



RÉPUBLIQUE TOGOLAISE



FESTIVAL INTERNATIONAL
LA MARMITE
FESMA

Thème : « Cuisine et ODD : Repenser la culture,
le partage et la consommation des aliments »

2^e EDITION

Lomé (Togo) du 26 avril au 09 mai 2023



Université
de Lomé



AFRICA
GASTRONOMIE







LE FESMA EN QUELQUES LIGNES

Intitulé de l'évènement

FESMA
(Festival international la
Marmite)

Thème

« Cuisine et ODD : Repenser la culture,
le partage et la consommation des
aliments »

Edition

2è Edition

Genre

Artistique, culturel, pédagogique,
scientifique, social et touristique

Objectifs

- Valoriser les richesses, le savoir-faire et les saveurs africaines ;
- Promouvoir le consommateur local et une alimentation saine et équilibrée ;
- Plaider en faveur du développement de nouveaux modes d'alimentation construits autour de la sécurité alimentaire ;
- Valoriser les filières bio ;
- Prendre en compte le développement durable et l'environnement dans les comportements alimentaires



Programmation

Colloque scientifique, formation, masters class, ateliers, concours, exposition et foire culinaire, rencontres B to B, networking, animations socio-culturelles, soirée de gala

Ville d'accueil

(Lomé) Togo

Périodicité

Annuelle

Marraine d'honneur

Mme Victoire Tomégah-Dogbé,
Premier Ministre de la République Togolaise

Initiateur

Agence FOCUS YAKOU
contact@focusyakou.com
Tél : +228 90 11 05 06 / + 228 70 17 09 93

Marraine & Parrain

Cheffe Olivia de Souza,
Promotrice de l'Atelier des Sens (Lomé, Togo)
Chef Pépin Kwami Kunkel, Restaurateur (Paris, France)

Médias partenaires

France 24, TV5 Monde, Canal Plus, RFI, Jeune Afrique, Deutsche Welle, Africa 24, Vox Africa + Médias locaux

Partenaires institutionnels

- Ministère de la Culture et du Tourisme ;
- Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Consommation locale ;
- Ministère du Développement à la Base, de la Jeunesse et de l'Emploi des Jeunes ;
- Ministère des Enseignements primaire, secondaire, technique et de l'Artisanat ;
- Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et du Développement rural ;
- Université de Lomé (UL) ;
- Africa Gastronomique ;
- Les Cuisines Africaines.



AVANT-PROPOS

Sous le Haut Patronage de Son Excellence Monsieur Faure Essozimna GNASSINGBE, Président de la République togolaise, avec le concours des ministères de la Culture et du Tourisme, du Commerce, de l'Industrie et de la Consommation locale, du Développement à la Base, de la Jeunesse et de l'Emploi des Jeunes, des Enseignements primaire, secondaire, technique et de l'Artisanat, de l'Agriculture, de l'Elevage et du Développement rural, et de l'Université de Lomé (UL), l'agence de communication et d'événementiels FOCUS YAKOU en partenariat avec les associations Africa Gastronomique et Les Cuisines Africaines, organise la deuxième édition du Festival international la Marmite (FESMA), événement culinaire et gastronomique destiné à valoriser les saveurs et traditions locales.

Placée sous le thème : « Cuisine et ODD : Repenser la culture, le partage et la consommation des aliments », l'édition 2023 se déroulera du 26 avril au 09 mai à Lomé (TOGO). Elle servira de cadre d'une part, à la promotion du savoir-faire et des richesses culinaires africaines, et d'autre part à la réflexion sur les mesures à mettre en œuvre pour transformer de façon structurelle l'agriculture africaine afin de combattre la faim dans le monde.

I- CONTEXTE

La proportion de personnes souffrant de la famine dans le monde croît sans cesse. Selon les chiffres des Nations-Unies, ils seraient près de 690 millions, soit environ 9% de la population mondiale exposés à la faim. La pandémie de la Covid-19 qui a sévi pendant deux ans a exacerbé la situation. Et si la tendance ne s'inverse pas, les personnes touchées par la faim atteindraient 840 millions d'ici 2030.

Dans ce contexte, un changement profond du système mondial d'agriculture et d'alimentation est nécessaire pour relever le défi de nourrir

décemment et suffisamment les habitants de la terre, y compris les 2 milliards de personnes supplémentaires qu'elle comptera d'ici 2050. Cela passe par une augmentation des capacités de la productivité agricole ainsi qu'un renforcement des systèmes durables de production de nourriture.

