MUSIQUE BÉNINOISE

Après la chanson, Kiri Kanta s'initie au solfège

Après une longue absence (environ 1 ans et demi) du territoire national, Kiri Kanta, depuis mercredi, est de retour au bercail. En marge des travaux pour la réalisation de son 3ème album, Kiri Kanta s'est initiée au solfège. C'est ce que l'artiste de la chanson nous a confié hier dans la grande cour de l'Infosec à Cotonou.

Réalisé par Marie-Michelle GAYET

Kiri Kanta ne se présentera pas au Kora 99

Les Echos du Jour: ***Kiri Kanta, vous êtes revenue un peu plus ronde visiblement?***

Kiri Kanta: (Eclats de rires) C'est bizarre et pourtant là-bas, on dépense beaucoup d'énergie, mais on prend quand même des kilos.

Vous êtes rentrée depuis quand?

Je suis rentré mercredi dans l'après-midi par un vol de la Sabena. Nous avons fait d'abord une escale au Nigeria avant d'atterrir à Cotonou. Le vol Nigeria-Cotonou a duré à peine 20 mn.

Vous étiez où précisément et depuis quand?

J'étais en France depuis environ 1 an et demi.

Et pourquoi ce voyage

C'est pour la préparation de mon 3ème album.

Lequel sort quand?

Ce n'est pas encore fini. Je continue de travailler là-dessus.

Vous ne vous êtes donc occupée que de la réalisation de cet 3ème album pendant tout le temps?

Non! J'ai mis un peu le temps à profit. J'ai fait du solfège avec le groupe de Jean Kalinga (zaïrois) et je chantais également dans une chorale.

Kiri est au pays jusqu'à quand encore?

Vraiment je ne saurais le dire encore. Depuis le début de la nouvelle année, je ne suis pas encore rentrée au pays. Là, je suis venue pour régler quelques problèmes de famille et m'acquitter de certaines factures. Je suis juste rentrée, je ne savais même pas qu'il y avait la cérémonie de dédicace et d'audition des chansons que nous avons réalisées avec l'Abe pour la sensibilisation et la protection de l'environnement. C'est Oscar Kidjo qui m'en a informée et voilà, je suis là ce soir.

Kiri Kanta se présente aux Kora 99?

Non! Il faut dire que je n'étais pas vraiment informée à cet égard.

FESTIVAL «THE BEST OF ECHOS DE LA CAPITALE»

Karl Djimadja refait surface

La troupe de Théâtre *"Les Echos de la Capitale"* de Mme Aboh Marcelline est sur les planches très prochainement à travers les villes de Cotonou et porto-Novo. Ce sera dans le cadre d'un festival inédit dénommé : The best of Echos de la Capitale.

Ce festival qui est l'oeuvre du jeune promoteur béninois Karl Djimadja, commence à partir de samedi prochain au palais des sports du stade de l'Amitié de Cotonou.

En effet, après un long entracte, Karl Djimadja revient au devant du showbiz béninois. Pour son premier retour sur scène, il a choisi de le réaliser en accompagnant devant le public la troupe féminine les Echos de la Capitale.

Ce sera respectivement avec les pièces *"Détin Bonsoir"* et *"Le premier pas"*, deux succès de la dite troupe. A Cotonou les rendez-vous sont pour les 17, 18 et 25 avril prochain, tandis qu'à Porto-Novo ce sera le 24 avril et les 1er et 8 mai.

Karl Djimadja réussira-t-il ce come-back défi? **M-M. G.**

ACCIDENT DE CIRCULATION À DANTOKPA

Morte parce que paniquée

Edgar GNIMAVO

Hier dans l'après-midi, un accident s'est produit au niveau du Nouveau pont dans le sens de marche Akpakpa-marché Dantokpa, faisant un mort. La victime, une femme, a été tuée sur le coup.

Selon des informations recueillies et recoupées, la dame serait allée au marché Dantokpa faire des emplettes. Pour rentrer chez elle, elle héla un conducteur de taxi-moto. Dès la sortie du marché, du côté du poste de Police où stationnent les zémidjans, un camion-citerne de la Sonacop venait d'Akpakpa et allait dans la même direction que le «zem» et sa cliente.

Au regard de la distance qui les sépare, la dame, estimant qu'elle pouvait être percutée, a choisi une solution suicidaire, celle de sauter de la moto. Alors, l'irréparable arriva. Avant que le conducteur du camion-citerne ne s'en aperçoive, les pneus avant lui ont broyé la tête.

