

Conservation et valorisation du patrimoine culinaire togolais : cas du patrimoine kabyè du Nord-Togo

Présenté par

Pyalo Malibida BENIDA

pour l'obtention du Master en Développement de l'Université Senghor

Département Culture

Spécialité Gestion du Patrimoine Culturel

le 24 septembre 2021

Devant le jury composé de :

Dr. Gihane Zaki Président

Chercheur à la Sorbonne

Dr. Jean-François Faü Nom Examineur

Directeur du Département Culture à l'Université
Senghor

Adama Ayikoue Examineur

Chef Division Éducation, diversité culturelle,
langue et formation en charge des clubs
francophones

Remerciements

Mes remerciements les plus sincères et les plus distingués vont à l'endroit de Docteur Jean-François FAÛ, Directeur du département Culture et notre Directeur de mémoire. Sa disponibilité, sa grande rigueur scientifique, mais aussi son amabilité et son dynamisme, joints à ses encouragements constants ont facilité la réalisation de ce travail.

Toute ma reconnaissance à Madame Rania EL GUINDY, Assistante administrative du département, qui a toujours été à nos côtés sans se lasser, dans la gestion de nos difficultés académiques.

Nous remercions aussi Madame Rowan HATEM, Secrétaire au département Culture pour sa sollicitude.

Nous remercions le Professeur Kangni ALEMDJRODO, Représentant personnel du Chef de l'État togolais auprès du Conseil permanent de la Francophonie.

Mes remerciements s'adressent également au Secrétaire Général de la Commission nationale de la Francophonie (CNF) du Togo, Monsieur Kodjo Cyriaque NOUSSOUGLO. Sa contribution dans ce travail a été très importante car il m'a accepté dans sa structure en tant que stagiaire et m'a donné les orientations et les conseils pour sa réalisation.

Je voudrais, de façon particulière, saluer Monsieur Adama AYIKOUE, Chef division Éducation, Diversité culturelle, Langues et Formation à la CNF, qui a toujours été à mes côtés, ses conseils pour la réussite de ce mémoire et sans oublier le soutien tant moral que matériel que j'ai pu bénéficier de sa part.

J'adresse un infini remerciement à Monsieur Longha KALAO SAMBA, pour avoir accepté de m'apporter son soutien permanent, sa patience et sa compréhension malgré son emploi du temps très chargé au cours de ces difficiles moments de la rédaction de ce mémoire. Il a toujours apporté sa contribution dans l'amélioration de ce travail.

Je ne saurais oublier d'adresser mes infinis remerciements à Monsieur Edem Kodjo LATEVI, pour avoir toujours apporté sa contribution dans l'amélioration de ce travail.

Je remercie vivement tout le personnel de la CNF Togo et toutes mes collègues stagiaires pour la bonne compréhension, l'ambiance fraternelle et les multiples services rendus tout au long de mon stage.

Pour l'esprit d'entraide et la sympathie dont ils ont fait preuve, je remercie tous mes amis et collègues de la 17^{ème} promotion de l'Université Senghor à Alexandrie.

Je témoigne ma profonde gratitude à toute la famille BENIDA et SIGNA, pour leur soutien matériel comme moral.

Enfin, que tous ceux qui, de près ou de loin, ont bien voulu apporter leur part active à la réalisation de ce travail et que ma mémoire trop faible n'a pu honorer à travers ces lignes, trouvent ici, l'expression de ma profonde gratitude.

Dédicace

Je dédie ce travail à la mémoire de mon feu père BENIDA Tchaa Piklibaya qui a voulu me voir réussir ;

À la mémoire de feu BENIDA Wiyao, mon tuteur depuis le décès de mon papa ;

À Monsieur BENIDA Kézié pour ses conseils ;

À ma maman chérie SIGNA Akoua pour la vie qu'elle m'a donnée ;

À Madame BENIDA Magnim et son époux sans qui je ne serai pas là où je suis aujourd'hui ;

Au Colonel SIGNA KPIKI Nicolas, pour m'avoir aidé à atteindre mon objectif ;

À tout(es) mes sœurs et frères pour leur amour.

Résumé

Le thème retenu dans le cadre de la présente étude est intitulé : « conservation et valorisation du patrimoine culinaire togolais : cas du patrimoine kabyè du Nord-Togo ». La finalité recherchée est de contribuer à la conservation et à la valorisation du patrimoine culinaire kabyè.

En effet, on constate qu'une importante frange de la population togolaise se détourne de ce riche patrimoine culinaire qui est à usage rituel, nutritionnel, thérapeutique et commercial, favorisant ainsi sa disparition au profit de la cuisine occidentale. La jeunesse togolaise par ignorance, par manque de canaux d'apprentissage ou par le goût de la modernité a du mal à s'approprier ce pan de son identité. Dans l'hôtellerie togolaise, la place réservée aux mets locaux et nationaux est moins importante. Pire, les professionnels ont tendance à croire que le touriste européen, américain, asiatique et même africain recherche des mets de son terroir lorsqu'il se trouve sur le territoire togolais.

De ce qui précède, il ressort que la présente étude vise à : « contribuer à la conservation et à la valorisation du patrimoine culinaire kabyè ». Ainsi pour arriver à cet objectif, notre étude s'est donnée pour tâche de répondre à l'interrogation suivante : « Comment assurer une conservation et une valorisation efficaces et durables du patrimoine culinaire kabyè, voire togolais, face à la prépondérance des tendances modernes de consommation qui se présentent comme un rouleau compresseur ? ».

Pour répondre à cette interrogation, nous avons vérifié l'hypothèse selon laquelle « l'insertion formelle d'une chaîne professionnelle de restauration authentique kabyè dans le circuit touristique à Kara est un créneau porteur pour une valorisation durable de l'art culinaire kabyè ». La collecte de données s'est faite à travers la documentation, l'observation directe, les interviews et la prise de notes des chercheurs. L'étude a permis de confirmer notre hypothèse et de proposer un projet concret de restaurant à Kara (ville et région d'origine du peuple kabyè), qui offre uniquement des mets kabyè tout en y ajoutant une touche d'innovation sans toutefois dénaturer l'essence des menus authentiques proposés.

Mots-clefs

Conservation, valorisation, patrimoine culinaire, patrimoine kabyè

Abstract

The main subject of this dissertation is: "**Conservation and promotion of the Togolese culinary heritage: the case of the Kabyè heritage of North Togo**". It aims at contributing to the conservation and promotion of the Kabyè culinary heritage.

It has been pointed out that a large part of the Togolese population is turning away from this rich culinary heritage which is used for ritual, nutritional, therapeutic and commercial purposes, thus enabling its disappearance in favour of Western cuisine. The Togolese youth by ignorance, lack of learning opportunities or by the interest in modernity has difficulty in appropriating this part of its identity. In the Togolese hotel industry, the place reserved for local and national foods is of little importance. Even worse, professionals tend to believe that European, American, Asian and even African tourists are looking for local food when they are on the Togolese territory.

As a result of the aforementioned, it is clear that this paper aims to: "contribute to the conservation and the development of the Kabyè culinary heritage". Thus, to achieve this objective, our study has made it a task to answer the following question: "How to ensure an effective and sustainable conservation and promotion of the Kabyè or even Togolese culinary heritage, compared with the predominance of modern consumer trends that are presented as a steamroller?"

To answer this question, we verified the hypothesis according to which "the formal insertion of a professional chain of authentic Kabyè gastronomy in the tourist industry in Kara is a promising niche for a sustainable development of the Kabyè culinary art". Data collection was done through documentation, direct observation, interviews and note-taking by the researchers. The study allowed us to confirm our hypothesis and to propose a specific project for a restaurant in Kara (city and region of origin of the Kabyè people), which offers only Kabyè meals while adding a new taste without distorting the original menus.

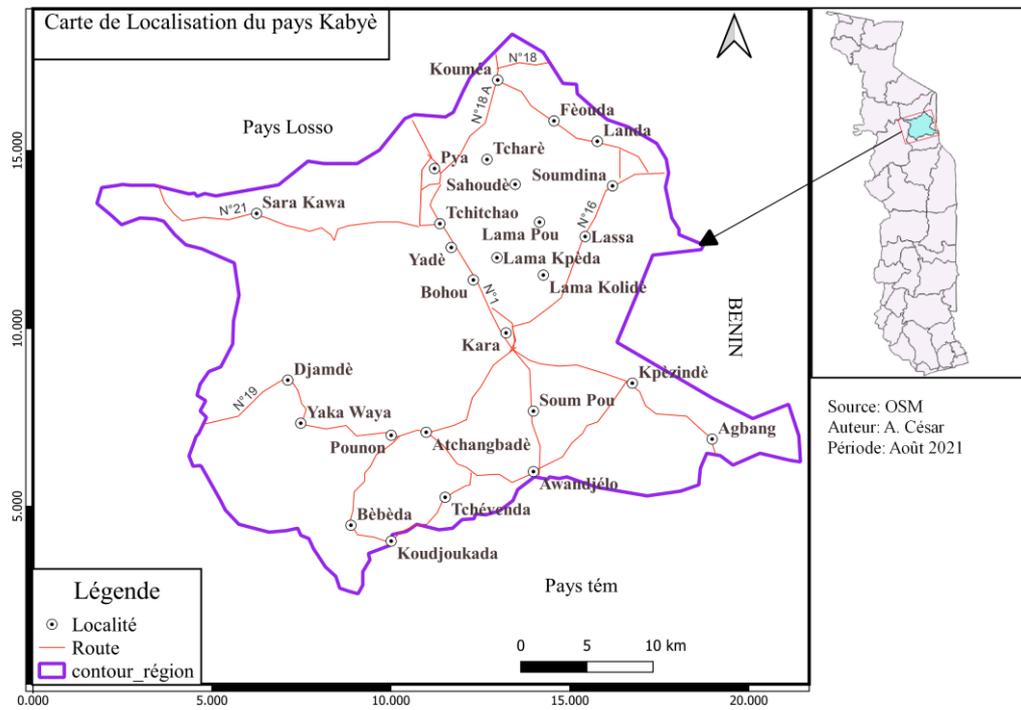
Key-words

Conservation, promotion, culinary heritage, kabyè heritage

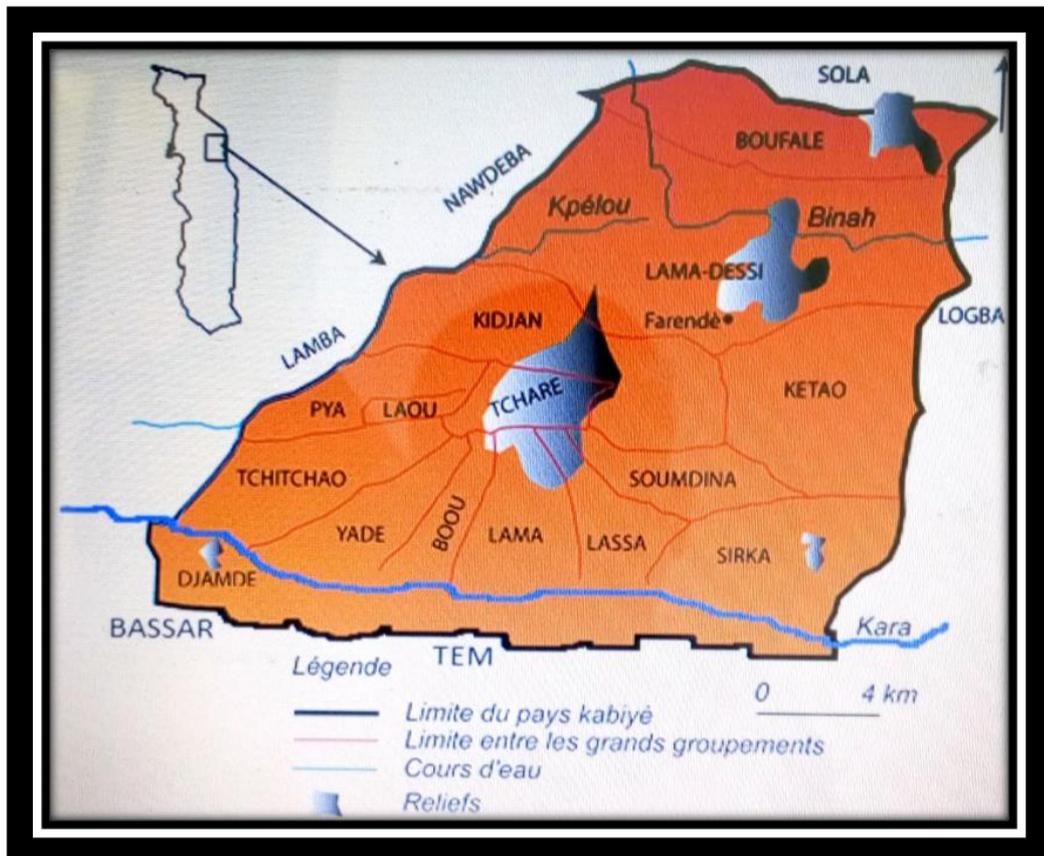
Liste des acronymes et abréviations utilisés

- AFD : Agence Française de Développement
- BAD : Banque Africaine de Développement
- BCEAO : Banque Centrale des États de l’Afrique de l’Ouest
- CFA : Communauté Financière Africaine
- CFSI : Comité Français pour la Solidarité Internationale
- CHACUGATO : Championnat Culinaire sur la Gastronomie Togolaise
- CIRAD : Centre de Coopération International en Recherche Agronomique pour le Développement
- CNF : Commission Nationale de la Francophonie
- ESTBA : École Supérieure de Biologie Alimentaire de l’Université de Lomé
- OADEL : Organisation pour l’Alimentation et le Développement Local
- OGM : Organismes Génétiquement Modifiés
- ONG : Organisation Non Gouvernementale
- PTA-Togo : Projet Transformation Agro-alimentaire du Togo
- SWOT : Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats (Forces, Faiblesses, Opportunités et Menaces)
- UAGT : Union des Acteurs de la Gastronomie Togolaise
- UEMOA : Union Économique et Monétaire Ouest Africains
- Unesco : Organisation des Nations unies pour l’éducation, la science et la culture