En outre, selon les Nations-Unies, 500 millions de petites exploitations agricoles fournissent jusqu'à 80 % de la nourriture consommée dans les pays en développement. Investir dans ces exploitations constitue donc un moyen considérable d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition des



plus pauvres et d'accroître la production alimentaire pour les marchés locaux et mondiaux

Depuis les années 1900, quelque 75 % de la diversité des cultures a disparu des champs des agriculteurs. Une meilleure utilisation de la biodiversité agricole peut contribuer à des régimes alimentaires plus nutritifs, des moyens d'existence améliorés pour les communautés

agricoles et créer de systèmes agricoles plus résilients et durables Par ailleurs, si les femmes des régions rurales jouissaient au même titre que les hommes d'un accès à la terre, à la technologie, aux services financiers, à l'éducation et aux marchés, le nombre de personnes souffrant de la faim serait réduit de 100 à 150 millions.

De fait, le FESMA édition 2023 offrira

un cadre à la réflexion sur les nouveaux paradigmes à adopter ainsi que les mesures à mettre en œuvre afin de changer le système mondial d'alimentation et d'agriculture pour combattre la faim dans le monde. Elle sera parallèlement l'occasion, comme à chaque édition, de célébrer le savoir-faire culinaire ainsi que les saveurs et traditions africaines, de

promouvoir les producteurs locaux ainsi que tous les acteurs de l'écosystème de la ferme à l'assiette. Cette nouvelle édition ouvrira par ailleurs ses portes à la découverte des richesses culturelles et culinaires d'autres régions du monde.



II- POURQUOI LE FESMA?

L'objectif général du FESMA est de promouvoir les saveurs et les traditions africaines à travers la valorisation des produits locaux et des richesses culinaires du Togo et d'Afrique



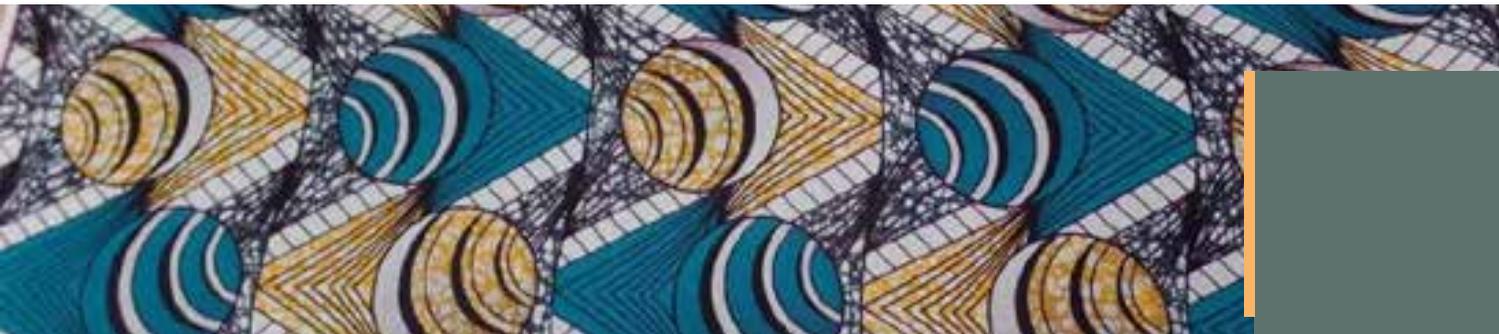
- **Les objectifs spécifiques de l'évènement sont :**

1. Mener une réflexion holistique sur les nouveaux paradigmes à adopter en vue de nouveaux modes d'alimentation ;
2. Proposer des mesures pour changer le système mondial d'agriculture et d'alimentation ;
3. Plaider en faveur d'une meilleure utilisation de la biodiversité agricole pour contribuer à des régimes alimentaires plus nutritifs ;
4. Initier des actions pour un accès plus équitable de la femme à la terre et aux marchés ;
5. Faire découvrir et partager au grand public la qualité et les valeurs de la cuisine africaine ;
6. Fédérer le public, les passionnés de cuisine, les producteurs, les paysans, les acteurs du monde culinaire, les institutionnels et les entreprises ;
7. Connecter les acteurs de l'écosystème agro-alimentaire ;

