

N° 7 - octobre / novembre 2016

Kpalimé

Magazine d'informations pratiques

Infos

gratuit

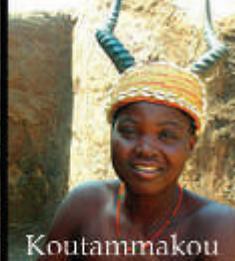
Dossier : Association BARHOK



Parc de la Pendjari



Parc de la Pendjari



Koutammakou



Koutammakou (Tamberma)



Koutammakou (Tamberma)



Ganvié

574 € (376 000 Fcfa) / personne*

Grand-Popo

TTSE
L'Afrique au naturel
Togo-Bénin

Véhicule climatisé, hôtels tout confort climatisés,
guide professionnel, service de qualité.

*Sur une base de 6 personnes, 2 par chambre d'hôtel

Circuit Togo / Bénin : Tamberma, Safari Pendjari et Ganvié **7 jours / 6 nuits au départ de Lomé**

Jour 1 : Départ de Lomé vers Kara, arrêts sur différents sites comme la faille d'Aledjo, visite d'un village de potières et de forgerons, nuit à Kara.

Jour 2 : Visite du site Koutammakou (Châteaux Tamberma), site classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, danse traditionnelle Tamberma, départ vers Natitingou (Bénin), nuit à Natitingou.

Jour 3 : Safari dans le parc de la Pendjari, nuit dans le parc.

Jour 4 : Safari dans le parc de la Pendjari, nuit dans le parc.

Jour 5 : Départ vers le sud Bénin, nuit à Abomey.

Jour 6 : Départ vers Ganvié, visite de la cité lacustre Ganvié (village sur pilotis), nuit à Ouidah (hôtel avec piscine).

Jour 7 : Visite du Temple aux Pythons et découverte de la route des Esclaves et de la Porte de Non-Retour, route vers Lomé par le littoral, escale à Aného, visite de la Maison des Esclaves d'Agbodrafo, retour à Lomé.

www.tourismetogo.e-monsite.com - togotse@yahoo.fr
+228 92 68 13 55 - Kpalimé - TOGO

Sommaire



Dossier 4 - 5



Bars, Restaurants 7



Hôtels 10 - 11 - 12



Shopping, Divers 13



La recette 14



Kpalimé Pratique 15

Plan de Kpalimé
en pages centrales

8 - 9



Association BARHOK



Photo de couverture : Le marché aux fruits © KITISSOU TETE SIT

Kpalimé Infos est un magazine bimestriel gratuit, distribué à Kpalimé et à Lomé dans les hôtels, les restaurants, les bars, les centres culturels de Lomé ainsi que dans les Ambassades ou Consulsats...

Scannez le QR Code

Visible également sur internet en digital book :

www.kpalimeinfosmag.e-monsite.com

 www.facebook.com/kpalimeinfosmag



Kpalimé Infos Magazine vous est proposé par le

Cyber Centre Kpalimé Online

à côté de Fan Milk – Kpalimé – 92 68 13 55 – kpalimeonline@gmail.com

Toute reproduction, même partielle est strictement interdite



Association BARHOK

BARHOK Bars Restaurants Hôtels de Kpalimé



L'association BARHOK est un regroupement de bars, restaurants et hôtels de la ville de Kpalimé.

L'association a été créée dans le but de contribuer à mobiliser les ressources humaines, financières et logistiques pour la promotion et le développement du secteur de l'hôtellerie et de la restauration au Togo et en particulier à Kpalimé. C'est dans une démarche de développement durable que l'association compte atteindre ses objectifs en vue d'apporter un appui au développement du tourisme de Kpalimé et de la région.

Jouissant d'un environnement naturel exceptionnel, la région de Kpalimé est le site le plus visité du Togo. Les étrangers, tout comme les togolais aiment venir visiter, se détendre et profiter des atouts qu'offre la région. Le développement du tourisme au Togo et en particulier dans la région de Kpalimé peut devenir un secteur économique phare car il peut générer de nombreux emplois.

L'association BARHOK œuvre dans ce sens et espère atteindre ses objectifs :

- Regrouper sur le plan local, tous les professionnels et les autres acteurs du secteur hôtelier de Kpalimé.
- Renforcer les capacités des membres.
- Œuvrer à la formation en matière d'hôtellerie et de restauration.
- Promouvoir le secteur d'activité d'hôtellerie et de restauration.

