine Angombo

IMPRIMERIE

Gestion des ressources humaines : Martial Mombongo
Chef de service préresse : Eudes Banzouzi
Gestion des stocks : Elvy Bombete
Adresse : 84, bd Denis-Sassou-N'Guesso, immeuble Les Manguiers (Mpila), Brazzaville - République du Congo
Tél. : (+242) 05 629 1317

eMail : imp-bc@adiac-congo.com

INFORMATIQUE

Directeur adjoint : Abdoul Kader Kouyate
Narcisse Ofoulou Tsamaka (chef de service), Darel Ongara, Myck Mienet Mehdi, Mbengué Okandzé

LIBRAIRIE BRAZZAVILLE

Directrice : Lydie Pongault
Émilie Moundako Éyala (chef de service), Eustel Chrispain Stevy Oba, Nely Carole Biantomba, Epiphanie Mozali
Adresse : 84, bd Denis-Sassou-N'Guesso, immeuble Les Manguiers (Mpila), Brazzaville - République du Congo

GALERIE CONGO BRAZZAVILLE

Directrice : Lydie Pongault
Chef de service : Maurin Jonathan Mobassi.
Astrid Balimba, Magloire NZONZI B.

ADIAC

Agence d'Information d'Afrique centrale
www.lesdepêchesdebrazzaville.com
Siège social : 84, bd Denis-Sassou-N'Guesso, immeuble Les Manguiers (Mpila), Brazzaville, République du Congo /
Tél. : (+242) 05 532.01.09
Président : Jean-Paul Pigasse
Directrice générale : Bénédicte de Capèle
Secrétaire général : Ange Pongault



Un réveillon de magie, Un réveillon en famille
LE 24 DÉCEMBRE

*ADULTE : 55 000 FCFA HORS BOISSONS AVEC 1 COCKTAIL
DE BIENVENUE OFFERT
ENFANT (JUSQU'À 12 ANS): 25 000 FCFA
BOISSONS INCLUSES*



**VENEZ BRUNCHER AUTOUR
D'UN BUFFET GOURMET**

LE 25 DÉCEMBRE

*ADULTE: 30 000 FCFA / PERSONNE HORS BOISSONS
ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 15 000 FCFA
BOISSONS INCLUSES*

AMBIANCE MUSICALE ET ANIMATIONS POUR ENFANTS

ELBO SUITES : *Venez vivre une expérience unique dans un cadre raffiné*

Réservations au

06 457 68 68 | www.elbosuites.com | @elbosuites  /  / 

 **6, Rue Faidherbe au bord du Fleuve Congo, Centre Ville, Brazzaville**

Noël en entreprise

Dans la vie d'une entreprise, l'arbre de Noël joue un rôle capital car il crée un moment de convivialité, de partage et de communion aussi bien pour les collaborateurs que pour leur famille. Il est aussi essentiel pour la cohésion entre salariés.

Avec ses guirlandes lumineuses et ses sapins enneigés, décorés d'étoiles et de boules de couleur, l'arbre de Noël d'entreprise offre une occasion aux collaborateurs et à leurs familles de se divertir. En soirée ou en journée, ils trouveront donc une ambiance festive et ludique.

Toutefois, pour réussir votre arbre de Noël d'entreprise, vous devrez le plonger dans l'esprit de Noël et divertir l'ensemble des familles. Voici quelques conseils qui vous aideront à faire de votre arbre de Noël d'entreprise un véritable moment inoubliable et de partage.

Traiter les enfants comme des rois : Noël est par excellence la fête des enfants. Lors de votre arbre de Noël d'entreprise, ils devront être traités comme des rois pour réussir à conquérir le cœur des parents. Ces derniers seront heureux que l'on ait pensé à toute leur

famille et de constater que tout a été prévu pour s'adapter à tous les participants. Pour ce faire, il sera donc utile, avant d'organiser votre événement, de se renseigner sur les caractéristiques du public qu'il accueillera et en particulier sur l'âge et le nombre des enfants qui seront présents.

Disposer d'un espace : Il est également préférable de disposer d'un espace qui sera dédié aux activités. Les parents apprécient généralement que leurs bambins soient totalement pris en charge pour qu'ils puissent également profiter de l'événement. Dans ce dernier cas, il faudra prévoir un encadrement particulier en supplément pour assurer le bon déroulement des animations tout au long de votre arbre de Noël d'entreprise.

Le père Noël : Pour les enfants, la fête de Noël rime avec la présence du bienfaiteur Père Noël. C'est



pourquoi, il faut bien soigner l'entrée du Père Noël qui est évidemment la star de la soirée. Avec son manteau rouge et sa longue barbe blanche, il ira à la rencontre de ses admirateurs pour une séance de photo, une remise de cadeaux ou encore pour recueillir les lettres de vœux. Les enfants et les grandes personnes seront ainsi sensibles au cérémonial et seront heureux de retrouver tous ces symboles familiaux.

Capter l'attention des enfants : Les enfants représentent un public difficile et pour les satisfaire,

il faudra réussir à capter leur attention et à stimuler leur curiosité tout au long de l'événement. Les types d'animations qui leur seront proposés seront essentiels. Ces animations doivent être diversifiées. Vous pourrez alors faire le choix parmi les prestations d'artistes, les activités créatives ou ludiques. Des clowns aux magiciens, de la musique à la peinture, des structures gonflables aux jeux vidéo, les possibilités sont nombreuses.

Ne pas oublier la restauration : Il est important de savoir lier l'utile

à l'agréable. Après avoir beaucoup joué, les enfants auront certainement faim. Il faudra également penser à la restauration de ces gourmets, avides de sucreries et de bonbons, surtout en cette période de fête.

En conclusion, votre arbre de Noël d'entreprise devra proposer un savant cocktail de tous ces divertissements en prenant au mieux en compte la sociologie des participants pour qu'ils repartent avec des souvenirs émerveillés.

Aline Nzuzi

FESTIVITÉS DE NOËL ET DE LA SAINT-SYLVESTRE

La Fondation Mwimba-Texas distribue des vivres aux albinos



Le président de la FMT et la directrice générale du FNPSS/Adiac

L'ONG des albinos, la Fondation Mwimba-Texas (FMT) organise, le 22 décembre à l'YMCA/Matonge, une grande manifestation de sensibilisation pour clôturer l'année 2017. Au cours de ce rendez-vous, cette ASBL va également distribuer des vivres aux familles des albinos et autres démunis, en vue de leur permettre de passer les fêtes de Noël et de la Saint-Sylvestre en beauté.

Pour cette ONG, cette rencontre, au cours de laquelle elle attend près de cent cinquante familles, rentre dans le cadre de ses rendez-vous ordinaires qu'elle organise pendant les vingt années de son existence. « Malgré les conditions économique-financières difficiles que le pays traverse, la Fon-

dation Mwimba-Texas ne saura se déroger de ce qu'elle considère comme une obligation pour elle ; de distribuer des vivres à ses membres et autres démunis, au mois de décembre pour fêter. Le peu que nous allons disposer, nous allons le partager avec les familles des albinos et des démunis », a expliqué le président de cette ASBL, le catcheur albinos Alphonse Mwimba Makiese Texas.

Une tradition de près de 20 ans La FMT fêtera l'année prochaine, au mois de juin, ses vingt ans d'existence. Elle a toujours procédé, chaque année, à des actions de sensibilisation des albinos et de la société aux problèmes liés à l'albinisme ainsi qu'à la distribution des kits comprenant des crèmes solaires et vaselines, des pro-

L'Association à but non lucratif (ASBL) compte réunir près de cent cinquante familles d'albinos en vue de leur pourvoir en produits de première nécessité pour leur permettre de bien passer les fêtes de fin et de début d'années.

duits pharmaceutiques liés à la plaie, des lunettes solaires et chapeaux ainsi que des chemises manches longues. Ceci, pour permettre aux albinos de se

à ces colis des produits liés à la circonstance. A la veille de la rentrée scolaire, par exemple, ce sont les objets classiques qui s'ajoutent dans ces kits,

beauté ». Etant donné la situation économique-financière difficile que traverse le pays, la FMT recourt à ses partenaires et autres bonnes volontés



Des membres de la FMT, lors d'une manifestation à Kinshasa/Adiac

protéger contre les rayons de soleil et de se prémunir ainsi contre le cancer de la peau, cette maladie qui ravage les albinos à travers le monde.

