

L'Emblème du Jour

INFORMATIONS, ANALYSES, INVESTIGATIONS ET PUBLICITÉS

EMAIL : leblemedujour@gmail.com - TÉL : +229 0195534395

N° 622 DU 17 AOÛT 2026

DISTINCTION / RECONNAISSANCE ROYALE

P. 03 - 05

Djogbénou distingué par le Roi de Savalou

À la faveur des manifestations officielles de la Fête de la Nouvelle Igname, le président de l'Union Progressiste le Renouveau, Joseph Fifamin Djogbénou, a reçu une distinction honorifique de la Cour royale de Savalou. Il a été élevé au rang de Dignitaire par Sa Majesté Dadah Ganfon Gangnihoun Toffa Gbaguidi XV.



L'UP-R célèbre la Nouvelle Igname aux côtés du Roi Toffa Gbaguidi XV

DIPLOMATIE RELIGIEUSE

P. 05

Patrice Talon attendu en France le 29 août



À CŒUR OUVERT AVEC LE PRODUCTEUR DU RIZ BIO MATÉKPO

Éloi Hounkponou appelle la jeunesse à entreprendre dans l'agriculture

P. 08



ELONA HOUSE

Salle de fêtes et de conférences

- Climatisation
- Confort et luxe
- Rapport qualité - prix



CONTACTS

0144904640

ADRESSE

**Djassin Houinvié
Porto-Novo**

Les Résidences
FENOU

Votre confort,
notre priorité

- Chambres meublées
- Espaces conviviaux
- Cuisine équipée



**Djassin Houinvié - Dowa
(Porto-Novo)**

**0155499999
0155500707**

IN MEMORIAM



ADEOSSI Philomène Bienvenue épouse FALADE

Conseillère pédagogique des Enseignements Maternel et Primaire
à la retraite, pieusement endormie dans le Seigneur
le 16; Juin 2026 dans sa 72^{ème} année

CÉLÉBRATIONS DE L'ASSOMPTION ET ANNIVERSAIRE

Rachidatou FATOLOU : une « dame de fer » à l'honneur le 15 août dernier



En ce jour marqué par la célébration de la fête de l'Assomption, l'Honorable Rachidatou FATOLOU souffle une bougie de plus. À cette occasion particulière, le quotidien L'Emblème du Jour adresse ses vœux les plus chaleureux à cette femme de conviction, dont l'attachement au journal et la fidélité à ses valeurs sont particulièrement appréciés.

Le samedi 15 août dernier était un jour doublement spécial pour l'Honorable Rachidatou FATOLOU. En plus de la célébration de la fête de l'Assomption, cette date marque son anniversaire, offrant ainsi une belle occasion à ses proches, collaborateurs et admirateurs de lui témoigner leur affection et leur considération.

Femme de caractère et de conviction, l'Honorable Rachidatou FATOLOU est souvent perçue comme une véritable « dame de fer », en raison de sa détermination, de sa constance et de son engagement dans les causes qui lui tiennent à cœur.

Au sein de L'Emblème du Jour, son atta-

chement au quotidien ne passe pas inaperçu. Sa proximité avec le journal et l'intérêt qu'elle porte à ses productions constituent, pour l'ensemble de l'équipe, une marque de confiance particulièrement appréciée.

En cette journée de célébration, la rédaction de L'Emblème du Jour tient donc à lui adresser ses vœux les plus sincères de bonheur, de santé, de longévité et de réussite. Puisse cette nouvelle année de vie lui apporter davantage de succès, de sérénité et de belles réalisations.

Que la grâce de cette fête de l'Assomption accompagne également ses pas et ceux de sa famille.

Joyeux anniversaire, Honorable Rachidatou FATOLOU !

Bonne fête de l'Assomption et longue vie à vous !

La rédaction

MEDIAS AU BENIN

Votre site d'informations en ligne

Dans le souci de mieux vous informer et surtout vous servir, EMERIC PRODUCTION qui édite votre journal «L'emblème du jour» a lancé le jeudi 15 août 2024 son site web officiel «www.lemblemedujour.com»

Sur ce site, vous pouvez désormais lire tous les articles et télécharger toutes les parutions de votre journal «L'emblème du jour» ainsi que toutes les publicités de ELONA HOUSE et de FENOU GUEST HOUSE. Mieux ce site est également un espace publicitaire pour tous nos partenaires, soutiens, sponsors.

