

Vivre en Angola

Le site des expatriés francophones en Angola

Vivre en Angola : le bilan 2018 !

Anne-Laure SERET , le jeudi 17 janvier 2019

Ca y est, nous voilà en 2019 !! C'est l'heure de faire le bilan de l'année 2018 pour l'équipe de Vivre en Angola. On vous révèle quelques chiffres pour illustrer cette belle aventure ! Vous êtes prêts ?

VEA en 2018 c'était...

Environ **186 visites / jour** sur le site

et **5660 visites / mois**

206 500 pages lues cette année

114 articles publiés (environ 2 / semaine)

Environ **115 petites annonces** publiées

23 newsletters envoyées à nos **665 abonnés**

Il semblerait que vous aimiez vous connecter sur le site entre 12h et 14h et toute la journée le vendredi.

Vos **5 articles préférés** cette année ont été :

- [La demande de visa de tourisme en ligne pour l'Angola](#)
- [Les résultats du Concours Photo Solidaire 2018](#)
- [Jours fériés et vacances scolaires 2017- 2018](#)
- [\[Chronique\] Les quartiers: Ingombota](#)
- [Remerciements : Marché de Noël 2018](#)

Langue utilisée :

- Français
- Anglais
- Portugais
- Espagnol

Zone géographique de connexion :

- Angola
- France
- Royaume Uni
- Etats-Unis
- Congo
- Belgique
- Suisse
- Portugal
- Canada

Notre **page Facebook** comptait **4 799 fans** en décembre 2018 !!

Nous postons **entre 2 et 5 posts** par semaine qui sont vus en moyenne par 700 personnes chacun.

Le groupe Les Bons Plans de Luanda a passé les 1 345 membres !

L'équipe VEA c'était **7 membres en janvier 2018** et **8 membres en décembre 2018** avec 3 départs et 4 nouvelles recrues !! Un vrai challenge...

Plus de **48 réunions** VEA à raison de 1 ou 2 par semaine. Soit plus de **150 heures à discuter** (mais bien plus à travailler pour la communauté).

6 amigós qui répondent à toutes vos questions et qui vous aident à votre arrivée.

5 événements organisés :

- l'afterwork au Naquele Lugar en février 2018
- le concours photos solidaire à l'hôtel Ilha Mar en juin 2018
- le café d'accueil à l'Ambassade de France en septembre 2018
- l'afterwork au Rooftop Park en novembre 2018
- le marché de Noël à l'Ecole Française en décembre 2018

Continuer à vous **informer** de tout ce qui se passe en Angola de manière juste et positive

Améliorer le site Internet, son contenu et les services à la communauté

Vous **aider** dans votre expatriation au jour le jour

Organiser de nouveaux événements

Vous **faire découvrir** les endroits magnifiques que nous offre l'Angola

Vous **réunir** et vous faire **partager** de bons moments !!!

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

Twisted Almond, des snacks healthy à base d'amande!

Estelle Dogbe , le jeudi 10 janvier 2019



Une nouvelle année commence et nous sommes tous à la recherche de nourriture saine, bio, bref de quoi nous permettre de manger de bonnes choses tout en faisant attention à soi et à sa santé. Et bien c'est possible en Angola avec "Twisted Almond"!

Derrière Twisted Almond, j'ai rencontré une entrepreneuse qui vit en Angola depuis plusieurs années. L'idée est venue suite à des études en ligne qu'elle a faites pour devenir coach santé. Elle y a découvert que la santé n'est pas une question uniquement "médicale" mais également de bien-être et de diététique. Tout doit être combiné ensemble. A la suite de ce programme lui est venue l'idée de créer Twisted Almond, une gamme de snacks sains et nutritifs à base d'amande principalement, sans gluten, sans sucre raffiné (elle utilise du sucre de noix de coco entre autres) et sans produit laitier. Toutes les recettes ont été créées par la créatrice de Twisted Almond et tous ses snacks sont faits maison.

Je dois vous avouer que je suis très suspicieuse de toutes ces nouvelles "choses" alors avant d'écrire cet article j'ai testé pour vous! Et je vous avoue que c'est un régal et vos enfants vont adorer le twisted nutella, les cookies aux pépites de chocolat fourrés au twisted nutella (mes enfants les ont mangés en moins de 2!), le gâteau marbré à l'orange, le hummus à la betterave avec des crackers au thym (un vrai délice) et dernière nouveauté pour votre petit déjeuner du granola au beurre de cacahuète.