A chaque occasion, cette ASBL ajoute

pour faciliter la rentrée scolaire, alors qu'au moment des fêtes de fin d'année, ce sont des vivres que la FMT rend disponibles. L'objectif est de permettre à ces familles de « passer ces fêtes en

pour arriver à satisfaire les besoins de ses membres et toutes ces familles attendues le 22 décembre dans la salle de la commune de Kalamu.

Lucien Dianzenza

Les débuts du Père Noël au Congo

Aujourd'hui ancrée dans les mœurs, la tradition occidentale exportée vers l'Afrique à l'époque coloniale a fait son entrée de manière assez particulière, faut le dire.

Mine de rien, si pour les enfants de ce XXI^e siècle Noël fait partie des fêtes célébrées normalement, cela n'a pas toujours été le cas, il y a à peine quelques décennies. Apparue dans les dix à vingt ans avant les Indépendances par la voie du colonialisme, cette célébration prenait parfois des formes grotesques, ainsi que le souligne Pips Patroons. Ce Belge qui a passé son enfance au Congo évoque à ce sujet la découverte qu'il a faite dans un livre de Peter Verlinden. Il parle notamment d'une photo, qui n'est pas datée, mais où l'on reconnaît une sorte de « Père Noël distribuant des cadeaux aux enfants des policiers (noirs) du camp Lufungula », précise-t-il. À l'époque de cette photo, il est clair que la capitale ne portait pas encore le nom de Kinshasa, elle s'appelait Léopoldville.

Il faut croire qu'il ne pouvait se trouver aucun blanc pour faire office de Père Noël pour des noirs. Il n'est donc pas étonnant de constater que celui de la photo soit noir. L'on aurait peut-être pu compléter le tableau en l'habillant du costume traditionnel du Père Noël, question de faire plus vraisemblable. Car qui a dit qu'il ne pouvait pas exister un Père Noël noir, à la peau jaune ou même rouge



Le Père Noël distribuant un sac de pomme de terre

vêtu de l'assortiment longue robe, capeline et capuche du Père Noël européen ? Cela aurait peut-être suffi à jouer le jeu, mais non ! L'on remarque

plutôt que le fameux Père Noël « assis devant un arbre de Noël paré de quelques touffes d'ouate en guise de neige » porte plutôt « un costume ci-

vil sombre, un mitre qui ressemble à un sac en papier brun, ses mains sont noires et il porte... un masque blanc ! », s'offusque le Belge. Et ce n'est pas tout. Le comble de cette parodie un peu sournoise c'est-ce qu'on l'aperçoit offrant un sac de pommes de terre à la jeune fille devant lui. Ceci se passe de tout commentaire. Mais Pips Patroons ne peut s'empêcher de commenter la photo de la sorte : « Le masque blanc du Père Noël noir m'a fait penser au livre Peau noire, masques blancs de Frantz Fanon, le psychiatre martiniquais anticolonialiste et qui avait choisi de lutter avec FLN algérien contre le colonialisme de sa "patrie", l'ancienne Gaule ».

Le Père Noël est blanc

Pips Patroons parle, par ailleurs d'une autre photo encore qui elle, par contre, fait l'effort de « lier les traditions congolaises aux traditions belges ». Il est difficile de distinguer la couleur de la peau du Père Noël qui y apparaît est habillé en évêque. Au Belge de commenter alors : « ... mais contre toute l'idée de Walt Disney et de Coca-Cola, il vient de descendre d'un hélicoptère Sikorski et est assis sur un tshipoyi ». Le tshipoyi est un fauteuil suspendu entre

deux brancards supportés par deux couples de porteurs, un à l'avant, un à l'arrière. Mais comme on sait le voir dans la photo de ce Père Noël, il est plutôt constitué d'une chaise portée par six personnes. Pieds nus, ces six porteurs ont pour tout vêtement le lingbanda, une sorte de caleçon traditionnel, souvent un bout d'étoffe large, un pagne noué autour des reins et passé entre les jambes. Mais après ces tentatives, il y en a peut-être bien eu d'autres du genre, peut-on vraiment dire qu'il existe un Père Noël congolais ? Non, à proprement parler. L'on a plutôt fini par se faire à l'idée que Père Noël rime avec blanc. Les enfants d'ici le savent, les films et dessins animés contribuent à imprégner cette idée dans leur imaginaire. A la limite, le Père Noël, c'est cette poupée qui gigote, plutôt danse à la devanture de certains magasins, à l'entrée des supermarchés ou entre deux rayons de jouets. L'aspect festif, lui est toujours de mise mais c'est rare de voir le Père Noël noir faire une incursion dans une école. De toute façon, les enfants savent que c'est un faux. Donc, la magie de ce Noël-là, à l'occidentale, ils ne la connaissent pas.

Nioni Masela

KAKA BOLINGO

Les orphelins de Kimbondo invitent à Fête Parfaite

Plus de la moitié des pensionnaires de la Fondation pédiatrique de Kimbondo (FPK) convie les familles de Kinshasa à les rejoindre dans le cadre huppé de la Gombe pour célébrer ensemble la fête de la Nativité autour d'un programme concocté avec amour par les associations à but non lucratifs SOS Kinshasa et Les Amis de la nature et des jardins (ANJ).

S'il est un jour où les orphelins de Kinshasa peuvent avoir la certitude de recevoir de la visite, c'est à Noël. Pour cette fois, SOS Kinshasa et l'ANJ ont voulu faire les choses différemment, quitte à organiser une fête digne de ce nom dans un cadre huppé aménagé comme il se doit pour la circonstance, question de casser avec la « tradition ». C'est autour de la campagne Kaka Bolingo, rien que de l'amour en français, qu'ils ont choisi d'offrir ce Noël assez inhabituel à 450 orphelins de FPK. Ce nombre représente plus ou moins la moitié de l'effectif général estimé autour de 850 et 450 correspond exactement au nombre de ceux qui sont valides et donc capables de faire le déplacement de Kimbondo, à Gombe, tout un voyage, vu la distance qui sépare Fête Parfaite, situé à Gombe de leur logis. Ce 25 décembre, les 450 orphe-

lins de Kimbondo réunis à Fête Parfaite seront les hôtes, dans les deux sens du mot. En effet, invités eux-mêmes des deux associations précitées, ils invitent à leur tour les familles kinoises à se joindre à eux de 8h30 à 17h30. Ils participent à l'organisation de la fête organisée pour eux et y mettent du cœur. Aussi, inscrits dans la programmation riche et variée du jour, ils vont chanter et présenter quelques saynètes. Mais c'est en fanfare que la journée va commencer. Et là encore, SOS Kinshasa et l'ANJ ont choisi de faire participer un groupe atypique, en ce sens qu'il s'agit de la Fanfare Masolo constituée de jeunes enfants en rupture familiale encadrés dans des centres spéciaux, notamment l'Espace Masolo. Ces enfants tirés de la rue dont l'âge varie entre 7 et 17 ANS se joindront à leurs aînés maintenant dans la vingtaine pour la circonstance. Ils offri-

ront de même un spectacle de marionnettes.

Une collecte de fonds et de dons déjà entamée depuis deux semaines va se poursuivre à Fête Parfaite. En effet, c'est au travers de ce programme Kaka Bolingo que SOS Kinshasa et l'ANJ espèrent récolter les fonds nécessaires pouvant aider la FPK à assurer la sécurité alimentaire de ses pensionnaires. La grande joie des deux associations serait de parvenir à rassembler de moyens suffisants pour lancer une activité agricole qui serve à cette fin sur les 50 ha que possède la Fondation.