Figure 1: LOCALISATION DES KABYE



Auteur : AKPELI César



Tables des matières

Conservation et valorisation du patrimoine culinaire togolais : cas du patrimoine kabyè du Nord-Togo	i
Remerciements	i
Dédicace	ii
Résumé	iii
Mots-clefs.....	iii
Abstract	iv
Key-words.....	iv
Liste des acronymes et abréviations utilisés.....	v
Tables des matières.....	1
Introduction.....	4
1 Analyse des pratiques de conservation et de mise en valeur du patrimoine culinaire togolais à la lumière de la théorie et méthodologie de l'étude	6
1.1 Les pratiques locales de conservation et de mise en valeur du patrimoine culinaire.....	6
1.1.1 Besoins d'affirmation identitaire et art gastronomique national	6
1.1.2 Restauration et industrie alimentaire basée sur la gastronomie locale	8
1.1.3 Les pratiques autochtones de conservation et de valorisation du patrimoine gastronomique.....	10
1.1.4 L'image des repas locaux face aux repas modernes	11
1.1.5 Synthèse sur les pratiques de conservation et de mise en valeur du patrimoine culinaire.....	12
1.2 Énoncé du problème à la lumière des pratiques analysées et question de recherche	13
1.3 Justification du choix du sujet.....	13
1.4 Objectif de l'étude	13
1.5 Analyse de la littérature sur la conservation et la valorisation du patrimoine gastronomique.....	15
1.5.1 : Faiblesse de la documentation pour mieux expliquer le patrimoine culinaire africain	15
1.5.2 : Patrimoine culinaire comme source d'hospitalité	15
1.5.3 : La diversité culinaire togolaise comme source de développement	15
1.5.4 : Autres catégories d'idées	16

1.5.5	Résumé de la littérature	16
1.5.6	Proposition de recherche	17
1.5.7	Définition des concepts clés de l'étude	17
1.6	La méthodologie de l'étude	19
1.6.1	Nature des données et procédures de collecte	19
1.6.2	Population cible de l'étude	20
1.6.3	Traitement et analyse des données	20
1.6.4	Apport du stage pratique à la CNF Togo	21
1.6.5	Les difficultés rencontrées lors de la collecte de données	21
2	Résultats et propositions stratégiques en vue d'une meilleure conservation et valorisation du patrimoine culinaire kabyè	21
2.1	État des lieux sur le patrimoine culinaire kabyè	22
2.1.1	Résultats issus de l'analyse de contenu des documents sur la gastronomie kabyè 22	
2.1.2	Résultats des entretiens avec les détenteurs du savoir-faire culinaire kabyè.. 22	
2.1.3	Les entretiens avec les professionnels de la restauration	23
2.1.4	Résultats de l'analyse des propos d'experts en patrimoine et en tourisme	24
2.2	Diagnostic réalisé sur les spécificités de l'art culinaire de culture kabyè	25
2.3	Le tourisme comme vecteur de valorisation du patrimoine culinaire kabyè	26
2.4	Projet de restauration typiquement kabyè lié au tourisme local à Kara	27
2.4.1	Contexte et étude du milieu	27
2.4.2	Étude de faisabilité	28
2.4.3	Chronogramme de mise en œuvre	32
	Conclusion générale	33
	Références bibliographiques	35
	Liste des illustrations	36
	Liste des tableaux	36
	Annexes	37
	Annexe 1 : recette feuilles de basilic local	37
	Annexe 2 : recette feuilles d'oseille de Guinée	38
	Annexe 3 : recette crêpe sur pierre chauffante	39
	Annexe 4 : recette feuilles fraîches de baobab	40
	Annexe 5 : recette de la bière locale	41
	Annexe 6 : Photos des produits de pêche (Port de pêche de Lomé)	42

Annexe 7 : Les fiches d’entretien 45

Introduction

La notion de « patrimoine culturel » a considérablement évolué au cours des dernières décennies en partie du fait des nouveaux instruments d'analyse élaborés par l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO). Le patrimoine culturel ne s'arrête pas aux monuments et aux collections d'objets. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.

Selon l'Unesco, le patrimoine culturel immatériel est considéré comme « les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire que les communautés reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Transmis de génération en génération, il est recréé en permanence en fonction du milieu, de l'interaction avec la nature et de l'histoire, et procure un sentiment d'identité et de continuité aux communautés qui en sont détentrices »¹. L'importance du patrimoine culturel immatériel ne réside pas tant dans la manifestation culturelle elle-même que dans la richesse des connaissances et du savoir-faire qu'il transmet d'une génération à une autre. Cette transmission du savoir a une valeur sociale et économique pertinente pour les groupes minoritaires comme pour les groupes sociaux majoritaires à l'intérieur d'un État et, est tout aussi importante pour les pays en développement que pour les pays développés.

De la précédente définition, la gastronomie est classée au rang de patrimoine culturel, notamment de patrimoine culturel matériel. En effet, la gastronomie se révèle comme un marqueur de l'identité des territoires et un patrimoine à transmettre. L'intérêt et les questionnements autour du patrimoine gastronomique ne cessent de croître. Ses contours apparaissent difficiles à cerner, car étant à la fois matériel, immatériel, mémoriel, aux confins de champs de recherche aussi divers que l'alimentation, la botanique, l'architecture, les arts décoratifs, les usages et manières de table, etc. Ce patrimoine protéiforme semble avoir pour essence de se démultiplier à mesure qu'on le questionne².

Pendant plusieurs décennies au Togo comme partout en Afrique de l'Ouest d'ailleurs, les anciennes générations avaient une alimentation saine, riche et variée qui leur permettaient d'avoir suffisamment d'énergie physique pour l'exploitation manuelle de vastes productions agricoles. Aussi, la cuisine togolaise présente-t-elle un répertoire particulièrement riche et diversifié en mets, étant donné la grande diversité ethnique et culturelle de ce pays. Cette dispersion a été permise par des femmes togolaises qui, ayant voyagé dans différents pays, ont mené des activités de restauration selon leurs traditions culinaires d'origine. Leurs descendantes ont ainsi perpétué ces traditions restées presque intactes aujourd'hui. Conformément aux usages qui prévalent jusqu'à maintenant, le savoir-faire culinaire togolais est un art dont la transmission est généralement faite de mère en fille. Dans l'imaginaire collectif togolais et comme partout en Afrique, la fille a l'obligation d'acquiescer de sa mère ce

¹ <https://ich.unesco.org/doc/src/20435-FR.pdf> (UNESCO, 2012, p.1)

² Revue des patrimoines « In Situ », inspiré du texte de l'appel à contribution d'octobre 2018

savoir et de le transmettre. La cuisine remplit une fonction importante en matière de cohésion sociale et se distingue par l'utilisation de produits variés.

Par ailleurs, il faut noter que l'agriculture locale assure l'autosuffisance et une grande partie de la sécurité alimentaire togolaise. Le territoire est à 25% cultivé. Le secteur rural fait vivre encore environ 80% de la population³. Les cultures sont très diverses. La majorité des denrées sont cultivées sans produits chimiques. On y retrouve des légumes ; des céréales ; des tubercules ; etc. Aussi, le bétail et la volaille sont essentiellement nourris de produits naturels. Les poissons d'eau de mer et d'eau douce sont disponibles avec la pêche comme activité très ancienne au Togo. Toutes ces richesses ont permis aux Togolais de développer un répertoire de menus très riches en art culinaire unique des pays au bord de mer de l'Afrique de l'Ouest.⁴

Cependant, d'une alimentation essentiellement basée sur la consommation de produits naturels et bio servis par la gastronomie locale originale, une migration est progressivement faite vers les produits dits modernes dont la neutralité toxique est douteuse pour la plupart. Ces nouvelles habitudes de consommation relèguent à l'arrière-plan, le riche patrimoine gastronomique local de plus en plus ignoré par les jeunes générations. C'est l'intérêt que nous avons porté à la question qui nous conduit à la présente étude intitulée : « Conservation et valorisation du patrimoine culinaire togolais : cas du patrimoine kabyè du Nord-Togo ». Ainsi, il s'agit pour nous de savoir comment conserver et valoriser ce patrimoine ? L'étude vise donc à cet effet à identifier et valoriser le patrimoine culinaire togolais, spécifiquement le patrimoine kabyè. Tout en se focalisant sur le patrimoine kabyè, elle mise sur la répliquabilité des propositions qui découlent de l'étude, à l'ensemble du patrimoine culinaire togolais.

Le plan de la présente étude porte sur deux principales parties : la première partie relative à la problématique et à la revue de la littérature, suivi de la méthodologie, qui analyse l'ensemble des pratiques existantes de conservation et de mise en valeur du patrimoine culinaire togolais, spécifiquement kabyè, avec un éclairage par rapport à la littérature sur le sujet et la méthode de travail retenue pour mener l'étude. La seconde partie aborde les enjeux et propositions stratégiques pour une meilleure approche de conservation et de valorisation du patrimoine culinaire kabyè, ainsi que la répliquabilité des solutions stratégiques proposées par rapport au reste du patrimoine culinaire national voir international.

La clôture de ces deux parties débouche sur la conclusion de l'étude.

³ <https://cuisine228.com/introduction-a-la-cuisine-togolaise/>

⁴ <https://cuisine228.com/introduction-a-la-cuisine-togolaise/>

1 Analyse des pratiques de conservation et de mise en valeur du patrimoine culinaire togolais à la lumière de la théorie et méthodologie de l'étude

Tel que l'indique le titre, la présente partie va se pencher sur la question des pratiques pour ensuite énoncer le problème traité par l'étude, la question principale et la justification de l'étude avant d'analyser cette problématique au regard de la littérature, pour en dégager le cadre théorique et proposer une méthodologie de l'étude.

1.1 Les pratiques locales de conservation et de mise en valeur du patrimoine culinaire

Les pratiques de conservation du patrimoine gastronomique togolais se fondent majoritairement sur les besoins identitaires souvent exprimés au niveau national et au niveau des communautés, ou encore induite par les besoins de développement d'une industrie alimentaire résiliente, dynamique et novatrice face à la prédation des *Fast Food* et de la cuisine moderne à l'ère de la mondialisation. Des dynamiques autochtones non négligeables de conservation et de valorisation existent également et méritent que nous puissions en faire mention dans la présente analyse pour en ressortir les richesses culturelles en la matière qui peuvent toujours servir à envisager une meilleure protection et valorisation de l'art gastronomique togolais.

1.1.1 Besoins d'affirmation identitaire et art gastronomique national

Le Togo, tout comme la majorité des pays en développement est un pays qui importe plus que n'exporte, tel que l'indiquent les statistiques de la Banque centrale des États de l'Afrique de l'ouest (BCEAO), donc une balance commerciale toujours déficitaire. Dans le but d'encourager la production et la consommation locale de biens et services, il y a une tendance généralisée des politiques publiques à promouvoir la consommation des biens, notamment de première nécessité, produits sur place afin de limiter les importations en ces biens qui selon le niveau de technologie disponible, sont susceptible d'être produits localement. C'est dans ce sens qu'en début d'année 2020, le gouvernement a initié et validé par le biais des différents acteurs (administration, industrie, secteur privé, artisanat, partenaires extérieurs), la stratégie nationale de promotion de la consommation locale, qui sera bientôt évaluée. Tel que dit précédemment, cette stratégie est élaborée dans le but de promouvoir le savoir-faire togolais et d'encourager la population à consommer les biens et services qui sont produits dans le pays. Cette politique ne se limite pas aux produits alimentaires mais s'étend à toute sorte de production d'origine togolaise. Elle s'aligne sur les ambitions de l'exécutif déclinées notamment dans la feuille de route quinquennale (2021-2025).

En effet, la feuille de route s'articule autour de trois principaux axes que sont : le renforcement des capacités opérationnelles des acteurs locaux ; la stimulation de la productivité locale et l'activation de mécanismes permettant de réguler les importations et les exportations, en fonction de la production, tout en tirant le meilleur des chaînes de valeurs. Ceci induit de prendre des mesures importantes capable de permettre de substituer durablement certaines importations par des produits locaux tout en encourageant les

producteurs locaux et en leur donnant l'appui nécessaire pour pouvoir satisfaire en qualité et en quantité la demande intérieure en leurs différents produits.

Pour le gouvernement, il est important de s'approprier au plus vite cette stratégie, pour ouvrir la voie à l'émergence du pays d'ici à 2030 tel que visé dans les défis majeurs à relever pour le pays dans le Plan national de développement⁵. Un document de stratégie élaboré à cet effet est à l'étude et servira de gouvernail à cette nouvelle politique. Le document en question contient toutes les actions qu'entend mener le Togo sur la base d'un état des lieux préalablement effectué. Une fois validé, le document de stratégie en question deviendra l'outil principal sur la base duquel seront menées toutes les actions qui contribueront à la promotion du consommateur local. L'adoption d'une stratégie pour la promotion de la consommation locale et la mise en œuvre de son plan d'action permettront de mettre en exergue et de valoriser les potentialités multisectorielles du pays ainsi que le label « Made in Togo ». Tout ceci est donc fait dans le but d'encourager davantage la production, la transformation (de la petite à la grande échelle), de susciter l'envie et l'intérêt des populations pour la consommation ou l'utilisation des divers biens et services locaux, et ce pour une meilleure contribution des secteurs productifs à la croissance économique du Togo.

Dans la même dynamique, l'État encourage la conservation et la valorisation du patrimoine gastronomique togolais, depuis quelques années. Il a institué des journées sur l'exposition et la dégustation des mets nationaux. Les ingrédients utilisés lors de ces événements pour les repas sont uniquement les produits frais du terroir togolais savamment mijotés et présentés par des cuisiniers locaux. Cette exposition est un panorama de la diversité des spécialités culinaires des cinq régions économiques du pays.

Par ailleurs, le « mois du consommateur local », initié en octobre 2020 simultanément avec les autres pays de l'Union économique et monétaire ouest africaine (UEMOA), a renforcé la dynamique et permis au Togo de prendre un certain nombre d'initiatives pour toujours encourager la consommation de produits locaux. Entre autres mesures, en plus d'avoir encouragé le personnel de la Primature à s'habiller en tenues traditionnelles tous les vendredis, le Premier ministre du Togo, Madame Victoire Tomegah-Dogbe, a demandé, à travers une note officielle adressée aux institutions, ministères et autres services de l'État, de s'approvisionner en produits et services d'origine locale et de privilégier la consommation de mets locaux dans les menus de pause-café, de pause-déjeuners, de dîners de gala, de dîners débats, d'ateliers, de conférences et autres rencontres importantes, ainsi que lors des cérémonies officielles⁶.

