



**Université Peleforo
GON COULIBALY**

**DEPARTEMENT
D'HISTOIRE**

Août 2026



Revue électronique

E-ISSN : 3107-1651

P-ISSN : 3107-1643

REVUE D'HISTOIRE, D'ART ET D'ARCHEOLOGIE

TEFAL-PITYA

<https://www.revetefal-pitya.net>

soumission@tefal-pitya.net

revuetefal.pityaupgc@gmail.com

BP 1328 Korhogo

Revue d'Histoire, d'Art et d'Archéologie

TEFAL-PITYA



Vol.1, N°2, Août 2026

Site : <https://www.revuetefal-pitya.net>

Courriel : soumission@tefal-pitya.net
revuetefal.pityaupgc@gmail.com

Université Peleforo GON COULIBALY

**UFR Sciences Sociales
Département d'Histoire
BP 1328 Korhogo**

E -ISSN : 3107-1651/ P-ISSN : 3107-1643

COMITE EDITORIAL

DIRECTEUR SCIENTIFIQUE : Tanoh Raphael BEKOIN, Professeur Titulaire, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire.

DIRECTEUR DE PUBLICATION : KOUASSI Kouakou Siméon, Professeur Titulaire, Université Polytechnique de San-Pedro, Côte d'Ivoire.

DIRECTEUR DE REDACTION : KEWO Zana, Docteur en Histoire des Relations internationales, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

DIRECTEUR DE REDACTION ADJOINT : AGUIE Yhattey Hervé Thierry, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

SECRETARIAT DE REDACTION :

KOFFI Amani, Docteur en Histoire Ancienne, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

N'GORAN Kouadio Adolphe, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

SIGNAUX Affouminou Emmanuel, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

COORDONNATEURS DE PUBLICATION :

KONE Kiyali, Docteur en Histoire Moderne et Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire,

KOUAME N'founoum Parfait Sidoine, Docteur en Histoire Moderne et Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

TRESORIERE :

SORO Yéfounignigui Marie -Laure, Docteur en Histoire Moderne et Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

CHARGES DE DIFFUSION :

ABE Abé Laurent, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

ANGU Bleou Sylvain, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

ATCHIE Amon Guy Serge, Docteur en Histoire Médiévale, Université Peleforo GON COULIBALY BAKAYOKO Yaya, Docteur en Histoire Médiévale, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

DIOMANDÉ Vallet Samuel, Docteur en Histoire Moderne et Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

Fatoumata BAMBA, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

KOUADIO Yao Clément, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

LASME Yao Jean Terence Gauthier, Docteur en archeologie, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

OUATTARA Brahim, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

OUATTARA Issouf, Docteur en Histoire Médiévale, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

TUO Zie, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

WEBMASTER : COULIBALY Souleymane, Docteur en Histoire Contemporaine, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

ÉDITEUR : Département d'Histoire, Université Peleforo GON COULIBALY Website : <https://www.revuefefal-pitya.net>

COMITE SCIENTIFIQUE

Abass Souleymane SANGARE, Professeur Titulaire d'Histoire Médiévale, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire.

Aboulaye BATHILY, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Cheick Anta Diop-Sénégal
Blesson Florent SOHI, Maître de Conférences en Histoire moderne, Université Felix Houphouët Boigny-Côte d'Ivoire.

Koffi Antoine GOLE, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Alassane Ouattara- Côte d'Ivoire.

Moritié CAMARA, Professeur Titulaire d'Histoire des Relations Internationales, Université Alassane Ouattara- Côte d'Ivoire.

Nohadani Syrus AHMADI, Maître de Conférences en Géopolitique, Tarbiat Modares University- République Islamique d'Iran.

Odile GOERG, Professeure émérite d'Histoire de l'Afrique contemporaine, Université Paris Cité-CESSMA

Ouakoubo Gaston GNABRO, Professeur Titulaire d'Histoire des techniques, Université Peleforo GON COULIBALY, Côte d'Ivoire.