L'on comprend mieux l'appel lancé aux familles à s'associer à la fête du 25 décembre en s'offrant un bon de soutien qui permet de faire d'une pierre deux coups : accéder au buffet mais aussi contribuer à la bourse qui va aider à commencer les champs.

Nioni Masela

Kaka Bolingo
1^{ère} édition

NOËL PARFAIT À FÊTE PARFAITE

25 DÉC
08 H 30 - 17 H 30

TABLE DE 5 PERSONNES 200\$

APPORTEZ VOS DONS EN NATURE & EN ESPÈCE

VENEZ FÊTER AVEC LES ORPHELINS DE MAMA KOKO (KIMBONDO)

Joyeux Noël

23, Avenue De la Justice Kinshasa / Gombe

N° Compte : FONDATION PEDIATRIQUE KIMBONDO
BCDC : 00101-1002379-05 / FBNBank : 0012030002512
BOA : 06009810000

+243 84 100 00 11

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Boulevard Alfred-Raoul du 15 décembre au 7 janvier, une grande chapelle du Père Noël. Vous y êtes conviés à faire de belles photos souvenirs avec le Père Noël. Dégustation, collation, accès aux Toboggan, château gonflable, baby-foot, etc.



Cercle culturel Sony-Labou-Tansi, 5 décembre au 31 décembre à l'espace enfant au village des arts: Animation pour enfant Dégustation, collation, accès aux Toboggan, château gonflable, baby-foot, etc.

Radisson Blu

24 décembre Venez vivre un réveillon de Noël magique à partir de 20h00.
25 décembre Détendez-vous au brunch de Noël à partir de 11h30 buffet à volonté.

ELBO SUITES

24 décembre Un réveillon de magie, un réveillon en famille
25 décembre Venez bruncher autour d'un buffet gourmet.

Pefaco Hôtel (Face à l'aéroport)

24 décembre Dîner de réveillon de Noël à partir de 20h00
25 décembre Pool Jazz brunch de 12h30 à 16h00, avec l'orchestre des Wakkassa Group
31 décembre Dîner de la Saint-Sylvestre avec l'orchestre DJ de minuit à 3h, tombola et animations



RIVIERA HOTEL
www.hotelriviera-congo.com
105 Av. GALLIENI, MPILA B/Ville Rép. du Congo
Tel.: 06 885 24 24 / 05 000 01 55
Facebook: Riviera Hôtel Riviera / hotelrivieracongobrazza@gmail.com

ARRONDISSEMENT 9 DJIRI

25 décembre Remise des jouets par Laurelle Oboa aux enfants assortie d'un repas à partir de 13h à la résidence familiale, non loin de Télé Congo

INSTITUT FRANÇAIS DU CONGO

BAL DE NOËL

avec **ZAO**
Le "RESSUSCITÉ"

Vendredi 22 décembre 19h00

ENTRÉE : 5000 F CFA avec consommation offerte
20.000 FCFA place VIP

Barbecue de Noël
Espace VIP : contacter Farouk SKAIKY
06 854 26 94, fskaiky@yahoo.fr
En partenariat avec RFI.

INSTITUT FRANÇAIS DU CONGO

MUSIQUE

LES CHORALES DE BRAZZAVILLE CHANTENT NOËL

Direction artistique Ghislain Pambou.

1. Chorale Linzolo
2. Les Divins
3. Tanga-Ni-Tanga
4. Nkémbo
5. L'Arche de Noé
6. Chorale du plateau

MARDI 19 DÉCEMBRE 19H00
SALLE SAVORGNAN TARIF : 2000 F CFA

Pain de Sucre

Artisan Boulanger Pâtissier Glacier

115 Avenue BICOUMA en face de l'hôtel Étais centre ville PNR

@ painedesucre.cg@gmail.com

André Bicoumat
+242 06 605 33 33 PNR
+242 06 944 3636 BZV

Pas une Fête sans Pain de Sucre
Commandez votre bûche de Noël

La Sape au Congo-Brazzaville, élément du patrimoine culturel immatériel

Cet ouvrage de Joseph Itoua écrit en collaboration avec Ghislain Amédée Moussoungou et publié aux éditions Les Lettres Mouchetées (Pointe-Noire en République du Congo) a été présenté et dédicacé récemment à l'hôtel Africa à Brazzaville.

Par Bruno Okokana

Constitué de six chapitres, à savoir Généralités sur la Sape ; Sape et civilisation ; La Sape, une institution culturelle ; Sape et genre féminin ; La Sape, un phénomène planétaire et Sape et pouvoirs publics, ce livre de portée historique, sociologique, anthropologique, philosophique et économique, qui se veut être une documentation de la Sape, s'inscrit dans le cadre de l'histoire des pratiques sociales au Congo.

Son objectif est d'identifier la Sape comme un élément authentique constitutif du patrimoine culturel immatériel (PCI) du Congo-Brazzaville, prélude à son inscription sur la liste représentative du Congo puis au patrimoine mondial de l'humanité. Cette action rentre dans le cadre des dispositions de la convention de l'Unesco de 2003 pour la sauvegarde du PCI, qui prévoit que « chaque état partie dresse de façon adaptée à sa situation un ou plusieurs inventaire du patrimoine culturel immatériel sur son territoire... » L'ouvrage de Joseph Itoua et Ghislain Amédée Moussoungou se donne, par ailleurs, l'ambition de fournir une documentation suffisante et pertinente sur l'histoire de la Sape. Il permettra aussi de mettre à la disposition des lecteurs des éléments indispensables à la compréhension de ce phénomène quelque peu insolite, qui ne cesse de susciter de la curiosité, de la réflexion et des investigations d'ordre sociologique, anthropologique ou philosophique. Cet ouvrage participe particulièrement à la promotion du tourisme

que la Sape ne cesse d'attirer sur le territoire national. Les données qui ont permis sa réalisation proviennent des enquêtes sur le terrain et de la recherche documentaire.

Dans ce livre se trouve de textes qui analysent le phénomène de la Sape sous ses différentes facettes : définition, origines, caractéristiques, acteurs, rapports avec la société, rapport avec la culture, etc. Les illustrations des sapeurs en action épousent, dans la plupart des cas, les thématiques développées et s'inscrivent dans le contexte sociogéographique originel de ce phénomène et de sa tendance à l'universalisation. À cet effet, la Sape, selon Joseph Itoua, est une forme d'acculturation née du choc entre la civilisation congolaise et la civilisation française. « *Le colonisé a d'abord voulu imiter le colon dans ses pratiques vestimentaires, puis il s'est construit ses propres canons de la mode dans un mouvement de revendication identitaire* », a-t-il dit.

L'origine du mot Sape dans le sens du « dandysme militant à la congolaise » est inconnue. Cependant, beaucoup de sapeurs affirment sans base vérifiable que le terme « Sape » provient de la déviation du sens originel du verbe « saper » qui veut dire : détruire quelque chose à la base par une action progressive et secrète.

