

Publié par 15 chercheurs originaires du Bénin, de la Côte d'Ivoire, de la Guinée (Conakry), du Niger et du Tchad, ce livre est une compilation d'articles produits librement sur des questions peu abordées par l'histoire, l'archéologie et le cinéma en Afrique et dans la Grèce antique.

Il présente 13 études rassemblées en trois grandes parties. La première partie comporte cinq contributions et s'intitule *Regards sur l'alimentation, le style vestimentaire et le cinéma*. La deuxième partie, composée de trois études, porte sur *L'archéologie et la tradition orale au service de la recherche historique*. Présentant cinq études, la troisième partie a pour titre *Biographie, patrimoine, économie, religion et historiographie*.

*Arthur Vido, maître-assistant (CAMES) en Histoire, est enseignant-chercheur à l'université d'Abomey-Calavi.*

*Didier Marcel Houénoude, maître de conférences (CAMES) en Histoire de l'art, est enseignant-chercheur à l'université d'Abomey-Calavi.*

*Elavagnon Dorothée Dognon, assistant en sciences de la littérature des arts cinématographiques, est enseignant-chercheur à l'université d'Abomey-Calavi.*

*Hugues Marcel Botema, assistant en Histoire, est enseignant-chercheur à l'université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan.*

L'essor de l'humanité à travers la recherche scientifique. Apports de l'histoire, de l'archéologie, du cinéma et de la tradition orale à la restauration des identités africaine et européenne  
Sous la direction de Arthur VIDO, Didier Marcel HOUENOUE, Elavagnon Dorothée DOGNON, Hugues Marcel BOTEMA

Sous la direction de  
Arthur VIDO  
Didier Marcel HOUENOUE  
Elavagnon Dorothée DOGNON  
Hugues Marcel BOTEMA

## L'essor de l'humanité à travers la recherche scientifique

*Apports de l'histoire, de l'archéologie,  
du cinéma et de la tradition orale à la restauration  
des identités africaine et européenne.*



EDILIVRE

PRIX 27,00 €  
ISBN : 9782414502127  
9 782414 502127

EDILIVRE

EDILIVRE

Sous la direction de  
Arthur VIDO  
Didier Marcel HOUENOUE  
Elavagnon Dorothée DOGNON  
Hugues Marcel BOTEMA

**L'essor de l'humanité à travers  
la recherche scientifique**

*Apports de l'histoire, de l'archéologie,  
du cinéma et de la tradition orale  
à la restauration des identités africaine et  
européenne*

EDILIVRE

# 1

## **La sauce gluante dans les habitudes alimentaires des populations du Bas-Bénin (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)**

**Arthur VIDO**

### **Introduction**

Avant l'ère coloniale, des céréales comme le riz africain, le sorgho, le mil et le maïs étaient régulièrement cultivées et entraient dans le patrimoine culinaire des populations occupant la partie méridionale de l'actuelle République du Bénin. Les boulettes faites à partir de ces graminées se consommaient avec de la friture (*dja*) ou une sauce. À cette époque, l'une des sauces les plus appréciées était celle faite avec des végétaux produisant une substance visqueuse.

À travers la documentation écrite laissée par quelques auteurs européens des XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, d'une part, et la tradition orale collectée dans des localités de la zone d'étude, d'autre part, il est possible de mener des recherches historiques sur ce repas afin de faire connaître son impact sur les préférences alimentaires des communautés humaines.

Dans cette étude, nous montrerons que la préparation de la sauce gluante remonte à une période relativement

ancienne. Ensuite, nous déterminerons les différents végétaux mucilagineux qui entraient effectivement dans la préparation du potage et sa consommation par les autochtones et les résidents européens.

## 1. La sauce gluante, un aliment ancien

D'après les informations orales recueillies sur le terrain, les pâtes de riz, de mil ou de maïs étaient réparties dans des Calebasses en fonction des groupes de consommateurs prévus. Chaque Calebasse de pâte pouvait être accompagnée d'une Calebasse de sauce claire ou gluante faite à base de feuilles vertes<sup>1</sup>. Cette sauce était bien assaisonnée et faite exclusivement avec de l'huile de palme. Mais de ces deux sortes d'assaisonnement liquide, les renseignements provenant des documents qui alimentent la recherche historique montrent que la sauce la mieux appréciée et la plus élaborée reste la sauce gluante qui est composée en général de poissons fumés, cuits dans l'huile de palme avec des légumes qui fournissent un mucilage, le tout fortement épicé au moyen de piments et d'herbes aromatiques (Hazoumé, 1938 : 58), et que les auteurs anciens appellent affectueusement *obbé* (Bouche, 1885 : 61), *carourou* (Bouche, *idem*), *canalou* (Brunet et Giethlen, 1900 : 281 ; Chaudoin, 1891 : 362 ; Piétri, 1890 : 356), *éco* (Foà, 1895 : 154) ou *caloulou* (Laffitte, 1876 : 157 ; Pied, 1892 : 248).