Dans cette optique, et pour sa part, le Ministère de la Culture et du Tourisme par le biais de Madame Ayim Patateng, Directrice de la Réglementation et du Contrôle des Établissements Hôteliers et Bar, a lancé officiellement le 22 avril 2021 à l'hôtel du 2 février, « Le championnat des acteurs de la gastronomie togolaise (CHACUGATO) » initié par l'union des acteurs de la gastronomie togolaise (UAGT) ». Ce championnat est une opportunité aux chefs de cuisine et personnes ressources dans différentes régions du pays, détentrice du savoir-faire culinaire, d'exposer tout un assortiment des mets locaux et innovation en vue de leur dégustation.

⁵ PND, 2018, p.74

⁶ <https://www.societecivilemedias.com/2021/01/13/togo-vers-une-strategie-nationale-pour-la-promotion-des-produits-locaux/>

Ainsi, peut-on conclure qu'au-delà des perspectives nationales promouvant la consommation locale en général, une plus-value en faveur de l'art culinaire se fait remarquer et mérite d'être renforcée pour produire des résultats probants face à l'influence de la cuisine moderne qui offre déjà suffisamment de produits au rapport qualité-prix hautement concurrentiel.

Nous allons dans la suite aborder les formes de développement de la gastronomie locale par le biais des restaurants et industries alimentaires implantées sur place.

1.1.2 Restauration et industrie alimentaire basée sur la gastronomie locale

Les repas du terroir sont faiblement représentés dans les propositions de mets par les restaurateurs locaux. Les restaurants et hôtels en règle générale ne servent quasiment que des mets à recettes importées tels que les Mc Donald, les KFC et sollicitent très faiblement les connaissances culinaires locales. Le paradoxe à ce niveau est que les touristes qui quittent leurs pays d'origine pour venir découvrir d'autres cultures n'ont pas la chance de connaître autre chose que ce qu'ils connaissent déjà.

Une étude réalisée en 2017 par l'Organisation pour l'alimentation et le développement local (OADEL) en collaboration avec l'ONG *Acting for life* et le Centre de coopération international en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), avec l'appui de l'Agence française de développement (AFD), la Fondation de France et le Comité français pour la solidarité internationale (CFSI), révèle que dans l'analyse des discours des ménages interrogés lors des enquêtes réalisées dans le cadre de cette étude, de nombreux aspects montrent qu'un grand manque de confiance dans les produits locaux freine leur valorisation par les canaux de restauration classiques modernes. Ces aspects reposent sur : une méconnaissance des produits ; une présomption de mauvaise qualité ; un constat de conditions de fabrication et de qualité douteux ; un besoin de voir, d'assister aux étapes de transformation du produit ; un besoin de connaître le producteur, le transformateur ; une sous-estimation de l'avancée technologique du pays ; une crainte de falsification, de tromperie visant à augmenter les profits⁷. L'étude conclut que la prise en compte de ces obstacles, « servirait à apporter une valeur ajoutée aux produits locaux dans une volonté de les valoriser sur le plan national »⁸. Il est alors important de jouer sur la constitution de la confiance qui pourrait se jouer à travers la transparence, la proximité géographique, relationnelle et organisationnelle au travers de plusieurs éléments tels que la communication, la certification des mets, leur labellisation, travailler à la garantie d'un savoir-faire local, garantir la traçabilité des producteurs ou transformateurs locaux, relativement au respect des normes de qualité et d'hygiène requises, le lieu de vente, etc. De ce fait, un travail de ce genre se fait déjà sur le terrain à travers certains dépôts de produits alimentaires locaux. Ces différentes boutiques portent la marque de « Togosimé », ce qui veut dire le marché du Togo. C'est une start-up créée par Lucia Allah-Assogbah pour être plus proche de la population et leur offrir rien que des produits locaux, et aussi permettre en même temps la promotion et la consommation de ceux-ci.

Malgré toutes ces difficultés, il est important de ne pas passer inaperçus les efforts de restaurateurs particuliers qui se donnent comme objectif de valoriser les connaissances

⁷ OADEL, 2017, p.21-22

⁸ OADEL, 2017, p.22

culinaires locales en proposant des mets locaux dans les menus qu'ils offrent à leurs clientèles. On voit de plus en plus naître des restaurants qui proposent majoritairement des plats locaux et des projets identitaires tels que le « Festival international d'art culinaire de Lomé », qui était à sa première édition en août 2019. Des restaurants modernes se spécialisent de nos jours dans la cuisine « made in Togo », constituant une aubaine pour les acteurs des chaînes de valeurs agricoles. On peut citer entre autres, le restaurant Togonou qui signifie littéralement « les produits du Togo », le restaurant de la République et le bar restaurant la Marmite du terroir, tous situés dans la capitale Lomé. Les promoteurs de ces lieux de restauration sont en majorité motivés par le souci de valorisation de la très grande richesse culinaire du pays.

Outre ces restaurants, un certain nombre de femmes vendeuses de nourriture proposent de la cuisine typiquement togolaise dans de petites baraques à travers la vente des différents plats locaux chaque matin ou chaque soir ou parfois toute la journée. Certaines d'entre elles entre effort de modernisation de leur activité et ancrage dans le savoir-faire culinaire autochtone, offrent un modèle intermédiaire de restauration pas des moindres, qui attirent des foules de consommateurs. Ces femmes servent uniquement les plats locaux tels que du watchi (du riz aux haricot), du kom (boules préparées à base de la farine de maïs fermenté), du tindiné (galettes à base de la farine du haricot cuit à la vapeur), du akoumé (la pâte), du ablo (galettes à base de la farine du maïs ou du riz cuit à la vapeur), du fufui ou sokoro (pâte à base de l'igname pilé), etc.

Par ailleurs, la faiblesse de l'industrie de transformation agroalimentaire axée sur les produits locaux ne permet pas de valoriser ceux-ci dans un système de restauration classique moderne. La transformation de ces produits est généralement artisanale ou utilise des petites industries de transformation favorisées par de nouveaux équipements et outillages fournis par l'Inde et la Chine. Ces équipements sont diversifiés et sont constitués de petits moulins qui facilitent la transformation des produits comme le manioc en farine, des pressoirs pour la fabrication des huiles à partir des graines et des jus de fruits, etc. De plus en plus, des groupements et autres entrepreneurs locaux font preuve d'ingéniosité en transformant les produits locaux de manière à les rendre pratique dans la ligne de consommation. On constate donc un grand nombre de nouveaux produits locaux conditionnés à travers des méthodes semi-modernes et que l'on retrouve sur des étalages des supermarchés et autres surfaces.

Le Togo pour déclencher une véritable révolution de la transformation agroalimentaire basée sur les produits locaux, a initié en collaboration avec la Banque africaine de développement (BAD), le Projet « Transformation Agro-alimentaire du Togo (PTA-Togo) » qui est un projet pilote mis en œuvre dans le cadre du Plan stratégique de développement des agropoles au Togo 2017-2030 et de l'initiative « Nourrir l'Afrique 2016-2025 ». Il vise à créer au niveau de la région de la Kara, les conditions favorables à l'investissement privé destiné à la transformation des produits agricoles, la fourniture d'intrants et de services agricoles et la mise en marché. Ceci a pour ambition de parvenir à terme aux résultats suivants :

- Accroître la productivité et la production agricole des filières de substitution aux importations (riz, maïs, soja, poulet de chair) et d'exportation (noix de cajou et sésame) ;
- Augmenter la part des produits agricoles transformés sur place (de 19% à 40%) grâce aux investissements privés dans l'agro-parc (90000 T/an de riz paddy, 15000 T/an de maïs, 10000 T/an de soja, 20000 T/an de provende, 10000 T/an de noix de cajou et 10000 T/an de

sésame, production de 3 millions de poussins/an, abattage de 2 millions de poulets de chair/an,);

- Renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations ;
- Créer de la richesse et des emplois y inclus pour les jeunes et les femmes⁹.

L'aboutissement d'une telle politique est source d'espoir pour donner une bonne lancée à la valorisation des produits agricoles locaux de consommation humaine. Elle garantira à terme, la diminution de la dépendance extérieure en matière de sécurité alimentaire et permettra de maintenir durablement une tendance vers l'amélioration du déficit de la balance commerciale du pays, surtout en produits de première nécessité.

Enfin, il faut noter aussi qu'il y a une faible culture d'édition de livres de cuisine exclusivement locale. On en dénombre que quelques rares livres sur la cuisine togolaise disponibles en librairie et en ligne. Ceci ne facilite pas la transmission de ce savoir-faire, ni sa valorisation à travers d'autres chaînes de restauration à l'extérieur du pays. Il faut ajouter à cela l'accessibilité très souvent difficile aux ingrédients nécessaires.

Il convient après cet aperçu sur les modes de conservation/transmission et valorisation du patrimoine culinaire local, de jeter un coup d'œil sur les méthodes autochtones de conservation et valorisation de ses pratiques, connaissant l'ancrage des traditions dans les milieux d'origine de ces réalités culinaires.

1.1.3 Les pratiques autochtones de conservation et de valorisation du patrimoine gastronomique

L'art culinaire togolais a su conserver ses traditions à travers les pratiques autochtones de conservation et de valorisation du patrimoine gastronomique qui sont très diversifiées. Chaque région a sa manière de conserver son patrimoine gastronomique. Mais, les pratiques les plus populaires se font lors des fêtes traditionnelles et des rites initiatiques. À cette période, les dépositaires ou les détenteurs du savoir-faire culinaire de chaque localité généralement, s'engagent à transmettre leurs connaissances dans ce domaine aux générations futures. Cela se transmet à travers des ateliers pratiques de préparation des mets locaux et à l'organisation des compétitions de cuisine pour permettre aux jeunes de s'approprier leur culture, de la conserver et de la valoriser.

Prenant l'exemple des Kabyè, durant la période des rites initiatiques des « évalas » (rites initiatiques du jeune garçon en pays kabyè) et des « akpémas » (rites initiatiques de la jeune fille vierge en pays Kabyè), tous les ingrédients utilisés lors de la préparation des repas de cérémonies sont issus uniquement des produits de la région de la Kara, avec une cuisson respectant scrupuleusement des méthodes locales précises dont chaque étape dans la préparation d'un repas est pourvue d'un sens. Ces rituels traditionnels représentent donc à la fois des rendez-vous d'initiation des jeunes générations aux pratiques culinaires autochtones, donc un puissant moyen de redécouverte de soi dans le but de conserver et de valoriser le patrimoine culinaire de générations en génération. Il en est de même dans la majorité des fêtes traditionnelles dans toutes les régions du pays.

⁹ BAD, 2018, p. 3

Tel que dit plus haut, la femme est au centre de la connaissance en matière de cuisine au Togo comme partout en Afrique. Elle est dépositaire de l'art culinaire au Togo. Bien que la modernité vienne faire la rupture avec cette tradition sacralisée par les religions traditionnelles, les us et les coutumes, la femme demeure le maillon principal dans la conservation et la pratiques des connaissances culinaires dans toutes les régions du pays et dans toutes les cultures locales. Les femmes détiennent donc ce savoir qu'elles transmettent à leurs filles de génération en génération. Néanmoins, avec les tendances modernes, les garçons sont davantage associés à la cuisine dans plusieurs ménages au même titre que les filles, surtout dans les ménages où les parents ont un niveau d'instruction plus ou moins élevé. Cependant, il faut affirmer que la tendance est loin d'être équilibrée et la quasi-totalité des personnes assurant des services payants à l'endroit des ménages en matière de cuisine et d'entretien sont des femmes qui très souvent n'ont reçu de formation que les connaissances apprises par le biais de l'éducation familiale, donc des recettes de mère et de grand-mère qui leur ont été transmises.

1.1.4 L'image des repas locaux face aux repas modernes

Lorsqu'on se jette dans la comparaison entre les plats issus de la tradition culinaire locale et ceux modernes généralement importés, il y a des étiquettes standards qui s'affichent pour les uns comme pour les autres dans l'imaginaire collectif des Togolais. Généralement, il y a un penchant naturel à la sous-estimation des plats locaux proposés par la cuisine togolaise quelle que soit leur nature par rapport aux plats à recettes importées. Cette tendance n'est pas favorable à la vente à juste prix de ces plats locaux que l'on ne consent consommer que dans une proportion de prix donnée, quelle que soit l'amélioration, la qualité ou la valeur ajoutée qui leur ont été apporté, alors que lorsqu'il s'agit des plats à recettes importées, il existe même des restaurants qui les servent à prix plus élevé que la normale compte tenu de la valeur morale qui leur sont attribués parfois à tort.

Le consommateur togolais préférerait prendre un plat de spaghetti à cinq cent (500) francs CFA plutôt qu'un plat de watchi au même prix, à moins que le restaurateur de watchi mise sur d'autres éléments accessoires tels que les viandes et légumes, pendant que celui du spaghetti n'a point besoin du même investissement pour vendre son produit. On voit par-là, un attrait naturel des plats à recettes importées comparativement aux plats locaux, donc des comportements de consommation en faveur des produits d'importation et la fascination des consommateurs locaux par ces produits. Ceci dans une certaine mesure pouvait s'expliquer par la curiosité de la découverte d'autres mets, cependant, ce ne peut être le cas dans ces conditions où une grande partie de ces produits ne sont plus nouveaux pour les consommateurs locaux. On peut aussi dire que les consommateurs locaux s'offrent déjà dans leurs ménages, des menus de plats locaux et lorsqu'ils se présentent dans la situation où ils doivent se procurer de la nourriture au restaurant, ils décident de varier en s'achetant ce qu'ils n'ont pas l'habitude de s'offrir chez eux pendant les repas.

Une autre comparaison qui cette fois est en faveur des produits locaux est la neutralité toxique douteuse des produits alimentaires à recette importée. Des sensibilisations foisonnent sur la toxicité des *fast food* et des produits importés, notamment les conserves. Il est reconnu que les cultures vivrières qui entrent dans la composition des repas à recettes importées sont en grande partie des Organismes génétiquement modifiés (OGM) ou que leur culture s'est faite à base de produits chimiques qui ont une incidence grave sur la santé

physique du consommateur. Comparativement, les produits locaux qui entrent dans la préparation des repas locaux sont généralement considérés comme contenant très peu d'éléments toxiques que ceux utilisés pour les produits importés.