L'auteur de ce néologisme serait Christian Loubaki, dit Enfant Mystère, qui avait mal interprété les paroles de son patron. Ce dernier lui aurait dit un jour à Paris : « *Tel que tu t'es habillé, tu vas saper le moral de tes amis.* » Le verbe « saper » utilisé par le patron

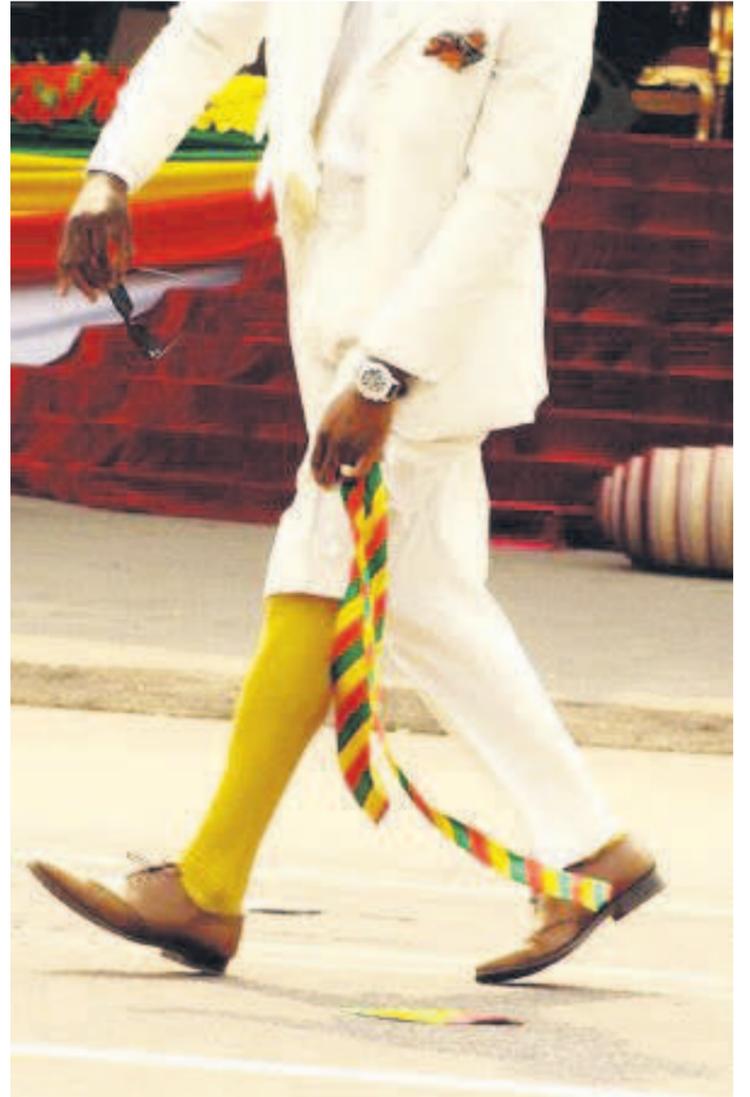
français n'avait alors rien à avoir avec le fait de bien s'habiller comme l'aurait traduit Loubaki de retour à Brazzaville en 1976.

Toutefois, coïncidence de l'histoire peut-être, le verbe saper (ou se saper) se définit dans la littérature française dès 1929 au sens familier par s'habiller, d'après le dictionnaire Robert. Mais une chose est vraie : le dandysme congolais, avec ses fantaisies, est bien antérieur à 1976. Par ailleurs, la musique des deux Congo a également amplifié ce courant, en particulier celle de la génération de Papa Wemba de l'ex-Zaïre. La Sape, création du Congo-Brazzaville, a été promue par la musique zaïroise.

Préfaçant cet ouvrage, Léonidas Carrel Mottom Mamon, ministre de la Culture et des Arts d'alors écrit que la diversité et la richesse du patrimoine culturel congolais sont telles que celui-ci ne cesse de susciter de l'intérêt et de l'admiration de tous ceux qui visitent le Congo.

Dans ce rayonnement du patrimoine congolais, la particularité de la Sape vient du fait que cet élément immatériel, s'étant beaucoup exporté, a fini par imposer ses marques loin de son territoire d'origine. Elle mobilise tous azimuts de par le monde des projecteurs, de l'encre et de l'énergie.

Le créateur italien Gian Marco Messeri, dans l'avant-propos, assimile la Sape à une forme de culture unique en son genre. « *Je découvre un livre sur les sapeurs pour la première fois chez un client angolais. Ma curiosité a été très forte. Je devais aller à Brazzaville*



pour mieux comprendre ce phénomène. J'ai rencontré des sapeurs hommes et femmes en octobre 2016 en organisant un défilé, aux côtés de Belinda Ayessa, pour la célébration du dixième anniversaire du mémorial Pierre-Savorgnan-de-Brazza. Moments inoubliables dans la vie d'un couturier », confie-t-il. Notons que Joseph Itoua, auteur de cet ouvrage, est maître de confé-

rences Cames d'histoire à l'école normale supérieure de l'université Marien-Ngouabi (ENS-UMNG). Il est également directeur général du Patrimoine et des Archives au ministère de la Culture et des Arts. Ghislain Amédée Moussoungou, co-auteur dudit livre, est directeur des fouilles archéologiques à la Direction générale du Patrimoine du ministère précité.



Une des photos primées au concours 2017 Paris Match/crédit photo : Baudoin Mouanda

Baudoin Mouanda, connu pour ses travaux photographiques sur la Sape, a été récompensé, en l'espace de deux jours, par le jury international de Photographie Alliance Française en Espagne et EFTI et les organisateurs du concours Paris Match Afrique et Afropx 2017 « L'Afrique Qui Gagne ».

Cette double moisson de début de semaine arrive au moment où le photographe, membre du « Collectif Elili » et de l'associa-

tion « Afrique in visu », intensifie sa campagne pour l'électrification en Afrique. « *Euvrons pour l'accès de tous les Africains à l'électricité. Par l'énergie, les populations auront accès à l'eau, à l'éducation, à la santé, à l'agriculture, surtout pour les jeunes, à l'ère du numérique* », scande-t-il. Un message qui interpelle les différents organisateurs de la photo. Pour preuve, les deux récentes récompenses. Pour l'Alliance française en Es-

DISTINCTION

Belle moisson de récompenses du photoreportage « les Fantômes des corniches » de Baudoin Mouanda

Le photographe congolais a été récompensé les 23 et 24 octobre 2017, par l'Alliance française en Espagne et par le jury du concours Paris Match Afrique et Afropx 2017 « L'Afrique Qui Gagne ».

Par Marie Alfred Ngoma

pagne, les organisateurs ont exprimé leur satisfaction de voir leur lauréat congolais remporter le premier prix du Concours international de photographie de l'Alliance Française en Espagne et EFTI sur près de 1000 candidatures réceptionnées. « *Toutes nos félicitations !* », ont-ils adressé par courriel daté du 23 octobre au lauréat.

Le lendemain 24 octobre, ceux du concours Paris Match Afrique et Afropx 2017 « L'Afrique Qui

Gagne » ont également exprimé leur satisfaction de compter Baudoin Mouanda parmi les cinq lauréats. « *Ce sont des talents africains qui mettent en lumière de multiples visages du dynamisme de l'Afrique déterminée, entreprenante ou créatrice* », peut-on lire sur le communiqué de presse.

Serein, l'ébauche d'un sourire au coin des lèvres et l'œil pétillant, Baudoin Mouanda né en 1981 à Ouesso au nord du Congo Brazzaville, sa-

voire avec beaucoup de bonheur le fruit de son travail entamé en 1993 à l'âge de 12 ans grâce à l'appareil photo zénith de son père. « *Cette année, je suis encore en compétition pour la 11e édition qui se tiendra du 2 décembre 2017 au 31 janvier 2018, avec les journées professionnelles du 2 au 5 décembre 2017* », concède le photographe très attaché au Congo, évoluant hors du conformisme et de la photo classique. Rendez-vous est pris.

