

---

# Vivre en Angola

Le site des expatriés francophones en Angola

## Un nouveau site internet touristique pour l'Angola

Gabrielle Gougeon , le jeudi 16 mai 2019

Cette semaine a eu lieu le lancement d'un tout nouveau site internet touristique angolais. Le but de ce site est de promouvoir l'immense potentiel touristique du pays. Il est sous l'égide du ministère du tourisme.

On y trouve une foule d'informations sur l'histoire, la géographie, la démographie, la culture du pays et bien d'autres secteurs.

Chaque province du pays est présentée et illustrée de magnifiques photos.

N'hésitez pas à visiter ce site écrit, pour le moment uniquement en portugais: c'est [ici](#).

Le lancement de ce site précède un évènement majeur pour le domaine du tourisme. L'Angola accueille du 23 au 25 Mai 2019 le forum mondial du tourisme (World Tourism Forum). Cet évènement regroupe de nombreux acteurs et investisseurs internationaux. Sont attendus 1500 participants. C'est la première fois que l'Angola est l'hôte de cette organisation.

L'Angola a un grand potentiel dans le secteur du tourisme et la tenue du forum pourrait offrir des opportunités d'investissement pour les secteurs de la construction, des transports et de création d'emplois.



Posté dans [Tourisme, Vie pratique](#) | [Pas de Commentaire](#) »

## Suave Molecula : des produits naturels pour vos cheveux et votre peau

Estelle Dogbe , le mercredi 15 mai 2019



Chez VEA nous aimons vous faire découvrir des petits entrepreneurs. Nous avons décidé aujourd'hui de vous parler de Suave Molécula qui est la concrétisation, pas à pas, d'un rêve de sa créatrice: promouvoir l'utilisation de produits naturels et régionaux. Derrière Suave Molecula, une jeune femme entrepreneuse et une passionnée des cheveux notamment africain, et de leur santé.

Son projet a germé il y a plus de 10 ans lorsqu'elle a découvert dans un pays voisin les beurre de karité, beurre de cacao, huile de coco vierge ... une panoplie de produits naturels faits artisanalement, cultivés et produits dans la région. Des matières qui contiennent en leur sein, et offrent à tous, tous les soins nécessaires à notre être, sans distinction entre le corps, les cheveux, l'âme et l'esprit

Suave Molècula vend des crèmes pour la peau et les cheveux faites maison à base de beurre de karité et de beurre de cacao. Bientôt, de nouveaux produits seront disponibles, toujours avec le souci d'être le moins transformé possible et régionaux.

Dans sa palette d'amoureuse du naturel et artisanal, Suave Molécula propose des plantes, des ensembles en pagne pour la table, des outils pour le soin du cheveux et également à venir des workshop pour nous expliquer comment prendre soins de nos cheveux et spécialement des cheveux de type africain.



La gamme de produits disponibles:

*Cheveux:*

- . Karité & Coco
- . Karité & Ricin
- . Karité & Argan

*Corps:*

- . Karité & Cacao & Coco
- . Karité & Cacao & Argan

Pour suivre les nouveautés, les conseils de Suave Molécula ou passer commande sur les réseaux sociaux (Instagram & FB): @suavemolecula

Email: suavemolecula@hotmail.com

Posté dans [Santé, Vie pratique](#) | [Pas de Commentaire](#) »

## Les lots du Concours Photo Solidaire 2019

Julie Simon , le mardi 14 mai 2019

Comme chaque année l'équipe de VEA se plie en quatre pour trouver les meilleurs partenaires et lots pour le [concours photo solidaire](#). Nos partenaires se sentent d'autant plus impliqués que leur participation permet de financer le projet de l'école de formation musicale Obra Bella que nous soutenons. Merci à l'ensemble de nos partenaires pour leur grande générosité!