D'après les recherches menées par Emilio Bonvini (1996 : 147), le terme *carourou* ne provient pas d'une langue africaine, mais brésilienne, plus précisément tupi :

---

<sup>1</sup> Comme la corète potagère (*Corchorus olitorius* Linn) que les populations fon et goun appellent respectivement *Nenounwi* (ou *Nehun amanon*) et *Nehun* (Akoègninou, 2006 : 971).

« carurù » ou « caàreru » signifie « feuille comestible » [de /càá/ « feuille, herbe » + /reru/ « récipient, plat »]. Mais suivant les résultats des travaux de Judith Carney et de Richard Rosomoff (2009 : 179), ce mot est plutôt d'origine africaine : « Both *callallou* and *gumbo* are African words for African ingredients that lend the dishes their culinary definition. Each expresses the African preference for greens and the continuity of African cooking practices in the Americas.<sup>2</sup> »

Suivant les propos d'Archibald Dalzel<sup>3</sup> (1793 : XXV-XXVI), la sauce gluante était confectionnée et consommée par les habitants de Gléhoué de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle : « The cookery of the Dahomans ought not to escape our notice [...] It is made either of flesh or fish, with a variety of *mucilaginous*<sup>4</sup> vegetables, well-seasoned with pepper and salt, and enriched with palm-oil. » Mais en réalité, la préparation de ce mets remonte au XVII<sup>e</sup> siècle au moins. Olfert Dapper (1686 : 304) raconte à cet effet que les habitants aïzo du royaume d'Allada : « mangent d'ordinaire [...] du riz et des *herbages*. »

## 2. La sauce gluante dans les habitudes alimentaires des populations africaines

L'abbé Pierre Bertrand Bouche (*op. cit* : 61) renchérit en affirmant que la sauce est : « Un ragoût composé de légumes et de poisson fumé, cuits dans

---

<sup>2</sup> Traduction (par nous) : « Le *calalou* et le gombo sont des ingrédients africains qui donnent aux plats leur définition culinaire. Chacun exprime la préférence africaine pour les légumes verts et la continuité des pratiques culinaires africaines dans les Amériques. »

<sup>3</sup> Directeur du Fort anglais de Gléhoué, de 1763 à 1770.

<sup>4</sup> C'est nous qui soulignons.

l'huile de palme et fortement épicés : le piment<sup>5</sup> y est prodigué [...] On peut mettre de la viande dans l'*obbé*, à la place du poisson ; mais le poisson est toujours préféré. » Ainsi, les sauces étaient composées de viandes et/ou de poissons, coupés en menus morceaux.

S'agissant du poisson, il faut retenir ici qu'il reste pour les populations hula la base de la sauce. Exploitant aussi bien les ressources halieutiques marines que fluviales, et même lagunaires, elles n'ont pas connu moins d'une cinquantaine d'espèces parmi lesquelles on peut citer *Jaboé*, *Adinhué*, *Takpoé*, *Gbodué*, *Edin*, *Ganavo*, *Zadu*, etc. (Iroko, 2001 : 218, 220). Chez les Tolinou, les poissons les plus appréciés sont *Atunvi*, *Akpavi* et *Hotun* (Iroko, 1999 : 159).

Concernant la viande qui est utilisée dans l'élaboration de la sauce, elle est obtenue à partir de la production animale et des activités de la chasse. D'après les propos de l'abbé Bullet, aumônier du fort Saint-Louis en 1776, et du commis Chenevert (1776 : 32) les poulets, les canards, les moutons, les pintades et les porcs constituent l'essentiel des animaux élevés par les Houéda. Quant à la chasse, elle procure aux populations la chair d'écureuil, de rat, d'aulacode, d'antilope, d'hyène et une gent ailée comme les tourterelles, les perdrix, les éperviers, les pintades sauvages, etc. (Brunet et Giethlen, *op. cit* : 398-399). D'après l'étude menée par le médecin-colonel Terreau et le docteur Huttel (1950 : 72) sur les Holli, peuple vivant dans le Sud-Est béninois, l'on trouvait souvent dans la

---

<sup>5</sup> *Attakun* d'après Richard Burton (vol. 2, 1864 : 123). Cette plante occupait une place de choix dans l'alimentation du royaume du Danhomè. Du temps du roi Guézo (1818-1858), il y avait même un chef du service de fournitures de piments qui s'appelait Vaokinto. Cf. Hazoumé (*op. cit* : 208).

sauce gluante des morceaux de viande fumée de biche. En plus des viandes citées, les populations consomment parfaitement les chairs de chien (Vido, 2013) et d'éléphant (Vido, 2015 : 459-460) qui restent quasiment absentes des informations recueillies dans le cadre de cette étude et très peu mentionnées par les auteurs contemporains.