Sur www.lemblemedujour.bj, faites comme chez vous.

www.lemblemedujour.bj
www.lemblemedujour.com

L'Emblème du Jour

INFORMATIONS, ANALYSES, INVESTIGATIONS ET PUBLICITÉS

Email : lemblemedujour@gmail.com
 Tél : +229 0195534395

ISBN : 978-99982-1-737-9 DEPOT LEGALE N° 15577
 N° 495-25/HAAC/PT/CLC/SG/DA/DC/SDC/SCS

PORTO-NOVO (République du Bénin)

EMAIL : lemblemedujour@gmail.com
TELEPHONE : +229 01 98 90 46 40

PRODUCTION

ETS EMERIC PRODUCTION
(RCCM RB/PNO/09A848)

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Eméric Joel ALLAGBE
+229 01 97 90 46 40 / 01 98 90 46 40

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION

Fernandez Cyrus Benicio SOWANOU
+229 01 97 74 01 02

RÉDACTION

Eméric Joël ALLAGBE (Journaliste)
Fernandez Cyrus SOWANOU (Journaliste)
James Meryl ALLAGBE (Journaliste)
Marie Estelle AKANNI (Journaliste)
Aimé HOUENOU (Journaliste)

MONTAGE ET GRAPHISME

Mayass M. NOUMON
+229 01 96 13 84 84

DISTINCTION / RECONNAISSANCE ROYALE

Joseph Djogbénou distingué par le Roi de Savalou



À la faveur des manifestations officielles de la Fête de la Nouvelle Igname, le président de l'Union Progressiste le Renouveau, Joseph

Fifamin Djogbénou, a reçu une distinction honorifique de la Cour royale de Savalou. Il a été élevé au rang de Dignitaire par Sa Majesté

Dadah Ganfon Gangnihoun Toffa Gbaguidi XV.

Une distinction qui vient consacrer un engagement. Le vendredi 14 août 2026, en marge des cérémonies officielles marquant la Fête de la Nouvelle Igname à Savalou, Joseph Fifamin Djogbénou a été élevé au rang de Dignitaire de la Cour royale de Savalou.

La distinction lui a été décernée par Sa Majesté Dadah Ganfon Gangnihoun Toffa Gbaguidi XV, Roi de Savalou, en reconnaissance des actions et services rendus au Royaume, mais également de son engagement en faveur de la paix, de la cohésion sociale et du développement.

La cérémonie s'est déroulée dans une atmosphère solennelle, en présence de digni-

taires du Royaume, d'autorités traditionnelles et de plusieurs personnalités réunies à Savalou à l'occasion des festivités consacrées à la nouvelle récolte d'ignames.

À travers cette élévation au rang de Dignitaire, la Cour royale de Savalou met ainsi en lumière la contribution de Joseph Fifamin Djogbénou à la préservation des valeurs de paix, de dialogue et de cohésion, au-delà des clivages politiques.

Cette reconnaissance intervient dans le cadre d'une fête profondément ancrée dans les traditions du peuple de Savalou, qui constitue chaque année un important moment de retrouvailles, de communion culturelle et de valorisation du patrimoine traditionnel.

Emeric Joël ALLAGBE





ELONA HOUSE

SALLES DE FÊTES ET DE CONFÉRENCES

À la recherche d'un lieu d'exception pour votre prochain événement ?
Mariage, anniversaire, communion, baptême, colloque professionnel
ou simple moment en famille... notre espace vous ouvre ses portes
pour toutes vos célébrations, au cœur d'un cadre naturel préservé.



ASSISTANCE
TECHNIQUE
PRO



GRANDE
CAPACITÉ
MODULABLE



SALLES
CLIMATISÉES



GROUPE
ELECTROGÈNE
DISPONIBLE



Djassin Hounvié - Dowa
(Porto-Novo)



+229 0198904640 / 0155499999



+229 0195534395 / 0155500707

DIPLOMATIE RELIGIEUSE

Patrice Talon attendu en France le 29 août



Quelques semaines après avoir quitté la présidence de la République et pris les rênes du Sénat béninois, Patrice Talon est annoncé en France le samedi 29 août 2026. L'ancien chef de l'État devrait participer à une rencontre consacrée au processus de réunification de l'Église du Christianisme Céleste (ECC).

Patrice Talon effectuera-t-il prochainement un déplacement en France ? Tout porte à le croire. Le président du Sénat béninois est

annoncé à Saint-Ouen-sur-Seine, en région parisienne, le samedi 29 août 2026, dans le cadre d'une rencontre avec les diocèses français de l'Église du Christianisme Céleste.

Cette visite s'inscrit dans le cadre du processus de réunification de l'ECC, une démarche pour laquelle Patrice Talon intervient comme facilitateur. Après plusieurs rencontres organisées au Bénin, une nouvelle étape est prévue en France afin de

favoriser le dialogue et les échanges avec les différentes composantes de l'Église présentes sur le territoire français.

Une rencontre avec les diocèses français

La séance d'échanges devrait se tenir à la Salle des Fêtes Municipale Barbara, à Saint-Ouen-sur-Seine. Selon les informations disponibles, plus de 300 dignitaires et fidèles de l'ECC sont attendus à cette rencontre.

L'objectif affiché est de poursuivre les consultations autour de la réunification de l'Église du Christianisme Céleste, dont les différentes composantes sont appelées à renforcer le dialogue afin de parvenir à une dynamique commune.