Comment se procurer ces délicieux snacks?

Twisted Almond livre à domicile

- en ville deux fois par semaine
- à Talatona tous les jours.

Les commandes doivent être passées au minimum 24h à l'avance sur [instagram](#), [FB/Messenger](#) ou Whatsapp au 936 136 036. Les paiements se font en cash à la livraison ou par transfert.

Que peut on acheter?

Voici la gamme de produits proposés avec les prix. Twisted Almond propose de nouveaux produits régulièrement. Suivez ses pages sur [instagram](#) et [FB](#):

- Twisted Nutella (200 gr) composé de 3 ingrédients, sans sucre raffiné , sans produit laitier - 4000 kwz
- Cookies aux pépites de chocolat, fourré de Twisted Nutella - 1000 kwz
- Boules aux beurres de cacahuète - 1500 kwz pour 2
- Gâteau marbré à l'orange - 12,000 kwz le gâteau , une part à 1500 kwz
- Biscuit au chocolat - lazy cake - 1000 kwz
- Hummus à la betterave - 500 kwz
- Crackers de graines et Thym - 1000 kwz la boîte

Et pour finir de vous convaincre voici quelques photos! Bon appétit!





Posté dans Santé, Vie pratique | Pas de Commentaire »

Les musiques qui ont marqué 2018 en Angola

Cassandra MFOU'OU MVONDO , le mardi 8 janvier 2019

Nouvelle année, nouvelle ambiance mais nous n'oublions pas les rythmes endiablés qui ont marqués l'année 2018 en Angola!

Un petit retour de chauffe pour vous rappeler de bons souvenirs ou vous donner envie de poursuivre la fête en 2019 !

Pour commencer une petite sélection Kuduro/Funk pour vous mettre dans l'ambiance

On poursuit avec de belles balades entre Kizomba, Zouk et Semba, rythmes lancinants et paroles envoutantes

Nous espérons que vous avez apprécié cette petite sélection de chansons qui auront marqué l'année.

2018 aura été richissime musicalement et cette nouvelle année promet d'être encore plus explosive alors n'hésitez pas à partager avec nous vos coups de coeur musicaux de 2019 !

Belle année à tous,

Musicalement vôtre

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

Les voeux 2019 de l'équipe VEA

Julie Simon , le vendredi 4 janvier 2019

Après des congés bien méritées, l'équipe de VEA reprend du service et commence l'année par vous souhaitez à toutes et tous **une merveilleuse année 2019** !

Que cette nouvelle année 2019 soit pour vous **une année heureuse**, amoureuse et de **bonne santé**.

Que cette année 2019 soit l'occasion de **concrétiser vos projets** personnels ou professionnels.

Que cette année soit également pour vous l'opportunité d'**apprécier la vie**, de **prendre le temps de sourire** à vos proches !

Et surtout que 2019 soit pour vous le déclic et la motivation ultime pour **réduire votre consommation de plastiques** !

Nous nous présenterons prochainement dans un article, car une nouvelle équipe VEA s'est constituée petit à petit depuis septembre dernier, et nous souhaitons que vous sachiez à qui vous vous adressez en contactant VEA.

Bonne reprise chers lecteurs !

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

Dernière revue de presse de 2018

Gabrielle Gougeon , le vendredi 28 décembre 2018

L'électricité pour tous

Second producteur d'énergie fossile d'Afrique, avec plus de 1,6 million de barils par jour, l'Angola n'en est pas moins engagé dans la transition énergétique. D'autant qu'une importante part de son potentiel en énergies renouvelables reste inexploitée. Lisez l'article [ici](#).

Ecologie

Trois ans après l'adoption de l'Accord de Paris, les gouvernements du monde se réunissent du 3 au 14 décembre en Pologne, dans l'espoir de combler le fossé entre l'ambition et l'engagement pour la lutte contre les changements climatiques. Lisez l'article [ici](#).

Nouvelle technologie

Beaucoup de pays africains se sont déjà lancés dans le monde du paiement mobile. Un moyen efficace qui permet de s'adapter aux nouvelles technologies. Les avantages sont énormes et l'Angola l'a bien compris voila pourquoi il veut se lancer dans la donne. Lisez l'article [ici](#).

Economie

Le business de la banane a propulsé Novagrolider au rang des leaders industriels de l'agriculture en Angola. Le deuxième producteur de pétrole en Afrique, dont les revenus pétroliers ont été divisés au moins par trois depuis 2014, s'emploie à redresser son économie en misant sur le secteur agricole et notamment sur l'exportation de ce fruit. Lisez l'article [ici](#).