8. Amorcer la réflexion sur la mise en place d'une démarche qualité de la cuisine togolaise et africaine avec la création d'un label d'excellence ;
9. Initier la création d'une identité visuelle pour les produits locaux dans les commerces et boutiques installés sur le territoire national et à l'étranger ;
10. Promouvoir et encourager les produits du terroir et la cuisine locale sur les cartes de menus des restaurants ;
11. Créer et inscrire à l'agenda international un évènement majeur périodique au Togo ;
12. Attirer les acteurs de l'écosystème gastronomique international et les touristes ;
13. Publier un Guide gastronomique sur les saveurs culinaires africaines ;
14. Promouvoir le vivre-ensemble par la table ;
15. Faire de Lomé la capitale de la cuisine africaine.



III- QUELLES RETOMBEES DU FESMA ?



• Les résultats attendus du FESMA sont :

1. La réflexion est menée sur les nouveaux paradigmes à adopter en vue de nouveaux modes d'alimentation ;
2. Des mesures sont proposées pour changer le système mondial d'agriculture et d'alimentation ;
3. Un plaidoyer est réalisé en faveur d'une meilleure utilisation de la biodiversité agricole pour contribuer à des régimes alimentaires plus nutritifs ;
4. Des actions sont initiées pour un accès plus équitable de la femme à la terre et aux marchés ;
5. La qualité et les valeurs véhiculées par la cuisine africaine sont découvertes et partagées au grand public ;





6. Le public, les passionnés de cuisine, les producteurs, les paysans, les acteurs du monde culinaire, les institutionnels et les entreprises sont fédérés ;

7. Les acteurs de l'écosystème agroalimentaire sont connectés ;

8. La réflexion est amorcée sur la mise en place d'une démarche qualité de la cuisine togolaise et africaine avec la création d'un label d'excellence ;

9. La création d'une identité visuelle est initiée pour les produits locaux dans les commerces et boutiques installés sur le territoire national et à l'étranger ;

10. Les produits du terroir et la cuisine locale sont promus et encouragés sur les cartes de menus des restaurants ;

11. Un évènement majeur périodique au Togo est créé et inscrit à l'agenda international ;



12. Les acteurs de l'écosystème gastronomique international et les touristes sont attirés;

13. Un Guide gastronomique sur les saveurs culinaires africaines est publié;

14. Le vivre-ensemble par la table est publié;

15. Lomé est reconnue comme capitale de la cuisine africaine.



IV- CIBLE : GRAND PUBLIC



- Une cinquantaine de chefs togolais et étrangers invités ;
- Près de 200 exposants attendus (chefs, cuisiniers, restaurateurs, hôteliers, producteurs, transformateurs, distributeurs, industriels, etc.)
- Plus de 50 institutions attendues (ministères, administrations, partenaires techniques et financiers, investisseurs, etc.)
- Plus de 50 000 visiteurs attendus

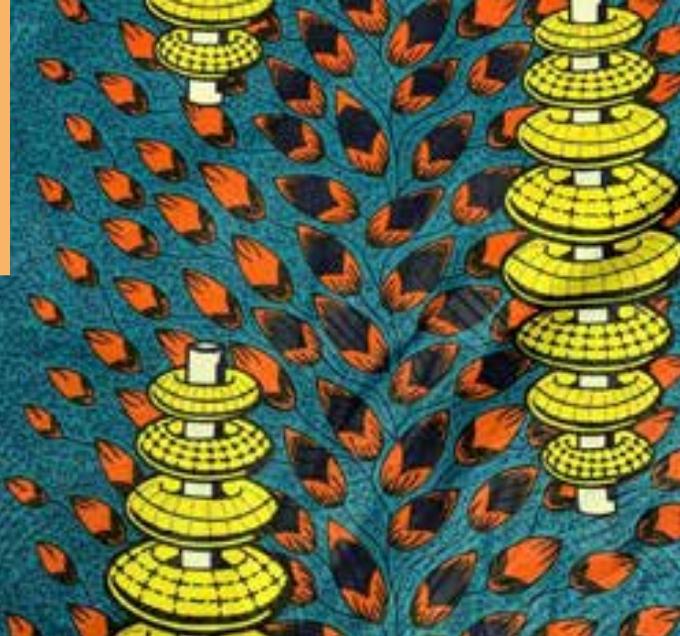




V- ACTIVITES

- Foire culinaire et exposition ;
- Salon de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche ;
- Colloque ;
- Conférences ;
- Ateliers ;
- Formation ;
- Master Class ;
- Rencontres B to B et Networking ;
- Compétitions culinaires ;
- Concours de productions journalistiques ;
- Journées de découverte des cuisines togolaise, africaine et d'ailleurs ;
- Ecojogging ;
- Cérémonie de récompense ;
- Animations socio-culturelles ;
- Activités régionales (Dapaong, Kara, Atakpamé, Aného...)
- Diner de gala





