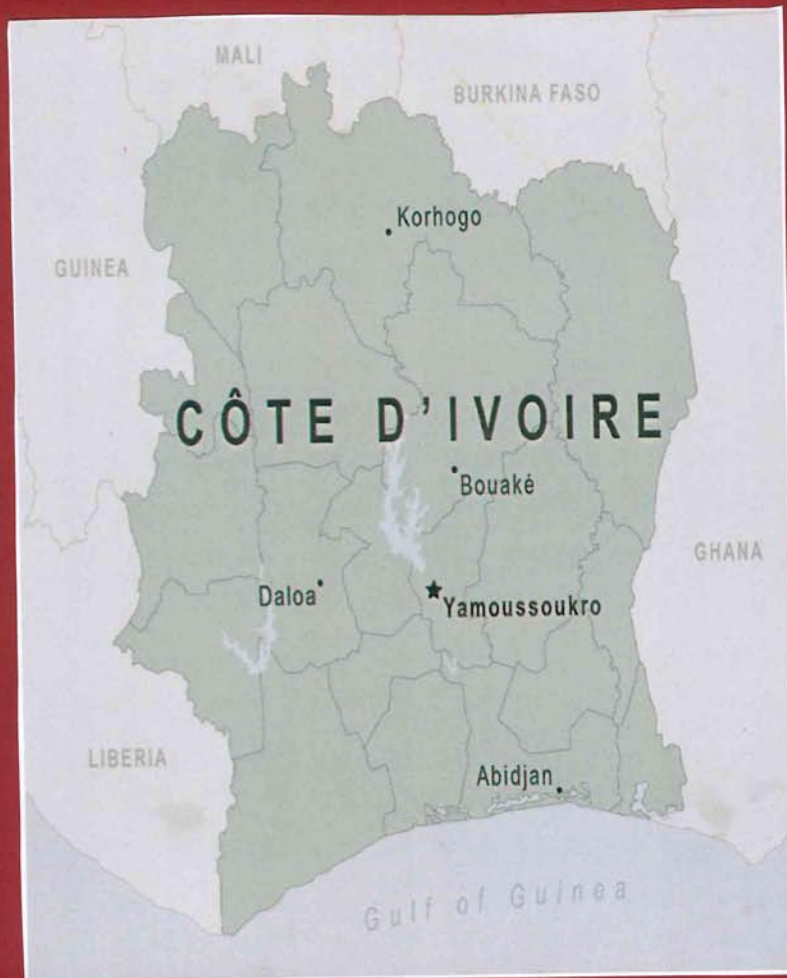


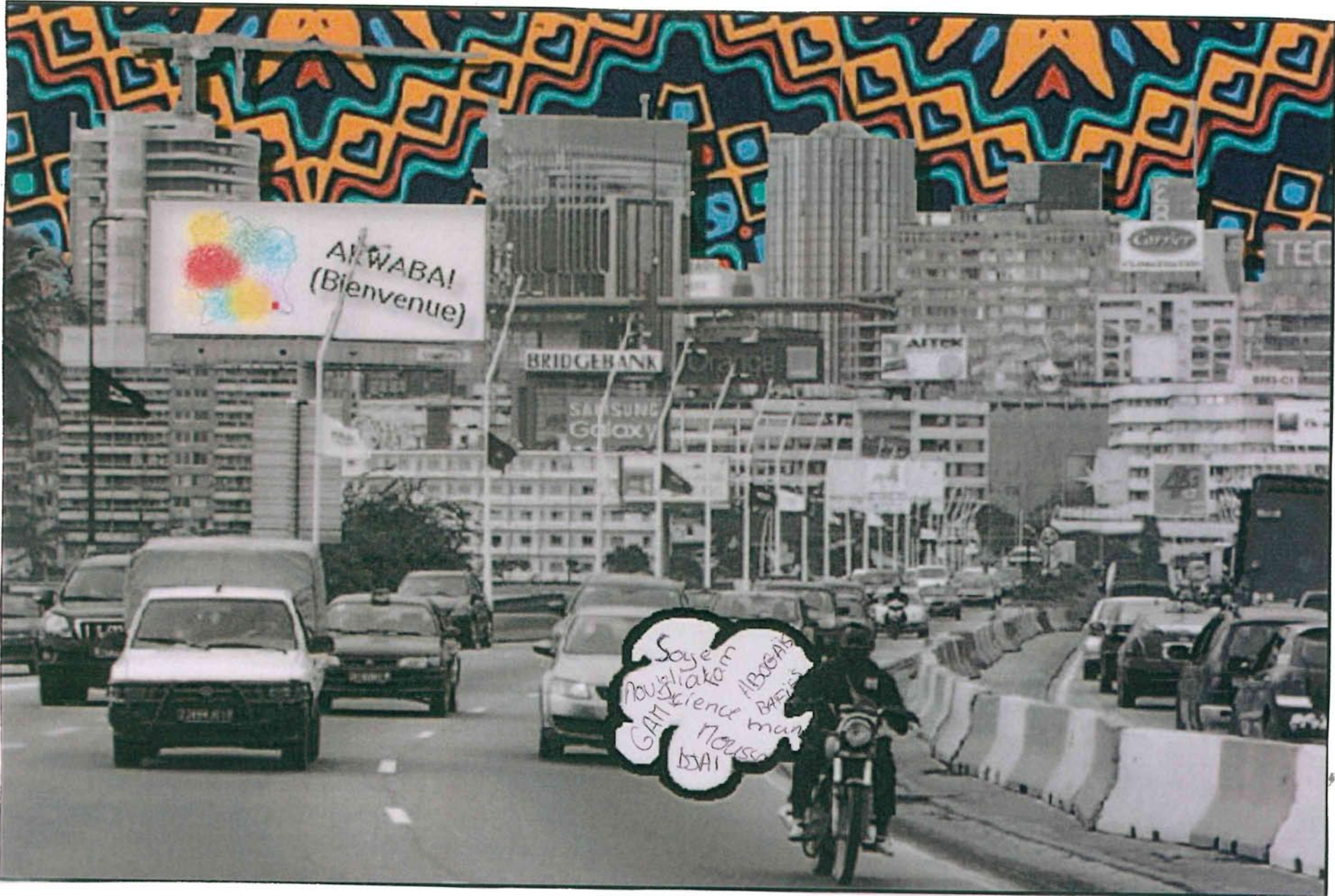
SOYÉ: ennuyant YAFOY: Ok CHAP: vite TU ES FAN: tu es amoureux/se BA-FILS: 1500 FCFA ABOGAÏS: beau



DJAI: argent MOUSSO: femme SCIENCÉ: réfléchir MON PAIN: Ma go/Mon gars KONAMI: salle de jeux GAMÉ: courageux/avoir du culot



Abidjan est une ville
RAYONNANTE !!! La SURPRISE
et l'EMERVEILLEMENT se
trouvent à chaque coin de
rue. Elle a une capacité à
véritablement AMUSER ses
habitants. La JOIE DE VIVRE
est toujours présente. Cette
ville ne DORT JAMAIS ! Elle
est en continuel mouvement
avec l'influence de la
MUSIQUE et de la DANSE !!!



AKWABAI
(Bienvenue)