Siméon KOUAKOU, Professeur Titulaire d'archéologie, Université Felix Houphouët-Boigny Côte d'Ivoire.

Simon-Pierre M'BRA EKANZA, Professeur Titulaire d'Histoire, Professeur Émérites du Cameroun, Université Felix Houphouët-Boigny – Côte d'Ivoire

Tanoh Raphaël BEKOU, Professeur Titulaire d'Histoire économique et sociale, Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire.

Cho Julie Eunice BROU, Maître de Conférences en Histoire moderne et contemporaine, Université Felix Houphouët Boigny-Côte d'Ivoire.

Jean-Noël LOUCOU, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Felix Houphouët-Boigny Côte d'Ivoire.

Théophile KOUI, Professeur Titulaire Études Ibériques et Civilisations Latino-Américaines, Université Felix Houphouët-Boigny- Côte d'Ivoire

Comlan Jérôme ALLADAYE, Professeur Titulaire d'Histoire, Université d'Abomey-Calavi Benin.

Ibrahim Muhammed SAADAOUI, Professeur d'Histoire Moderne et Contemporaine, Université de Tunisie. President de la Tunisian World Center for Studies, Research, and Development et de la Tunisian-Mediterranean Association for Historical, Social and Economic Studies. Tunisie)

Ousseynou FAYE, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Cheick Anta Diop –Sénégal.

Kouamé René ALLOU, Professeur Titulaire d'Histoire, Université Felix Houphouët-Boigny - Côte d'Ivoire.

Mahomed N'GUESSAN, Professeur Titulaire d'Histoire politique, Université Felix Houphouët-Boigny -Côte d'Ivoire.

Tiona OUATTARA, Directeur de Recherche d'Histoire, Université Felix Houphouët-Boigny - Côte d'Ivoire.

COMITE DE REDACTION

ABE Abé Laurent,

AGUIE Yhattey Hervé Thierry,

ANGU Bleou Sylvain,

ATCHIE Amon Guy Serge,

BAKAYOKO Yaya,

COULIBALY Souleymane,

DIOMANDÉ Vallet Samuel,

Fatoumata BAMBA,

KEWO Zana,

KOFFI Amani,

KONE Kiyali,

KOUADIO Yao Clément,

KOUAME N'founoum Parfait Sidoine,

LASME Yao Jean Terence Gauthier,

N'GORAN Kouadio Adolphe,

OUATTARA Brahim,

OUATTARA Eugenie,

OUATTARA Issouf,

SIGNAUX Affouminou Emmanuel,

SORO Yéfounnigui Marie -Laure,

TUO Zie.

COMITE DE LECTURE

Djidjé Jacques KAZIO, Docteur en archéologie, Université de Bondoukou

Awa SOROGO, Docteur en Histoire Moderne et contemporaine, Université Alassane Ouattara

Antoine KRA, Maître Assistant d'Histoire économique et sociale, Université Alassane Ouattara -Côte d'Ivoire.

Tiantio SANOGO, Institut Nationale Supérieur des Arts et de l'Action Culturelle, Abidjan

Salif KINDREBEOGO, Maître de Conférences en Histoire des relations Internationales, Université Norbert Zongo de Koudougou.

Nohan SIDIBE, Docteur en Histoire du travail et Histoire économique, Université de San Pedro-Côte d'Ivoire.

Nahoua Karim SILUE, Docteur en Histoire des Relations Internationales, Université Alassane Ouattara.

N'Goran Gédéon BANGALI, Maître de Conférences d'Histoire des Relations Internationales, Université Jean Lorougnon Guede -Côte d'Ivoire.

N'dri Laurent KOUAKOU, Maître de Conférences d'Histoire des Relations Internationales, Université Alassane Ouattara -Côte d'Ivoire.

N'doua Etienne ETTIEN, Docteur en archéologie, Université Félix Houphouët Boigny, Abidjan.