Livraison Insolite

L'équivalent local d'Uber Eats propose de livrer des animaux vivants à la place d'un sandwich ou d'une pizza, dévoile « The Economist ». Lisez l'article [ici](#).

Ecologie/économie

Les menaces liées au changement climatique ne sont pas seulement d'ordre environnemental. Le risque financier pèse de plus en plus sur l'avenir des villes africaines qui s'urbanisent beaucoup trop vite. Lisez l'article [ici](#).

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

Le flamboyant, l'arbre de Noël

Anne-Laure SERET , le mercredi 26 décembre 2018

Connaissez-vous cet arbre magnifique aux fleurs rouges éclatantes ?

Ses origines

Originaire de Madagascar où il fut découvert en 1824, il est très répandu entre les tropiques, de l'Afrique aux Antilles. Il peut atteindre jusqu'à 10 mètres de hauteur. Ses fleurs, parfois jaunes, sont le plus souvent d'un rouge flamboyant, d'où lui vient son nom.

Très présent en Angola, on retrouve souvent cet arbre dans les villes côtières, où il fait bon prendre une pause sous son ombre agréable. Il aurait été importé et planté par les portugais pendant les 400 ans où le pays était une de leurs colonies. Si les francophones l'appellent "flamboyant", les angolais, eux, l'appellent "acácia".



Floraison

C'est seulement en fin d'année vers la période de novembre que les fleurs pointent le bout de leur nez. En décembre, quand les fortes chaleurs arrivent, le vert de ses feuilles disparaît petit à petit sous d'imposantes grappes de ses magnifiques fleurs rouges.

C'est pour ces raisons que pour beaucoup, cet arbre annonce l'été, et plus particulièrement Noël et le Nouvel An.

Crédit photo : Anne-Laure Seret

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

A ceia de Natal - repas de Noël en Angola

Carole Roche , le lundi 24 décembre 2018

A cette l'approche de Noël, la ville s'illumine, les églises organisent les messes avec les chants de Noël, les supermarchés battent leur plein, les peluches envahissent les rayons.



Malgré la chaleur, on sent que Noël est là ! Alors qu'en France, nous préparons dinde farcie aux marrons, foie gras, saumon fumé et pain d'épices, en Angola c'est tout autre chose et tout aussi bon !

Ce soir, c'est le repas de Noël. Nous avons été curieuses de savoir ce que nos amis angolais mettaient sur leur table à cette occasion.

Généralement, les angolais se réunissent chez les parents après la messe de Noël. Toute la famille est là, autour de l'arbre de Noël. La fête peut commencer, on dresse la table.

O Bacalahau Cozido, morue séchée, désalée et cuite est servie avec un filet d'huile, des pommes de terre, des carottes, des œufs durs, du chou et des pois chiches. Certains ne manqueront pas de servir du **funge**.



En dessert, on mange **o bolo-rei**, un gâteau des rois, aux fruits secs ou aux fruits confits que nous pouvons acheter seulement à cette époque de l'année, jusqu'à fin janvier.

Les angolais accompagnent le repas de vin portugais, parfois de champagne, et aussi de **kissangua** de maïs. Originaire du sud de l'Angola, cette boisson alcoolisée est issue de la fermentation de la farine fine de maïs avec de l'eau et du sucre. Nous trouvons également une variante avec de l'ananas.



Le **cabaz** offert par l'employeur à cette occasion est d'une grande aide pour la famille. Il contient généralement des produits de première nécessité comme de la farine ou de l'huile mais aussi des extras, comme la morue, des fruits secs, etc, qui permettent de célébrer **a ceia de Natal**.

La fête se poursuit tard dans la nuit, mais il n'y a pas de fête de Noël sans les **mimos de Natal**, les cadeaux déposés au pied du sapin !

Feliz Natal para todos !

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

Les jours fériés en Angola: comment ça marche ?

Gabrielle Gougeon , le mercredi 19 décembre 2018

Modification de la loi

L'Angola compte pas moins de 12 jours fériés nationaux.

Le 28 septembre 2018 une nouvelle loi régissant l'application des jours fériés en Angola a été promulguée, modifiant l'ancienne loi sur les jours fériés.

Si le jour férié tombe un dimanche, il n'est pas reporté au lundi suivant.

Si le jour férié tombe un mardi, le lundi précédent est offert pour faire un pont.