Les structures membres pourront être, à l'avenir, identifiées grâce à un macaron du logo de BARHOK apposé sur la façade de chacun ce qui sera gage de bonne tenue de l'établissement.

Association BARHOK (Kpalimé, à 120 kilomètres de Lomé) :

Siège : Hôtel La Mélodie à Agome-Kpodzi

Membres : 21 (à ce jour)

Bureau :

Présidente : Fanny - Hôtel Chez Fanny 90 24 52 90

Vice-Président : Georges - Restaurant Macumba 91 82 02 81

Trésorière : Angèle - Restaurant Le Gourmet 90 12 74 71

Vice-Trésorière : Thérèse - Hôtel Le Geysier 90 01 33 17

Secrétaire Général : Luc - Hôtel La Mélodie 90 07 62 82

Adjoint du Secrétaire Général : Didier - Restaurant Au Fermier 90 02 98 30 / 96 58 38 32

Conseillers : Monsieur AMEDJI - Hôtel Agbeviade 90 26 52 27 , Madame RUTH - Hôtel Mari-Mar 92 33 82 04, Monsieur JAN - Restaurant Le Bon Vivant 93 15 54 90



Dossier

Les membres de BARHOK

HOTEL AGBEVIADÉ

Tél. : 24 41 05 11

RESTAURANT AU FERMIER

Tél. : 90 02 98 30

AUBERGE AURORE

Tél. : 24 41 04 08 / 93 38 05 26

HOTEL CHEZ FANNY

Tél. : 24 41 00 99

HOTEL CRISTAL

Tél. : 24 41 05 79 / 90 04 00 59

HOTEL DJIM

Tél. : 24 41 04 14 / 93 25 99 97

HOTEL DOMINO

Tél. : 90 02 41 50

HOTEL GEYSER

Tél. : 90 80 18 18 / 24 41 04 67

RESTAURANT LE GOURMET

Tél. : 90 12 74 71 / 24 41 12 79

HOTEL IVANS PLAZA

Tél. : 92 44 18 83 / 90 03 30 27

HOTEL IZE

Tél. : 97 73 46 73 / 90 79 89 57

RESTAURANT L'AMITIE

Tél. : 23 35 62 91 / 90 93 84 73

HOTEL LA DETENTE

Tél. : 24 41 01 43 / 23 35 66 30
90 58 19 05

AUBERGE LA GRACE

Tél. : 99 49 42 71

HOTEL LA MELODIE

Tél. : 24 41 01 13 / 90 07 62 82

HOTEL LA PATIENCE

Tél. : 24 42 56 56 / 91 20 41 22

RESTAURANT LE BON VIVANT

Tél. : 92 79 13 85

RESTAURANT MACUMBA

Tél. : 24 42 76 26 / 91 82 02 81

HOTEL MARI-MAR

Tél. : 92 33 82 05

HOTEL PARC RESIDENCE

Tél. : 23 35 65 55 / 92 22 05 33

HOTEL ROYAL

Tél. : 90 36 97 56

Pour tous renseignements, veuillez contacter :

Monsieur Luc ADIKRE : 90 07 62 82 / 99 48 77 56 / lucadi24@yahoo.fr / lucadi24@gmail.com

TTSE, déclencheur d'émotions



TTSE
L'Association des Touristes
Croisières Togo-Bénin

Votre voyage Togo/Bénin sur mesure
togatse@yahoo.fr
www.tourismetogo.e-monsite.com +228 92 68 13 55



Beaufort
LAGER
EXTRA QUALITY
L'ORIGINE DE LA FRAICHEUR



Nouveau format **50cl**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION



Restaurants

le Bon Vivant Bar - Resto

Bonne Ambiance - Bon Accueil
Bons Plats - Nombreuses Bieres Belges

Kpalime - Nyiveve Tgcel : (00228) 92 79 13 86

BAR - RESTAURANT CHEZ PAUL



Rond-point Château Viale - Kuma Konda
Tél. : (+228) 90 79 65 72

BAR - RESTAURANT MACUMBA



Cuisine Africaine, Européenne et Togolaise
Tél. : (+228) 91 82 02 81 / 24 42 76 26
BP: 177 - Kpalimé