Un déplacement dans un nouveau contexte institutionnel

Ce déplacement intervient dans un contexte particulier pour Patrice Talon. Après avoir dirigé le Bénin pendant dix ans, il a quitté la présidence de la République le 24 mai 2026. Il occupe désormais la présidence du Sénat, après son élection à la tête de la chambre haute le 6 août dernier.

Son déplacement annoncé en France intervient donc quelques jours seulement après cette nouvelle étape de sa carrière institutionnelle. Il devrait ainsi s'exprimer principalement dans le cadre de sa mission de facilitation du processus de réunification de l'ECC.

Le dialogue au cœur de la démarche

La rencontre du 29 août apparaît ainsi comme une nouvelle étape dans les efforts engagés pour rapprocher les différentes composantes de l'Église du Christianisme Céleste. Les échanges avec les diocèses français devraient permettre de recueillir les préoccupations des fidèles et des responsables religieux et de poursuivre les consultations déjà engagées.

À quelques jours de cette rencontre, l'attention reste donc portée sur le déplacement annoncé de Patrice Talon à Saint-Ouen-sur-Seine et sur les résultats que pourraient produire ces nouveaux échanges autour de la réunification de l'ECC.

Emeric Joël ALLAGBE

FÊTE DE LA NOUVELLE IGNAME À SAVALOU

L'UP le Renouveau célèbre la Nouvelle Igname aux côtés du Roi Toffa Gbaguidi XV

À Savalou, l'Union Progressiste le Renouveau a marqué sa présence aux côtés de Sa Majesté DADA GANFON TOFFA GBAGUIDI XV, à l'occasion des festivités officielles de la Fête de la Nouvelle Igname.

La tradition et la culture ont été à l'honneur ce vendredi 14 août 2026 à Savalou. À l'occasion de la Fête de la Nouvelle Igname, le Président de l'Union Progressiste le Renouveau, Joseph Fifamin DJOGBÉNOU, a conduit une importante délégation de la Haute Direction Politique et de la Direction Exécutive Nationale du parti.

La délégation de l'UP le Renouveau a pris part aux manifestations officielles placées sous l'autorité de Sa Majesté DADA GANFON TOFFA GBAGUIDI XV, Roi de Savalou. Cette présence traduit l'attachement du parti à la valorisation du patrimoine culturel et des traditions qui constituent une composante essentielle de l'identité béninoise.

Autour du Souverain, la célébration a rassemblé les dignitaires du royaume, les chefs coutumiers, les représentants des différentes communautés ainsi que plusieurs autorités politiques et administratives.

Au-delà de son caractère festif, la Fête de la Nouvelle Igname constitue un moment majeur de transmission des valeurs culturelles, de communion entre les communautés et de préservation des traditions ancestrales.

L'arrivée et l'accueil du Président Joseph Fifamin DJOGBÉNOU et de sa délégation ont ainsi constitué l'un des temps forts de cette célébration à Savalou.

Emeric Joël ALLAGBE



Les résidences FENOOU

Votre confort, notre priorité

Loin de chez vous,
**RETROUVEZ LA CHALEUR
D'UN FOYER !**

Chambres privées et cuisine conviviale
pour partager des repas faits maison,
rire et préparer vos aventures
du lendemain.

L'expérience idéale
pour profiter à votre rythme !

• CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Luxe et confort
- ✓ Décor authentique
- ✓ Prix abordable
- ✓ Emplacement stratégique

GROUPES ÉLECTROGÈNES DISPONIBLES SUR LE LIEU



Profitez d'un séjour sans interruption
grâce à notre groupe électrogène
qui assure votre confort en toutes
circonstances !



Djassin Houinvié - Dowa
(Porto-Novo)



+229 0198904640 / 0155499999



+229 0195534395 / 0155500707

JISTNA 2026

Ouidah se prépare à vivre deux jours de célébration et de partage

Du 22 au 23 août 2026, la ville historique de Ouidah sera au cœur des activités de la nouvelle édition de JISTNA. Au programme : cérémonies officielles, hommages, conférences, panels, ateliers, débats et concert jazz pour célébrer les liens entre l’Afrique et ses diasporas.

La ville de Ouidah s’apprête à accueillir l’édition 2026 de JISTNA, un rendez-vous consacré à la valorisation des héritages africains et aux liens historiques et culturels entre

le continent et les communautés afro-descendantes.

Pendant deux jours, les 22 et 23 août 2026, les participants auront droit à un programme riche et diversifié. Les activités débiteront par des cérémonies officielles et des moments d’hommage, avant de laisser place à plusieurs rencontres destinées à favoriser les échanges et la réflexion.

Au menu également, des conférences, panels interactifs, ateliers et

débats réuniront différents acteurs autour de thématiques liées à l’histoire, à la culture, à la mémoire et aux héritages afro-descendants.