VEA vous présente les premiers lots annoncés du concours photo solidaire 2019, et il en viendra d'autres jusque la remise des prix se déroulant fin Mai

**Deux billets d'avion pour la Namibie offert par l'agence Ambassador Voyage**

**Un week-end pour 2 personnes VOLS + HOTEL au Flamingo Lodge (Namibe) offert par AA Safaris et Ambassador Voyage**

**Un week-end pour 2 personnes au Kwanza Lodge offert par Angolan Adventure Safaris**

**Un gateau pour 10 personnes offert par la boulangerie patisserie Delicias de Paris**

**Un ensemble de plage de la marque Sakocua**

**Des vouchers petits-déjeuners et déjeuners offerts par Delicias de Paris**

**Un tirage photo sur support en bois 40\*60cm**

VEA vous invite à participer si cela n'est pas déjà fait au Concours Photo Solidaire 2019, et **nous venons de prolonger la date de participation au 23 Mai 2019.** vous trouverez tous les détails pour participer [en cliquant ici](#).

*VEA se réserve le droit de modifier les lots (nombre et contenu) en fonction des offres partenaires jusqu'au jour de la remise des lots et annonce des gagnants 2019.*



Posté dans Évènements, Vie pratique | [Pas de Commentaire »](#)

## On Board !

Julie Simon , le lundi 6 mai 2019

On board c'est la nouvelle zone de loisirs du club naval, et on adore!!

En plein air et sur un terrain aménagé de pelouse artificielle, On Board a créé un lieu de vie chaleureux, libre d'accès et adapté aux petits et aux grands.

### Les points de restauration

Ils sont ouverts du mardi au dimanche pour la plupart et font tablées communes au centre sous un toit de parapluies qui fait guise d'ombrage. Certains ont leur terrasse privée, et proposent même des concerts en fin de journée le samedi. On y retrouve 5 de nos bonnes adresses:

- [Fellipos](#) : Crepes sucrées, salades, sangria et boissons
- [Spot do Bairro](#): Hamburgers, cornets de frites, snacks et boissons, avec en guise de comptoir un joli bar en forme de bateau.
- [Junkembo](#) : un comptoir Junkembo qui propose des tapas, snacks et boissons à déguster sur de jolies tables en bois.
- [Kassy's Little Art Café](#) : que se soit pour le petit-déjeuner ou pour manger ou siroter un cocktail, un large choix de produits est proposé, à déguster sur la belle terrasse en bois.
- [Mimmo gelado artesanal](#) : une roulotte de glacier proposant cônes ou coupelles de glaces. Les parfums varient selon les jours et elles sont vraiment bonnes!

### Les loisirs

- Un **bar à ongles** : [Nail's bar by Carlota's](#), avec salle de massage
- Un **mini golf**, avec clubs et balles à dispo
- Une **zone de loisirs éphémères de Promo Fun pour les enfants** du Vendredi au Dimanche avec des châteaux gonflables " Pula Pula", petites voitures, tourniquets, toboggans, cabanes de jeux. Accès illimité 1000 akz/enfant



### Les concerts, soirées DJ

La zone On board est régulièrement transformée **en lieu de fêtes avec grosse sono et bar**, pour des soirées ponctuelles, sponsorisées par la marque de Gin Havelock entre autre. A cette occasion l'entrée est généralement payante et inclus des consommations, avec possibilité de zone VIP. C'est pratique car on peut se restaurer

sur place, et à toute heure, les comptoirs de restauration ferment plus tard.

### Accès et Parking

Le gros avantage du club naval c'est sa facilité d'accès au tout début d'Ilha, et son parking privé pour 300 akz.



### Fellipos - Crepes & Saladas

[Lire plus »](#)



### Bar à ongles by Carlota's

[Lire plus »](#)



### Spot do Bairro

[Lire plus »](#)





### **Kassy's Little Art café**

[Lire plus »](#)



### **JUNKEMBO**

[Lire plus »](#)



### **Mimmo - glacier**

[Lire plus »](#)

Posté dans Restaurants, Loisirs | [Pas de Commentaire »](#)

## **Chronique de la mer - La pêche en Angola**

Chrystèle Morard , le vendredi 3 mai 2019

Les côtes angolaises s'étendent sur environ 1900 km et deux courants divergents (courants de Guinée et du Benguela) créent de bonnes conditions pour les ressources maritimes. La production s'élevait à 354.000 de tonnes en 2012 pour une valeur de 1,5

milliard d'euros.

Cependant la surpêche et les changements de conditions climatiques auraient fortement réduit le potentiel de pêche en Angola.

### Types de pêcheries

L'Angola dispose d'une combinaison de flotte de pêche **industrielle** et de pêche **artisanale**, qui représentent respectivement **73 %** et **23%** de la totalité des captures.