AFRICA BAR Chez Cornille Bar - Restaurant



Route de Missahoé
Carrefour Kpégolonou
Kpalimé

Tél. : (00228) 91 91 04 62
90 34 95 92



Au Fermier Bar - Restaurant - Pizzeria - Glaces

WiFi

Von à gauche avant le collège Protestant - Kpalimé

Tél. : 90 02 98 30 / 24 41 08 96

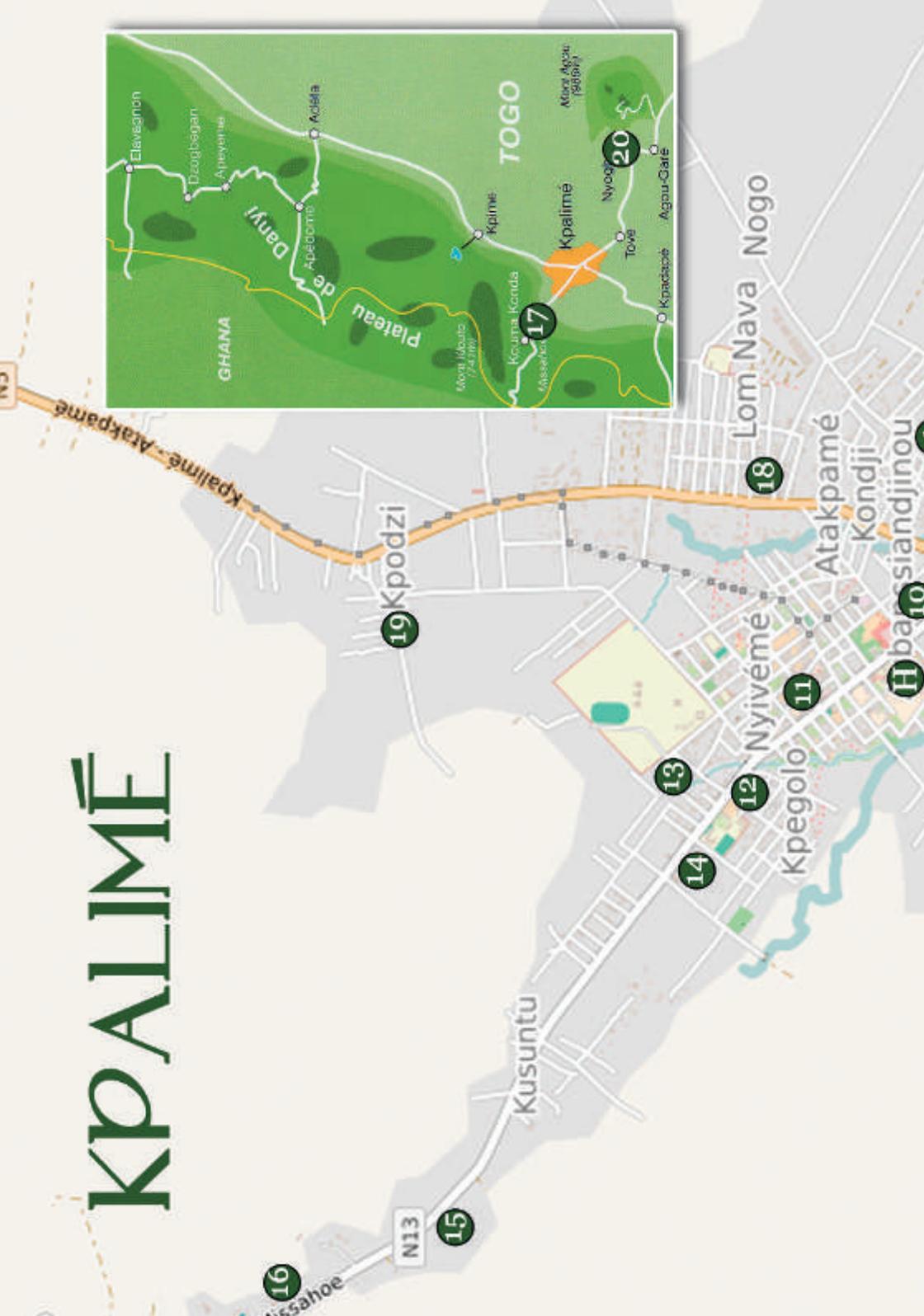
YAKA-YALÉ

Bar - Restaurant - Cuisine européenne et africaine, bon fufu du mardi au dimanche.