D'après Alexandre d'Albeca (1894 : 86), le registre gluant qui est caractéristique de la cuisine des populations noires et de la communauté afro-brésilienne des régions côtières, a essentiellement recours au gombo<sup>6</sup> qui a pour nom scientifique *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench :

L'huile de palme est aussi un aliment de première nécessité. On l'emploie surtout pour la préparation du *canalou*, ragoût de poulet ou de poisson dans lequel on mélange des herbes aromatiques et des gombos, malvacées qui poussent autour des villages [...] et dont noirs et créoles sont très friands.

Mais l'utilisation de la plante pour la préparation des mets ne remonte pas du tout à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Déjà au tout début du XVIII<sup>e</sup> siècle, notamment en 1708, un auteur anonyme (1708 : 52) mentionne la présence du gombo parmi les légumes que les habitants houéda du royaume de Sahè utilisent pour confectionner leur soupe :

Il croît, dit l'auteur, dans le pays un légume qu'ils (les habitants) nomment gniéon. Ce légume est vert, long et rond [...] et plein de petits grains blancs dedans (et) très gluant [...] C'est avec cette racine qu'ils font un ragoût qui porte son nom où il entre du poisson séché, du crabe [...] de l'huile de palmiste et beaucoup de piment [...] C'est ce qu'ils mangent ordinairement et dans quoi ils trempent leur pâte.

---

<sup>6</sup> *Févi*, *Sinku*, *Nonnou* (Fon, Mahi) ; *Ila* (Idatcha, Tchabè). Cf. Akoègninou (*op. cit* : 769).

La présence dudit légume parmi les végétaux qui sont cultivés à Gléhoué est aussi attestée par Pierre Gourg (1791 : 26) qui retient ceci : « Ils cultivent aussi beaucoup de gombeaux qui fait un des principaux mets [...] qu'on appelle [...] calalou, et qui est la nourriture générale. » Ce produit est toujours utilisé pour la préparation de la sauce gluante et contribue à une onctuosité qui permet de faire glisser les bouchées de boules, sans cela trop compactes et parfois sèches.

De même que les populations autochtones et les Afro-Brésiliens, les résidents européens portent un jugement de valeur sur la sauce gluante qu'ils finiront par intégrer dans leurs habitudes alimentaires.

### **3. La sauce gluante dans les préférences alimentaires des résidents européens**

Pierre Gourg (*op. cit* : 26), note à cet effet que : « C'est un très bon manger et très sain ». Antoine Pruneau de Pommegorge (1789 : 187) mentionne pour sa part que : « Le seul plat dont les blancs mangent sans répugnance, est un ragoût de leur pays [...] Il est fait avec [...] de l'huile de palme, de poule, de gibier, et différentes herbes fondues dans la sauce, relevée de piments ». Pour la consommation de la sauce qu'il qualifie de « mets national », Edouard Foà (*op. cit* : 154) précise qu'à la différence des communautés déjà citées, les *Yovo* diminuent remarquablement la quantité de piment : « Beaucoup d'Européens se prennent pour ce mets d'une véritable passion, ils n'y changent que la quantité de piment, et le considère comme une excellente ressource prise dans l'alimentation indigène ». L'abbé Laffitte (*op. cit* : 158) explique la réduction de la quantité de piment par

le simple fait que : « L'Européen qui le goûte pour la première fois se croit arriver à son dernier jour ; tant son palais en feu et ses entrailles en révolution lui causent des douleurs. » Comme nous le constatons, la sauce ainsi présentée constitue un mets tout à fait complexe et bien élaboré qui n'est pas du tout à base, par exemple, de jus de viande comme c'est le cas dans l'art culinaire allemand, français ou même italien.

En dehors de la sauce mucilagineuse, Madeleine Kouton<sup>7</sup> nous indique pour sa part que la pâte faite à base des céréales comme le maïs, le mil et le riz peut être également consommée avec une sauce faite à partir du sang d'animal : c'est le *Kpètè* ou *Hankpètè*<sup>8</sup>.