La plupart des pêcheurs sont engagés dans la pêche artisanale qui compte entre **3000 et 5500 bateaux et 50.000 pêcheurs artisans**, ainsi que 50.000 personnes engagées directement ou indirectement dans les activités du secteur. Une forte partie de embarcations n'étant pas motorisées, leurs activités sont donc limitées aux zones côtières (jusqu'à 3 milles nautiques).



Les pêcheurs artisans capturent des **espèces démersales** (poisson vivant près du fond sans pour autant y vivre de façon permanente) comme le mérrou, la daurade, et des langoustes, ainsi que d'autres espèces de moindre valeur. Les pêcheurs industriels visent essentiellement de espèces **pélagiques** (chinchards, sardines, thon) ainsi que les crevettes et les crabes.

### Données économiques

Le secteur de la pêche angolaise représente **1,7 % du PNB**, et des revenus directs sont tirés de la délivrance de licence de pêche, des allocations de quotas aux navires et des amendes liées aux infractions (dépassement du volume de captures autorisées, zone de pêche, taille des poissons...). C'est le Ministère de la Pêche (Ministerio das Pescas) qui est responsable du secteur.

**25% des protéines animales** consommées par les habitants vient du poisson, et **90% du poisson pêché** est vendu sur le **marché national** car la demande est forte et pas totalement satisfaite. 

Le secteur de la pêche est également important pour l'emploi : en 2012 environ **100.000 personnes étaient employées** dans le secteur, directement ou indirectement.

### Ports de pêche





Toute la flotte de pêche industrielle et semi-industrielle est basée dans les 4 principaux ports : **Namibe, Benguela, Porto Amboim et Luanda**, même si c'est à Luanda que débarquent près de 70% des captures des bateaux industriels.

Les activités de pêche artisanale sont dispersées le long de la côte, avec une centaine de points de débarquements réguliers identifiés. La pêche est l'un des seuls moyens de subsistance et de revenu pour beaucoup d'habitants vivant le long des côtes.

### La pisciculture

La **pisciculture** est très limitée en Angola, avec la production essentiellement de **tilapia** et de **poissons-chats**. Des annonces ont été faites en mars 2016 par la Ministre de la Pêche : des fonds seraient alloués au secteur dans les prochains mois par les gouvernements angolais et sud-coréens.

Sources : *Food and Agriculture Organization of the United Nations - ANGOP - Business France*

Crédit Photo: Anne-Laure Seret, Edilson Da Costa Pedro, Jorge Nunes

Posté dans [Tourisme](#), [Vie pratique](#) | [Pas de Commentaire](#) »

## Que faire avec vos enfants pendant les vacances scolaires à Luanda?

Aude Legavrian , le lundi 29 avril 2019

Les vacances ont débuté depuis quelques jours! Vous êtes contents de changer de rythme, de ranger les lunch box au placard...oui mais comment occuper les enfants pendant les vacances à Luanda???

Pas de panique, VEA vous donne quelques pistes!!

### Le Parc Miramar

**Luanda Magica** est un parc qui vous permettra de passer un bon moment avec vos enfants.



Il y a différents espaces de jeux adaptés à tous les enfants selon leur âge. Les plus petits s'amuseront dans des maisons en plastique ou sur de petits toboggans, des tourniquets, des balançoires adaptées.

Pour les plus grands, il y a des structures avec de grands toboggans, des tunnels, des échelles, un château gonflable et également un espace dédié aux vélos que vous pouvez louer à la demi-heure, ainsi qu'une piste de kart.

Et pour vous, des fauteuils et une buvette vous attendent pour profiter d'un moment de détente!

### **La Marginale**



Il ne fait pas encore trop chaud, c'est le moment idéal pour profiter de la longue promenade que vous offre la Marginale!

Equipez vous de vélo, roller, trottinette, ballon de basket...Les activités ne manquent pas le long de cette incontournable promenade de 3km.

Vous pourrez également profiter de la terrasse du café a Second Cup pendant que vos enfants jouent dans les aires de jeux.


### **Un déjeuner sur Ilha**

Les vacances sont l'occasion de profiter des restaurants sur Ilha pour un déjeuner sur

la plage avec vos enfants. Ils seront ravis de pouvoir jouer dans le sable et de se baigner!