Ainsi, cette cuisine étrangère quelquefois inquiète les consommateurs. « À Yaoundé, les migrants bété et bamiléké s'efforcent d'entretenir l'identité de leur cuisine, tout en faisant face aux dangers pour la santé des nourritures issues des standards de la modernité : trop d'épices, de calories, de gras »¹⁰. Cependant cet équilibre alimentaire que certains essaient de se donner ne présente pas suffisamment de signe de durabilité car il est menacé très souvent par le manque de temps et la disparition de certains ingrédients clés, voire, la perte de certains savoir-faire. Ce sont des points essentiels sur lesquels peuvent miser un modèle de valorisation des produits locaux.

1.1.5 Synthèse sur les pratiques de conservation et de mise en valeur du patrimoine culinaire

De ce qui précède, on peut donc observer une prise de conscience généralisée sur les enjeux de valorisation des savoir-faire culinaires locaux au sommet de l'État comme au niveau des particuliers. Si la plupart des efforts sont en faveur de l'offre de prestations culinaires locales, il est à noter qu'il y a une faiblesse des mesures d'incitation à la consommation nationale par la simple sensibilisation qui ne s'accompagne pas de mesures adéquates de suivi et accompagnement des acteurs clés devant favoriser la dynamique par leurs activités.

L'État s'engage davantage à travers des stratégies pour dynamiser le recours aux produits locaux dans les politiques de consommation, cependant, beaucoup de choses restent encore à faire à cette étape pour impulser un véritable changement des mentalités au bénéfice des valeurs locales notamment des pratiques culinaires locales. Les particuliers qui s'efforcent à promouvoir cette dynamique le font sur fonds propre sans aucun accompagnement extérieur même de l'État. Dans cette analyse, on constate que les collectivités locales à savoir les communes du Togo, nouvellement constituées en 2019, prise entre la difficulté de maîtrise des enjeux de développement local, de positionnement des territoires et les contraintes d'ordre budgétaires et techniques, semblent être absentes dans la mise en œuvre de la stratégie du « consommer local », axée sur les spécialités culinaires de leurs collectivités. C'est au niveau des communautés ethniques locales qu'on remarque des pratiques presque rituelles, à travers les fêtes traditionnelles, destinées à faire connaître les éléments caractéristiques de l'art culinaire de chaque peuple et à les valoriser.

Les pratiques de transmission des connaissances culinaires de mère en fille sont toujours usuelles malgré une tendance vers la modernité qui ne distingue pas les rôles culinaires au sein du ménage selon le genre. La consignation des savoirs culinaires dans des livres dédiés de cuisine sont limités. Les chaînes de valorisation sont très faibles et limitées, voire quasiment inexistante dans les faits. En termes de traçabilité, les produits locaux nécessitent un meilleur traitement et conditionnement et une transparence dans leur processus de transformation pour mériter la confiance des consommateurs selon l'étude menée par l'OADEL. Ils peuvent peser sur l'image comparative qu'ils présentent en termes de toxicité par rapport aux repas de tradition importée pour se valoriser davantage.

¹⁰ Essomba *et al*, 2010

Suite à ce qui précède, il nous revient de poser le problème du sujet tel que nous l'avons perçu.

1.2 Énoncé du problème à la lumière des pratiques analysées et question de recherche

Nous avons pu voir dans les rubriques précédentes, qu'il y a matière à faire pour parvenir à sauvegarder durablement le riche patrimoine culturel national du Togo. Beaucoup d'efforts politiques et d'initiatives de la part des particuliers sont à féliciter, mais ils sont limités, car peu de moyens sont mis en œuvre pour impulser une véritable dynamique de conservation et de valorisation de ces pratiques culinaires face à l'expansion de la cuisine moderne qui détient le monopole des lieux de restauration vitrines du pays, à savoir les grands hôtels et les restaurants de classe. Les produits alimentaires locaux sont pour la majorité frappés d'une présomption de mauvaise qualité (en termes d'hygiène) pour être servis dans ces lieux aggravant le coût de leur valorisation par les canaux de restauration classique moderne, qui devrait être rendu possible par la déconstruction de cette mentalité et la construction d'une image plus valorisante de ces mets. Ceux qui ont été transformés et conditionnés dans les normes sont soit considérés comme destinés aux personnes riches ou soit suspectés d'être fabriqués dans des conditions de salubrité douteuses.

Le thème retenu dans le cadre de la présente étude est intitulé : « conservation et valorisation du patrimoine culinaire togolais : cas du patrimoine kabyè du Nord-Togo ». Il est destiné à nous permettre de répondre à l'interrogation suivante qui préside ce travail, à savoir : « **Comment assurer une conservation et une valorisation efficaces et durables du patrimoine culinaire kabyè, voire togolais, face à la prépondérance des tendances modernes de consommation qui se présentent comme un rouleau compresseur ?** »

Pourquoi porter un intérêt à un tel questionnement ? La rubrique suivante nous permettra de poser la justification du choix porté sur le sujet de l'étude.

1.3 Justification du choix du sujet

La qualité d'un gestionnaire du patrimoine est bien d'être en mesure d'exploiter les formes de connaissances en disparition ou menacées de disparition, en des mines de richesses qui serviront de génération en génération. La restauration est l'un des métiers pas des moindres dans l'existence humaine notamment dans les sociétés modernes actuelles où la tendance est de moins en moins en faveur du repas familial systématique.

L'intérêt de l'étude est né de l'ambition d'inscrire dans la restauration togolaise du futur, un large éventail de mets locaux, donc leur assurer une survie et une valorisation dans le temps. C'est un moyen de soutenir les producteurs locaux, mais aussi, de renforcer ces savoir-faire locaux qui permettront ensuite de créer de l'emploi dans toute la chaîne de valeur agricole, du champ à la consommation finale en passant par la transformation.

1.4 Objectif de l'étude

De ce qui précède, il ressort que la présente étude vise à : « **contribuer à la conservation et à la valorisation du patrimoine culinaire kabyè** ». De cet objectif principal découlent les objectifs spécifiques suivant :

- Inventorier ou faire l'état des lieux du patrimoine culinaire kabyè ;

- Réaliser un diagnostic de ce patrimoine culinaire ;
- Proposer des pistes de meilleure conservation et valorisation dudit patrimoine ;
- Faire une extrapolation par rapport au patrimoine culinaire togolais en général.

1.5 Analyse de la littérature sur la conservation et la valorisation du patrimoine gastronomique

Peu d'ouvrages ont traité des concepts du patrimoine culinaire et les différents thèmes ont été abordés de façon isolée. Nous allons nous attarder sur quelques notions regroupées en quatre catégories selon les penchants des auteurs et les idéologies avancées.

1.5.1 : Faiblesse de la documentation pour mieux expliquer le patrimoine culinaire africain

Moncorgé Marie Josèphe, dans *Cuisines d'Afrique noire précoloniale*, nous montre la faiblesse de la documentation sur l'art culinaire africain d'avant la colonisation. À travers la lecture de cette revue, on constate que les historiens qui devraient mieux expliquer le patrimoine culinaire africain l'ignorent eux-mêmes parce qu'ils n'ont pas eu le temps de l'étudier ou encore il y a le manque de volonté des décideurs de les encourager à le faire. Par rapport à ce manque de documentation sur le patrimoine culinaire africain, l'auteur se pose la question de savoir ce que mangeaient les Africains avant la colonisation. Pour répondre à cela, Old Cook a pu collecter quelques éléments historiques sur les cuisines d'Afrique noire avant la colonisation mais qui ne sont pas assez suffisants pour expliquer réellement ce que mangeaient les Africains. Pour lui, les Africains avaient une alimentation différente selon les régions. Ils mangeaient traditionnellement, de la pâte à base d'une sauce parfumée aux herbes, de la viande de brousse, du mil, des tubercules, des légumes avec une sauce très pimentée, à l'huile de palme, à la tomate ou à l'arachide.

1.5.2 : Patrimoine culinaire comme source d'hospitalité

Monique Chastanet, François-Xavier Fauvelle et Dominique Juhé-Beaulaton, dans l'ouvrage *Cuisine et Société en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-faire*, nous font savoir que les pratiques culinaires d'Afrique et d'ailleurs ont une histoire mais seulement ces pratiques ne sont pas perpétuées. Ce qui fait qu'on a les noms de certains plats mais les pratiques culinaires ont été abandonnées, puis ont disparu par la suite. Les céréales constituent la base de l'alimentation quotidienne en Afrique. À travers cet ouvrage, les auteurs ont appliqué les noms à certains plats qui étaient méconnus. Pour eux, le repas en Afrique joue un rôle dans les pratiques d'hospitalité, d'échanges et de circulation des aliments, ce qui leur fait expliquer que cela amène les populations à tisser des liens sociaux.

1.5.3 : La diversité culinaire togolaise comme source de développement

Le livre intitulé *50 recettes du Togo pour revaloriser le terroir* est un document réalisé par l'Organisation pour l'alimentation et le développement local (OADEL). Ce livre selon ses termes nous fait connaître « les mets originaux, typiques et irrésistibles du Togo ». L'auteur de ce document nous montre beaucoup de mets togolais qui sont d'habitude consommés ou rencontrés dans la plupart des manifestations festives communautaires. Ils ont essayé de mettre en valeur le patrimoine culinaire de chaque région du Togo en rendant plus utile certaines denrées alimentaires pour confectionner des mets dans le style gastronomique

original prenant en compte les spécificités locales. L'auteur du livre montre également l'importance de l'art culinaire qui est une source de santé, d'harmonie, de joie et de la sérénité des foyers. Pour l'auteur, le fait de manger nous permet de limiter les maladies et d'être toujours actif. Étant donné que la plupart des Togolais préfèrent manger les produits importés et souvent bas de gamme, il est mis en place dans le document les produits alimentaires et les mets locaux qui peuvent valablement remplacer ces mets importés. Ce document nous montre également la diversité des mets togolais et les recettes pour confectionner ces plats. Cela permet de réduire l'insécurité alimentaire et ses conséquences et aussi de montrer comment valoriser les produits agroalimentaires du terroir au sein des ménages.

La revue *L'initiateur* n°004 juillet-août, numéro spécial évala 2021, de la page 17 à la page 20 nous montre la diversité et la richesse du patrimoine culinaire Kabyè. L'auteur a identifié les différents plats les plus populaires des Kabyè et à essayer de décrire les manières de les réaliser à travers les fiches techniques de recettes.

1.5.4 : Autres catégories d'idées

La revue la lettre Wallonie-Bruxelles en France n°40 de la page 12 à la page 17 nous fait montrer les atouts de la gastronomie. La gastronomie constitue un poids dans la promotion du tourisme. Cela constitue également le pilier de l'économie wallonne.

Le recueil « Recettes africaines et leurs valeurs nutritives » réalisé par les étudiants du département Santé, spécialité Politique nutritionnelle de l'Université Senghor à Alexandrie (2017-2009), illustre la diversité culturelle de leur cuisine qui converge vers l'universel du plaisir de manger ensemble. Ainsi, ont-ils décidé d'apporter leur contribution à la prise de conscience sur l'importance de l'alimentation pour la santé. Il faut manger pour vivre et non manger pour mourir, c'est pourquoi les auteurs de ce recueil ont focalisé leur argumentaire sur l'importance d'une alimentation saine dans les régions d'Afrique pour lutter contre les maladies dues à une alimentation non appropriée.

Arthur VIDO dans le livre « Plongé dans l'art culinaire béninois à travers les âges », se questionne sur ce que mangeaient les Fon, d'où ça provenait et comment ils les transformaient.

Enfin, pour Patrick Rambourg dans *Histoire de la cuisine et de la gastronomie française*, (2013), la mise en œuvre de la cuisine française au travers des mets conforte l'idée que le cuisinier est un artiste¹¹

1.5.5 Résumé de la littérature

Pour résumer la littérature ici abordée, on peut conclure très rapidement que l'art culinaire africain a manqué d'être consigné dans des livres lui empêchant une bonne transmission intergénérationnelle (Moncorgé, 2002). À ce constat, Cook essaye d'esquisser un premier répertoire des repas africains avant la colonisation pour marquer le pas à la dynamique et révéler la nécessité de la démarche. Chastanet *et al*, tout en confirmant l'existence d'un art

¹¹ Rambourg, 2013, p. 217 – 234.

culinaire africain dans les temps précoloniaux avec l'effort de restauration de ce patrimoine ancien, ont apporté un nouvel élément qu'est le rôle d'hospitalité et d'échanges qui révèle la cuisine africaine comme vecteur de liens sociaux. Ensuite, l'OADEL fait l'apologie des plats togolais majeurs en lien avec les manifestations festives communautaires tout en montrant le lien avec la santé, l'harmonie, la joie et la sérénité des foyers. L'auteur met également l'accent sur la sécurité alimentaire qu'assure la gastronomie locale et promeut le recours aux produits agroalimentaires locaux. La revue *L'initiateur*, numéro spécial évala 2021, consigne les plats les plus populaires des Kabyè à travers des fiches techniques de recettes. *La lettre Wallonie-Bruxelles* pour sa part révèle un aspect très important de la gastronomie authentique de chaque terroir en la décrivant comme pilier de l'économie dans le cas wallon et comme un domaine stratégique du tourisme. L'Université Senghor dans « *Recettes africaines et leurs valeurs nutritives* » évoque également la diversité des repas africain et le lien avec la santé et l'harmonie sociale. Enfin, Rambourg (2013) nous rappelle que le cuisinier est un artiste.

1.5.6 Proposition de recherche

Nous nous sommes fixés dans cette étude, l'objectif de contribuer à une meilleure conservation et valorisation du patrimoine culinaire kabyè. À travers la littérature, un certain nombre d'options s'offrent à nous selon les réflexions des uns et des autres. Il nous revient ici de faire un choix hypothétique qu'à travers notre étude, nous essayerons de vérifier à travers une démarche méthodologique appropriée. C'est ainsi qu'en se basant sur la conclusion de la *Lettre Wallonie Bruxelles* qui consacre le lien entre l'art culinaire et le tourisme et composant avec les différentes autres conclusions théoriques pour faire l'analyse, nous arrêtons la proposition de recherche suivante :

« L'insertion formelle d'une chaîne professionnelle de restauration authentique kabyè dans le circuit touristique à Kara¹² est un créneau porteur pour une valorisation durable de l'art culinaire kabyè »

Pour vérifier notre proposition de recherche qui nous permet d'apporter une réponse à notre question de recherche, nous allons explorer les différents concepts dont nous faisons usage dans l'étude et exposer plus loin la méthode de recherche adoptée.