En plus des condiments déjà cités, la tomate fraîche (*timati*<sup>9</sup>), l'oignon<sup>10</sup> (*ayomasa* ou *mansa*), l'ail (*ayo*), les crevettes (*degon*) séchées et écrasées, les

---

<sup>7</sup> Entretien réalisé le 30 mars 2012 à Agboto (commune d'Adjarra).

<sup>8</sup> Dominique Auzias et Jean Paul Labourdette (2010 : 55) définissent le *Kpètè* comme une : « sauce à base de sang de mouton ou de porc qui accompagne la viande grillée. » Il est aussi utile de retenir ici que la préparation d'une telle sauce sur la côte de Guinée remonte au moins à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. À cet effet, Paul Isert (1793 : 186) note que les Akréens : « ont un autre ragoût nommé *Inkim*, qu'ils ne préparent que lorsqu'on tue un mouton ou une chèvre ; ils en reçoivent le sang dans un pot, où ils jettent quelques poignées de sel et de poivre noir, et le remuent sans cesse à mesure qu'il coule, jusqu'à ce qu'il soit caillé ; ils l'exposent ensuite quelques moments à la fumée du feu, et le mets est prêt. »

<sup>9</sup> Les tomates font partie intégrante des composantes de la sauce. Broyées sur la meule, elles contribuent avec l'oignon, l'ail, le gingembre, le poivre, le piment et l'huile au goût de la sauce.

<sup>10</sup> Des auteurs anciens notent la culture de l'oignon dans la région d'Agoué. Selon eux, cette plante a la grosseur d'un pouce. Cf. Bouche (*op. cit* : 57) ; Laffitte (*op. cit* : 163) ; Poirier (*op. cit* : 46).

champignons<sup>11</sup>, les légumes sélectionnés, le sel (*djè*) ainsi que la moutarde de néré<sup>12</sup> ou *afitin*<sup>13</sup> ont servi dans l'art culinaire de la région étudiée. Sur la base de tous ces condiments, l'on peut donc distinguer diverses sauces à savoir la sauce de tomates, la sauce de moutarde et la sauce de légumes. La sauce peut également se distinguer en fonction des préférences gustatives : il y a la sauce amère<sup>14</sup>, la sauce aigre et la sauce douce (Elwert-Kretschmer, 2001 : 34). Par ailleurs d'après la tradition orale, il n'était pas rare de voir la pâte être simplement mangée avec de l'huile de palme légèrement salée et assaisonnée d'*afitin*, de piment et/ou d'oignon.

---

<sup>11</sup> Chez les Tolinou par exemple, les champignons (*Avunto*) qui viennent agrémenter la sauce sont ceux qui poussent sur de vieux troncs en décomposition de palmier à huile tombés par terre ainsi que certaines variétés de termitomyces, c'est-à-dire des agarics termitophiles ou champignons de termitière (Iroko, 1999 : 153).

<sup>12</sup> La moutarde de néré s'utilise le plus couramment comme un condiment alimentaire faisant partie quasiment de toutes les sauces qui accompagnent une céréale : sauce gluante (gombo), sauce légume-feuille, etc. Il se mange aussi frais, non cuisiné, en le mélangeant à une salade de tomate et d'oignon, le tout assaisonné de sel (*Monyo*). Les graines de néré représentent une importante source de protéines au point de remplacer les protéines animales dans la ration alimentaire. Des études ont permis de montrer que le premier condiment utilisé par les populations fon pour confectionner l'*afitin* était à base d'arachide (*ahonbo*) ; il existait aussi de l'*afitin* fait à base d'autres graines (*kakè* terme fon). Mais le plus communément, le terme *afitin* désigne au Bénin le condiment à base de graines de néré fabriqué par les femmes. L'une des plus anciennes mentions de la moutarde de néré provient du capitaine Archibald Dalziel (*op. cit* : XXVI). Lire également Guttierrez (2000 : 21, 23-24).

<sup>13</sup> *Afiti* d'après Richard Burton (*op. cit* : 284).

<sup>14</sup> C'est ici le lieu de préciser que les feuilles du caya blanc encore appelé mouzambé sont parfois amères.