Vous pouvez installer votre serviette directement sur la plage ou réserver un transat du restaurant.

## Culture

 Les vacances scolaires sont également le moment de découvrir l'Angola, son histoire... Pour cela rien de mieux que d'arpenter les musées de la ville ([Musée de la Monnaie](#), Palacio de Ferro) ou de vous promener le long des remparts de la Fortaleza... Si vous souhaitez découvrir ou re-découvrir cette forteresse chargée d'histoire de manière ludique avec vos enfants, vous pouvez télécharger [ici](#) une fiche d'activité. Elle est spécialement conçue pour les enfants, leur apprendra beaucoup de choses sur l'Angola et son histoire.

Vous pouvez également consulter la programmation du centre culturelle [Casa Das Arte](#) à Talotona.

Enfin, n'hésitez pas à consulter notre **agenda** pour connaître toutes les sorties culturelles prévues durant cette période de vacances scolaires ( le mercredi 25 octobre, l'Alliance Française organise une performance de BMX acrobatique ouvert à tous qui pourrait ravir certains enfants!)

## Les parcs d'attractions

En 2017, deux parcs d'attractions ont ouvert leur porte à Luanda, pourquoi ne pas profiter des vacances pour découvrir ces nouveaux lieux de distractions!

### Le complexe aquatique [Girafa](#):

Ce parc dispose de trois toboggans, d'une piscine pour enfants, d'un château d'eau, d'une grande piscine pour adultes et d'une rivière où l'eau est en mouvement constant. Le parc aquatique a une capacité de 600 personnes. Un "Espace Kids" est également à disposition.

### Le parc [Kandengole](#):

C'est une aire de jeux couverte pour les enfants à partir de 3 ans située à Morro Bento tout juste derrière le supermarché Agro Santos.

Les enfants vont adorer puisque pendant des heures et sur 600 m<sup>2</sup>, ils vont pouvoir courir, escalader, se jeter dans une piscine à bulles, faire des constructions gigantesques avec des legos en mousse, jouer au basket ball, glisser sur un volcan et toutes sortes de toboggans géants, écrire ou dessiner sur un tableau géant... Les plus

petits ne seront pas en reste puisque il y a pour eux, une petite piste de tricycle, des ballons, un tourniquet et pleins d'autres surprises.

Bonnes vacances à tous!

## Complexo Girafa



- COMPLEXO GIRAFA - Brincolândia & Event Center, Avenida 21 Janvier - quartier Benfica - Luanda
- [Page Facebook](#)

[Lire plus »](#)

## Parc Kandengole



- Bairro Morro Bento II, Quarteirao n. 4 - Sector B, n. 1
- [Voir la carte](#)
- [Page Facebook](#)

[Lire plus »](#)

Posté dans [Loisirs, Vie pratique](#) | [Pas de Commentaire »](#)

## Chronique de la mer - Où acheter et manger du poisson ?

Amélie d'Hausen , le vendredi 26 avril 2019

Maintenant que vous êtes devenus incollables sur le nom des poissons, VEA a voulu savoir où vous pouviez les acheter et les déguster. Et il s'avère qu'acheter du poisson à Luanda est une vraie découverte de lieux plus ou moins animés.

### Où acheter du poisson? Les poissonneries

La plupart des supermarchés (Kéro, Casa dos Frescos, Candando, Jumbo, Big One...) proposent des rayons de poisson frais où daurades, garoupas, linguados, crevettes et même saumon vous invitent à l'achat.

Suivant l'arrivée, **Big One** semble être une bonne alternative lors de vos courses.



Dans les poissonneries, autre lieu à connaître, si vous désirez du poisson frais pêché de la veille, **Peixaria O Pescador** à Maianga.

Le patron possède ses propres bateaux et vous propose le fruit de sa pêche : sole (linguado), maigre (corvinha), rouget (salmoneto), calamars (choco) au choix pour les plus chanceux.

Les prix pratiqués sont très corrects à partir de 700 kwanzas le kilo. Un petit conseil, venez tôt pour un meilleur choix mais cela dépend aussi de l'arrivée des bateaux.