1.5.7 Définition des concepts clés de l'étude

Tel que nous l'avons résumé plus haut, il est important de faire la lumière sur la signification de quelques terminologies adoptées dans la présente étude. Il s'agit de :

a- Conservation

Selon le dictionnaire Larousse, la conservation est l'action de conserver quelque chose intact, de le maintenir dans le même état¹³.

Selon l'UNESCO, la conservation est une activité qui vise à prolonger la vie du patrimoine culturel tout en renforçant la transmission de ses messages et de ses valeurs propres. S'agissant des biens culturels, la finalité de la conservation est de sauvegarder les propriétés

¹² Ville/région du Togo dont est originaire le peuple kabyè, foyer de la civilisation kabyè.

¹³ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/conservation/18371>

physiques et culturelles des objets qui sont considérés comme des biens culturels dans le but d'éviter qu'ils perdent de leur valeur, et pour faire en sorte qu'ils subsistent au-delà de la durée limitée d'une vie humaine¹⁴.

b- Patrimoine

Le patrimoine « est constitué par l'ensemble des biens qui appartiennent à une personne physique ou morale. Le patrimoine inclut les droits et actions s'y rapportant. Lors du décès d'une personne on désigne l'ensemble du patrimoine du défunt qui fait l'objet d'un partage par le mot « héritage » ou encore par l'expression - masse successorale - ». À l'échelle d'une société : « Peut être considéré comme patrimoine tout objet ou ensemble, matériel ou immatériel, reconnu et approprié collectivement pour sa valeur de témoignage et de mémoire historique et méritant d'être protégé, conservé et mis en valeur »¹⁵.

Selon le dictionnaire Larousse, le patrimoine est un ensemble des éléments aliénables et transmissibles qui sont la propriété, à un moment donné, d'une personne, d'une famille, d'une entreprise ou d'une collectivité publique¹⁶.

c- Patrimoine culturel

Le patrimoine culturel se définit comme l'ensemble des biens, matériels ou immatériels, ayant une importance artistique et/ou historique certaine, et qui appartiennent soit à une entité privée (personne, entreprise, association, etc.), soit à une entité publique (commune, département, région, pays, etc.); cet ensemble de biens culturels est généralement préservé, restauré, sauvegardé et montré au public, soit de façon exceptionnelle, soit de façon régulière (château, musée, église, etc.), gratuitement ou au contraire moyennant un droit d'entrée et de visite payant¹⁷.

d- Patrimoine Culinaire

Le patrimoine culinaire est l'ensemble des pratiques culinaires porteuses d'identité et des valeurs héritées des anciens.

e- Art culinaire

L'art culinaire est l'ensemble des techniques de préparation des aliments appliquées à la cuisine¹⁸.

f- Valorisation

La valorisation du patrimoine « répond à de multiples enjeux, d'ordre culturel, pédagogique, économique, touristique et social. La mise en valeur du patrimoine repose sur l'action d'accueil, d'encadrement et d'animation par divers agents du patrimoine tant institutionnels que bénévoles. Elle fait l'objet de diverses manifestations (journées du patrimoine, printemps des musées, rendez-vous aux jardins, etc.), qui répondent à l'intérêt du public »¹⁹.

¹⁴ <http://uis.unesco.org/fr/glossary-term/conservation>

¹⁵ <https://sara7552.wordpress.com/definition-des-concepts/>

¹⁶ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/patrimoine/58700>

¹⁷ <https://sara7552.wordpress.com/definition-des-concepts/>

¹⁸ <https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/art-culinaire/>

¹⁹ <https://sara7552.wordpress.com/definition-des-concepts/>

1.6 La méthodologie de l'étude

La pertinence d'une étude ou d'une recherche réside dans sa capacité à apporter des réponses ou des conclusions pertinentes aux interrogations qu'elle s'est posée. Pour Diallo (2014), « le but d'une recherche est de répondre à la question qui y est posée, de trouver des éléments de solution au problème soulevé (...) »²⁰. La présente rubrique expose la démarche méthodologique, les outils utilisés pour répondre à notre problématique.

1.6.1 Nature des données et procédures de collecte

L'étude cherche à vérifier l'hypothèse selon laquelle « *L'insertion formelle d'une chaîne professionnelle de restauration authentique kabyè dans le circuit touristique à Kara est un créneau porteur pour une valorisation durable de l'art culinaire kabyè* ». Il convient pour ce faire, de pouvoir comprendre avant tout de quoi est fait le répertoire des mets de culture kabyè pour l'essentiel, sans vouloir être exhaustif, à partir d'un état des lieux actuel. Ensuite, vient l'analyse de la pertinence de ce répertoire dans une chaîne de restauration classique et d'envisager des scénarii pour sa valorisation à travers le circuit du tourisme à Kara. Ce qui se réfère aux trois premiers objectifs spécifiques de l'étude à savoir : (i) faire l'état des lieux du patrimoine culinaire Kabyè à travers un inventaire ; (ii) effectuer un diagnostic approfondi ; (iii) Proposer des pistes de meilleure conservation et valorisation dudit patrimoine culinaire.

De ce qui précède, il est clair que nous avons eu besoin dans un premier temps de procéder à une recherche documentaire et à l'analyse de contenu pour réaliser l'état des lieux à travers les composantes majeures valorisables du patrimoine gastronomique kabyè. Pour l'essentiel à cette étape, la contribution de l'Organisation pour l'alimentation et le développement local (OADEL) a été importante dans la réalisation dudit répertoire. De ce premier répertoire établi à travers la recherche documentaire, nous avons mené une enquête auprès des personnes autochtones et ressources nanties de la connaissance sur la gastronomie et l'art culinaire de culture kabyè (femmes âgées généralement et autres personnes se révélant détentrice de la connaissance sur ce patrimoine). Cette étape a permis d'affiner le répertoire pour ensuite procéder à l'analyse dans laquelle nous nous sommes appliqués à la détection des potentialités et avantages (propres et environnementaux) à saisir, ainsi que les freins ou les éléments intrinsèque et extrinsèque à la possible valorisation de certains mets du répertoire constitué, tout en établissant les fiches techniques de recette avec les personnes ressources.

À la suite du travail précédent, la démarche suivante a été de réaliser des interviews semi-directives aux prestataires culinaires locaux chefs de restaurants et maîtres cuisiniers, ainsi qu'aux acteurs et experts du patrimoine culinaire et ceux du tourisme togolais, en vue de recueillir des points de vue d'experts sur la question et les solutions possibles. Il a été pour l'essentiel donc dans cette dynamique, d'adopter une démarche purement qualitative à travers laquelle nous avons cherché à saisir de façon objective le phénomène étudié à partir des interrelations évidentes entre divers éléments observés et des conclusions induites de l'analyse.

²⁰ Diallo Thierno, cours de méthodologie de recherche, Université Senghor d'Alexandrie, 2014

On comprend alors que ce choix porté sur la présente démarche méthodologique est dicté par la nature même de l'information à recueillir en vue de réaliser l'étude et ce qu'elle implique. Ainsi, la collecte de données s'est faite essentiellement par le biais de l'observation directe, les interviews, les prises de notes de chercheur et par la recherche documentaire.

1.6.2 Population cible de l'étude

La population cible représente le groupe de personnes qui sont concernées par notre étude. L'échantillon retenu ici est de taille réduite compte tenu du fait que l'analyse est effectuée à travers la méthode qualitative de recherche qui ne nécessite pas un volume important de données et d'informations destinées à être codées et traitées automatiquement à l'aide d'outils informatiques, c'est-à-dire de logiciels spécialisés. L'analyse à ce niveau est faite de façon holistique et a nécessité une forte présence d'esprit pour en assurer l'objectivité. L'échantillon est sélectif et probabiliste.

Nous avons touché en tout 20 professionnels de la restauration, huit personnes détectées comme détenteurs de la connaissance sur l'art culinaire kabyè dont sept femmes avec pour âge minimum 61 ans ; et enfin contacté 15 experts en patrimoine et en tourisme, soit un total de 43 personnes physiques touchées lors des entretiens réalisés dans le cadre de la présente étude. Pour chaque catégorie de personnes échantillonnées, nous avons retenu des critères stricts d'inclusion et d'exclusion en s'inscrivant dans la logique suggérée par Pires (1997) sur : « la typicité ou l'exemplarité ; la possibilité d'apprendre avec le cas choisi ; l'intérêt social ; l'accessibilité à l'enquête »²¹.

1.6.3 Traitement et analyse des données

L'information recueillie à partir des enquêtes réalisées nous a permis de procéder à l'étape de traitement. Pour rappel, deux principales méthodes d'enquête ont permis de recueillir les données destinées à l'étude, notamment la recherche documentaire d'une part, et de l'autre l'enquête de terrain via des interviews auprès de personnes cibles. Les informations recueillies ont été notées manuellement et/ou enregistrées. Les prises de notes ont respecté fidèlement les propos des enquêtés et les enregistrements sont réalisés comme témoin de l'information consignée par écrit. Cependant nous n'avons pas pu enregistrer la totalité des interviews réalisés. L'exploitation des données de nature qualitatives s'est faite au moyen de la méthode d'analyse de contenu des discours. Chaque entretien a été analysé dans le but d'effectuer un recoupage d'informations avec les autres entretiens. Ces récurrences (ou patterns) ont permis d'introduire ou de confirmer des logiques qui se mettent à l'évidence suite à l'analyse.

Il a été nécessaire pour organiser les données de manière à atteindre les quatre objectifs spécifiques de l'étude, d'établir l'arbre des influences suivant chaque objectif. Cette méthode a permis d'aller progressivement et méthodiquement à la vérification de la proposition de recherche.

²¹ Alvaro Pires, *Echantillonnage et recherche qualitative : essai théorique et méthodologique*, Ottawa, Gaëtan Morin, Éditeur, 1997, p.46

1.6.4 Apport du stage pratique à la CNF Togo

Pour réaliser la présente étude, nous avons effectué un stage pratique de mise en situation professionnelle à la Commission nationale de la Francophonie du Togo, CNF. D'une durée de 6 mois, ce stage nous a offert un cadre idéal pour planifier et mettre en œuvre, l'ensemble des activités lié à la rédaction du présent mémoire étape par étape. La CNF nous a apporté tout le soutien logistique, technique et financier nécessaire pour mener l'ensemble de ces activités et a facilité notamment le déroulement de la collecte de données entre autres, en nous connectant avec un répertoire de personnes ressources hautement qualifiées pour remplir les critères d'inclusion retenus pour nos divers échantillons de recherche réalisées à cet effet. La collaboration avec l'Organisation pour l'alimentation et le développement local (OADEL) dans la réalisation de l'enquête a été rendu possible par l'entremise de la CNF qui a appuyé le plaidoyer auprès de l'institution. Elle a également facilité pour nous l'accès à la documentation nécessaire ayant servi dans le cadre de ce travail de recherche.

Nous avons participé à diverses missions pratiques aux côtés des équipes de la CNF, notamment dans la réalisation du projet des « jeunes plasticiennes togolaises face à la résilience : résidence de création à la CNF ». Ces missions ont forgé en nous des qualités importantes en matière de méthode d'analyse, de suivi – évaluation de projets culturels et artistiques, de rapportage méthodique et scientifique, etc., dont l'impact sur la présente étude est évident, surtout dans la conception de notre projet que nous proposons pour apporter notre contribution efficace à la résolution du problème que soulève l'étude.

1.6.5 Les difficultés rencontrées lors de la collecte de données

Il convient de notifier à ce niveau la difficulté que nous avons eu à pouvoir rencontrer certains enquêtés compte tenu de leur emploi du temps chargé. Ceci a agi sur le calendrier de réalisation de la présente étude dans la mesure où la démarche exige de colliger un nombre conséquent d'informations avant de pouvoir procéder à l'analyse proprement dite. On ne peut passer sous silence les contraintes imposées par les restrictions liées à la gestion de la crise sanitaire de la COVID 19, qui ont également eu un impact dans la démarche de l'enquête de terrain. Il nous a fallu faire preuve de beaucoup de patience pour arriver à négocier et obtenir certains rendez-vous en présentiel. Par ailleurs, l'État d'urgence sanitaire décrété bien avant avait forcé à l'arrêt d'activité, les restaurants et les bars dont la reprise s'est faite timidement. Il n'était pas évident d'importuner les chefs de restaurant qui n'avaient pour unique priorité que la relance effective de leurs activités.

2 Résultats et propositions stratégiques en vue d'une meilleure conservation et valorisation du patrimoine culinaire kabyè

La méthode d'analyse exposée à la dernière rubrique de la première partie de l'étude nous a permis d'aboutir à un ensemble de résultats que nous allons exposer dans cette deuxième partie, pour les discuter tout en confirmant ou infirmant notre proposition de recherche. Il sera également question après de proposer une solution au problème soulevé, mais aussi de monter un projet concret de mise en œuvre des solutions proposées.

2.1 État des lieux sur le patrimoine culinaire kabyè

Tel qu’implique la méthode adoptée pour réaliser l’enquête et l’analyse en vue de réaliser cet état des lieux, nous sériions cette rubrique en deux sous-rubriques portant respectivement sur les résultats de la recherche documentaire et les résultats de l’entretien avec les personnes détentrices du savoir-faire en art culinaire de culture kabyè.

2.1.1 Résultats issus de l’analyse de contenu des documents sur la gastronomie kabyè

La consultation de divers documents nous a permis de constituer un premier répertoire de 56 mets variés de culture kabyè. Ces mets sont catégorisés et classifiés selon leurs spécificités et certaines modalités pratiques telles que le moment de leur prise (petit déjeuner, déjeuner, dîner, casse-croûte, repas de solennité et de cérémonie, etc.).