Mardi 07 février, Kara

- **Conférence de presse** de lancement du FESMA, édition 2023
- **Présentation** de l'application FESMA
- **Lancement du concours** de productions journalistiques (presse écrite, presse en ligne, radio et télévision) sur le thème : « Cuisine et 0 faim dans le monde : quelle synergie pour atteindre les objectifs ? »
- **Buffet de découverte** des mets et saveurs de la région de la Kara

Jeudi 23 février, Dapaong

- **Ateliers** :
 - Installer et développer son élevage de lapins, de pintades, de poissons
 - Miel : composition et technique de production
- **Buffet de découverte** des mets et saveurs de la région des Savanes



VI- PROGRAMME

Mardi 21 mars, Sokodé

- **Atelier** : Accroître les revenus des productrices (essentiellement des femmes) à travers la certification, la distribution et la valorisation du Wagash (fromage local)
- **Buffet de découverte** des mets et saveurs de la région Centrale



Jeudi 23 mars, Atakpamé

- **Atelier** : Le fonio, la céréale africaine de demain (Histoire, potentiel agronomique, nutritionnel et économique)
- **Conférence** : Accès plus équitable de la femme à terre : comment relever le défi ?
- **Buffet de découverte** des mets et saveurs de la région des Plateaux

Mercredi 13 avril, Aného

- **Atelier** : Réussir son potager pour une consommation domestique
- **Buffet de découverte** des mets et saveurs de la région Maritime



Vendredi 22 avril, Cacavéli

- **Demi-finale de la compétition culinaire** (ouverte aux amateurs et amatrices)

Mercredi 26 avril, CETEF, Lomé

- Ouverture officielle de la Foire/Exposition FESMA
- Visite des stands et dégustation
- Démonstration culinaire
- Animation

Jeudi 27 avril, CETEF, Lomé

- Foire/Exposition
- Marmite du Jour : le Togo à l'honneur
- Animation

Vendredi 28 avril, CETEF, Lomé

- Foire/ Exposition
- Marmite du Jour : pays invités
- **Conférence.** Thème « Cuisine et ODD : Repenser la culture, le partage et la consommation des aliments »
- **Master Class :** « Tradition et innovation »
- **Show barman** (production du meilleur cocktail avec les produits locaux)
- Animation

Samedi 29 avril, CETEF, Lomé

- Foire/Exposition
- Marmite du Jour : pays invités
- **Master Class :** « Concevoir un plat gastronomique africain moderne : bases et techniques »
- **Atelier :** Chefs en herbe
- Animation

Dimanche 30 avril, CETEF, Lomé

- Foire/Exposition
- Marmite du Jour : pays invités
- Animation

Lundi 1er mai, CETEF, Lomé

- Foire/Exposition
- La Marmite des Travailleurs
- Animation

Mardi 2 mai, CETEF, Lomé

- Foire/ Exposition
- Ouverture du Colloque international scientifique.
Thème : « Des aliments et des hommes ».
- I. Histoire des aliments
- II. Les transitions alimentaires
- III. Les politiques alimentaires en Afrique
- Marmite du Jour : pays invités
- Animation

Mercredi 3 mai, CETEF, Lomé

- Foire/Exposition
- Conférence : Thème : « Le défi d'une nourriture saine, suffisante et nutritive »
- Master Class : « Hygiène et geste de 1ers secours en cuisine »
- Atelier : Gestion qualitative des cantines scolaires
- Autour de la Marmite : Rencontres d'échanges entre les acteurs de l'écosystème agroalimentaire.
- Animation

Jeudi 4 mai, CETEF, Lomé

- Foire/Exposition
- Marmite du Jour : pays invités
- Initiative : Goût du terroir
- Finale de la compétition culinaire des amateurs/amatrices.
- Master Class : « Les secrets des mélanges d'ingrédients culinaires pour une cuisine gastronomique africaine réussie »
- Atelier : « Réussir son business dans la restauration »
- Animation
- Nuit des Chefs et des sponsors