**Ouverture dès 8h30.**

*Peixaria o pescador, Rua Aires de Menezes, Maianga*



Une autre poissonnerie, **Freshsul**, dans le quartier de Maculusso sur cette grande avenue partant de Kinaxixi en direction de Sao Paolo.

Vous trouverez toutes sortes de poissons frais ou surgelés. L'accueil y est souriant et si vous êtes curieux, les employés se feront le plaisir de vous expliquer comment les cuisiner.

Les prix sont un peu plus élevés mais votre poisson est vidé, écaillé et prêt à être dégusté rapidement.

*Freshsul, lda 77A Avenue du Cdt Valodia.*

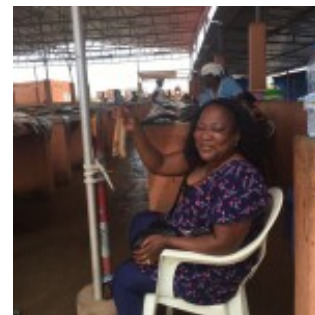
### Où acheter du poissons? Les marchés

En plus des poissonneries, Luanda regorge de petits marchés au poisson où vous pourrez en plus de les acheter, faire écailler et vider vos poissons moyennant contribution financière.

Les plus connus sont :

**Le Marché de Chicala** (Mercado da Chicala) : C'est le produit de la pêche du jour avec un large choix de poissons, barracuda, merlu, daurade...

**Ouvert du mardi au dimanche de 7h à 13h** avec possibilité de manger sur place.



*Pour y aller : Rua Massano de Amorim, après la Gruta il y a des bâtiments en construction, quelques mètres et vous êtes arrivés.*

### **La vente sur la plage de Ilha :**

Il y a un petit marché improvisé sur la plage où se croisent vendeurs et clients dans un folklore ambiant. L'arrivée des pêcheurs se fait dans **l'après-midi entre 15h et 17h**. Selon la taille des poissons, la vente s'organise par petits lots, en portugais on dit « monte » et les prix des lots varient de 2000 à 5000 kwanzas.

En revanche, pour les plus gros, les pêcheurs vous proposeront de les acheter soit entiers ou à la découpe.

Dans chaque cas, la pesée se fait uniquement pour les fruits de mer et le prix du poisson est déjà fixé. Pour les faire vider, comptez entre 300 à 500 kwanzas par lot.

Petit conseil : Privilégier les produits des pêcheurs, pour une meilleure fraîcheur.

*Pour y aller, rendez-vous au niveau du rond point après l'Esplanada grill côté plage.*

Autre point stratégique, côté baie, il y a une grosse criée aux poissons, **tous les matins de 6h à 11h**. Le nom du site est « **Salga** ». La vente s'organise dans une certaine cacophonie autour de la pêche de la nuit ou de la veille.

Petit conseil : A déconseiller à ceux qui préfèrent des endroits plus calmes et un peu mieux organisés.

*Pour y aller : continuer 100m après l'Esplanada grill et tourner à droite.*

Voilà vous savez tout ! Nous vous souhaitons de bons achats et petite confiance, si vous avez des amis pêcheurs, c'est de loin le meilleur plan poisson !

### **Ce poisson est-il frais ?**

Une fois sur l'étal, il n'est pas toujours facile de connaître l'origine et la fraîcheur d'un poisson. Voici quelques astuces très simples.



- **Demandez quand le poisson a été capturé et s'il est bien frais.**

Attention à un vieux truc de vendeur de poisson: un poisson qui a été recouvert de glace avec la tête qui dépasse n'est peut-être pas le plus frais de l'étal.



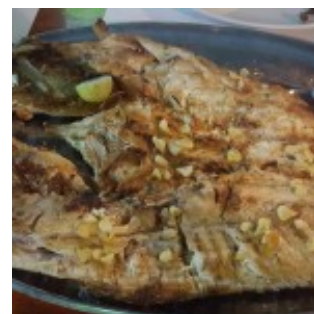
- **Vérifiez à l'odeur.**
- **Vérifiez la consistance** du poisson : prenez-le en main. Le poisson doit avoir du "poids", être ferme et non mou.
- **Vérifiez les yeux et la peau** : les yeux doivent rester brillants et non coulants ou opaques ; la peau doit être luisante et glissante. Vérifiez enfin que les ouïes sont bien d'une couleur rouge foncé. Si marron, le poisson a plusieurs jours ou n'a pas été conservé au frais.
- Pour les filets, notamment des filets de sole ou de plie, **vérifiez que la chair n'est pas jaunie**, ce qui serait un indice que la chair est en train de pourrir.
- Pour les **crustacés**, vérifiez que les coques sont bien fermées. Après la cuisson, si elles sont toujours fermées, ne les mangez surtout pas !