Pierre Bouche (*op. cit* : 65) signale que les femmes préparaient généralement trois repas par jour et précise que : « Le repas principal se fait vers midi. Sur le soir, on se contente d'une simple réfection. » Mais les propos du prélat français ne sont pas partagés par la grande majorité des informateurs oraux qui nous ont expliqué que le repas principal est celui du soir et peut être le seul en période de soudure ; il se compose en principe d'une pâte<sup>15</sup> chaude et d'une sauce. Les restes sont mangés froids ou chauds le matin. À midi, au temps des cultures, les paysans mangent au champ, même s'il est proche de leurs demeures. Bernadette Ganhoun<sup>16</sup> nous indique que par le passé, lorsqu'une femme était en état de menstrues, il lui était interdit de préparer pour son époux parce qu'elle était considérée comme impure et devait donc se purifier par une toilette quotidienne tandis que l'homme devait éviter à tout prix son contact (Le Naour et Valenti, 2001). Face à une telle situation, cette dernière laissait la place à l'une de ses coépouses (si l'époux avait plusieurs femmes) ou à son mari qui se chargeait lui-même de préparer ses repas. Par ailleurs, notre informatrice précise que la femme en situation de menstruation pouvait quand même préparer la nourriture pour ces jeunes enfants qui n'étaient pas en mesure de se nourrir eux-mêmes. Il faut aussi retenir que les différents repas sont servis dans des assiettes faites en terre cuite. Les mets quant à eux sont essentiellement consommés avec les mains : « La fourchette est avantageusement remplacée par la main droite, qui saisit les bouchées beaucoup plus sûrement.

---

<sup>15</sup> Il faut préciser ici que le Béninois d'aujourd'hui ne mange pas le riz cuit à l'eau avec la sauce gluante.

<sup>16</sup> Entretien réalisé le 2 août 2011 dans le village de Zoungbo-Kpatinmè (commune d'Agbangnizoun).

La main gauche, appuyée par terre, a pour fonction de soutenir le poids du corps généralement placé latéralement au plat, à cause des jambes. » (Foà, *op. cit* : 157). Par ailleurs, des cuillères faites avec de petites noix de coco traversées par un court bâton pouvaient parfois servir d'ustensiles de cuisine dans certains foyers danhomènou (Barbou, 1893 : 50). D'après Edouard Foà (*op. cit* : 157), les autochtones ne boivent pas lorsqu'ils sont en train de manger ; la conversation est généralement interdite jusqu'à ce que le plat soit vide. Lorsqu'ils se désaltèrent, ils ont coutume de verser un peu d'eau sur la terre en mémoire de leurs ancêtres. Certains informateurs oraux nous rappellent qu'au cours de la période d'étude où il n'y avait pas encore de glutamate monosodique (Elwert-Kretschmer, *op. cit* : 38), les sauces étaient indiscutablement délicieuses et saines. Suivant les déclarations d'Honoré Adiha<sup>17</sup> :

Nos ancêtres ne tombaient pas fréquemment malades parce qu'ils consommaient essentiellement des produits naturels. Mais de nos jours, avec l'utilisation courante de ces exhausteurs de goût, l'on assiste à l'éclosion de plusieurs maladies qui n'existaient pas auparavant.

Selon l'informateur, le glutamate supprime ou masque les goûts spécifiques. Des études nous permettent, en effet, de comprendre que des doses importantes et/ou répétées de glutamate monosodique, en augmentant artificiellement l'envie de manger, peuvent entraîner un surpoids menant à l'obésité, au diabète et chez une personne sensible (notamment les enfants) provoquer une excitotoxicité avec destruction des neurones. Pour les femmes, enceintes, le

---

<sup>17</sup> Entretien réalisé le 4 août 2011 dans le village de Zoungbo-Bogon (commune de Zogbodomey).

glutamate monosodique passe la barrière placentaire (filtre biologique pourtant efficace entre la mère et son enfant). Des quantités importantes du produit dans l'alimentation peuvent atteindre le cerveau du bébé et provoquer un retard mental. Le glutamate pur est également reconnu comme néfaste pour la santé dans la mesure où il est accusé de provoquer l'hypertension artérielle, et même l'ulcère gastrique (Bédiakon, 2007 : 34, 36-37, 84-85, 87). Ainsi, la consommation des différents bouillons culinaires<sup>18</sup> reste très contestée par les populations de la région d'étude.

## Conclusion

Les différentes sources exploitées dans le cadre de cette recherche nous ont permis de comprendre que les groupes socioculturels du Bas-Bénin, durant la période précoloniale, ont consommé avec appétit la sauce gluante. Le plat confectionné était accompagné de pâtes de riz, de mil ou de maïs. Avec l'arrivée des Européens sur les côtes africaines, ces derniers adoptent avec le temps des préférences alimentaires locales parmi lesquelles on retrouve le mets étudié.

Bien peu de travaux portent sur l'histoire de l'alimentation en République du Bénin. Que mangeaient les populations avant l'ère coloniale ? D'où provenaient les plantes, les viandes et les poissons qui entraient dans leur patrimoine gastronomique ? Comment arrivaient-elles à transformer ces plantes en produits consommables ? Voici quelques aspects de l'histoire à

---

<sup>18</sup> Le bouillon-cube offre plusieurs arômes : le cube-agouti, le cube-poulet, le cube-crevette, le bouillon-cube et le cube-tomate. Les bouillon-cubes sont un substitut des crevettes séchées et moulues ainsi que du poisson fumé.

explorer afin de mieux faire connaître le quotidien des sociétés humaines qui ont occupé l'espace béninois avant la colonisation.