Vendredi 5 mai, CETEF, Lomé

- Foire/Exposition
- Marmite du Jour : pays invités
- Journée de l'Innovation : exposition et award des meilleures innovations dans l'agroalimentaire.
- Conférence : « Aliments et santé : les valeurs nutritives des produits »
- Compétition meilleure école de cuisine au Togo

Samedi 6 mai, CETEF, Lomé

- Foire/ Exposition
- Ecojogging
- Marmite du Jour : pays invités
- Master Class : « Art de la table : entre tradition et modernité »
- Atelier : « Promotion du consommer local : comment réduire notre dépendance vis-à-vis des produits importés ? »
- Animation
- Dîner gastronomique de gala

Dimanche 07 mai, CETEF, Lomé

- Foire/Exposition
- Marmite du Jour : pays invités
- Animation
- Clôture officielle de la Foire/Exposition

Mardi 09 mai, Union européenne

- Cocktail de clôture du FESMA, édition 2023





GUESTS



Cheffe Olivia de Souza

Marraine du FESMA, Olivia de SOUZA a fait des études en Tourisme et Commerce en France. Elle ouvre en 2004 sa première table d'hôte à Tours. En 2011, elle s'installe au Togo et y ouvre un atelier de cuisine, l'Atelier des Sens.

Objectif : démystifier la cuisine africaine et initier ses hôtes à l'utilisation des épices et à la réalisation de mets simples et goûteux. En plus des ateliers, elle intervient comme cheffe à domicile et commercialise

des produits d'épicerie entre le Togo, la Côte d'Ivoire et la France.

Cheffe Olivia a une autre corde à son arc: elle est chroniqueuse pour plusieurs émissions TV de cuisine en Afrique, et diffusées sur les grandes chaînes continentales et internationales.



Chef Pépin Kwami KUNKEL

Parrain du FESMA, Pépin Kwami KUNKEL est restaurateur et chef de cuisine, concepteur du Plate's Fooding.

Avec une expérience de plus de 30 ans qui l'a amené dans plusieurs villes et restaurants français, dont la grande maison Jules Vernes ou le très sélect Fouquet's, il a créé en région parisienne Le Plate's où

se bousculent venus de tous horizons, les amateurs de plats exquis et de qualité.



Chef Joseph LAMCMA

Il est le fondateur d'Africa Gastronomique, l'organisation panafricaine, partenaire du FESMA. Spécialiste de la cuisine du monde, ce chef de l'hôtel Le Capitol Buea Cameroun, est tout autant à l'aise avec les plats arabes, continentaux, européens et africains dont il fait la promotion lors de ses nombreux déplacements.

Formateur dans l'âme, il fait du partage de son savoir-faire une règle de vie.



Chef Gervais GNEKOUZAN

Promoteur et formateur en technologie culinaire au Centre de formation hôtelière, Gervais GNEKOUZAN est aussi formateur en agro-alimentaire à l'Institut national de formation agricole (INFA) de Tové.

Auteur du livre culinaire les « 50 recettes du Togo », il est le président de l'association panafricaine Africa Gastronomique Togo.



Chef Herlalaina RAVELOMANANA

Chef exécutif et associé du Marais Restaurant à Antananarivo, « Chef Lalaina » est un passionné. Il a débuté à Madagascar en passant par plusieurs stages à l'international. Il est lauréat de plusieurs prix : 1er Chef de l'année Madagascar, Grand Prix « Kalou d'Or de l'Océan Indien » etc.

En 2004, il a été intronisé Disciple d'Auguste Escoffier et a gagné le Prix « NORGE » de la créativité au trophée Passion de l'Académie culinaire de France en 2010.

Entre les deux, il rafle le Grand prix de Dauphin « Lapostole Grand Marnier » au trophée international de cuisine et pâtisserie en France. Finaliste du « Toque d'Or » International à Toulouse organisé par l'Académie Nationale de Cuisine, il crée en 2015. « Lartistika », une société de service traiteur de luxe et un atelier culinaire.

Le Chef Lalaina est arrivé 4^e avec ses équipes à la prestigieuse Coupe du monde des traiteurs tenue en janvier 2023 à Lyon (France)



Chef Yapi N'CHO

La cuisine est pour lui une vocation. Il débute une formation en finance comptabilité avant de se retrouver dans la brigade de cuisine Golf Hôtel Abidjan. Juré de devenir un grand chef, il associe travail et formation hôtelière en alternance pendant 3 ans.