Dernier conseil : Le poisson sera au meilleur de son goût après deux jours au frais après avoir été pêché. La chair aura eu le temps de bien se détendre. Bon appétit !

### Où déguster du poisson?

De nombreux restaurants proposent du poisson dans leur carte, mais VEA vous en conseille certains !

La **Vigia**, ambiance détendue pour ce restaurant aux couleurs locales. Vous pourrez observer le chef vous préparer votre poisson au barbecue directement sur la terrasse extérieure !



**Le Kook** est un des restaurants les plus réputés de Talatona. Vous y trouverez des plats originaux et travaillés ainsi que des menus dégustation. Alliant tradition et modernité, le Kook est également connu pour ses délicieux sushis!



Le **Cais de Quatro** est idéalement situé sur Ilha avec une vue imprenable sur la baie de Luanda. Reconnu comme un de meilleurs restaurants de la ville, on s'y bouscule pour déguster des sushis, que vous pouvez également commander et vous faire livrer !



Le **Lookal Mar** est une institution à Luanda! L'endroit idéal pour déguster de bons plateaux de fruits de mer et de bonnes grillades. Le lieu à lui seul vaut le détour.

**Crédit photo : Anne-Laure Seret, Vivian Antonio, Sandra Lonca**

Posté dans [Boutiques, Restaurants, Vie pratique](#) | [Pas de Commentaire](#) »

## Une nouvelle usine industrielle de production de pain à Luanda

Estelle Dogbe , le mercredi 24 avril 2019

Récemment, des membres de l'équipe VEA ont pu assister à l'inauguration d'une nouvelle usine de production de pain située à Viana. Cette usine, la plus grande d'Angola appartenant au groupe Dimassaba (Delicias de Paris et Dima City) va produire 150,000 pains par jour soit environ 6000 boules de pain de 150 gr à l'heure. C'est une bonne nouvelle côté emploi puisque cette usine va employer 36 fonctionnaires par ligne de travail soit plus d'une centaine d'emplois direct. L'usine dispose également de 10 motos à trois roues, communément appelées Kupapata, qui servent à distribuer les pains dans les différents quartiers.

Le groupe français auquel appartient Dimassaba a investi en tout 5 Millions de USD dans la création de cette usine.

L'inauguration a eu lieu en présence de plusieurs membres du corps diplomatiques dont l'ambassadeur de France Mr Sylvain Itté, du secteur privé et bien sur d'officiels angolais dont la ministre de l'industrie, Bernarda Martins.

Tous les équipements de l'usine viennent de France. Bien qu'il s'agisse de la première usine de ce type, le groupe envisage de s'étendre aux autres provinces du pays, telles que Huambo et Benguela. L'ambassadeur de France en Angola, Sylvain Itté, a salué le projet industriel et déclaré que, bien que la France entretienne des relations commerciales dans le domaine de l'agriculture, l'intention est de développer d'autres projets dans différents secteurs d'activité en Angola.

Voici quelques photos pour vous montrer à quoi ressemble l'usine:



Posté dans [Économie, Information](#) | [Pas de Commentaire](#) »

## Où « bruncher » à Luanda ?

Pedro Vitoria , le lundi 22 avril 2019



**Le brunch** est à nos jours un repas connu de tous et la plupart d'entre nous adore passer un chouette moment en prenant un brunch avec ses amis ou sa famille, n'est-ce pas?! Mais littéralement, qu'est-ce que le mot *brunch* veut dire et d'où vient l'idée? L'équipe de VEA vous en dit plus !

Le brunch est un type de repas qui se prend entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi (entre 10 h et 15 h environ), et qui combine des plats et boissons typiques des premier et deuxième repas de la journée, en commençant généralement par le sucré. Le terme brunch est un mot-valise anglais, combinant les mots breakfast (petit déjeuner) et lunch (déjeuner). Il se présente souvent sous la forme d'un buffet où chacun vient se servir en fonction de ses goûts et de son appétit.