## **Sources et références bibliographiques**

### **I. Sources**

#### **1. Sources orales**

ADIHA Honoré, 39 ans, menuisier. Entretien réalisé le jeudi 4 août 2011 dans le village de Zoungbo-Bogon (commune d'Agbangnizoun).

GANHOUN Bernadette, 80 ans environ, ménagère. Entretien réalisé le mardi 2 août 2011 à Zoungbo-Kpatinmè (commune d'Agbangnizoun).

KOUTON Madeleine, 42 ans, commerçante. Entretien réalisé le vendredi 30 mars 2012 à Agbotto (commune d'Adjarra).

#### **2. Sources imprimées**

ALBECA Alexandre Librecht d', *Les établissements français du Golfe de Bénin : géographie, commerce, langues*, Paris, L. Baudoin et C<sup>ie</sup>, 1889, 237 p.

ANONYME, *Relations du royaume de Judas en Guinée, de son gouvernement, des mœurs des habitants, de leur religion et du négoce qui s'y fait*, Aix-en-Provence, ANSOM, Dépôt des Fortifications des Colonies 75, pièce 104, (date citée dans le texte : 1708), 90 p.

- BARBOU Alfred, *Histoire de la guerre au Dahomey*, Paris, Librairie Universelle d'Alfred Duquesne, 1893, 154 p.
- BOUCHE abbé Pierre Bertrand, *Sept ans en Afrique Occidentale : la côte des Esclaves et le Dahomey*, Paris, E. Plon, Nourrit et Cie, 1885, 403 p.
- BULLET et CHENEVERT, *Réflexions sur Juda*, Archives nationales de France, DFC 75, pièce 111, 1776, 77 p.
- BRUNET L. et GIETHLEN Louis, *Dahomey et dépendances*, Paris, A. Challamel, 1900, 544 p.
- BURTON Richard Francis, *A mission to Gelele, King of Dahome*, London, Tinsley Brothers, 1864, tome 2, 412 p.
- CHAUDOIN Édouard, *Trois mois de captivité au Dahomey*, Paris, Librairie Hachette et C<sup>ie</sup>, 1891, 409 p.
- DALZEL Archibald, *The history of Dahomy, an inland Kingdom of Africa*, Londres, 1793, 230 p.
- DAPPER Olfert, *Description de l'Afrique*, Amsterdam, W. Waesberge, Boom & Van Someren, 1686, VI-534 p.
- FOA Edouard, *Le Dahomey : histoire, géographie, mœurs, coutumes, industrie, expéditions françaises (1891-1894)*, Paris, A. Hennuyer, 1895, 430 p.
- GOURG Pierre S., *Mémoire pour servir d'instruction au Directeur qui me succèdera au comptoir de Juda*, Aix-en-Provence, ANSOM, Dépôt des Fortifications des Colonies 75, pièce 118, 1791, 36 p.
- ISERT Paul Erdmann, *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes, en Amérique*, Paris, Maradan, 1793, VIII-348 p.

- LAFFITTE Abbé J., *Le Dahomé : souvenirs de voyage et de mission*, Tours, Alfred Mame et Fils, 4<sup>e</sup> édition, 1876, 239 p.
- PIED R. Père, « De Porto-Novo Oyo (février-mars 1891) », *Les Missions catholiques*, t. 24, 1892, p. 231-236 et 246-250.
- PIETRI Camille-N., « Nos 93 jours de captivité au Dahomé », *Journal des voyages*, t. 26-27, n° 702, 1890, p. 385-388.
- POIRIER Jules, *Campagne du Dahomey : 1892-1894. Précédée d'une étude géographique et historique sur ce pays et suivie de la carte au 1/5000000<sup>e</sup> établie au bureau topographique de l'État-major du corps expéditionnaire par ordre de Mr. Le Général Dodds (1895)*, Paris, Limoges, Henri Charles-Lavauzelle, 1896, 370 p.
- PRUNEAU DE POMMEGORGE Antoine Edme, *Description de la Nigritie*, Paris, Maradan, 1789, 2<sup>e</sup> éd., 1974, VIII-286 p.