Il ressort que l’information relative aux ingrédients entrants dans la composition de plusieurs de ces différents mets n’est pas complète pour tous. Certains des ingrédients gardent leur nom suivant la nomenclature scientifique qui ne facilite pas leur usage et leur prononciation. La correspondance de ces noms en français ordinaire ne reflète aussi pas leur réalité et crée souvent une confusion avec d’autres ingrédients du même nom de sorte que lorsqu’utilisés dans une fiche technique de recette, cela ne garantit pas que tout cuisinier ou utilisateur de la fiche puisse se rendre compte de l’élément réel indiqué dans cette fiche.

On peut donner ici l’exemple très simpliste de la moutarde kabyè dont le nom authentique est « tchotou ». Ce type de moutarde de couleur noire à odeur forte est fait essentiellement à base de graines de néré contrairement à la moutarde de Dijon, dans la composition de laquelle entrent des éléments différents de ceux servant à la fabrication de la moutarde traditionnelle de culture kabyè. Aussi, les qualités intrinsèques et les rôles de ces deux types de moutarde dans les différents mets dans lesquels ils sont utilisés diffèrent considérablement. C’est aussi l’exemple du fromage ou « wagashi » hérité de la culture peulh grâce au brassage, qui diffère du camembert dans sa nature et même dans son utilisation à des fins culinaires. Ces deux produits ne sont pas substituables en cuisine et n’ont pas des qualités nutritives identiques, quoiqu’ils soient tous des produits laitiers. Il est important de souligner que le fromage de culture kabyè est un produit d’origine peulh qui a intégré la culture kabyè au fil du temps.

2.1.2 Résultats des entretiens avec les détenteurs du savoir-faire culinaire kabyè

Il ressort des entretiens réalisés avec huit personnes ressources détentrice du savoir-faire culinaire kabyè, un ensemble de constats que nous résumons à ce niveau. Premièrement, l’adaptabilité des fiches techniques à la réalité culinaire de certains mets n’est pas de règle. La description faite des étapes de cuisson ne reflète pas fidèlement la méthode authentique de leur cuisson. Certaines améliorations dues aux ajouts effectués par des techniciens de cuisine ont influencé quelque peu la nature des procédés sans toutefois dénaturer fondamentalement le résultat final. La cuisine authentique s’adapte au goût du jour avec la multitude des propositions culinaires à l’ère de la modernité.

Les intervenants optent tous pour une sauvegarde des richesses culinaires tout en améliorant les méthodes de préparation pour s’adapter aux réalités du monde contemporain. Ils insistent sur la qualité nutritive des mets traditionnels qu’il faudra

préservé en évitant d'ajouter des ingrédients susceptibles d'être toxiques pour l'organisme. « *Le monde évolue et on ne peut demander à nos filles et garçons de faire les mêmes choses que nous faisons, mais ils doivent avoir constamment conscience sur leur rôle à jouer pour que leurs enfants aussi puissent connaître les richesses que nos pères et mères nous ont léguées. On ne peut pas leur demander de ne pas ajouter du cube bouillon à leurs sauces parce que ce n'est pas de cette façon que nos mères le faisaient à l'époque. Ils doivent seulement éviter l'excès afin de ne pas dénaturer le repas et surtout pour se préserver des maladies dues à l'excès de consommation de ces choses importées par les Blancs (la modernité)* »²².

Par ailleurs, on note que certains mets de culture kabyè sont issus du brassage avec d'autres peuples et d'autres cultures tels que les sauces légumes avec du haricot qui sont la conséquence du brassage avec la culture « losso » ou « nawda », le fromage précédemment cité en exemple, qui est de la culture peulh, etc. Plusieurs mets ont subi des évolutions dans le temps avec l'apport de nouveaux ingrédients qui sont pour la plupart non authentiques ou propres à la culture kabyè mais, à d'autres cultures, voire empruntés de la cuisine moderne tels que les bouillons de cube.

2.1.3 Les entretiens avec les professionnels de la restauration

Des entretiens réalisés avec les professionnels de la restauration, il ressort que de plus en plus de repas locaux intègrent les menus des restaurants classiques ou modernes. Il y a des difficultés liées à la conception des fiches techniques de recette qui manquent souvent de précision, laissant place à de l'improvisation et à l'amateurisme quand il s'agit de cuisiner un plat de culture locale. La majorité des plats locaux valorisés sont des plats qui intègrent un nombre important d'ingrédients de la cuisine moderne à savoir : les bouillons de cube, les concentrés de tomates, le bicarbonate de potassium, les huiles synthétisés industriellement etc., et qui contiennent des éléments que l'on peut substituer avec d'autres éléments de la cuisine moderne. Les repas qui s'adaptent le mieux avec l'intégration d'ingrédients nouveaux sont mieux valorisés du fait de la disponibilité de ces ingrédients sur le marché. Il est beaucoup plus difficile de faire valoir un repas dont les ingrédients sont rares et saisonniers.

Pour la majorité des intervenants 16 sur les 20, le défi à relever est d'abord celui de la standardisation des processus culinaires des plats locaux et leur consignation en fiches techniques de recettes bien élaborées et disponibles pour le grand public de cuisiniers professionnels ou d'amoureux de l'art culinaire. Ensuite, 14 personnes pensent qu'il faut ajouter le défi de la disponibilité permanente des ingrédients respectant les qualités de base en termes d'authenticité.

Les 20 intervenants reconnaissent qu'il y a une disparition progressive de certains ingrédients due à la rareté croissante des matières premières qui entrent dans leur composition. D'autres éléments de substitution entrent dans le jeu pour corriger l'effet de la rareté, mais ne présentent pas très souvent les mêmes qualités nutritive et gustative que les éléments de départ. L'exemple très illustratif de la moutarde kabyè « tchotou », initialement

²² Traduction faite des propos de Nana Birénam, ménagère et vendeuse de tchoukoutou, de pâte de maïs accompagnée de sauces kabyè et de galettes d'haricot « tindiné » dans le quartier Tokoin Doumassésé à Lomé)

faite à base de graines de néré et dont la fabrication aujourd'hui se fait majoritairement en y ajoutant du soja compte tenu de la rareté des graines de néré en disparition et plus difficile à traiter que le soja depuis la cueillette jusqu'à la transformation en moutarde.

À l'unanimité les intervenants estiment que la flexibilité et la créativité dans l'activité de restauration n'est pas de nature à exclure de facto tel ou tel autre mets, cependant, cela nécessite de l'innovation pour s'adapter au goût des clients. Bernard, maître d'hôtel et cuisinier d'un Conseiller du Président de la République togolaise et ancien ministre estime d'ailleurs pour sa part que c'est « *une chance dans la stratégie gastronomique que d'avoir une variété de mets sur lesquels le cuisinier peut travailler pour satisfaire la curiosité des clients en matière de proposition de plats* »²³.

Enfin, les entretiens nous ont permis d'arrêter une liste de quatre mets et une boisson de culture kabyè très connus et appréciés selon les propos recueillis auprès des professionnels de la restauration. Il s'agit de : sauce Azèwu ; sauce kodoyo, sauce gnato, katandèyou et enfin kabyè souloum ou tchoukoudou.

2.1.4 Résultats de l'analyse des propos d'experts en patrimoine et en tourisme

Nous avons analysé les différents propos d'experts en patrimoine et en tourisme de la CNF, du ministère de la Culture et du Tourisme et d'experts indépendants (alumni de l'Université Senghor) que nous ressortons à ce niveau.

Un constat est partagé par l'ensemble de ces acteurs : la valorisation d'un patrimoine est difficile à faire lorsqu'il ne s'intègre correctement pas au tourisme pour générer de l'intérêt de la part du public et des revenus pour son entretien au fil des générations. L'élément patrimonial protégé qui ne remplit pas cette condition court le risque de tomber dans la liste des patrimoines de moindre importance très vite ignorés et oubliés. Le tourisme se révèle comme canal important de valorisation patrimoniale dans toutes les communautés avant de servir plus tard aux jeunes générations de la communauté concernée. Sur ce point, le Secrétaire Général de la CNF, Monsieur NOUSSOUGLO Cyriaque indique que : « *il est important de mener des réflexions dans ce sens actuellement où le tourisme et le secteur culturel togolais en général, sont en pleine réforme*²⁴ »

Il ressort également qu'un élément patrimonial peut subir des évolutions induites par la nécessité de l'époque, mais sans agir sur la nature du sujet ou de la chose qui fait l'intérêt même de cet élément patrimonial de manière à le dénaturer. Pour ces consultants, l'art culinaire fait partie des éléments essentiels du tourisme culturel avant de faire l'objet spécifique du tourisme gastronomique. Ils révèlent la faiblesse de ce dernier type de tourisme. Selon les propos de Monsieur Adama Ayikoué, Expert - Consultant en Patrimoine et diversité culturels, Spécialiste du patrimoine africain et togolais, alumni de l'Université Senghor à Alexandrie et Chef division Éducation, Diversité culturelle, Langues et Formation à la CNF : « *de l'aéroport d'Abidjan pour voyager l'on vous demande depuis votre prochaine destination de lui apporter de l'Attiéké, de celui de Niamey, il y a cette envie irrésistible de vous accueillir à votre prochaine destination pour prendre son « kilishi », cependant, nous n'avons pas encore cette particularité par rapport à l'aéroport de Lomé et c'est quelque chose qui doit se construire et qui montre en même temps qu'il y a du travail à faire au Togo*

²³ Idée retenue de l'entretien réalisé avec Bernard le vendredi 21 mai 2021 à Lomé.

²⁴ NOUSSOUGLO S. K. C., propos recueillis le 7 juin 2021 lors de l'entretien réalisé dans le cadre du mémoire.

en ce qui est de la promotion du tourisme gastronomique »²⁵. Il poursuit plus loin que : « Les étrangers ignorent pratiquement tout sur nos richesses gastronomiques alors qu'ils raffolent les plats de nos bonnes dames migrantes qui ont ouvert les maquis chez eux. Il faut réussir à déconstruire ce paradoxe par des méthodes de valorisation appropriées, notamment par le tourisme, surtout le tourisme gastronomique qui est une porte ouverte aux réalités de chez nous pour ces étrangers-là souvent même avide de curiosité. »

La majorité des experts consultés sont optimistes quant à l'avenir du tourisme local au Togo avec l'avènement de la réforme sur la décentralisation où les maires et leurs conseils élus trouveront dans la promotion du tourisme local, un créneau porteur et une stratégie efficace de positionnement de leur territoire. Ils considèrent aussi qu'au-delà du patrimoine naturel de chaque localité qui bénéficie déjà de beaucoup d'initiatives du gouvernement et d'autres organisations, c'est beaucoup plus le patrimoine immatériel (les savoir-faire artistiques propres à un milieu, la gastronomie et l'art culinaire, etc.) pourtant difficile à promouvoir que les leaders locaux doivent viser dans leur politique de promotion du tourisme local.

2.2 Diagnostic réalisé sur les spécificités de l'art culinaire de culture kabyè

À partir de l'ensemble des informations tirées de l'analyse des données, nous avons dressé l'essentiel des forces, des faiblesses, des opportunités et des menaces liées aux pratiques d'art culinaire kabyè et fait l'effort d'actualiser les fiches techniques de recettes de cinq mets kabyè majeurs les plus appréciés.

²⁵ Ayikoué Adama, tiré des propos de l'entretien du 30 juin 2021.

Tableau 1: Tableau SWOT issu du diagnostic du patrimoine culinaire kabyè

<p>FORCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Neutralité toxique élevée ; - Vertu nutritive et thérapeutique hautement appréciée ; - Incidence calorique modérée ; 	<p>FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Généralement très épicé ; - S'accompagne généralement d'un ornement peu attractif.
<p>OPPORTUNITÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement du tourisme local ; - Curiosité des touristes étrangers ; - Intégré aux cérémonies traditionnelles ; 	<p>MENACES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manque de standardisation dans la façon de les préparer ; - Sollicite des ingrédients de plus en plus rares ; - Risque de dénaturation en intégrant des adaptations.

Source : BENIDA, 2021, tiré des données d'enquête.

À partir de ce diagnostic et des différentes conclusions auxquelles nous sommes parvenus, nous allons procéder à la vérification de notre proposition de recherche. Il se révèle que nos deux premiers objectifs spécifiques de l'étude sont atteints, c'est-à-dire que l'inventaire des mets kabyè a été effectué, l'état des lieux réalisé et le diagnostic est fait.

2.3 Le tourisme comme vecteur de valorisation du patrimoine culinaire kabyè

À l'analyse des propos d'experts et du résultat obtenu du diagnostic réalisé, il se révèle que l'art culinaire kabyè dispose de plusieurs atouts qui lui permettent d'être valorisé dans la chaîne de restauration classique. De plus, il y a cette possibilité pour les artistes de la cuisine d'opérer des adaptations appropriées autour de ce patrimoine riche sans toutefois le dénaturer en agissant sur les ornements, certains ingrédients, etc., le développement du tourisme local est un créneau favorable à la valorisation de la gastronomie locale au rang du patrimoine immatériel à faire valoir. Ensuite, il convient de standardiser la préparation des mets pour permettre leur insertion à la chaîne de restauration.

De ce qui précède, on peut conclure que notre proposition de recherche est vérifiée. Ce qui signifie que *« L'insertion formelle d'une chaîne professionnelle de restauration authentique kabyè dans le circuit touristique à Kara est un créneau porteur pour une valorisation durable de l'art culinaire kabyè »*.

Cette conclusion nous amène à développer un projet permettant de concrétiser cette solution à laquelle aboutit notre étude.

2.4 Projet de restauration typiquement kabyè lié au tourisme local à Kara

Le présent projet prend naissance à partir de la précédente étude et se veut être un point de départ efficace pour une conservation durable des richesses culinaires locales. Il se structure en cinq points que sont : (i) le contexte et l'étude du milieu ; (ii) l'étude de faisabilité découpée en étude de marché, en évaluation financière et en évaluation technique ; et (iii) le chronogramme de mise en œuvre.