Toujours selon les témoins, c'est la panique qui est la cause de la mort de cette dame. Le zem et sa moto n'ont eu aucune égratignure. Cet accident a bloqué la circulation pendant environ 45 mn. Le service des accidents du commissariat central de Cotonou averti, s'est dépêché pour le constat d'usage afin de dégager la chaussée.

Pour le moment, le corps non-identifié de la dame a été déposé à la morgue du Cnhu par la police, en attendant que les parents se manifestent.

RAPPORT MONDIAL SUR LE DÉVELOPPEMENT HUMAIN 1998

Les droits et les responsabilités du consommateur

Initié par la Ligue pour la défense du consommateur au Bénin, avec l'appui financier du Programme des nations unies pour le développement (Pnud), le séminaire de vulgarisation du Rapport mondial sur le développement humain 1998 s'est ouvert hier au Codiam à Cotonou.

Louis-Mary ABALOUFEY

«Quels modes de consommation pour le Bénin dans la perspective du développement humain durable». C'est le thème du séminaire qui a pour but d'éveiller la conscience des consommateurs sur leurs droits et responsabilités. Car aux dires des organisateurs, «il n'y a pas de développement durable sans une consommation durable». Deux périls principaux entraînent l'humanité vers les limites extrêmes de ce que la terre peut supporter : le premier tient à la pollution et aux déchets dont le volume excède les capacités d'absorption et de conversion de la planète. Les réserves de combustibles fossiles ne s'épuisent pas, mais leur utilisation dégage des gaz qui modifient les écosystèmes. Le second est lié à la détérioration des ressources renouvelables : eaux, sols, forêts, poissons, espèces végétales et animales.

Ces périls obscurcissent les perspectives du développement humain. C'est pourquoi le Rapport mondial sur le développement humain 1998 présente des défis que devront relever tous les individus et tous les pays, s'ils veulent instaurer des modes de consommation plus propices à la protection de l'environnement, plus équitables socialement, qui soient à même de satisfaire les besoins essentiels de tous et de préserver la santé et la sécurité du consommateur. A cette fin, toutes les communications d'hier se sont focalisées sur la nécessaire conscientisation des consommateurs.

Ce séminaire prévu pour durer deux jours prend fin cet après-midi.

LES VERTUS CURATIVES DE L'OIGNON ET DE L'AIL

Remèdes contre l'hyper tension...

L'oignon et l'ail sont des produits dont la consommation nous délivre de beaucoup de maladies dont les tensions artérielles.

Alphonse HOUNTONDJI

Des vendeuses du marché international de Dantokpa de Cotonou affirment que l'oignon et l'ail, sont des remèdes contre la tension artérielle. Ce n'est pas tout. Il y en a parmi elles qui ajoutent que ces condiments culinaires guérissent aussi les troubles de vision, luttent contre les parasites, l'angine et la fatigue. Pour Mme Gbessi, vendeuse d'oignon et d'ail à Dantokpa, l'oignon et l'ail, consommés crus, purifient le sang de plusieurs germes de maladie; c'est pourquoi, ils sont le plus utilisés en médecine traditionnelle. Alexandre Hountondji, médecin, confirme que les tradipraticiens associent l'oignon et l'ail dans les recettes antibiotiques. Le Dr Hountondji affirme en outre qu'on «prétend que l'ail et l'oignon sont des fruits de longévité. Ils permettent de lutter contre le vieillissement. On constate que les gens vivent beaucoup plus longtemps dans les localités où ces fruits sont très consommés». Le docteur ajoute que l'oignon et l'ail ont beaucoup d'autres vertus. Ils luttent contre l'hypertension artérielle.

Il existe deux sortes d'oignon. La première de couleur violacée est cultivée surtout au Nigeria. Elle est généralement bon marché et se vend pendant trois mois (décembre-avril). La seconde espèce qualifiée de «blanche» provient de Malanville (Nord Bénin) ou de Garmi au Niger. Pour les unes et les autres, celle-ci est plus consommée par les Béninois parce qu'elle ne «noircit» pas les mets. C'est cette caractéristique qui fait la différence de qualité entre les deux genres d'oignon.

L'oignon «blanc» coûte plus cher que le «violacé». Le sac peut coûter jusqu'à 47.000 F. On la retrouve sur le marché entre avril et décembre. Quant à l'ail, il en existe une seule qualité.

Toujours recherché par les consommateurs, car il intervient dans la préparation des aliments en général. Ces produits ne résistent pas au sel, à l'eau et surtout à la chaleur. Ceci explique qu'ils sont toujours exposés dans de grands paniers dans les marchés.