L’édition 2026 prévoit par ailleurs une touche musicale avec un concert jazz, destiné à clôturer ou ponctuer les différentes séquences de cette grande célébration culturelle.

Un agenda riche à découvrir

Les organisateurs invitent le public à

consulter le programme détaillé afin de prendre connaissance de l’agenda heure par heure et de mieux organiser sa participation aux différentes activités.

Rendez-vous est donc pris les 22 et 23 août 2026 à Ouidah, pour deux journées placées sous le signe de la mémoire, de la culture, du dialogue et du rapprochement entre l’Afrique et sa diaspora.

Emeric Joël ALLAGBE



JISTNA
JOURNÉE INTERNATIONALE DU SOUVENIR DE
LA TRAITE NÉGRÈRE ET DE SON ABOLITION
22 & 23 AOÛT 2026
OUIDAH, BÉNIN

PROGRAMME
OFFICIEL





GOVERNEMENT
DE LA RÉPUBLIQUE
DU BÉNIN





JISTNA
JOURNÉE INTERNATIONALE DU SOUVENIR DE
LA TRAITE NÉGRÈRE ET DE SON ABOLITION

Jour 1 : Samedi 22 août 2026

09h00 – 11h00
Marche mémorielle du Souvenir
« Nos pas dans ceux de nos aïeux »
organisée par CCOM23.
Lieu : Routes des personnes mises
en esclavage

19h00 – 22h00
Festival International de Jazz de
Ouidah organisé par Ouidah Jazz Brotherhood.
Lieu : Maison de la Culture de Ouidah.



GOVERNEMENT
DE LA RÉPUBLIQUE
DU BÉNIN





JISTNA
JOURNÉE INTERNATIONALE DU SOUVENIR DE
LA TRAITE NÉGRÈRE ET DE SON ABOLITION

Jour 2 : Dimanche 23 août 2026
Lieu : Plage de Ouidah

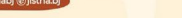
08h30 – 09h00
Accueil des invités

09h00 – 10h30
Cérémonie officielle d’ouverture

10h30 – 11h30
Remise officielle des documents de
citoyenneté aux afrodescendants
naturalisés béninois par le Ministère
de la Justice et de la Législation.



GOVERNEMENT
DE LA RÉPUBLIQUE
DU BÉNIN





JISTNA
JOURNÉE INTERNATIONALE DU SOUVENIR DE
LA TRAITE NÉGRÈRE ET DE SON ABOLITION

Jour 2 : Dimanche 23 août 2026
Lieu : Plage de Ouidah

11h30 – 12h30
Causeries – débats

14h00 – 15h00
Atelier « Tissus des ancêtres »

15h00 – 15h30
Conférence inaugurale
« Traiter l’espace-temps du départ pour
comprendre le retour ».



GOVERNEMENT
DE LA RÉPUBLIQUE
DU BÉNIN





JISTNA
JOURNÉE INTERNATIONALE DU SOUVENIR DE
LA TRAITE NÉGRÈRE ET DE SON ABOLITION

Jour 2 : Dimanche 23 août 2026
Lieu : Plage de Ouidah

15h35 – 16h20
Panel 1 : « Voyage à Iméko: récit d’un retour
en terres de départ »

16h25 – 17h10
Panel 2 : « Pillages coloniaux et projets de restitution »

17h15 – 18h15
Discussions croisées

18h30 – 19h30
Cérémonie de clôture



GOVERNEMENT
DE LA RÉPUBLIQUE
DU BÉNIN



À CŒUR OUVERT AVEC LE PRODUCTEUR DU RIZ BIO MATÉKPO

Éloi Hounkponou appelle la jeunesse à entreprendre dans l'agriculture

Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole du Bénin, entrepreneur agricole et promoteur du Riz Bio Matékpo, Éloi Hounkponou s'est forgé, au fil des années, une solide réputation dans la production rizicole biologique. À force de volonté, de ténacité, d'endurance et de rigueur, ce fils de la cité des Popo a fait de l'agriculture un véritable levier de développement et d'épanouissement.

Depuis plus d'une décennie, Éloi Hounkponou consacre une grande partie de son énergie à la culture du riz sur le site de Matékpo, dans la commune de Grand-Popo. Chaque année, ce sont plus de 55 hectares qui sont emblavés pour produire un riz entièrement biologique. Grâce à cette dynamique, le Riz Bio Matékpo gagne progressivement du terrain sur le marché béninois et commence à s'ouvrir davantage à l'international.

Disponible en emballages de 1 kg, 5 kg et 25 kg, le produit est commercialisé dans plusieurs supermarchés et sur les marchés à travers le territoire national. Une progression qui témoigne de l'intérêt grandissant des consommateurs pour une alimentation saine et des produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

Du diagnostic de santé à l'agriculture biologique

L'histoire d'Éloi Hounkponou avec la riziculture ne date pas d'hier. Dès son jeune âge, notamment pendant la période révolutionnaire, il avait déjà acquis des connaissances dans la culture du riz. Mais c'est au début des années 2000, à la suite d'un diagnostic de diabète, qu'il



décide de retourner pleinement à la terre.