2.4.1 Contexte et étude du milieu

Située à 400 Kilomètres de la capitale Lomé, la ville de Kara tire son nom de la rivière Kara. Elle se localise dans la région de la Kara limitée au Nord par la région des Savanes, au Sud par la région centrale, à l'Est par le Bénin et à l'Ouest par le Ghana. La ville couvre une superficie de 11738 Km² avec une population de 769 940 habitants. Autour de la ville de Kara pivote un certain nombre de villages qui forment ensemble avec elle, le grand pays du peuple Kabyè du Togo. Il s'agit entre autres principaux villages, de Lama, Pya, Tcharè, Tchitchao, Yadè, Bowou, Somdina, Lassa, Kouméa, Atchangbadè, Landa, mais aussi Pagouda qui forme une autre agglomération semi-urbaine à l'Est de Kara non loin de la frontière avec le Bénin.

Ville d'origine des Présidents de République depuis près de 50 ans, Kara constitue le deuxième centre urbain le plus important et le plus attractif du pays, la deuxième ville du pays en termes d'infrastructure, qui compose avec ses villages environnants, une destination touristique pas des moindres. Les mois de juillet et août sont des mois de pic pour le tourisme dans la zone, dû aux cérémonies traditionnelles en pays kabyè, à savoir les luttes traditionnelles appelés « évala » et les rites initiatiques de passage de jeunes filles à la fille adulte, appelés « akpéma » où les initiées se montrent nues en public à travers des itinéraires initiatiques dans les ruelles de leurs villages d'origine, avec des foulards noués à la ceinture. Ce sont des festivités traditionnelles qui font séjourner à Kara sur une bonne partie de la période de juillet à août, une grande partie des autorités administratives du pays et un public qui afflue de partout au Togo et à l'extérieur. Il faut noter que l'avènement de la COVID 19 n'a pas permis à ces événements d'avoir lieu au cours des saisons 2020 et 2021.

L'idée d'un restaurant qui propose la gastronomie togolaise à Kara vient de notre ambition de valorisation de la gastronomie kabyè et de la moderniser. Comme soulever plus haut, le marché de la restauration existe bel et bien dans la ville de Kara. Il est même très florissant surtout que la ville abrite depuis quelques années la seconde université nationale du pays. Kara connaît un flux non négligeable de vacanciers qui viennent surtout des autres villes du pays. Il faut compter aussi les missions professionnelles qui ramènent un grand nombre de cadres de la fonction publique et du secteur privé, ou aussi des organisations internationales. La ville de Kara accueille de grands rendez-vous politiques et culturels qui font d'elle un carrefour stratégique pour une entreprise de restauration. La richesse gastronomique kabyè, nous a donné l'idée d'un projet de restauration typiquement local à Kara qui tire profit des grands atouts touristiques de la région. Pourquoi cette idée ?

En effet, la quasi-totalité des restaurants de la ville de Kara, proposent des offres très orientées vers la gastronomie occidentale. En plus, du fait que les pratiques culinaires endogènes de la région ne sont pas suffisamment valorisées, s'ajoute le fait qu'elles

connaissent moins de visibilité que celles du sud du Togo. C'est d'un avantage non négligeable que d'enrichir la gastronomie nationale en valorisation les mets de la région de la Kara afin de permettre non seulement au tourisme international de la découvrir, mais aussi, au tourisme national de profiter de la richesse de la diversité culturelle du pays.

Par ailleurs, la région de la Kara abrite le « Koutammakou », l'unique site du Togo qui fait partie des rares paysages culturels dynamiques au monde, inscrit sur la prestigieuse liste du patrimoine mondial de l'Unesco. Ce site draine des flux importants de visiteurs de par le monde qui pourraient s'intéresser à découvrir dans le cadre de leur voyage touristique, des spécificités locales dont une gastronomie authentique de la région. Ce projet permettra donc d'intégrer ce patrimoine dans un circuit touristique, ce qui fera l'objet de sa valorisation et de sa conservation.

2.4.2 Étude de faisabilité

L'étude de faisabilité du projet se rapporte à l'analyse du marché, l'évaluation financière et l'évaluation technique du projet.

a- Aperçu sur le marché

La restauration est un vieux métier à Kara. La ville regorge d'une multitude de restaurants classiques mais aussi de restaurants traditionnels dans lesquels les bonnes dames proposent des repas locaux pour la majorité et dont les clients sont généralement les personnes de classe moyenne et inférieure. La concurrence existe donc déjà avec une catégorie de clientèle bien précise pour chaque type de restaurant. Les hôtels de la place disposent également de restaurants modernes. Cependant, ils proposent principalement des plats issus de la cuisine moderne classique et rarement des repas locaux (quelques-uns selon certaines circonstances).

Nous misons principalement sur la standardisation des procédés culinaires pour assurer aux plats proposés par notre restaurant, une qualité irréprochable pour une plus grande confiance de la clientèle. Les menus porteront uniquement sur les repas qui se révèlent les plus appréciés du répertoire culinaire kabyè, par les prospects et public cible en général. De ce fait, il faudrait au-delà des résultats que l'on a relativement à la question des préférences, il sera nécessaire de réaliser avant le lancement du restaurant et périodiquement, des sondages pour connaître les goûts et leur évolution dans le temps afin de garantir à nos prestations, une adaptabilité dans le temps. Ceci dit, le choix d'offrir des mets qui n'entrent pas déjà dans un circuit classique de restauration imposent beaucoup plus de contraintes d'ordre commerciales à prendre en compte pour s'assurer le succès de l'aventure des mets kabyè dans la restauration classique.

Par ailleurs, une agilité est nécessaire en ce qui est de céder parfois à des besoins de donner une touche de modernité à certains repas, sans toutefois dénaturer leur essence. Ces innovations qui sont appelés à améliorer les mets, peuvent porter aussi sur les couverts que sur la préparation des repas. Cette stratégie nous permettra de ratisser large par rapport à la clientèle.

Les clients visés seront la population locale y compris les nombreux fonctionnaires ayant un pouvoir d'achat conséquent comme les professeurs d'université par exemple, les visiteurs et les touristes qui y viennent, les vacanciers, les cadres en mission, etc.

b- Évaluation financière

Comme tout projet, nous avons procédé à une évaluation financière qui consiste à déterminer nos besoins en équipement, en personnel, le coût de notre projet, un compte d'exploitation prévisionnel. Ainsi, le tableau suivant donne le détail des besoins en équipement du projet et les détails des prix estimés selon le répertoire des prix du ministère du commerce, de l'industrie et de la consommation locale et selon les prix des sites web dédiés à la vente d'articles.

Tableau 2: Liste des équipements et leur coût

Équipements	Prix Unitaire	Nb d'Unités	Montant
Aménagement et installation	2 000 000	1	2 000 000
Réfrigérateur	150 000	1	150 000
Congélateur	150 000	1	150 000
Frigo à porte transparente	300 000	1	300 000
Cuisinière à gaz	130 000	3	390 000
Four micro-onde	80 000	1	80 000
Ustensiles (Ensemble)	600 000	1	600 000
Couvert haut de gamme (Ensemble pour 50 personnes)	1 500 000	1	1 500 000
Bonbonnes de gaz...	30 000	5	150 000
Chaises	15 000	30	450 000
Tables	20 000	15	300 000
Meubles de cuisine (Ensemble)	300 000	1	300 000
Sonorisation (Ensemble)	600 000	1	600 000
Coût des équipements			6 970 000

Source : BENIDA, 2021

Les besoins en personnel s'estiment comme suit :

Tableau 3: Besoin en personnel

Poste	Nombre	Salaire mensuel	Salaire annuel
Gérante	1	150 000	1 800 000
Chef cuisiner	1	120 000	1 440 000
Maître cuisinier	1	80 000	960 000
Serveur	2	50 000	600 000
Vigile	1	60 000	720 000
Agent d'entretien	2	45 000	540 000
Total dépenses de personnel		505 000	6 060 000

Source : BENIDA, 2021

À l'issue de ces estimations, le tableau suivant ressort le coût du projet et l'origine des fonds pour sa réalisation.

Tableau 4: Coût du projet et origine du financement

Désignation	Montant	%
Total des investissements	6 970 000	58%
Frais d'installation et autres frais	800 000	7%
BFR (matières premières, promotion et autres charges de l'activité)	4 230 000	35%
Coût total du projet	12 000 000	100%
Apport personnel	4 000 000	33%
Subvention (Famille et autorités de la région)	5 000 000	42%
Crédit sollicité	3 000 000	25%

Source : BENIDA, 2021

Tableau 5: Compte d'exploitation prévisionnel sur les trois premières années

ANNEES	1 ^{ère}	2 ^{ème}	3 ^{ème}
	Année	Année	Année
RUBRIQUES	0%	10%	30%
A- Recettes (Produits/services)			
Recettes (vente espérée d'en moyenne 1 500 000 / mois)	18 000 000	19 800 000	25 740 000
Total des Recettes = A	18 000 000	19 800 000	25 740 000
B- Dépenses (Charges)			
Frais d'établissement & honoraire notaire	200 000	0	0
Frais de personnel	6 060 000	6 060 000	6 060 000
Matières premières	2 400 000	2 640 000	3 120 000
Impôt et taxes municipales	300 000	300 000	300 000
Charges sociales salariale patronales	1 151 400	1 151 400	1 151 400
Taxes / permis / assurance	300 000	600 000	600 000
Publicité et promotion	1 500 000	1 000 000	1 000 000
Téléphone (Flotte)	120 000	120 000	120 000
Fournitures et matériel de bureau	60 000	60 000	60 000
Charges financières	60 000	60 000	60 000
Autres (achat eau, électricité)	600 000	600 000	720 000
Amortissement = G	871 250	871 250	871 250
Total des Dépenses = B	13 622 650	13 462 650	14 062 650
Résultat Brut d'Exploitation A-B= C	4 377 350	6 337 350	11 677 350
Impôts = D	1 750 940	2 534 940	4 670 940
Résultat net (après impôts) C- D=E	2 626 410	3 802 410	7 006 410
Amortissement = G	871 250	871 250	871 250
Capacité d'autofinancement = E+G	3 497 660	4 673 660	7 877 660

Source : BENIDA, 2021

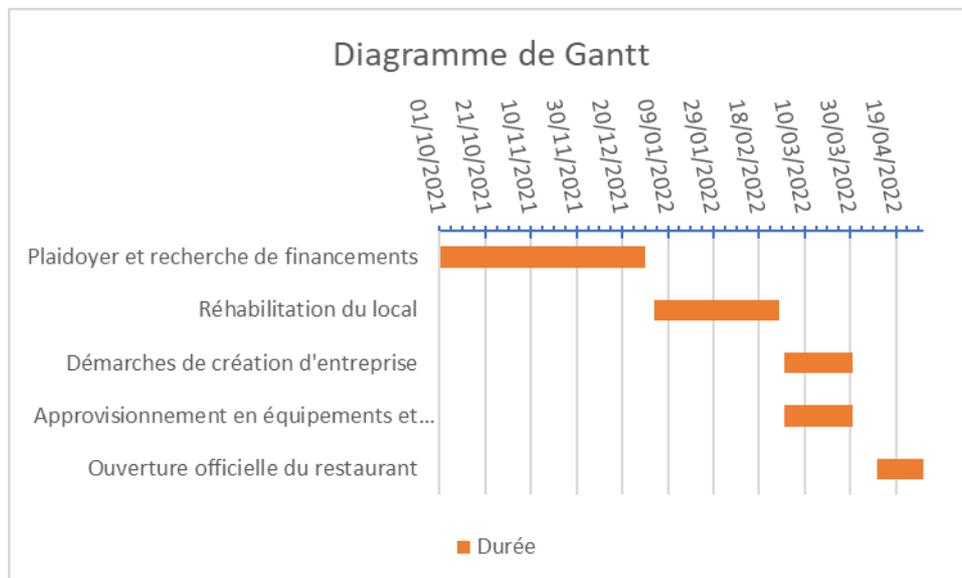
c- Les exigences techniques du projet

Pour réaliser le présent projet, des exigences d'ordre techniques doivent être observés. Premièrement, il s'agit de la labellisation des mets. Nous comptons tisser un partenariat avec Togossimé pour faire passer des certifications aux différents mets que nous proposons. Ensuite, nos menus passeront également par des tests de laboratoire pour des certifications. Ceci se fera avec le laboratoire de l'École supérieure de biologie alimentaire de l'Université de Lomé (ESTBA). Enfin, nous travailleront à standardiser les procédés de préparation des principaux menus que nous proposons pour assurer la même qualité à tous les plats, quel que soit le cuisinier qui s'en charge.

Le restaurant sera localisé à Lama, juste à cinq kilomètres du Palais des congrès de Kara, dans un bâtiment familial qui sera réhabilité pour répondre aux standards d'un restaurant moderne.

2.4.3 Chronogramme de mise en œuvre

Figure 2: Chronogramme de mise en œuvre du projet



Source : BENIDA, 2021

Conclusion générale

En somme, notons que le patrimoine culinaire togolais dans sa diversité reste encore très peu valorisé et est menacé faute d'une stratégie de conservation et de transmission adéquate. Ceci est davantage réel en ce qui concerne le patrimoine culinaire kabyè du Nord-Togo qui a fait l'objet de la présente étude. L'étude analyse donc les voies et moyens pour une conservation et une valorisation efficace et durable du patrimoine culinaire kabyè, voire togolais, face à la prépondérance des tendances modernes de consommation qui se présentent comme un rouleau compresseur.

Ce travail effectué nous a amené à ressortir les potentialités culinaires kabyè à travers un inventaire avant de proposer par la suite, des pistes d'une meilleure conservation et de valorisation dudit patrimoine. Par ailleurs, on a constaté qu'à part l'OADEL qui a publié un livre sur l'art culinaire togolais, le Togo ne possède pas encore d'ouvrage consacré à son patrimoine culinaire national quoiqu'une étude avaient été menée par la Commission nationale de la Francophonie en 2015 à cet effet. Les résultats de ladite étude réalisée par la CNF n'ont pas encore été publiés. Il urge donc de réaliser des travaux de sauvegarde et valorisation de ces richesses patrimoniales de la quarantaine d'ethnies qui peuplent le Togo en constituant un répertoire national. Le répertoire sera un outil pédagogique en direction des jeunes qui pourraient s'approprier ces recettes en tant qu'élément de leurs repères identitaires. Cet outil peut servir entre autres à former les jeunes écoliers dès le primaire et plus tard au collège voire au lycée, qui bénéficieront des cours d'art culinaire ayant pour toile de fond les recettes de la gastronomie locale. Les événements festifs comme les semaines culturelles constitueront des créneaux et des vitrines pour l'expression de l'art culinaire togolais.

