

Que mangeaient les Fon du plateau d'Abomey (sud-Bénin) avant l'ère coloniale ? D'où provenaient les plantes qui entraient dans leurs habitudes alimentaires ? Comment arrivaient-ils à les transformer en produits comestibles ? Voici quelques préoccupations qui justifient la publication de ce livre, œuvre de trois jeunes chercheurs béninois dont les travaux portent sur le *afitin*, le *yôyouè* et le *akandji*. Cet ouvrage trouve également un appui dans la volonté de rompre avec la facilité proposée par certaines productions qui empruntent la forme du digest assimilable sans effort. Recherchant l'insolite, cette « histoire de pacotille » suffit à combler le besoin d'évasion d'un public peu exigeant, mais n'a rien de commun avec l'effort soutenu en vue de la reconstitution patiente du passé.



Arthur VIDO, historien béninois, a fait ses études universitaires au Bénin et en Côte d'Ivoire. Maître-Assistant (CAMES), il enseigne à l'Université d'Abomey-Calavi. En collaboration avec des historiens, des historiens de l'art, des archéologues, des linguistes et des spécialistes en études cinématographiques du Bénin, de la Côte d'Ivoire, de la Guinée Conakry, du Niger, du Tchad et du Togo, il initie et anime des recherches pluridisciplinaires sur l'Afrique.

2 6 . 3 1 C A D



Sous la direction de  
Arthur VIDO

Plongée dans l'art culinaire béninois à travers les âges

Sous la direction de  
Arthur VIDO

# Plongée dans l'art culinaire béninois à travers les âges

*Le afitin, le yôyouè et le akandji dans le  
patrimoine gastronomique des Fon du  
plateau d'Abomey*

**EDITIONS AB**