Pour lui, cette épreuve a été un véritable déclic. Convaincu que « la bonne santé est la plus grande richesse de l'homme », il choisit de s'engager davantage dans une production sans engrais chimiques. Une démarche motivée à la fois par le souci de préserver sa propre santé et celui de contribuer à une alimentation plus saine pour les populations.

Cette vision a progressivement donné naissance au Riz Bio Matékpo, aujourd'hui reconnu à travers sa certification locale Système Participatif de Garantie (SPG).

La maîtrise de l'eau, un défi majeur

Malgré les avancées enregistrées, la production rizicole reste confrontée à plusieurs difficultés. Pour Éloi Hounkponou, le dérèglement climatique constitue aujourd'hui l'un des principaux défis auxquels sont confrontés les producteurs.

« Le riz a besoin de l'eau pour sa production et cette eau mérite d'être maîtrisée dans sa quantité », souligne-t-il.

Face à cette situation, l'entrepreneur agricole appelle les pouvoirs publics à renforcer les investissements dans la maîtrise de l'eau. Il préconise notam-

ment la création de grands sites rizicoles de 200 à 500 hectares, équipés de retenues d'eau, afin de permettre aux producteurs de travailler dans de meilleures conditions.

Selon lui, ces aménagements permettraient de regrouper les producteurs de riz et d'encourager davantage de jeunes à s'engager dans cette filière. Une manière, surtout, de ne plus dépendre exclusivement de la pluviométrie pour produire du riz.

Un appel à la jeunesse

Fort de son expérience, Éloi Hounkponou lance un message clair à la jeunesse béninoise : il faut davantage s'intéresser à la terre et à l'entrepreneuriat agricole.

À ses yeux, le secteur agricole constitue une véritable mine de richesses encore insuffisamment exploitée. Son propre parcours en est une illustration. Avec de la détermination, de la patience et de la rigueur, l'agriculture peut devenir une activité économique viable et créatrice d'emplois.

À travers le Riz Bio Matékpo, Éloi Hounkponou entend ainsi démontrer que la terre peut nourrir, créer de la richesse et contribuer au bien-être des populations. Son parcours est également un plaidoyer pour une agriculture béninoise davantage tournée vers la qualité, la transformation et la consommation de produits sains.

Fernandez SOWANOU



Conseillère pédagogique des Enseignements Maternel et Primaire
à la retraite, pieusement endormie dans le seigneur
le 16; Juin 2026 dans sa 72^{ème} année

Marcel Fachina FALADE

- Monsieur Bienvenue FACIA ADEOSSI, ses frères et sœurs, leurs épouses, époux, enfants et petits enfants:
- Madame Cécile KOKPEORO ADEOSSI, ses frères et sœurs, leurs épouses, époux, enfants et petits enfants

- FALADE Gildas son épouse et leurs enfants
- FALADE Doris son épouse et leurs enfants
- FALADE Lucres son époux et leurs enfants
- FALADE Ines, son époux et leurs enfants
- FALADE Gladys, son époux et leurs enfants
- FALADE Ozias, son époux et leurs enfants
- FALADE Sylvia, son époux et leurs enfants
- FALADE Eddy, ses épouses et leurs enfants
- FALADE vicel, son épouse et leurs enfants
- FALADE Marianne, ses épouses et leurs enfants
- FALADE Déo-gracias son épouse et leurs enfants
- FALADE Candide
- FALADE Godwin

Roscius Ola, Chinosie, Lesly, Précieux,
Tristan, Stecy, Briand, Maël, Ashley, Owen,
Scott, Faith, Gaêla, Ornella, Fatnelle, Déodad.

HOUETO, TALON, ZINSOU, TOFFA,
SONOU, GOUGLA, TOZE, TCHACOUNOU,
GBEGNON, SOWESSA, ALLAGBE,
SAGBOHAN, ASSOGBA, HOUNVO,
FAGBEMI, BOKOKE, AKANGO, AZIZAH,
FALADE, ADEOSI, HENRY, KAKPO,
BARBOZA, GNANSOUNOU, DEGUENON,
TABE, AYENA, LOPEZ, HOUNSINOU,
AGONDANOU, GANDONOU, KPODANHO,
GOMEZ, AHOUISSOUSSI, HOUNDAY,
MICHTOZOUNNOU



**Conseillère pédagogique des
Enseignements Maternel et primaire à la
retraite, pieusement endormie dans le
seigneur, le 16 juin 2026 dans sa 72^{ème}
année**