Idem si le jour férié est un jeudi: le vendredi suivant est offert pour faire un pont.

En contre-partie les employés devront travailler 1h30 de plus chaque la semaine précédent le pont.

Cette nouvelle loi pour objectif de lutter l'absentéisme au travail. De plus l'exécutif espère favoriser les activités dans les secteurs du tourisme, des transports et des commerces.

Les jours fériés nationaux Angolais

- **Lundi 17 septembre 2018** : dia do Herói Nacional (Anniversaire d'Agostino Neto)
- **Vendredi 02 novembre 2018** : dia dos finados (jour des morts)
- **Dimanche 11 novembre 2018** : dia da Independência Nacional
- **Mardi 25 décembre 2018** : Natal (Noël)
- **Mardi 01 janvier 2019** : Ano Novo (Jour de l'An)
- **Lundi 4 février 2019** : dia Nacional do Esforço Armado (commémoration du 4 février)
- **Mardi 5 mars 2019** : Mardi Gras / Carnaval
- **Vendredi 8 mars 2019** : dia Internacional da Mulher (journée international de la femme)
- **Samedi 23 mars 2019** : dia da libertação da Africa Austral
- **Jeudi 4 avril 2019** : dia da Paz (jour de la paix et de la réconciliation nationale)
- **Vendredi 19 avril 2019** : Vendredi Saint
- **Mercredi 1 mai 2019** : dia do Trabalhador (fête du travail)

Notez dans vos agendas le 23 mars comme nouveau jour férié.

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

Fonctionnement du service consulaire pendant la période

de fin d'année

Cassandra MFOU'OU MVONDO , le mardi 18 décembre 2018

Du 22 décembre au 2018 au 6 janvier 2019, l'activité du Consulat sera réduite.

Il n'y aura pas d'accueil du public entre le 24 décembre 2018 et le 2 janvier 2019, sauf en cas d'urgence avérée.

Le Consulat vous invite donc à anticiper vos démarches administratives avant le 21 décembre 2018.

Pour toutes informations complémentaires, [merci de contacter le consulat](#).

Le Service Consulaire

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

Les bûches de Noël de Delicias de Paris

Julie Simon , le lundi 17 décembre 2018

[ARTICLE PARTENAIRE]



Cette année votre repas de Noël se terminera en beauté grâce aux desserts proposés par [Delicias de Paris](#).

Delicias a créé pour vous les **bûches de Noël** , aux parfums gourmands *chocolat* ou *exotique*, déclinés en deux versions:

Les grandes bûches, à partager en famille ou entre amis
Les minis bûches, pour un plaisir individuel!



Le chef pâtissier de Delicias de Paris nous révèle leur composition:



La bûche exotique:

Un croustillant biscuit à la noix de coco, surmonté d'une mousse légère au parfum vanille coco et garni avec son insert caramel - compoté de fruits exotiques (mangue passion ananas coco), le tout recouvert d'un savoureux glaçage vanille!

La bûche au chocolat:



Un biscuit au chocolat craquant, surmonté d'une mousse au chocolat 70%, avec son insert chocolat praline, le tout recouvert d'un glaçage au chocolat



Où les trouver ? dans **les trois points de vente de Delicias de Paris et Trocadero**, directement sur place ou sur commande.

Les tarifs: 18 000 akz la grande bûche et 1 800 akz la mini bûche.

En tout cas chez VEA rien que de l'écrire on en veut! d'ailleurs Christelle les a testées pour vous au marché de Noël du lycée français, et verdict : c'est vraiment trop bon!



Alors une dernière question, **mais pourquoi attendre les fêtes de fin d'année pour y goûter?**

Bonne dégustation!

Qu'est-ce qu'un article partenaire ?

C'est une publication qui vous présente un produit ou un service proposé par un de

nos partenaires, sélectionné pour sa qualité et en adéquation avec l'esprit de Vivre En Angola. La rémunération obtenue grâce à cette publication nous permet de financer le fonctionnement du site, qui est géré par une équipe entièrement bénévole.

Si vous êtes intéressé par ce type de partenariat, n'hésitez pas à nous contacter à : contact@vivreenangola.com



Delicias de Paris (centre ville Rainha Ginga)

[Lire plus »](#)



Delicias de Paris Talatona

[Lire plus »](#)



Trocadero - Pastelaria Francesa

[Lire plus »](#)

Posté dans Boutiques, Article partenaire | [Pas de Commentaire »](#)