Le brunch trouve son origine aux États-Unis, avant d'être introduit au Royaume-Uni, à la fin du XIX<sup>è</sup> siècle. Il apparaît en France dans les années 1980. À New York, le brunch est plutôt un déjeuner pris dans l'après-midi et accompagné traditionnellement de champagne et de cocktails, comme le bloody mary et le bellini.

Nous avons examiné les possibilités à Luanda et voici une liste des meilleurs endroits pour faire un brunch dans la capitale:

- **Le Couleur Café** - (restaurant situé dans le Club de Tênis de Luanda):
  - Prix: 4000 KZ/personne
  - Jours: Dimanche
  - Horaire: 10 à 15h
- **Hôtel Trópico:**
  - Prix: 11.900 KZ/personne
  - Jours: Dimanche
  - Horaire: 11h à 16h
- **Hôtel Epic Sana** - (restaurant Terrakota)
  - Prix: 14.000 Kz/personne
  - Jours: Dimanche
  - Horaire: 7h à 10h30
- **Café Del Mar:**
  - Prix: 9.000/personne
  - Jours: Dimanche
  - Horaire: 10 à 12h30
- **Delícias de Paris et Trocadero** - (pas de brunch mais des formules petit-

déjeuner)

- Prix: Variés (à partir de 1200 KZ)
- Jours: Tous les jours
- **Kassy's Little Art Café** - (petit-déjeuner style anglais)
  - Prix: Variés
  - Jours: Tous les jours (sauf lundi)
- **Vanan Bakery** -(petit déjeuner style portugais et brésilien)
  - Prix: Variés
  - Jours: Tous les jours

Voilà, maintenant que vous avez les détails pratiques, il ne vous reste plus qu'à découvrir chaque endroit et ses délices!

**Enjoy your brunch !**

Posté dans [Loisirs, Vie pratique](#) | [Pas de Commentaire](#) »

## Chronique de la mer - Le mythe de Kianda

Caroline Pascal , le vendredi 19 avril 2019

Pour continuer ce mois d'avril autour du thème de la mer, nous vous proposons une plongée dans les eaux profondes de l'Angola en vous parlant du **mythe de Kianda**. Avec un littoral de plus de 1600 kilomètres, il y a fort à parier que le pays y ait puisé certaines de ses croyances, légendes ou personnages mythiques.

Peut-être avez-vous remarqué qu'à Luanda, certaines devantures, restaurants, ou par exemple l'[Ecole de Surf de Cabo Ledo](#) portent le nom de Kianda. Qui est-elle ? Quelle est son importance dans la culture angolaise ? Nous avons mené l'enquête et vous livrons ici quelques éléments de réponses.

### Qui est vraiment Kianda?

L'existence de **Kianda** (le singulier de "iandas") est quelque peu controversée. Certains lui ont donné le nom de **sirène**, d'autres et parmi eux des anthropologues n'aiment pas cette appellation. Pour Virgílio Coelho, Kianda, à l'instar de Kituta ou Kiximbi sont des **esprits de la nature** créés par Nzambi (Dieu). Il rejette catégoriquement ce parallèle fait avec le mythe de la sirène.

Ruy Duarte de Carvalho, anthropologue et cinéaste, affirme que Kianda appartient tant au monde de la mer qu'à celui de la terre, le baobab étant son arbre de prédilection.

Dans le dictionnaire quimbundo/portugais, le terme "kianda" est traduit comme étant

un monstre de la mythologie, **déesse des mers**, qui se traduirait aussi par le mot sirène en portugais. En réalité, Kianda est un personnage beaucoup plus complexe qui peut prendre des **apparences multiples** et disparaître dans la mer.

Ce serait un être surnaturel qui commande les mers, les rivières et cours d'eau, les montagnes et les forêts. Chaque environnement aquatique, chaque cours d'eau, chaque étang a une Kianda qui prend le nom de la rivière ou du lac où elle se trouve.

Cette **divinité dotée de pouvoirs surnaturels** peut faire tantôt le bien tantôt le mal. Elle suscite la peur et le danger mais peut aussi incarner l'amour...

On distingue **La Kianda**, qui est la sirène des sirènes, la reine de toutes les autres. Elle est la plus puissante, la plus aimée, vénérée et redoutée.