## II. Références bibliographiques

### 1. Ouvrages

- AKOEGNINOU A., VAN DER BURG W. J. et VAN DER MAESEN L. J. G. (édit.), *Flore analytique du Bénin*, Cotonou/Wageningen, Backhuys Publishers, 2006, 1034 p.
- AUZIAS Dominique et LABOURDETTE Jean-Paul, *Bénin*, Paris, Nouvelle édition de l'Université, 2010, 228 p.

- CARNEY J. A. et ROSOMOFF R. N., *In the shadow of slavery : Africa's botanical legacy in the Atlantic World*, Berkeley, University of California Press, 2009, 280 p.
- ELWERT-KRETSCHMER K., *L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin*, Berlin/Montpellier, Université Humboldt/CIRAD, 2001, 71 p.
- GUTTIEREZ M.-L., *Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du Néré. Production et commercialisation de l'afitin fon dans la région d'Abomey-Bohicon au Bénin*, Montpellier, CIRAD, 2000, 124 p.
- HAZOUME Paul, *Doguiçimi*, Paris, Larose, 1938, 510 p.
- IROKO Abiola Félix, *Les Hula du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Cotonou, Les Nouvelles Editions du Bénin, 2001, 325 p.
- IROKO Abiola Félix, *Le royaume de Toli-Bosito du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Cotonou, Les Nouvelles Éditions du Bénin, 1999, 280 p.

## 2. Articles

- BONVINI Emilio, « Mets afro-brésiliens : cuisine des hommes, nourriture des dieux », *Journal des Africanistes*, t. 66 (1-2), 1996, p. 137-166.
- Le NAOUR J.-Y. et VALENTI C., « Du sang et des femmes. Histoire médicale de la menstruation à la Belle Époque », *CLIO. Histoire, femmes et sociétés* [En ligne], 14 | 2001, mis en ligne le 3 juillet 2006, consulté le

29 septembre 2012. URL : <http://clio.revues.org/114> ;  
DOI : 10.4000/Clio.114.

TERREAU Lieutenant-colonel et HUTTEL Dr.,  
« Monographie du Hollidgé », *Etudes dahoméennes*,  
IFAN, III, 1950, p. 7-37.

VIDO Agossou Arthur, « Un aspect de l'histoire de la  
faune du Sud-Bénin durant la période précoloniale :  
le cas de l'éléphant (*Loxodonta africana*) », in Aka  
KOUAMÉ (dir), *La recherche historique  
estudiantine en Côte d'Ivoire : quels itinéraires  
historiographiques ?*, Saint-Denis, Edilivre, 2015,  
p. 454-476.

VIDO Agossou Arthur, « La viande de chien dans  
l'alimentation des populations du Bas-Bénin durant  
la période précoloniale », *Revue d'Histoire, d'Art et  
d'Archéologie Africains*, GODO-GODO, n° 23,  
2013, p. 20-29.

### 3. Thèse

BEDIAKON G. K. M., *Evaluation de l'exposition au  
risque sanitaire lié à la présence du glutamate  
monosodique dans les aliments (cas de la ville  
d'Abidjan)*, thèse pour obtenir le grade de docteur en  
Pharmacie, Université de Cocody, 2007, 111 p.

## Présentation des auteurs

### **ADAMOU Boubé**

Docteur en Archéologie. Université Abdou Moumouni (République du Niger)

E-mail : adamou1969@gmail.com.

### **ADOUBI Thierry Hugues**

Maître-assistant en Histoire. Université Alassane Ouattara de Bouaké (République de Côte d'Ivoire)

E-mail : adoublegrand@yahoo.fr.

### **AGANI Simon**

Doctorant en Archéologie. Université Abdou Moumouni (République du Niger)

E-mail : aganawo57@gmail.com.

### **ASSOGBA Tchékpo Egbadiran Christophe**

Université Paris Nanterre, UMR 7055 Préhistoire et Technologie (France)

E-mail : assochrist2002@yahoo.fr.

### **AVOLONTO Justin**

Docteur en Histoire. Laboratoire de Recherche Rétrospective Afrique (LabRA). Université d'Abomey-Calavi (République du Bénin)

E-mail : justin.avolonto@yahoo.fr.

### **DOGNON Elavagnon Dorothée**

Assistant à l'Institut National des Métiers d'Art, d'Archéologie et de la Culture (République du Bénin)

E-mail : delavagon@gmail.com

**HAMADOU Hassane**

Docteur en Archéologie. Université Abdou Moumouni (République du Niger)

E-mail : koulbagou@yahoo.fr

**HOUENOUE Didier Marcel**

Maître de Conférences en Histoire de l'art. Directeur de l'Institut National des Métiers d'Art, d'Archéologie et de la Culture (INMAAC)

E-mail : didierhouenoude@gmail.com

**IROKO Félix**

Professeur titulaire en Histoire. Auteur de plusieurs centaines d'articles et de plusieurs dizaines d'ouvrages scientifiques. Il rédige actuellement une encyclopédie des ethnies du Bénin. Université d'Abomey-Calavi (République du Bénin).