Après son diplôme et une première place de sa promotion, il enchaîne les postes : le Watta au Plateau et l'Hôtel des Parlementaires à Yamoussoukro. Il fut chef de cuisine de l'ambassade du Burkina- Faso en République Arabe d'Égypte, puis Celui de la Côte d'Ivoire et enfin celui de l'ambassade du Canada en Côte d'Ivoire. Après les Marines de Babihana à Assinie, Chef Yapi a officié à l'hôtel Movenpick du groupe Accor à Abidjan.

Il est le fondateur de l'ACCECCI (association des chefs créateurs d'émotionsculinaires) et promoteur du Festival des créateurs d'émotions culinaires et du concours culinaire la Toque d'or Côte d'Ivoire. Il a été recruté début 2023 comme Chef exécutif du groupe Azalaï Hôtel (4 hôtels).



Chef Junior O'MIEL MOUNDOUNGA

Chef O'Miel est un jeune cuisinier né dans l'estuaire au Gabon. Dans la description qu'il fait de son propre parcours, son palet aiguisé le distinguait des autres enfants de sa génération car il pouvait très tôt apprécier et critiquer ce qui lui était donné de manger.

Il s'est pris de passion pour le métier qu'il a appris auprès des plus grands. Chef cuisinier, entrepreneur, formateur et présentateur d'émission, il est à l'initiative de « Cuisines des origines », un concept destiné à valoriser la cuisine gabonaise, ou encore « Qui passe à la cuisine », une émission télé culinaire ouverte aux amateurs de cuisine.

En 2020, en plein pandémie, il crée « Le Chef O'Miel chez vous », qui est un service de livraison à domicile permettant aux amateurs de déguster des plats mijotés par lui sans quitter le confort de leur maison.



Chef Coco REINARHZ

L'histoire de la famille Reinarhz est une histoire d'amour culinaire dédiée aux fines saveurs de l'Afrique ainsi qu'à la renaissance culinaire africaine. On peut les retrouver dans chaque bouchée des plats de Coco.

Il combine sa formation française classique et son savoir-faire diversifié de la cuisine africaine spectaculairement expressive mais auparavant négligée, dans un style moderne et de manière sophistiquée et délicieuse. Ce faisant, il apporte sa touche particulière au développement d'un nouveau genre culinaire mondial non reconnu.

Coco est depuis 2008 parmi les 100 meilleurs restaurants sud-africains. Il est détenteur du prix du Meilleur restaurant africain d'Afrique du Sud 2019 et 2020. Il est le fondateur du restaurant « Epicure » à Johannesburg et a été le meilleur Chef Africain à Dubai Expo 2020.

Il a co-écrit «To the banqueting house, African Cuisine and Epic Journey» qui a gagné un prix international aux «Gourmand World Cookbook Awards à Shanghai.»



Chef Lopez AHLIGO

Comme sa mère, Lopez AHLIGO s'est très tôt passionné pour la cuisine et en a fait sa profession. Après un Bachelor en art culinaire obtenu à Art Institute Of Washington à Washington DC (Etats-Unis), il a fait ses preuves dans plusieurs restaurants dont le Bojangle's en Caroline du Nord, McLoones Pier House dans le Maryland, ou encore dans le prestigieux hôtel Hilton de Washington.

Installé au Togo depuis quelques années, le Chef AHLIGO dirige Le Talier A Volonté et est directeur pédagogique au centre de formation CFOSTA. Il est vice-président de l'association Africa Gastronomique Togo



Chef Senda D. WAGUENA

Senda Waguena est depuis septembre 2021 propriétaire d'un restaurant dans le 18^e arrondissement de Paris. Dénommé Jujube, il y propose un mélange subtil de saveurs africaines, italiennes et françaises.

Sélectionné parmi 10 élèves en Afrique de l'Ouest, il obtint une bourse après son BAC et part à Bergame en Italie où il intègre, pour deux ans, le Centro di formazione professionale di Clusone, un ancien monastère transformé en hôtel, où il bénéficie d'un enseignement de haut niveau.