Radisson **BLU**
M'BAMOU PALACE HOTEL
BRAZZAVILLE

*Venez passer un Noël féerique
au Radisson Blu M'Bamou Palace Hotel, Brazzaville !*



*Vivez un Réveillon de Noël magique
le Dimanche 24 Décembre à partir de 20h00*

Dîner en 4 plats servis à l'assiette

Prise en charge de vos enfants par nos animateurs et visite du Père Noël

65.000 XAF / adulte (Cocktail de Bienvenue offert)

32.500 XAF / enfant (de 4 à 11 ans)

Réservez votre Réveillon de Noël avant le 19 Décembre et bénéficiez de 50% de réduction sur le 2^{ème} adulte

*Détendez-vous au Brunch de Noël
le Lundi 25 Décembre à partir de 11h30*

Buffet à volonté

Accès à la piscine pour la journée

Prise en charge de vos enfants par nos animateurs et visite du Père Noël

35.000 XAF / adulte

17.500 XAF / enfant (de 4 ans à 11 ans)

RADISSON BLU M'BAMOU PALACE HOTEL, BRAZZAVILLE

Avenue Amilcar Cabral Centre Ville, Brazzaville, République du Congo

T: +242 05 050 60 60 reservations.brazzaville@radissonblu.com

www.radissonblu.com/hotel-brazzaville



Célébrez la Nouvelle Année 2018 au Radisson Blu M'Bamou Palace Hotel, Brazzaville !

*Changez d'année avec nous
le Dimanche 31 Décembre à partir de 20h00*

*Buffet « Bonana 2018 ! » à volonté
Prise en charge de vos enfants par nos animateurs*

*120.000 XAF / adulte (Cocktail de Bienvenue offert)
60.000 XAF / enfant (de 4 à 11 ans)*

Réservez votre Réveillon du Nouvel An avant le 26 Décembre et bénéficiez de 50% de réduction sur le 2^{ème} adulte

Reposez-vous de toutes ces festivités au Brunch du Nouvel An le Lundi 1^{er} Janvier à partir de 11h30

*Buffet à volonté
Accès à la piscine pour la journée
Prise en charge de vos enfants par nos animateurs*

*35.000 XAF / adulte
17.500 XAF / enfant (de 4 ans à 11 ans)*

RADISSON BLU M'BAMOU PALACE HOTEL, BRAZZAVILLE

Avenue Amilcar Cabral Centre Ville, Brazzaville, République du Congo

T: +242 05 050 60 60 reservations.brazzaville@radissonblu.com

www.radissonblu.com/hotel-brazzaville

Par AFP

L'art contemporain africain en quête de promotion continentale

S'il est déjà parvenu à se faire une réputation dans les catalogues des ventes aux enchères et les galeries des pays riches, l'art contemporain africain peine encore à trouver sa place auprès des collectionneurs et du public de son continent d'origine.

L'ouverture vendredi sur les docks du Cap du plus grand musée privé d'Afrique exclusivement voué aux créateurs du cru relève de l'exception et a été salué comme tel.

« Tout ce qui se voit et promeut l'excellence de l'art contemporain africain est une très bonne idée dont nous allons tous profiter des retombées », se réjouit Danda Jaroljmek, directrice de la Circle Art Gallery de Nairobi et organisatrice de ventes aux enchères.

« Cela ne peut que nous aider tous dans ce que nous essayons de faire », ajoute-t-elle. Sur les 6.000 mètres carrés d'un ancien silo à grains reconverti pour 31 millions d'euros, le Musée d'art contemporain africain (MoCAA) offre aux visiteurs de la mégapole sud-africaine des centaines d'œuvres, en majorité issues de la collection privée de l'Allemand Jochen Zeitz, l'ex-PDG de l'équipementier sportif Puma.

L'inauguration du MoCAA offre un écrin attendu de longue date par de nombreux sculpteurs, photographes ou peintres africains, peu habitués à exposer leurs réalisations localement.

Car le sort de leur production se joue

rique.

Rattrapage

La maison d'enchères britannique Sotheby's a vendu en mai à Londres son premier lot d'œuvres d'art moderne et contemporain africain. Et c'est à la fondation Vuitton à Paris que vient de s'achever la dernière grande exposition de la discipline.

Un succès dans les deux cas, qui illustre la vitalité d'un secteur porté par l'intérêt croissant des amateurs et des institutions occidentales et la croissance des économies africaines, qui a soutenu le développement des marchés locaux de l'art.

« Les grandes institutions muséales, telles que le Centre Pompidou à Paris, la Tate Modern de Londres ou encore le MoMA de New York, ont réalisé qu'elles n'avaient que très peu, voire aucun département d'art moderne et contemporain d'Afrique », explique Clément Lecomte, de la galerie Cécile Fakhoury d'Abidjan.

« Pour ces musées qui ont une vocation universelle, cette lacune doit être palliée, et c'est naturellement qu'ils se tournent vers les galeries du continent », se réjouit-il, « l'art suit l'argent ».



Crédits photo: DR

Le musée des civilisations d'Abidjan, rouvert cette année après une longue fermeture provoquée par la crise et le pillage, compte désormais une salle consacrée à l'art contemporain, qui expose notamment des sculptures de Jems Koko Bi.

Le même vent semble souffler sur Dakar, qui doit accueillir l'an prochain la 13^e édition de sa biennale africaine d'art contemporain (DakArt) créée par l'Etat du Sénégal.

Moteur nigérian

« On sent un renouvellement des artistes. On constate une circulation (des œuvres) à l'international, en Europe et aux Etats-Unis », se félicite une des organisatrices de cette manifestation, qui préfère s'exprimer sous couvert de l'anonymat.

« Il faut maintenant surtout développer

la circulation au sein de l'espace communautaire (de l'Afrique de l'Ouest) et en Afrique ». Dans la partie orientale du continent, Danda Jaroljmek constate le même mouvement. L'activité de sa galerie et le produit de ses ventes aux enchères restent modestes, mais ils progressent.

« Les choses ont radicalement changé ces cinq dernières années au Kenya et en Afrique de l'Est », assure la galeriste.

Fondatrice au Bénin de la Fondation puis du Musée d'art contemporain qui porte son nom, Marie-Cécile Zinsou fait du Nigeria - l'un des deux pays africains du G20 avec l'Afrique du Sud - le moteur de l'essor continental de l'art contemporain.

« Il se passe clairement quelque chose au Nigeria, notamment avec la multiplication des ventes aux enchères à Lagos. Et

ça va exploser », pronostique l'entrepreneuse franco-bénoise.

« Le pays répond aux deux facteurs qui, selon moi, sont essentiels pour le développement de l'art: la démocratie et le dynamisme économique », détaille-t-elle, « on investit dans l'art si on est persuadé que demain sera meilleur, sinon ça n'a aucun sens ».

Même si elle avoue que sa stratégie n'est pas la même que les promoteurs du MoCAA du Cap, Marie-Cécile Zinsou considère le nouveau musée sud-africain comme un « formidable symbole ».

« Il s'agit d'une initiative privée. Nous n'avons toujours pas d'équivalent public, ce sont encore les privés qui font bouger les choses dans le domaine de la culture », regrette-t-elle toutefois, « j'espère que le succès de ce musée va donner des idées aux gouvernements et changer la donne ».

« formidable symbole »

toujours sous le maillot des commissaires-priseurs ou dans le portefeuille de mécènes d'Europe, d'Asie ou d'Amé-

Outre la sienne, de nombreuses autres galeries de la capitale économique ivoirienne ont profité de ce mouvement.

137 ANS DE BRAZZAVILLE

En images, c'est mieux !

L'histoire de la ville capitale s'est racontée en images à travers une exposition du collectif Elili, du 3 au 23 octobre, à l'Institut français du Congo.

Par Bénédicte Alouna

À l'occasion des 137 ans de Brazzaville, le collectif Elili a mis en lumière l'évolution de cette ville à travers des photos, des cartes postales et des plans

de la ville. Un hommage rendu à Brazzaville sur toutes ses courbes. Après une visite de l'exposition, Bertrand Cocher, ambassadeur de France au



Une vue du centre ville de Brazzaville (DR)

Congo, a souligné la richesse de Brazzaville, « une capitale à taille humaine » qui dispose de « bijoux architecturaux » et où « l'on peut faire parler les places et les rues ».