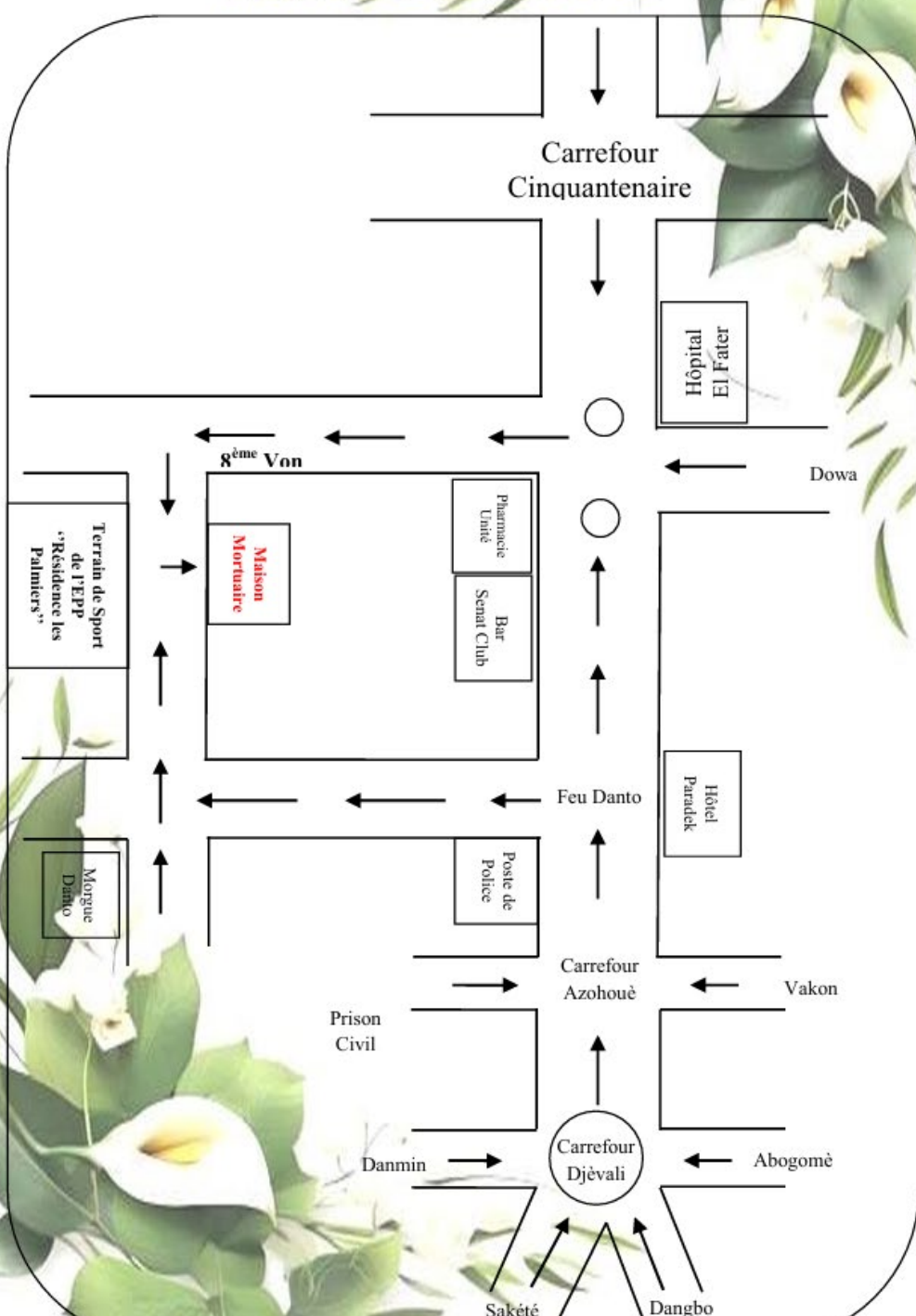
10h 00 : Retrait du corps à la morgue PROCI de cotonou
10h 30 : Départ pour Ouidah
13h 00 : Départ pour Porto-Novo
16h 00 : Recueillement à la maison mortuaire à Akonaboe (P/N)
20h 00 : Veillée de prières et de chants au domicile de la defunte à Akonaboe (P/N)

08h 00 : Prières de recueillement et chants au domicile de la défunte
09h 00 : Levée du corps au domicile de la défunte
10h 00 : Messe d'enterrement à l'église saint- Paul de Dowa (P/N)
12h 00 : Inhumation
13h 00 : Réception à la maison Mortuaire

Les familles **FALADE, ADEOSSI** ainsi que les familles parentes, alliées et amies, profondément touchées par les nombreuses marques de compassion et de solidarité témoignées à l'occasion du rappel à Dieu de leur très chère et regrettée

adresser leurs sincères remerciements à toutes les personnes
qui, par leurs prières, leurs visites, leurs messages de
réconfort, leur soutien moral, spirituel ou matériel, ainsi que
par leur présence aux côtés de la famille durant cette
douloureuse épreuve, leur ont témoigné leur affection.
Votre présence et votre soutien ont été d'un immense
réconfort et resteront gravés dans nos cœurs.
Recevez l'expression de notre profonde reconnaissance.
**Maman, repose en paix dans la lumière du Seigneur. Ton
souvenir demeurera à jamais vivant dans nos cœurs.**