Après plusieurs stages, il se perfectionne à Trévise, à l'Istituto Alberghiero Massimo Alberini et officie dans plusieurs bars et restaurants en Italie notamment chez Lagho Gedina connu pour sa clientèle fortunée ou encore Baia Blu, réputé pour ses fruits de mer. A Paris, il a officié entre autres au Wanderlust et Silencio, club sélect du monde de l'art.



Chef Alexandre Bella Ola

Il se décrit comme un chef autodidacte, porteur d'une cuisine générationnelle africaine. Diplômé d'études théâtrales à la Sorbonne (France), il se lance dans l'aventure culinaire en ouvrant avec son épouse son premier restaurant Le Rio Dos Camous.

Après une formation de cuisinier durant laquelle il développe sa vision afropéenne, il remporte en 2003 le Grand Prix du Gourmand World Cook Book, avec son livre « Cuisine actuelle de l'Afrique noire ».

Chroniqueur chez France Bleue, il est le 1er chef à servir une cuisine africaine à des festivals tels que Solidays, Rock en Seine ou encore We Love Green. En 2006, il ouvre son restaurant Moussa l'Africain suivi en 2009 du traiteur Moussa l'Africain, et 10 ans plus tard de son bistro afropéen.



Cheffe Nathalie Schermann

Créatrice culinaire, Nathalie est la fondatrice de Joe & Avels, marque de produits d'épicerie fine à inspiration africaine.

Elle est par ailleurs cheffe à domicile en Ile de France (France) et formatrice.



Chef Mawuena TCHALLA

Pragmatique et soucieux du détail, Mawuena qui adore travailler dans des contextes interculturels, a traîné son tablier dans 5 pays. Depuis 12 ans il est planificateur de menus, développeur de recettes, préparateur de plats gastronomiques et promoteur d'expériences culinaires.

Tour à tour chef de partie à Azalai Hôtel Abidjan (Côte d'Ivoire), sous-chef et chef à « l'Atelier » à Malabo (Guinée Equatoriale), sous-chef et chef exécutive à Kissawa Sanctuary sur l'île de Benguerra (Mozambique), il occupe depuis août 2022 le poste de chef exécutive au Maf Villa Village (Guinée).



Axel Emmanuel

Porte-flambeau d'une nouvelle génération, Axel est à la fois artiste chocolatier, sculpteur de chocolat, créateur de gourmandises. Il valorise la transformation des produits de la terre d'Afrique, notamment dans le domaine du cacao. Sollicité sur les 5 continents, il est lauréat de nombreuses récompenses prestigieuses en Afrique et dans le monde.

récompenses prestigieuses en Afrique et dans le monde.



Chef Samuel AFLABO

Promoteur de « Sam Ink », service traiteur.



Chef Armand KINDA

Chef Exécutif de la compagnie «Burkina Mining».



Chef Bienvenu DANSI

Formateur en hôtellerie, restauration et service traiteur.



Chef Aristide HOUNKPONOU

Chef cuisinier pâtissier





A PROPOS DE FOCUS YAKOU



Depuis 2011, FOCUS YAKOU intervient dans plusieurs domaines pour accompagner ses clients dans leur besoin de communication globale, à travers le conseil, la conception et la production d'outils de communication.

Parce que chaque projet est unique, nous proposons à nos clients une solution sur mesure qui répond à leurs exigences en matière artistique, technique

et budgétaire en cohérence avec leur stratégie de communication globale.

Parce que chaque projet est important, nous associons nos clients tout au long des phases d'étude, de conception et de réalisation.

Nos missions principales:

Conseil en stratégie, Développement créatif, Stratégie média, Production print & vidéo, Relations publiques



Notre expertise :

Le conseil en communication :

- Définition de stratégie de communication ;
 - Proposition, mise en œuvre et suivi d'un plan de communication ;
 - Production de documents de communication ;
- Production d'outils et de supports de communication
- Evènementiel (Colloque/symposium/audiovisuel) ;
 - Réalisation de campagnes promotionnelles et publicitaires ;
 - Réalisation de plaquettes institutionnelles ;
 - Production de documentations institutionnelles et commerciales ;
 - Conception et réalisation de bulletins d'informations d'institutions et d'entreprises ;
 - Productions audiovisuelles (films documentaires et vidéos, diaporama PowerPoint, Cd-Rom...) ;
 - Médias planning ;
 - Réalisation et développement de sites web ;
 - Réalisation d'étrennes de fin d'année et de calendriers



FOCUS YAKOU

Agence de Communication et d'Evènements
Une équipe dynamique au service de la créativité