Route d'Atakpamé, 1^{er} von à gauche après Alokpa. Kpalimé

Tél. : 90 31 26 06

KPALIMÉ



- 1 Hôtel Chez Fanny
- 2 Stade Municipal
- 3 Préfecture
- 4 Mairic
- 5 Grande mosquée
- 6 Station Taxis
- 7 Commissariat de Police
- 8 La Poste
- 9 Boutique Kpalimé Online
- 10 Supermarché Le Rochet
- 11 Restaurant Le Bon Vivant
- 12 Restaurant Au Fermier
- 13 Restaurant Macumba
- 14 Hôtel Le Geyser
- 15 Centre d'Education des
aveugles
- 16 Hôtel Parc Résidence
- 17 Restaurant Chez Paul
- 18 Gendarmerie
- 19 Hôtel La Mélodie
- 20 Eco Spiruline



Kpalimé Infos Magazine

Reproduction même partielle interdite



Hôtels

Chez Fanny



Hôtel - Restaurant

Cuisine européenne

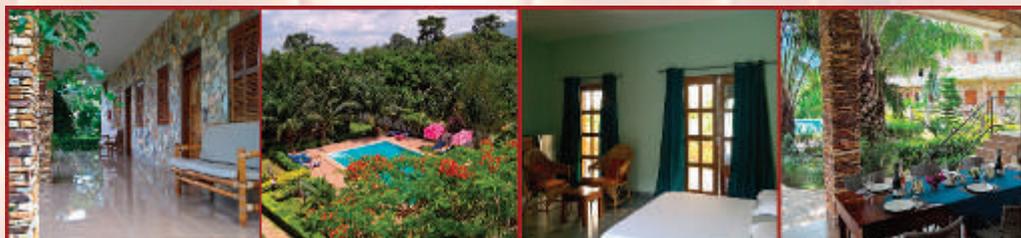
Charme & Confort

Tél: (00228) 24 41 00 99

(00228) 90 05 28 52

E-Mail: hotelchezfanny@yahoo.fr

Kpalimé - Togo



HÔTEL PARC RÉSIDENCE

Route Missahoé - Kpalimé - TOGO

E-Mail : info@hotel-parc-residence.com Tél. : (00228) 90 57 42 82 / 99 84 32 82

Site web : www.hotel-parc-residence.com Facebook : www.facebook.com/hotelparcresidence



Hôtel La Mélodie

Tél. : 24 41 01 13 / 24 42 73 11 / 93 74 33 37

E-Mail : hotellamelodie@gmail.com

Agomé-Kpodzi - Kpalimé - Togo



Hôtels

Le Geyser

Hôtel, Bar, Restaurant



Route de Missahoé - Kpalimé - TOGO
Tél. : (00228) 24 41 04 67 / 90 80 18 18
E-Mail : info@hotellegeyser.com
Site web : www.hotellegeyser.com



*Il ne manque plus que vous à ce décor
pour qu'il soit parfait !*



TTSE
L'Afrique en nature
Circuits Togo-Bénin
www.tourismetogo.e-monsi.com
togotse@yahoo.fr
+228 92 68 13 55

Où Dormir , où Manger à Lomé ?

Hôtel Restaurant Napoléon Lagune
00228 22 27 07 32
contact@napotogo.com
www.napotogo.com

Impasse Napoléon
00228 22 26 10 64

Hôtel Restaurant AUREO
00228 22 21 05 17
contact@hotel-togo-aureo.com
www.hotel-togo-aureo.com/

Hôtel Restaurant ALIZE
00228 23 38 27 17
contact@hotel-alize-togo.com
www.hotel-alize-togo.com/

Centre Ville Grd Marché

Aéroport International

Hôtel Aurore

vers Hôtel Alize Baguida - 10min
Rte du Bénin

*Vous aimez notre restaurant?
Vous allez aimer nos chambres.*

Maison d'Hôte & Restaurants au cœur de la CMC OUA

www.logotie-lome.com 90 37 47 07

Le PATIO

COCO BEACH

CÔTE D'IVOIRE - AVEPOZO

Plage aménagée Restauration

Hébergement
à partir de 5000 F
Camping 1500 F

COCO Beach

Tél : (+228) 90 32 53 73 / 90 12 46 54 / 22 35 80 38
E-Mail : cocobeach.avepozo@gmail.com
Facebook : cocobeach.avepozo



Menuiserie et constructions métalliques

Acier, Inox, Aluminium

*Portails Barebecues
Fourneaux Charpentes métalliques*

Et tous travaux de métallerie...