BRIDGEBANK

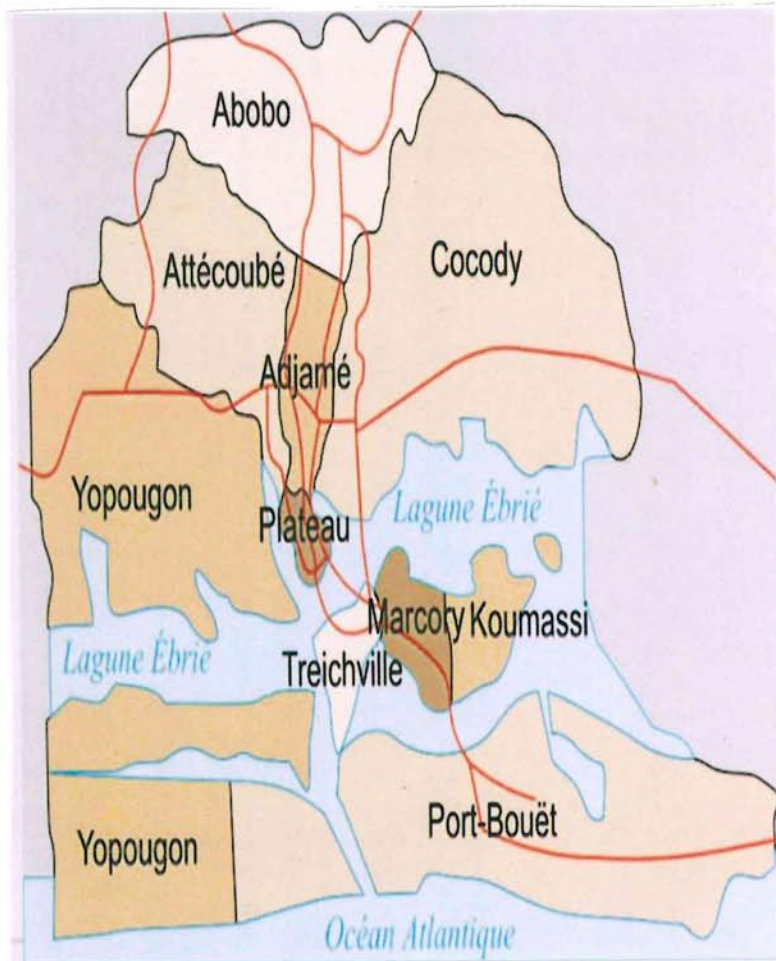
SAMSUNG
GALAXY

AITEK

GALAXY

TEC

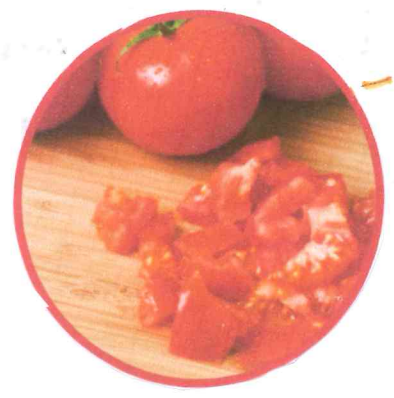
Soye m
Abou
GAM
science
man
Nouso
BSAI
AlBOGAIS
BATEIS



Abidjan est une ville
RAYONNANTE !!! La **SURPRISE**
et **l'EMERVELLEMENT** se
trouvent à chaque coin de
rue. Elle a une capacité à
véritablement **AMUSER** ses
habitants. La **JOIE DE VIVRE**
est toujours présente. Cette
ville ne **DORT JAMAIS !** Elle
est en continuel mouvement
avec **l'influence** de la
MUSIQUE et de la **DANSE !!!**

GARBA

Handwritten notes in red ink at the top right of the page, including the word "Garba" and other illegible text.



Handwritten notes in blue ink at the bottom of the page, including the word "Garba" and other illegible text.

Ingrédients:

- 250 g de semoule de manioc (attiéké)
- 200 g de filet de thon
- 1 tomate
- 2 oignon frais
- 1 piment vert
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 cube Maggi
- Huile pour friture