**MANSARE Lamine**

Assistant, enseignant-chercheur à l'Université de Kindia (République de Guinée-Conakry).

E-mail : lamine.mansare47@gmail.com.

**MILLIMOUNO Joël Maxime**

Maître de conférences en Histoire, Doyen de la Faculté des Sciences Sociales de l'Université de Kindia (République de Guinée-Conakry).

E-mail : joelmaxime60@gmail.com

**SOLOUM Salomé**

Doctorante en Histoire moderne et contemporaine. Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan (République de Côte d'Ivoire).

E-mail : salosargue@gmail.com.

**VIDEGLA D. K. Michel**

Professeur titulaire en Histoire. Auteur de plusieurs articles scientifiques. Université d'Abomey-Calavi (République du Bénin).

**VIDO Arthur**

Maître-assistant en Histoire. Université d'Abomey-Calavi (République du Bénin).

E-mail : vido\_arthur@yahoo.fr.

**VIDO Marius**

Chercheur indépendant. E-mail : mariusvido73@gmail.com.

# Table des matières

Introduction générale.....	5
----------------------------	---

## Première partie : Regards sur l'alimentation, le style vestimentaire et le cinéma

1. La sauce gluante dans les habitudes alimentaires des populations du Bas-Bénin (XVII <sup>e</sup> -XIX <sup>e</sup> siècles) <b>Arthur VIDO</b> .....	11
2. L'histoire du <i>Dakon-in</i> , un mets huéda-hula, à travers les âges <b>Félix IROKO</b> .....	27
3. L'histoire alimentaire et la question de la consommation des criquets migrateurs en pays shanga <b>Félix IROKO</b> .....	33
4. Contribution à l'étude du vêtement dans le Sud-Bénin (XVIII <sup>e</sup> -XIX <sup>e</sup> siècles) <b>Marius VIDO Salomé SOLOUM</b> .....	37
5. L'influence du cinéma sur la jeunesse béninoise <b>Elavagon Dorothée DOGNON</b> .....	73

## Deuxième partie : L'archéologie et la tradition orale au service de la recherche historique

6. Importance bààrugu/bààruwu/Borgu dans l'explication du peuplement des Yoruba occidentaux : cas des Šàḃe-Opara <b>Simon AGANI Tchékpo Egbadiran</b> <b>C. ASSOGBA Hassane HAMADOU</b> .....	89
---	----

7. Apports des sources orales à l'archéologie  
**Boubé ADAMOU** ..... 113

8. Les stratégies expansionnistes des fondateurs  
des grands royaumes du Golfe du Bénin : cas de Tógbé  
Ànyí et de Hwēgbájà (XI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles)  
**Justin T. AVOLONTO** ..... 129

**Troisième partie :**  
**Biographie, patrimoine, économie,**  
**religion et historiographie**

9. L'Iphicrate du *Contre Aristocrate* de Démosthène :  
un stratège doublement trahi (390-360 AV. J.-C.)  
**Hugues Marcel BOTEMA** ..... 153

10. Une approche du rôle économique et politique  
des Africains émancipés de retour dans les sociétés  
de la côte des Esclaves (1830-1900)  
**Michel D. K. VIDEGLA** ..... 181

11. Les sculptures de la Route de l'Esclave  
de Ouidah ou le paradoxe d'un discours  
**Didier Marcel HOUENOUE** ..... 213

12. La réponse catholique à la percée du pentecôtisme  
en Côte d'Ivoire : l'exemple des mouvements  
charismatiques de 1980 à nos jours  
**Thierry Hugues ADOUBI** ..... 243

13. Une réflexion sur L'historiographie des rapports  
entre Mandingues et Peuls au Fouta-Djallon  
**Lamine MANSARE Joël Maxime MILLIMOUNO**  
..... 269

**Présentation des auteurs** ..... 295

Cet ouvrage a été composé par Edilivre

194, avenue du Président Wilson – 93210 Saint-Denis

Tél. : 01 41 62 14 40 – Fax : 01 41 62 14 50

Mail : [client@edilivre.com](mailto:client@edilivre.com)

[www.edilivre.com](http://www.edilivre.com)



Imprimé en France

Texte intégral

Dépôt légal.

© Edilivre, novembre 2020

ISBN papier : 978-2-414-50212-7

Tous nos livres sont imprimés dans les règles environnementales les plus strictes.  
Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction, intégrale ou partielle réservés  
pour tous pays.