Tél : 91 07 37 47



Visitez et Découvrez :

- > Le Village de la Lumière pour les Non-Voyants
- > Ferme Aquaponique
- > Boutique Artisanale

Sur la Route Missahoe, Kpalimé, Togo

Attention, les visites pour l'école et la ferme Aquaponique ne se font que sur réservation

Tél. : 24 41 01 72 / 90 12 29 86 (l'École et l'Aquaponique)

Tél. : 24 41 12 88 (Boutique)

GALERIE DES BEAUX ARTS

Vente des objets d'art :

Batiks, Peintures, Djembé, Bijoux (colliers, boucles d'oreilles, bracelets...), Masques de tout genre.

Kpalimé

Tél. : 91 82 60 34 / 97 38 53 25

SUPERMARCHÉ LE ROCHET

À côté de l'optique Dieu La Gloire - Kpalimé
Ouvert du mardi au dimanche de 7 h à 21 h
Tél. : 23 35 73 11 / 90 70 92 55



Samoussas de bœuf aux légumes

Ingrédients pour 3 personnes

Pour environ 20 petits samoussas :

220 g de haché de bœuf

1 petite gousse d'échalote

1 gousse d'ail

1/4 d'oignon

1/2 courgette

1 carotte

1 tomate

Persil haché

Huile d'olive

1 paquet de feuilles de brick rondes

1/4 de cuillère à café de cumin

1/4 de cuillère à café de muscade

1/4 de cuillère à café de ciment fort

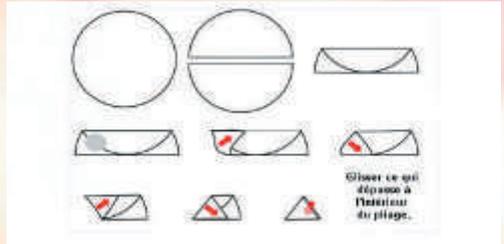
1/4 de cuillère à café de coriandre

1/2 cuillère à café de curcuma

1 cuillère à café et demi de paprika

1 cuillère à café et demi de curry

Sel & Poivre



Éplucher et râper courgette et carotte, les faire blanchir 12 minutes dans l'eau bouillante puis égoutter.

Couper la tomate fraîche en petits cubes. Hacher oignon, échalote et ail et les faire revenir rapidement dans de l'huile d'olive à la poêle à feu fort. Mettre tous les légumes dans une grande poêle ou une sauteuse, laisser quelques minutes à feu moyen.

Mélanger ensemble le bœuf haché, le persil et les épices. Ajouter dans la sauteuse avec les légumes, pendant quelques minutes bien mélanger tous les ingrédients pour faire imprégner les saveurs, retirer du feu.

Coupez en deux les feuilles de bricks. Pliez les deux parties en deux, dans le sens de la longueur. Déposez un petit tas de farce en bas et pliez en triangle jusqu'au bout (Voir schéma).

Faire frire les samoussas dans une friteuse. Egouttez sur du papier absorbant.

Vous pouvez en faire une entrée ou un plat.

Bon appétit



Renseignements pratiques

Centre Hospitalier Préfectoral :

Route de Missahoé

Tél. : 24 41 04 15

Commissariat de Police :

Centre ville

Tél. : 24 41 00 53

Gendarmerie :

Route d'Atakpamé

Tél. : 24 41 00 40

La Poste :

Centre ville

Tél. : 24 41 01 07 / 24 41 01 03

Mairie :

Centre ville

Tél. : 24 41 02 59 / 24 41 01 51

Palais de Justice :

Route de Missahoé

Tél. : 24 41 01 33

Préfecture :

Centre ville

Tél. : 24 41 00 66

Station de Taxis :

Tél. : 24 41 12 11

Vous aussi, attirez de nouveaux clients vers votre société, publiez une publicité dans *Kpalimé Infos Magazine*



Contactez nous : kpallimeonline@gmail.com
92 68 13 55

Kpalimé Online

WiFi
ZONE

CYBER

SOUVENIRS DE KPALIMÉ

*Produits régionaux
Artisanat...*

Kpalimé
Infos
Magazine



A côté de Fan Milk
Kpalimé