Brazza mise en valeur. Les images de la Case de Gaulle, du pont du Djoué, du Mémorial Pierre-Savorgnan-de-Brazza, des sites et monuments phares de la ville fondée le 3 octobre

1880 se sont succédé dans le hall de l'Institut français du Congo. Le contraste est saisissant : des photos d'archives en noir et blanc du milieu du XX^e siècle et des cartes postales prises par le photographe Bernard Renoux en 1996 ont été affichées aux côtés de clichés actuels pris par le collectif de photographes brazzavillois. Des artistes ont également exposé leur vision

de Brazzaville à travers des danses, chansons, du slam ou encore des contes. Ville située au cœur de l'Afrique centrale, Brazzaville doit son existence à l'explorateur Franco-Italien Pierre Savorgnan de Brazza. De la petite station qu'elle représentait en 1880, elle a su, au fil des années, marquer une courbe exponentielle en faveur de son développement.



Sortie de Messe à Brazzaville 1849

INTERVIEW. PATRICIA LUAMBA

« Le maquillage n'est pas une solution à long terme pour les soins de la peau »



Patricia Luamba en pleine séance de maquillage

Les Dépêches de Brazzaville : Comment devrait-on vous présenter à nos lecteurs ?

Patricia Luamba : Je m'appelle Zia Patricia Luamba. Je suis Make up artist, parce que je n'ai pas étudié le maquillage, je me suis formée sur le tas.

L.D.B. : Depuis quand êtes-vous dans le métier, auriez-vous une anecdote à nous raconter à ce sujet ?

P.L. : Au fait, j'ai commencé le maquillage par hasard. Je travaillais comme assistante dans une agence de pub. Et, un jour, la maquilleuse tombée malade était absente. Alors, mon patron me dira : « Écoute, tu es une femme, sûrement que tu sais comment maquiller... ». Pourtant, de nature, je ne me maquillais pas, et donc quand mes copines de l'Université me voient, elles disent : « Waouw ! Quelle transformation ! On ne t'avait jamais vue maquillée, et maintenant, non seulement tu te maquilles, tu maquilles même d'autres personnes ! » Cela fait cinq ans que je suis dans le métier. Avant, je le faisais comme un à-côté mais à présent, c'est mon activité principale car malgré que je travaillais, je n'ai pas arrêté de le faire. Et mes parents, mes copines et mes amis m'encourageaient. Cela a commencé de la sorte, puis de fil en aiguille, je me suis perfectionnée si bien que je commence à animer des ateliers et à donner des formations.

L.D.B. : Les make up artist, on en rencontre de plus en plus, auriez-vous une touche particulière, une façon à vous qui fait la différence ?

P.L. : Ma touche personnelle, ou le truc qui me différencie des autres, c'est le fait que moi, j'ai appris à travailler le teint naturellement. Je peux vous maquiller sans que cela ne soit remarquable. Mon maquillage à moi se résume juste à cacher les imperfections et à révéler la beauté de la

personne que je maquille. Je ne suis pas dans les contours où je m'amuse à transformer les visages, non ! Je camoufle toutes les imperfections et cela a pour effet de vous donner l'idée de ce que serait votre peau si vous n'aviez pas de boutons, de rides, de cernes, etc. Ma spécialité à moi, c'est de bien travailler la peau, lui donner un aspect naturel tout en la maquillant.

L.D.B. : Vous avez sûrement de petites astuces, comment vous y prenez-vous ?

P.L. : Le premier conseil que je donne toujours à celles qui se maquillent est de bien entretenir leur peau car c'est elle le fondement, la base du maquillage. Ce n'est pas investir dans les produits cher car, peu importe la marque

Il faut toujours le faire, parce que le maquillage n'est pas une solution à long terme pour les soins de la peau. C'est quelque chose que l'on fait par moments, c'est juste pour être bien à ces moments-là. Et, il y a des soins réalisés qui font qu'au fil du temps, vous ne serez plus obligée d'être addict au maquillage, vous pourriez le faire mais sans chercher à tout camoufler, parce que vous aurez déjà bien préparé, soigné votre peau. Ce sera juste comme un ajout du genre accessoire de décoration dans la maison parce qu'elle sera déjà bien bâtie et repose sur de bonnes fondations. Voilà pourquoi j'insiste toujours sur la beauté de la peau, les soins qu'il faut lui apporter, cela est très important.

L.D.B. : Que conseillez-vous pour



Un atelier de maquillage animé par Patricia Luamba

des produits de maquillage que vous avez, si votre peau elle-même n'est pas soignée, pas confortable pour accueillir le fond de teint que vous allez poser, le résultat ne sera toujours pas bon. C'est pour cela qu'au début de l'atelier, j'ai d'abord conseillé aux dames de soigner leur peau.

les soins de la peau ? Que devrait-on faire ?

P.L. : Je conseille toujours la patience et la fidélité à un produit. Quand vous commencez à appliquer un traitement, patientez ! Les résultats viennent après deux semaines, un mois. Il faut s'armer de patience. Je

« Je suis vraiment disponible et travaille 24h sur 24 sur le maquillage », a affirmé aux Dépêches de Brazzaville la Make up artist. Maquilleuse à plein temps pour les agences de publicité, les Fashion weeks, les mariées et pour les cérémonies de soirées, elle réalise également des ateliers de maquillage et fait partie d'un groupe WhatsApp où elle partage sur différentes tendances et problèmes du maquillage. Ce, malgré qu'elle soit attachée commerciale d'une scierie. Lors de cette interview accordée à la Beauty Party tenue le 28 octobre à l'Espace Bilembo, elle a insisté sur le soin de la peau comme base d'un maquillage réussi.

dis toujours aux gens qui veulent savoir comment entretenir leur peau de ne pas l'attaquer. Faites-le de manière disparate. Une fois par mois un gommage, un masque hydratant, car quand vous faites trop de soins de visages, vous agressez la peau. Et, elle pour se défendre, produit encore plus d'huile, plus de sébum. Et des fois, certains soins effectués ouvrent les pores mais l'on ne sait pas toujours comment les refermer après. Or, lorsque les pores sont ouverts, la peau est exposée aux bactéries et aux impuretés et comme l'on ne sait pas comment les dégager, elles vont créer encore d'autres problèmes. Pour moi, la routine se fait une fois par mois ou au plus une fois les deux semaines, mais n'attaquez pas la peau. Il faut toujours y aller en douceur. Moi je préconise l'usage de produits doux ou naturels pour les soins de visage. Il ne faut pas agresser la peau, s'il vous plaît, c'est ce que je répète tout le temps.

L.D.B. : L'on entend le plus souvent parler du maquillage nude à Kinshasa. Qu'est-ce donc ? En quoi consiste-t-il ?

P.L. : Le nude, c'est se maquiller tout en restant dans les teintes de sa peau. C'est vraiment utiliser des froides couleurs très légères, très pâles, des

avec beaucoup de passion ?

P.L. : Le maquillage que moi j'adore, c'est celui des mariées car je me dis qu'il n'y a pas mieux qu'aider quelqu'un à immortaliser le jour le plus important de sa vie. C'est pour moi vraiment un grand honneur que d'être sollicitée par une mariée. Je me dis que pour un moment, elle place sa vie entre mes mains. J'ai l'impression d'être responsable du résultat d'un souvenir qu'elle va garder éternellement. Aussi, c'est vraiment ce que j'adore. Ce n'est pas que les pubs qui comptent ou les maquillages de Fashion week, mais ce sont les maquillages des mariées que j'aime énormément ! C'est un maquillage fait de sorte que tu bonifies la personne naturellement, tu ne la rends pas extravagante mais tu caches juste ses imperfections et montre ses bons côtés. Et, c'est encore mieux si elle avait fait des soins et sa peau paraît belle. C'est ce maquillage-là que j'aime beaucoup.

L.D.B. : Ce fameux maquillage des mariées devrait-il être précédé de soins préalables à l'avance ou être faits le jour même ou juste la veille ?