### La légende de Kianda

On raconte que Kianda vivait près de **Praia do Bispo**, à Luanda.

Un jour, vint un homme misérable, triste et solitaire. Dans un acte de bonté, Kianda lui offrit un trésor caché dont elle seule avait connaissance. L'homme profita de ce trésor pour s'enrichir encore plus et au fur et à mesure il devint égoïste et cupide.

Il n'utilisait sa richesse qu'à des fins personnelles sans en faire profiter la communauté. Voyant cela, Kianda fort déçue par le comportement de son élu, décida de le punir faisant disparaître le trésor et laissant le pêcheur sans rien du jour au lendemain.

Parfois il se dit que l'homme fut ensorcelé et gardé prisonnier au fond des mers pour toujours.



### Quelques représentations de Kianda



Divers tableaux représentent Kianda sous forme de sirène, comme par exemple "**A felicidade da Kianda**" du peintre angolais *Admarco Costa Lima*, où la sirène apparaît comblée de bonheur enceinte.

Autre exemple, le tableau intitulé "**Oferendas para a Kianda**" de *George Gumbe*. Le peintre a fait son auto-portrait au milieu des animaux terrestres et maritimes, s'offrant ainsi lui-même à la divinité.

Il existe également une sculpture de sirène au port de **Lobito** (photo) dans le sud de l'Angola qu'on imagine être une représentation de Kianda.



L'auteur **Pepetela**, écrivain angolais qui a remporté le **Prix Camões en 1997**, a écrit et publié un roman en 1995 intitulé "**O desejo de Kianda**" (le vœu de Kianda).

L'histoire se déroule dans le quartier de **Kinaxixi** à Luanda. Les bâtiments s'effondrent tous les uns après les autres sans que personne ne comprenne pourquoi... Plus mystérieux encore, personne ne se blesse en tombant des immeubles qui s'affaissent lentement sur le sol. Les scientifiques affirment que l'eau a été retirée du ciment qui a servi à fabriquer le bâtiment, ce qui en provoque la chute, mais personne ne sait ni pourquoi, ni comment...

La réponse à cette question est donnée par Cassandra, une jeune fille qui peut entendre une voix émanant d'une flaque d'eau près des bâtiments, et tout au long du texte, on comprend qu'elle perçoit **la voix de Kianda**, et que c'est elle qui est responsable de la destruction des immeubles. On découvre alors que le quartier a été construit au-dessus d'un étang où Kianda a vécu par le passé. Elle cherche un moyen de récupérer son bien, alors elle commence à chanter déclenchant ainsi un véritable séisme.



### Quelle est l'importance de Kianda dans la culture angolaise?

Même s'il est un peu tabou d'en parler, le peuple angolais respecte immensément Kianda et chaque année un **rituel d'adoration** est célébré en son nom.

A Luanda, la célébration a lieu **début novembre** sur **Ilha**. Les gens apportent des offrandes, chantent et dansent. S'en suit une procession jusqu'à la mer où les offrandes sont jetées à l'eau tandis que l'on joue des percussions au rythme de la samba (*batuque*) pour satisfaire la divine Kianda.

Il y a quelques années, dans le lagon **d'Ibendoa**, dans la province de **Bengo** près de Caxito, les habitants de la région se sont plaints du manque de poissons dans leurs eaux habituellement bien fournies. En cause selon eux : le manque de cérémonies traditionnelles allouées à Kianda. Ce sujet fort sérieux fut le thème d'un travail journalistique dont l'auteur gagna le premier prix de journalisme de Bengo.

---

Dans cette même province, chaque année la célébration de la Kianda a lieu sur le **lagon d'Ibendoa les 26 et 27 juillet.**

Lors du passage des baleines le long des côtes angolaises en octobre/novembre, pour ceux qui ont la chance de faire un tour de bateau, n'oubliez pas de regarder si vous voyez Kianda ! Peut-être vous offrira t'elle son trésor...

*Sources* : [blog de Nossa Avenida](#), [blog Angola Meu Amor](#),

*Remerciements* : Vivian Antonio et Antonio Pinto.

Posté dans [Tourisme](#), [Loisirs](#), [Culture](#) | [Pas de Commentaire](#) »