Rue Ayassor, Agoé B.P. 431 Lomé - Togo

Tél : + 228 90 11 05 06 / + 228 70 17 09 93 / + 228 79 94 77 91

www.focusyakou.com / Email : contact@focusyakou.com

 focus yakou

 @focusyakou



@Fesma2022

www.festivalamarmite.com

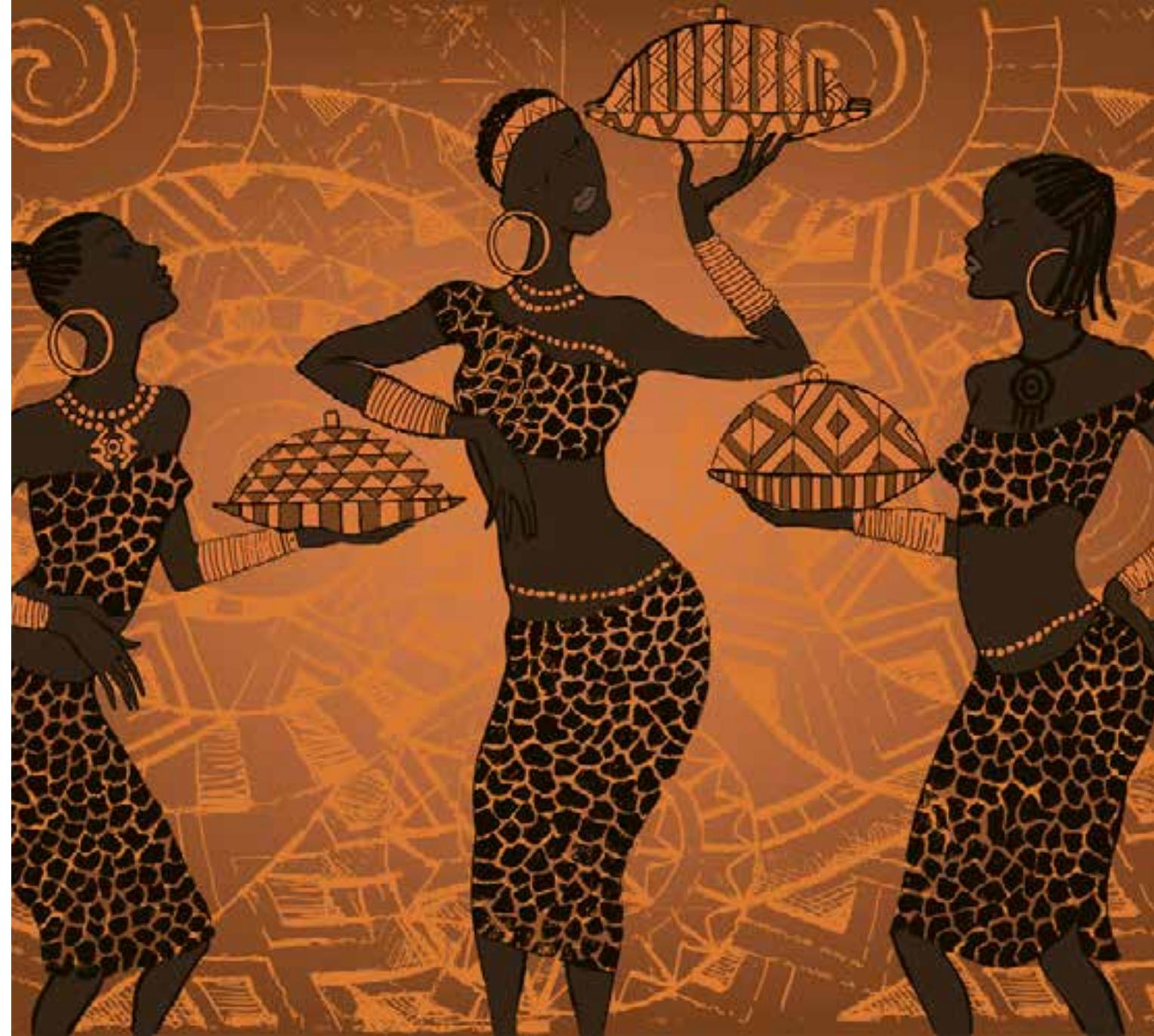
 FESMA2022

 festivallamarmite

 @Fesma_2022

 fesma2022







© 2023, FOCUS YAKOU