Itinéraire



**Pagne
d'enterremen**





L'endroit by Olabissi

A propos

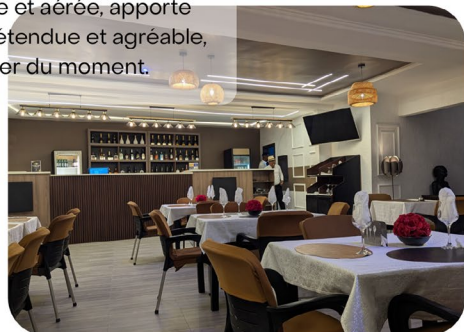
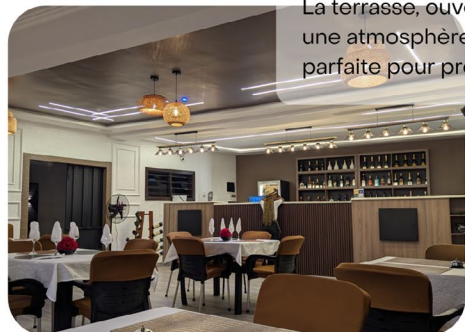
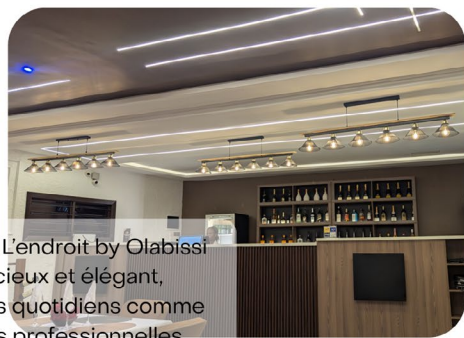
Situé à Porto-Novo, Oganla, en face du Ministère de l'Enseignement Primaire, L'endroit by Olabissi est un cadre prestigieux qui incarne l'élégance, le raffinement et l'excellence de service. Véritable adresse de référence, le restaurant se distingue par son ambiance soignée et son attention portée aux moindres détails. Lieu de rencontre privilégié des personnalités, des officiels et des cadres, L'endroit by Olabissi s'impose comme un symbole de standing et de convivialité. L'établissement propose une sélection exquise de mets, alliant les saveurs authentiques du Bénin à des inspirations culinaires modernes, pour offrir à chaque client une expérience gastronomique unique. Plus qu'un restaurant, L'endroit by Olabissi est un espace d'exception dédié à l'organisation de cocktails, dîners de gala et événements prestigieux, avec un accompagnement sur mesure.



Hall principal & terrasse



Le hall principal de L'endroit by Olabissi offre un cadre spacieux et élégant, idéal pour les repas quotidiens comme pour les rencontres professionnelles. La terrasse, ouverte et aérée, apporte une atmosphère détendue et agréable, parfaite pour profiter du moment.

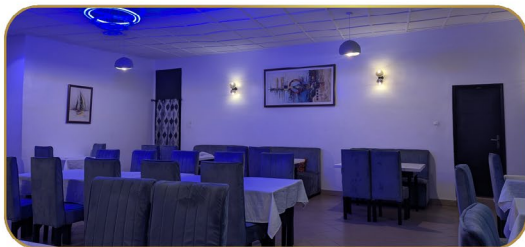
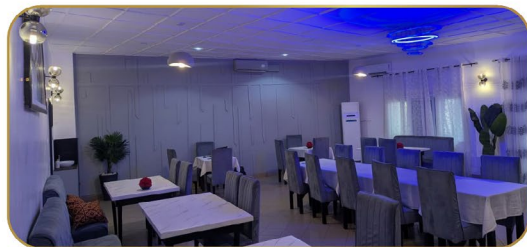
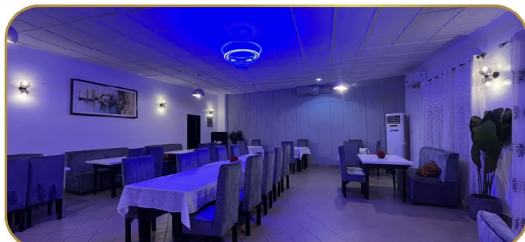
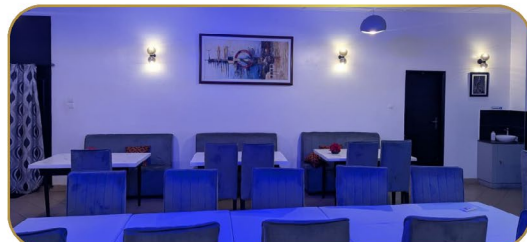


Grand jardin verdoyant



Véritable atout du restaurant, le jardin verdoyant offre un environnement naturel et apaisant. Il constitue le lieu idéal pour l'organisation de réceptions, mariages et événements en plein air dans un cadre chic et harmonieux.