Moutari Moussa MAMAN, Docteur en Histoire Sociopolitique, Université Djibo Hamani de Tahoua/Niger.

Mitanhantcha YEO, Docteur en archéologie, Université Alassane Ouattara- Côte d'Ivoire.

Mamadou Lamine DEMBELE, Professeur Titulaire du Mali / Maître de Conférences du CAMES en Histoire du droit et des institutions, Université des Sciences Juridiques et Politiques de Bamako (USJPB) –Mali.

Kpassigué Gilbert KONE, Docteur en Histoire Moderne et contemporaine, Université Alassane Ouattara

Kouakou Sylvain KOFFI, Docteur en archéologie, Université Félix Houphouët Boigny, Abidjan.

Kouakou Désiré M'BRA, Maître de Conférences en Histoire du peuplement, Université Alassane Ouattara Côte d'Ivoire.

Kouadio René BOUADI, Docteur en archéologie, Jean Lorougnon Guédé, Daloa Idrissa BA, Maître de Conférences d'Histoire Médiévale, Université Cheik Anta Diop- Sénégal.

Harouna YEO, Docteur en archéologie, Université Félix Houphouët Boigny, Abidjan. Guy-

Roland TIE BI GALLA, Docteur en archéologie, Université Félix Houphouët Boigny, Abidjan.

Gninin Aicha TOURE, Docteur en archéologie, Université Félix Houphouët Boigny, Abidjan.

Ernest YAOBI, Maître de Conférences d'Histoire des Religions, Université Félix Houphouët Boigny, Côte d'Ivoire

Dognima Lassina COULIBALY, Docteur en Histoire Moderne, Université Felix Houphouët Boigny, Côte d'Ivoire

Atché Michel AKA, Docteur en archéologie, Université de San Pedro

Abdoulaye BAMBA, Maître de Conférences d'Histoire des Relations Internationales, Université Felix Houphouët-Boigny -Côte d'Ivoire.

SOMMAIRE

1. Tiasvi Yao Raoul AGBAVON, Lecture du jeu des possibles jacobien à partir du déterminisme bernardien : une continuité épistémologique	1-11
2. El Hadji Malick DÈME & Younouss DIOP, Héliopolis, porte du ciel : Réception et Transmission des messages divins en Égypte ancienne	12-27
3. Maman Moutari MOUSSA IBRAH & Addo MAHAMANE & François WASSOUNI, Les savoir-faire techniques en Afrique au Sud du Sahara pendant la période précoloniale	28-43
4. Salif KIENDREBEOGO & Yaya SAWADOGO & Tiéwendé Jean BALIMA, Coopération, peuplement et mise en valeur du bassin de la Volta (1966-2002)	44-60
5. Ibrahima Khalilou & Khady Ndoye DIAGNE, Regard ethnographique sur l'activité céramique en milieu wolof au Sénégal : la caste des potières internes	61-80
6. Sébastien GUIPO, L'école burkinabé face au défi sécuritaire : situation des élèves déplacés dans la province du Zondoma (2015-2024)	81-96
7. Essou Koffi Benjamin MIEZAN & Bonzou Ella ESSEY épouse OHOUO, Service des grandes endémies en Côte d'Ivoire : instrument de lutte contre les maladies endémo-épidémiques (1959-1969)	97-109
8. Moussa Fadiala BOCOUM, L'implantation de la mine de lithium de Bougouni face à la vulnérabilité locale	110-124
9. Kossia Blandine KRA, Pathologies du personnel des forts de la Côte de l'Or (XVIIe-XIXe siècle)	125-138
10. Kouamé Koffi, Systèmes éducatifs en Afrique et problématique de l'employabilité : défis, enjeux et perspectives de transformation	139-154
11. Mitanhantcha YEO, La céramique dans la restauration à Gbèkèkro (Côte d'Ivoire)	155-167
12. Cédric-Aurel MANZENZA, La place du dieu Osiris dans les croyances égyptiennes (2778-1085 av. J-C)	168-180
13. Olive Pulchérie ITOUMBA & Eric Damien BIYOGHE BI ELLA, Longévité du pouvoir d'Omar Bongo Ondimba au Gabon : mécanismes de pérennisation et impacts politiques, économiques et sociaux (1967-2009)	181-202
14. N'founoum Parfait Sidoine KOUAME, Les Siti dans le Royaume de Bouna du XVIIe siècle au XIXe siècle	203-214