De la même manière, le répertoire gastronomique sera un véritable support pédagogique pour former toute la chaîne de la restauration au Togo. Cette base de données sera alors une occasion pour organiser des festivals, des salons, des foires et des concours sur l'art culinaire national. Grâce à ce document, la gastronomie togolaise sera désormais une curiosité touristique à découvrir à l'instar des autres réalités. Dans les hôtels et restaurants la priorité sera accordée à ces recettes de cuisine nationales. Les tours opérateurs, les professionnels de la restauration devraient être sensibilisés dans ce sens. À travers la restauration dans les hôtels et autour des sites, plusieurs acteurs amélioreront leur niveau de vie : maraîchers, pêcheurs, éleveurs, détenteurs de maquis et autres fournisseurs agricoles.

Pour rendre effectives ces idées, nous formulons une recommandation à l'endroit du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Consommation locale qui est d'organiser des salons et foires à travers des conférences débats autour desquels les menus typiquement locaux seront servis aux participants tout en faisant la promotion. De plus, octroyer des prêts aux agriculteurs et aux particuliers qui font la promotion de ces produits pour pouvoir en produire de grandes quantités afin que cela soit accessible à la population.

Nous exhortons également le Ministère de la Culture et du Tourisme de faire une exposition des produits issus uniquement du territoire togolais au musée nationale et d'organiser des

journées portes ouverte pour permettre à la population, voire aux touristes de mieux découvrir à travers les explications des guides les valeurs nutritionnelles des produits locaux.

Toutefois, la réalisation de ce mémoire a connu des difficultés relatives à l'insuffisance d'informations et de manque de documentations sur le patrimoine culinaire togolais. Loin de trouver une excuse, nous voulons juste dire que malgré ces contraintes, nous avons pu finaliser avec modestie, cette tâche, qui reste imparfaite, comme toute œuvre humaine.

Références bibliographiques

Ouvrages

BAD, *Projet de Transformation Agro-Alimentaire du Togo (PTA-TOGO) - P-TG-AAG-002 - Rapport CGES*, 2018, p. 3.

Barthod-Prothade M., Sages R. et Cristini H., La gastronomie du terroir, source de plénitude : le cas de la Haute-Savoie. 2016 *Dans Management & Avenir* 2016/3 (N° 85), pages 131 à 148.

Boumeggouti D. Le patrimoine culinaire dans la dynamique touristique marocaine. In : *Horizons Maghrébins - Le droit à la mémoire*, N°55, 2006. Manger au Maghreb. pp. 122-132.

Chastanet M., La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb. In : *Horizons Maghrébins - Le droit à la mémoire*, N°59, 2008. Manger au Maghreb Partie II. pp. 47-73.

Chastanet et al, 2002, *Cuisine et société en Afrique : Histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris : Karthala, 296 pages.

Diallo Thierno, *cours de méthodologie de recherche*, Université Senghor d'Alexandrie, 2014.

Essomba et al, 2010, *Migrations et pratiques culinaires : Avenir de la cuisine endogène et santé des populations en milieu urbain au Cameroun*. Hommes & Migrations, 1283, pp.136-149.

La revue *L'initiateur* n°004 juillet-août, numéro spécial évala 2021, pp. 17-20.

La revue *la lettre Wallonie-Bruxelles* en France n°40, pp. 12 -17.

Moncorgé M. J., *Cuisines d'Afrique noire précoloniale*, 2002.

OADEL, *Rapport de synthèse : étude des styles alimentaires à Lomé pour identifier les moyens de relancer la consommation des produits locaux*, 2017, p.21-22.

OADEL, *50 recettes du Togo pour revaloriser le terroir*, éditeur, 2015, 57pages.

Pires A., *Echantillonnage et recherche qualitative : essai théorique et méthodologique*, Ottawa, Gaëtan Morin, Éditeur, 1997, p.46.

Rambourg P., dans *Histoire de la cuisine et de la gastronomie française*, 2013, pp. 217 – 234.

Revue des patrimoines « *In Situ* », inspiré du texte de l'appel à contribution d'octobre 2018.

Université Senghor, *Recettes africaines et leurs valeurs nutritives : Recueil département de la santé, Politiques nutritionnelles*. XIème Promotion 2007-2009. Collection Rives Africaines dirigée par Caroline Gaultier-Kurhan. 2009, 63 pages.

Sites internet

<https://afrotribune.com/942-2/> , consulté le 20 janvier 2021

<https://www.unwto.org/cuisine-african>, consulté le 15 février 2021

<https://www.societecivilemedias.com/2021/01/13/togo-vers-une-strategie-nationale-pour-la-promotion-des-produits-locaux/> , consulté le 15 mars 2021

<https://cuisine228.com/introduction-a-la-cuisine-togolaise/> , consulté le 25 mars 2021

<https://ich.unesco.org/doc/src/20435-FR.pdf> (UNESCO, 2012, p.1), consulté le 17 avril 2021

<https://africanbite.com/2014/08/05/restoring-dignity-to-african-cuisine-cooking-in-swaziland/> , consulté le 30 avril 2021

<https://www.mediaterre.org/villes/actu,20201005133134,6.html>, consulté le 15 juin 2021

<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/conservation/18371>, consulté le 22 juin 2021

<http://uis.unesco.org/fr/glossary-term/conservation>, consulté le 22 juin 2021

<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/patrimoine/58700>, consulté le 22 juin 2021

<https://sara7552.wordpress.com/definition-des-concepts/> , consulté le 22 juin 2021

<https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/art-culinaire/> , consulté le 22 juin 2021

<https://opci-ethnodoc.fr/programmes/patrimoine-culinaire/> , consulté le 02 juillet 2021

<https://pan-african.net/taste-africa-with-a-tour-of-african-gastronomy-recipe-book/> , consulté le 12 juillet 2021

<https://pan-african.net/category/food/> , consulté le 14 juillet 2021

<https://pan-african.net/the-endless-possibilities-of-the-humble-plantain/> , consulté le 20 juillet 2021

Liste des illustrations

Figure 1: LOCALISATION DES KABYE	vi
Figure 2: Chronogramme de mise en œuvre du projet	32

Liste des tableaux

Tableau 1: Tableau SWOT issu du diagnostic du patrimoine culinaire kabyè.....	26
Tableau 2: Liste des équipements et leur coût	29
Tableau 3: Besoin en personnel	29
Tableau 4: Coût du projet et origine du financement.....	31
Tableau 5: Compte d'exploitation prévisionnel sur les trois premières années	31

Annexes

Annexe 1 : recette feuilles de basilic local



AZÈOU (FEUILLES DE BASILIC LOCALE)

Ingrédients pour 04 personnes

- 500 g de feuilles de basilic;
- 500 g de poisson fumé ou de viande;
- 150 g de petits poissons;
- 200 g de pâte d'arachide ou de sésame ou de l'amande de graine de baobab;
- 04 tchotou (morceaux de moutarde locale);
- 05 piments vert;
- 05 g de sel
- L'oignon
- L'ail

Préparation

- Ecraser ou mixer les feuilles, le sésame, la motarde et le piment;
- Blanchir la viande en ajoutant les épices et les feuilles écrasées;
- Laisser bouillir pendant quelques minutes;
- Vérifier l'assaisonnement et ôter la sauce du feu;

S'ACCOMPAGNE AVEC DU FOUFOU, DU RIZ ET DE LA PÂTE DE CÉRÉALES

Annexe 2 : recette feuilles d'oseille de Guinée



GNATO (FEUILLES OU FLEURS D'OSEILLE DE GUINÉE)

Ingrédients pour 4 personnes

- 500g de feuilles ou 300g de fleurs
- 500g de viande de boeuf
- 200g de pâte d'arachide, du sésame ou de l'amande de baobab
- 04 tchotou (moutarde locale)
- Piment rouge
- 05 piments verts
- Sel
- Oignon
- Mélange d'épices
- Huile rouge (facultatif)
- Potasse

Préparation

- Trier les feuilles ou les fleurs d'oseille, les faire blanchir à l'eau bouillante additionnée de la potasse. Les égoutter ou les passer à la passoire;
- Torrifier l'arachide, piler et les écraser avec la moutarde et le piment;
- Blanchir la viande en ajoutant les épices et l'arachide écrasé;
- Laisser bouillir jusqu'à obtenir une sauce onctueuse, incorporer les feuilles ou les fleurs légèrement hachés;
- Ajouter les autres ingrédients restant
- Enfin garnir avec le piment vert et l'oignon

S'ACCOMPAGNE AVEC DU RIZ, DU FOUFOU OU DE LA PÂTE

Annexe 3 : recette crêpe sur pierre chauffante



KATANDAYOU (CRÊPE SUR PIERRE CHAUFFANTE)

Ingrédients pour 6 PERSONNES

- 1kg de farine du haricot
- 30 cl de la potasse locale
- 05 g de sel
- Une pierre plate ou une poêle
- 250 ml d'eau
- Oignon
- Piment en poudre
- Huile rouge ou huile d'arachide

Préparation

- Mélanger la farine, l'eau, la potasse et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte sous forme de bouillie pas trop liquide;
- Placer une pierre ou une poêle au feu;
- Laisser chauffer et étaler une quantité de la pâte en lui donnant une forme ronde;
- Au bout de 2 à 3 minutes, retourner pour faire cuire l'autre face;
- Ensuite chauffer l'huile et couper les oignons.

SE MANGE AVEC DE L'HUILE, DE L'OIGNON ET DU PIMENT ÉCRASÉ

Annexe 4 : recette feuilles fraîches de baobab



KODOYO (FEUILLES FRAICHES DE BAOBAB)

Ingrédients pour 4 personnes

- 500g de feuilles fraîches de baobab
- 04 morceaux de tchotou (moutarde locale)
- 500g de tripes de boeuf
- Piment rouge
- 05 piments vert
- 02 poivres de guinée
- Eau de potasse locale (sossona)
- 05g de sel
- Une poignée de tchoudoum (amande de graine de baobab)
- L'oignon

Préparation

- Blanchir les tripes en ajoutant les épices;
- Etiqueter les feuilles et les piler avec du piment rouge, du poivre de guinée et de la moutarde;
- Mixer les amandes de baobab;
- Dans une casserole contenant de l'eau additionnée de la potasse, faire pocher les feuilles pilées de baobab pendant 10 à 15 minutes;
- Ajouter les tripes blanchies, ainsi que le reste des ingrédients.
- Garnir avec le piment vert et l'oignon.

S'ACCOMPAGNE AVEC LA PÂTE DU MAÏS, DU SORGHO OU DU MIL

Annexe 5 : recette de la bière locale



KABYÈ SOULLOUM (BIÈRE LOCALE)

Ingrédients pour 10 personnes

- 20 kg de farine de mil ou de sorgho germé;
- 50 litres d'eau;
- La lie d'une ancienne boisson fermentée ou le ferment.

Préparation

- Délayer la farine dans de l'eau;
- Faire une première cuisson;
- Laisser reposer quelques minutes jusqu'à obtenir un liquide;
- Ajouter le liquide et faire cuire une deuxième fois jusqu'à réduction complète;
- Pour sa fermentation, incorporer la lie ou le ferment.

LE TCHOUK NON FERMENTÉ A LE GOÛT DE LA MALTA INDUSTRIELLE

Annexe 6 : Photos des produits de pêche (Port de pêche de Lomé)





Source : Malibida BENIDA, 31 juillet 2021



Annexe 7 : Les fiches d'entretien

FICHE D'ENTRETIEN SUR LA CONSERVATION ET LA VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE TOGOLAIS À L'INTENTION DES EXPERTS EN PATRIMOINE ET EN TOURISME ET DES PROFESSIONNELS DE RESTAURATION

1. Pouvez-vous me donner des exemples de mets typiquement togolais que vous connaissez ? -----

2. Existe-t-il une liste d'inventaire des plats locaux togolais ? -----

3. Selon vous, est ce que la population s'intéresse-t-elle à ces mets ?

● Si oui pourquoi ? -----

● Si non comment les amener à s'y intéresser ? -----

4. Pouvez-vous nous décrire une recette typiquement togolaise ? -----

5. Pourquoi doit-on conserver et valoriser le patrimoine culinaire togolais ? -----

4. Comment pouvez-vous nous aider à la conservation et à la valorisation de ce patrimoine culinaire ? -----

5. Quelles innovations faut-il apporter pour une meilleure conservation et de valorisation de ce patrimoine culinaire local ? -----

6. Pouvez-vous nous donner le nom du plat de fête de votre localité d'origine ou de votre lieu de résidence que la population conserve et valorise de nos jours ? -----

7. Quel rôle attribuez-vous à ce patrimoine au sein de la communauté

- la santé : -----

- l'agriculture : -----

- l'éducation : -----

- l'économie : -----

- le tourisme : -----

- l'identité : -----

- autres : -----

8. Comment participe-t-il au développement local du pays ? -----

9. comment expliquez-vous de nos jours le désintérêt d'une partie de la population togolaise pour ce patrimoine ? -----

10. L'implication de l'État dans la gestion du patrimoine vous paraît-elle satisfaisante ?

11. Quels sont les obstacles à la conservation et à la valorisation de ce patrimoine culinaire togolais ? -----

12. Qu'avez-vous à ajouter en guise de conclusion ? -----

FICHE D'ENTRETIEN À L'INTENTION DES PERSONNES
DÉTENTRICES DE LA CONNAISSANCE SUR L'ART CULINAIRE
KABYÈ

- 1- Servez-vous les plats locaux ? -----

- 2- Pouvez-vous nous donner les noms de quelques plats locaux que vous connaissez ? --

- 3- À quel moment de la journée servez-vous ces plats ? -----

- 4- Quels sont les ingrédients qui y entrent dans leur préparation ? -----

- 5- Trouvez-vous facilement ces ingrédients à toutes les saisons ? Si non, comment débrouillez-vous ? -----

- 6- Avec la modernité, pensez-vous que les plats peuvent subir des évolutions ? Avez-vous un exemple à donner ? -----

- 7- Éprouvez-vous des difficultés à proposer des plats locaux dans vos menus ? -----

 - Si oui, quelles sont ces difficultés ? -----

- 8- Avez-vous les fiches techniques des mets locaux à votre disposition ? -----