P.L. : Généralement, je conseille à ceux qui veulent se marier de contacter l'esthéticienne une année ou six mois avant, parce que, comme je le disais, le processus d'entretien de la peau prend du temps, énormément de temps. Cela demande de la patience car les soins faits à la hâte ou jour J-2 ou 4 ne produisent pas les mêmes résultats que ceux qui sont faits depuis longtemps. Il faut savoir qu'avant le mariage, il y a toujours des moments de stress pendant toute la période de préparation. Les mariées sont stressées, cherchent l'argent et certaines complications surgissent à l'improviste. Et, le stress joue beaucoup sur la peau aussi. Alors, mieux vaut commencer plus tôt et aller en profondeur car même avec le stress, si la peau était déjà en train d'être travaillée, il n'y aura pas beaucoup d'effets sur elle.

C'est pourquoi je conseille de commencer les soins, à la limite, six, quatre ou trois mois avant mais pas le jour J. Attendre ce jour-là, c'est compliqué, tout ce qui peut être fait alors, c'est juste nettoyer la peau et embellir le reste. L'on ne peut pas se permettre de faire les soins le jour J-1 ou 2, c'est trop limite-limite. Si chez certaines personnes cela marche, chez d'autres, c'est compliqué à faire.

Nioni Masela

FOOTBALL

FC Renaissance du Congo, « Fibo soso ya Noël na bonne année »

C'est à l'unisson que les supporters de l'AS V.Club ont scandé « Fimbo, soso ya Noël na ya bonne année », lors de la victoire de leur équipe de cœur face au FC Renaissance du Congo, club créé en 2014 à la suite d'une dissidence d'avec le Daring Club Motema Pembe (DCMP). Les supporters du DCMP n'ont pas, à leur tour, été en reste, avec la même rengaine de « Fimbo, soso ya Noël » pour chambrier ceux du club orange de Kinshasa battus deux fois de suite à la 4e et 5e journée de la zone de développement ouest du championnat national de football.

A quelques jours de la fête de la Nativité, célébrée le 25 décembre de chaque année depuis deux millénaires, le FC Renaissance du Congo a accumulé deux défaites. En fait, c'est en quelque sorte le

remake de la saison passée à la même époque : les Renais avaient été battus de la même manière par les deux clubs mythiques de la capitale dans la phase des groupes de l'ex-Division 1, dé baptisée Vodacom Ligue 1 cette saison. Le fait pour les supporters des Dauphins Noirs et des Immaculés de se référer au « soso » (poulet) de Noël et de Bonne année n'est pas du tout fortuit. « Le poulet » rythme pratiquement l'alimentation lors des fêtes, pas seulement de Noël et de Nouvel an, mais l'ensemble des manifestations festives au sein de la population à Kinshasa en général. C'est le repas que l'on ne doit pas manquer de prendre pendant les fêtes. Jeune club dirigé par l'évêque et pasteur Pascal Mukuna de l'Assemblée chrétienne de Kinshasa, le FC Renaissance du Congo

n'est pas encore parvenu à battre l'un des deux clubs mythiques de Kinshasa, l'AS V.Club et le DCMP. Bien au contraire, le team orange de la capitale de la RDC n'a enregistré que des défaites et quelques résultats à égalité contre ces deux équipes. Et cela reste au travers de la gorge des milliers de supporters que comptent ce club, des supporters très assidus au stade pour être le douzième homme dans les gradins des deux stades de Kinshasa, à savoir le stade des Martyrs de la Pentecôte et Tata-Raphaël de la Kethule de Ryhove, en quête d'un succès sur le DCMP et V.Club. Mais en attendant, le plat « Fimbo, Soso ya Noël na Bonne année » a bien été servi au V.Club et au DCMP, comme l'année passée.

Martin Enyimo



FC Renaissance du Congo en quête de victoire face à V Club et DCMP

Ronaldo puissance 5, les adieux de Bolt, Neymar au PSG, 2017, l'année de tous les records

Par Camille Delourne

Revivez, en quelques clichés marquants, les temps forts de l'année sportive 2017



Le Portugais Cristiano Ronaldo présente, le 9 décembre, ses cinq Ballon d'Or au public du Stade Santiago Bernabeu. Le Madrilène égale désormais Lionel Messi au palmarès du trophée (PIERRE PHILIPPE MARCOU AFP)



Si CR7 s'est adjugé le Ballon d'Or, Messi, devenu le meilleur buteur de l'histoire de la Liga et du FC Barcelone, a été l'artisan de la qualification de l'Albiceleste au Mondial 2018. Une année altruiste pour l'Argentin (@Eitan Abramovich/AFP)



En novembre, à Marrakech, le Français Teddy Riner devient champion du monde toutes catégories pour la dixième fois. Le Guadeloupéen, double champion olympique, devient, sans contestation, le plus illustre sportif de l'histoire du judo (@Jack Guez/AFP)



Le 5 février, le Cameroun pourtant miné par les forfaits et défections, remporte la 31e édition de la Coupe d'Afrique des nations, au Gabon. Les Lions Indomptables ont battu l'Egypte en finale (2-1), mais ne confirmeront pas ce renouveau avec une Coupe des Confédérations ratée (1 point en 3 matchs) et un échec dans les éliminatoires pour le Mondial 2018 (@AFP)



Le 3 août, le Brésilien Neymar rejoint officiellement le PSG : le club parisien bat tous les records pour s'attacher la pépite barcelonaise en payant la clause libératoire de 222 millions d'euros. Avant de recruter, le 31, le prodige monégasque, Kylian Mbappé, pour 180 millions d'euros (AFP)



En juillet, à Abidjan, Franck Elemba conserve son titre aux 8e Jeux de la Francophonie lors du concours de lancer de poids. Le Congo brillera également grâce au doublé de Natacha Ngoye Akambi sur les 100 et 200 mètres (AFP)

TENDANCES CULINAIRES

A la découverte de l'épicerie fine africaine

À l'approche des fêtes de fin d'année et du nouvel an, nous proposons à nos lecteurs de découvrir les aventures culinaires de la Congolaise Nathalie Schermann.

A l'aube de 2018, avec la volonté de renouvellement continu de nouvelles tendances culinaires s'accroît l'attrait des saveurs d'ailleurs. C'est un plaisir partagé pour Nathalie Schermann. Elle transforme les produits du terroir congolais en mets méconnaissables à l'œil nu tout en gardant le goût d'antan.

Difficile de laisser indifférents les organisateurs du concours des Epicures qui, en juin 2016, ont récompensé sa crème de safou. A la base, le safou est une prune sauvage d'Afrique provenant du safoutier. Ce fruit se distingue par les nombreuses couleurs que sa peau peut prendre.

Celui travaillé par Nathalie Schermann provient du Congo. En Afrique, le safou est généralement consommé en bouillie ou en grillade avec un peu de sel. Ce produit d'épicerie fine africaine, considéré comme une tapenade et un condiment, « accompagnera vos toasts ou vos viandes à merveille », explique-t-elle.

A la question « comment en êtes-vous venue à la fabrication de produits d'épicerie africaine ? », Nathalie Schermann répond qu'elle est passionnée de cuisine. De cette passion, elle en a fait un métier après sa

participation à l'émission « Master chef » en 2010. « J'ai eu l'opportunité d'intégrer de grands établissements, comme le Trianon Palace de Versailles, qui m'ont permis de perfectionner mes techniques », confie-t-elle. Et d'ajouter que : « L'idée plus précise de l'épicerie fine africaine s'est développée tout au long de mon parcours. En effet, ma première volonté était de conserver des produits saisonniers et périssables tels que le safou afin de pouvoir les consommer tout au long de l'année. D'autre part, le but était de proposer des produits fins et gourmands à partir de matières premières peu exploitées ».