Salle VIP



Pensée pour une clientèle exigeante, la salle VIP propose un espace privé, raffiné et confortable, adapté aux réunions, rencontres d'affaires et événements exclusifs en toute discrétion.

Salon Privé



Le salon de L'endroit by Olabissi offre une ambiance cosy et chaleureuse, idéale pour des moments de détente, des échanges confidentiels ou des rendez-vous en petit comité.



Service traiteur



Le restaurant propose un service traiteur haut de gamme, avec des menus personnalisés alliant qualité, créativité et authenticité, adaptés à tous types d'événements.



L'Endroit By Olabissi

FJF8+3WF, Ave William Ponty, Porto-Novo

01 60 13 56 56

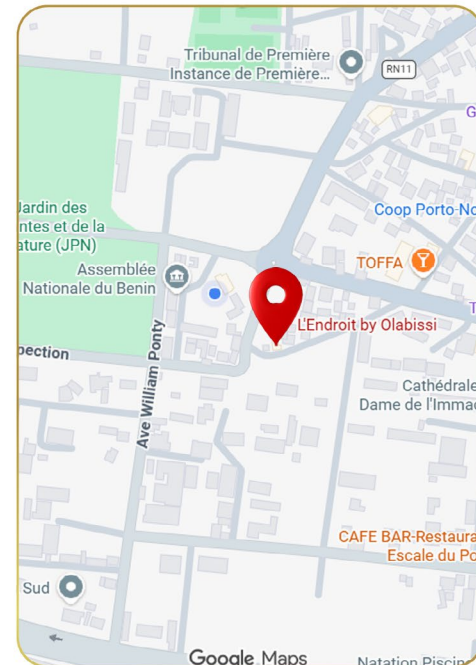
lendroitporto@gmail.com

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :

L'endroit by olabissi

lendroit_restaurantpn

L'endroit by olabissi - Restaurant/PN



@Copyright2026

CONTACTEZ-NOUS

0142533031
victoriaaaisi500@gmail.com
victoria_event's
victoria_event's



Elegance - Professionnalisme - Excellence



Victoria Aissi
Fondatrice & Directrice Générale

QUI SOMMES-NOUS ?

Victoria Event's est une agence d'événementiel spécialisée dans la mise à disposition de personnel qualifié pour tout type d'événements.

Nous accompagnons les entreprises, institutions et particuliers en garantissant une prestation à la hauteur de leur image.

NOTRE MISSION

Valoriser l'image de nos clients grâce à un personnel élégant, professionnel et réactif.

NOS VALEURS

- Élégance
- Professionnalisme
- Excellence
- Ponctualité
- Confidentialité
- Satisfaction client



L'ÉLÉGANCE AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS

AGENCE D'ÉVÉNEMENTIEL & DE MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL ÉVÉNEMENTIEL



VOTRE ÉVÉNEMENT, NOTRE PASSION

NOS SERVICES

- Hôtesse d'accueil
- Personnel protocolaire
- Personnel VIP
- Animation commerciale
- Promotion de marques
- Street Marketing
- Foires & Salons
- Serveuses événementielles
- Mannequins

Des équipes sélectionnées, formées et encadrées pour représenter votre image avec élégance et professionnalisme.

NOS REALISATIONS



Plusieurs entreprises et institutions nous font confiance pour représenter leur image avec professionnalisme

POURQUOI CHOISIR VICTORIA EVENTS?

- Personnel qualité et expérimenté
- Présentation irréprochable
- Tenues élégantes et adaptées
- Ponctualité et discipline
- Supervision et encadrement permanent
- Réactivité et disponibilité 7/7
- Service premium et sur mesure
- Adaptation à chaque type d'événement



Deux espaces d'exception, UN CONFORT ABSOLU

Pour vos événements, séjours et moments inoubliables.



Les résidences

FENOU

Votre confort, notre priorité



Chambres privées et
cuisine conviviale



Luxe et confort,
décor authentique



Emplacement
stratégique



Groupe électrogène
disponible



ELONA HOUSE



Salles de fêtes et de conférences

Mariage, anniversaire, communion, baptême, colloque professionnel ou simple moment en famille... Elona House est l'espace idéal pour toutes vos célébrations, au cœur d'un cadre naturel préservé.



ASSISTANCE
TECHNIQUE
PRO



GRANDE
CAPACITÉ
MODULABLE



SALLES
CLIMATISÉES



GROUPE
ÉLECTROGÈNE
DISPONIBLE



Djassin Hounvié - Dowa
(Porto-Novo)



+229 0198904640 / 0155499999



+229 0195534395 / 0155500707



GROUPE
ÉLECTROGÈNE
DISPONIBLE
SUR LES DEUX SITES