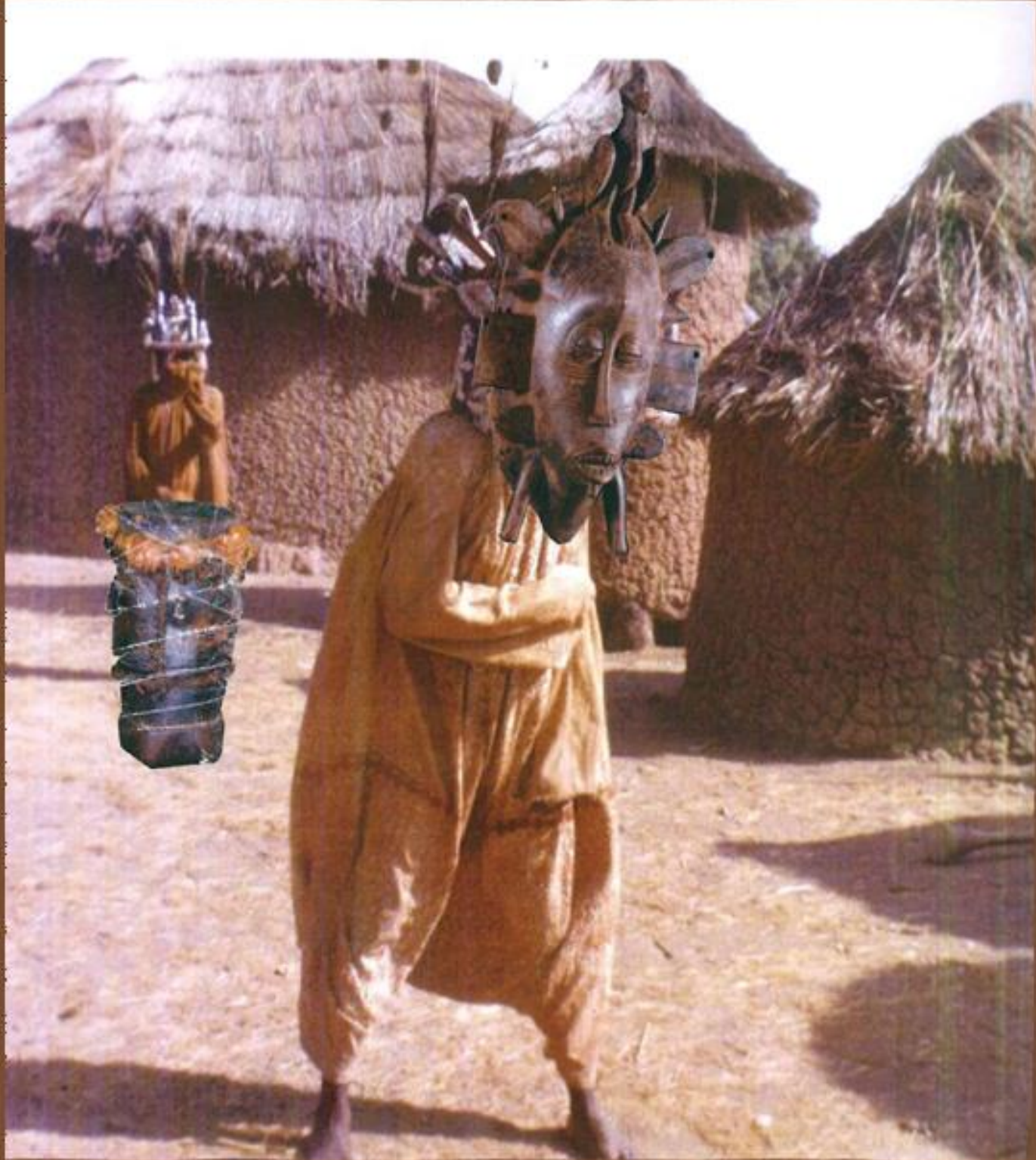
Préparation:

- ① Ciselez finement les oignons.
- ② Lavez la tomate et la ciselez finement.
- ③ Ciselez finement le piment vert.
- ④ Mélangez tout les légumes ensemble.
- ⑤ Mettre l'attiéké dans sel d'eau.
- ⑥ Recouvrir le bol d'un film et le mettre 1 min au micro onde, changez de film, mélangez et remettre pour 1 min.
- ⑦ Versez dans un bol la farine.
- ⑧ Coupez le thon en tranches grossières.
- ⑨ Faire chauffer de l'huile dans une poêle.
- ⑩ Mettre le thon dans la farine.
- ⑪ Mettre le thon à cuire dans l'huile 5 min de chaque côté.
- ⑫ Dresser le tout dans une assiette et saupoudrez de cube Maggi.



Le garba:

Attiéké, thon rouge. Ces 2 ingrédients forment la base du garba qui peut être agrémenté de quelques légumes frais (oignon, tomate, piment). Consommable à toute heure de la journée, ce trésor culinaire ivoirien est très facile à réaliser.



Le Masque SENOUFO

(Nord de la Côte d'ivoire)



Le Masque SENOUFO

Le masque Senoufo

La république du cacao qu'est la Côte d'Ivoire peut être présentée sous différents aspects. Tant sur le plan de la modernité que sur le plan culturel. Ici nous nous intéresserons à trois symboles ivoiriens à absolument distinguer.

Tout d'abord l'objet central de cette image, le masque Senoufo, plus présent dans notre cas le Kpeligé (c'est un danseur acrobate) qui intervient principalement lors des enterrements, afin de chasser l'esprit du défunt du milieu des vivants.

Ensuite pour représenter le côté festif de ce pays, voici représenté à gauche le tam-tam Baoulé, c'est un objet d'art africain très connu et utilisé au moment des cérémonies initiatiques ou collectives.

Pour finir, l'ensemble de ces objets se trouvent dans un corbe approprié, au sein même d'un village de la société initiatique du Poro. Et on dit qu'il est dit originaire «de bas sacré» qui est le sanctuaire des ancêtres et des esprits de la brousse.