En guise de recette particulière suggérée aux lecteurs comme cadeau pour ces fêtes, elle propose de réaliser un suprême de volaille farci à la crème de safou. « C'est une recette susceptible de ravir les convives et surtout les papilles », assure-t-elle. En entrée, « plus simplement, vous pourriez savourer cette même crème sur des toasts avec une fleur de saumon fumé ».

De quoi vous mettre prématurément l'eau à la bouche ...

Bonnes fêtes de fin d'année à tous !

Marie-Alfred Ngoma



credit photos: Nathalie Scherman

Images insolites de du Père Noël



Père Noel Harley Davidson



Père Noël au Chili



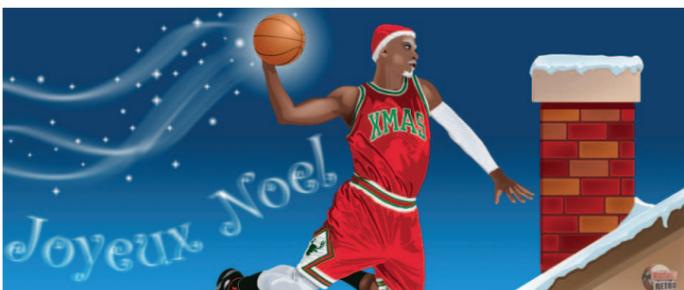
Père Noël En Californie



Père Noël en parachute



Père Noël en Afrique du Sud



Père Noël Surfeur



Père Noël en Quad

ragec.
RAFRÂCHISSANTS
GLACES
EAU
DU CONGO S.A.

**RAGEC et ses marques
vous souhaitent un
JOYEUX NOËL et
BONNE ANNEE 2018**

Perla®
100% Jus

**Nouveau
Jus de fruit**

1L

200 ml

Perla® 100% Jus
Pomme
Ananas
Mangue
Orange
Cocktail



Cristal®

**NOUVEAU
FORMAT**

EAU MINÉRALE
NATURELLE

330 ml
150 FCFA

BUE ET APPROUVEE

**NOUVEAU FORMAT
250ML**

PLANET
Grenadine
Passion
Orange

ORIGINAL
American
Cola

200
FCFA

Les astuces pour une table de Noël réussie

À quelques jours du réveillon, il est temps de penser à votre déco de Noël. Les fondamentaux pour réussir votre décoration.



Connaître le nombre des convives qui seront présents (Enfants compris).

L'idéal serait de dresser une ou des tables supplémentaires en tenant compte des tranches d'âge des enfants.

Déterminer un budget déco

Vous pouvez faire appel à des professionnels pour votre décoration, mais la magie de Noël s'opère lorsque la famille y met son cœur et sa touche personnelle. C'est le gage d'une ambiance chaleureuse, conviviale et pleine d'émotion.



Crédit photo DR

Respecter le rouge comme couleur dominante

Il est la couleur universelle de Noël et généralement assorti avec le vert. Vous pouvez donner une touche précieuse à votre déco en la relevant avec du gris argenté ou du doré.

Veiller à harmoniser votre univers

Toutes les couleurs sont de mise pour cette circonstance, elles doivent juste être de bon ton. Votre séjour ou salon doit être en harmonie avec votre salle à manger et votre table de Noël.

Attention aux fautes de style Eviter de trop charger sa décoration en couleurs et en divers bibelots et gadgets. Ne pas mélanger les styles, le classique ne se marie pas avec le contemporain. Généralement, une table surchargée friserait facilement le mauvais goût comparativement à une plus simple et harmonieuse garnie de quelques accessoires bien choisis.

Votre réception

Avant de lancer vos invitations, assurez-vous d'avoir la bonne logistique pour recevoir vos convives ; l'espace nécessaire, le bon matériel, la bonne vaisselle, les bons couverts, les bonnes chaises et les bonnes tables.

Le style, le thème et les couleurs que vous aurez choisis seront

déterminants pour la réussite de votre ambiance. Veuillez toujours à harmoniser votre environnement.

Pour la circonstance, faites-vous plaisir, évitez les assiettes en cartons et les couverts en plastique. Optez pour une vaisselle en porcelaine. Le blanc est recommandé car il s'accorde avec tout.

Les préparatifs

Planifiez tout au moins une ou deux semaines avant. Les préparatifs de Noël sont un bon moment de partage et d'échange en famille. N'attendez pas les derniers jours pour composer votre menu, cela déterminera le choix de vos couverts, assiettes et accessoires pour optimiser votre shopping en vue d'une décoration idéale pour Noël. Pour ne pas avoir de surprise de dernière minute, vous pouvez commencer votre décoration la veille. Ainsi vous pourrez rattraper tout oubli. Votre mise en place doit être faite en amont avec un sapin érigé dans un espace festif avec de la neige artificielle de circonstance et votre table dressée pour recevoir vos proches à dîner.

Le jour J, si vous ne bénéficiez pas des services d'un traiteur, vous serez forcément occupé à faire la cuisine et à veiller au bon accueil de vos invités.

Kolongo-Kolongo

Par Danoula

Crevettes panées au gingembre et sa purée de plantains

Crevette panées exotiques 053

Cuisson et préparation 1h00

Pour 2 Personnes

Liste des courses

- 6 grosses crevettes
- 1 banane plantain mûre
- 1 bain d'huile de friture
- 10 cl d'huile de palme
- Sel, Poivre noir
- 1 pointe de couteau d'ail écrasé.
- Farine et Chapelure
- Gingembre en poudre
- 1 piment rouge
- 1 oeuf

Top départ !

Enlevez et conservez les têtes des crevettes, décortiquez-les en laissant la queue pour décorer, ouvrez-les au couteau le long de la nervure pour les aplatir, lavez-les, salez et poivez puis ajoutez une pointe d'ails écrasés.

Mélangez la farine et la chapelure dans une assiette.

Mettez le gingembre en poudre dans une assiette.

Battez un œuf entier dans un bol puis salez légèrement.

Mettez de l'huile de friture à chauffer dans une casserole.

Roulez les queues de crevettes dans le mélange farine/chapelure en appuyant bien puis, trempez-les dans l'œuf battu et pour finir dans le gingembre.

Mettez à frire les queues et les têtes de crevettes dans l'huile chaude pendant 2 à 4 minutes en fonction de la température de l'huile, jusqu'à ce que la panure des crevettes soit bien dorée.

Réservez les crevettes sur un papier absorbant avant de dresser l'assiette.

Pour la purée de plantain : Épluchez et mettez à cuire la banane plantain à la vapeur pendant 15 minutes. Coupez le piment en quatre dans le sens de la longueur. Hachez-le finement en prenant soin de retirer les pépins.



Chauffez un peu d'huile rouge pendant 5 à 10 minutes ajoutez les morceaux de banane, le piment frais, le sel puis travaillez le tout à la fourchette pendant 10 minutes à feu doux pour obtenir une purée.

Servez chaud.

Bon appétit.





L'INCROYABLE Noël



**JUSQU'AU 31 DECEMBRE 2017,
REABONNEZ-VOUS AUX BOUQUETS CANAL+
ET PROFITEZ DE TOUTES LES CHAÎNES OFFERTES PENDANT 14 JOURS.
ET NE RATEZ LES GRANDS RENDEZ-VOUS SPORTIFS
SUR LES CHAÎNES CANAL+ SPORT !**

CANALPLUS-AFRIQUE.COM

* Tarif TTC en vigueur du 29/11/2017 au 24/12/2017 pour tout nouvel abonnement à l'une des formules suivantes : EVASION+ ou TOUT CANAL+, lié à l'achat d'un décodeur numérique CANAL+. Décodeur à 40 000 FC pour les autres formules. La parabole est offerte. Hors frais d'installation et accessoires. Prix maximum conseillé. Voir tarifs et conditions de l'offre auprès de votre Distributeur Agréé.

**LES BOUQUETS
CANAL+**