15. ABDOURHIMOU Hassane, Les enjeux des alliances politico-militaires entre le Zigui (Dosso) et le Kebbi (Argungu) de 1831 à 1856	215-228
16. BIRBA Noaga, Approche ethnoarchéologique de l'art de la terre cuite chez les potières de Gaoua (Burkina Faso)	229-247
17. DEMBO YANGA, L'entreprenariat des Manjack en Casamance au temps de la colonie : 1850 – 1960	248-272
18. Jean-Max Pamphil BENIE & Massandjé FADIKA KANO, Violence politique et gouvernance impériale dans le Songhay au XVe XVIe siècles	273-287
19. Gaoussou KAGNASSY, Le conflit de 2026 entre l'Iran et l'axe israélo-américain : leçons technologiques pour l'Afrique	288-304
20. Awa SOROGO, Evolution de l'esclavage dans le Baoulé-faafouê 1721-1911	305-318
21. Adama SAWADOGO & Moctar SANFO, Authenticité et mutations du mariage des Mossé du Sandbontenga au Burkina Faso	319-336
22. DOGNON Elavagnon Dorothée, La réécriture poétique de la mémoire par l'esthétique d'archive dans le cinéma ouest-africain	337-357
23. ANIN PATRICIA-CLAIRE N'CHO Epouse NOGBOU, Mysticisme soufi, pouvoir urbain et identité savante en Afrique de l'Ouest du XVème au XVIème siècle	358-375
24. Richard Codjo AKODANDE HONMA, De la pénombre à la lumière : l'aménagement urbain comme vecteur de sécurité nocturne au Benin 2016-2026 à travers les trajectoires de Cotonou, Porto-Novo et Parakou	376-392
25. Paul SALATOU, Le fondement de la réforme éducative du Réseau École et Développement (RED) : 1989-2011	393-408
26. MONGA Arthur Dénos & YRO Timbo Adler Vivien, Décryptage écocritique des mythes totémiques Wê de Côte d'Ivoire : les exemples des mythes de la poule et du poisson	409-423

LA CERAMIQUE DANS LA RESTAURATION A GBEKEKRO (COTE D'IVOIRE)

Mitanhantcha YEO

Université Alassane Ouattara, Côte d'Ivoire
mitantcha@gmail.com

Résumé

Cette étude examine le rôle de la céramique dans le secteur de la restauration à Gbèkèkro ou Bouaké, une ville située au centre de la Côte d'Ivoire. L'objectif de ce travail est d'analyser l'importance de la poterie dans ce secteur, dominé par les produits manufacturés. Pour ce faire, la méthodologie employée repose sur une analyse croisée de documents écrits et de témoignages oraux. Les résultats montrent que la localité présente un potentiel humain favorable à l'implantation de restaurants. De plus, la poterie locale, datant de différentes époques, est appréciée des clients lors de la dégustation de certains plats.

Mots clés : Gbèkèkro, Côte d'Ivoire, Restauration, Céramique

CERAMICS IN RESTORATION WORK IN GBEKEKRO (IVORY COAST)

Abstract

This study examines the role of ceramics in the catering industry in Gbèkèkro or Bouake, a town in central Côte d'Ivoire. The aim of this work is to highlight the role of pottery in the catering sector a field dominated by manufactured goods. To achieve this the methodological approach adopted involved a cross referenced analysis of written documentation and oral accounts. The findings from these sources show that the town in question possesses favourable human resources for the establishment of restaurants. Furthermore, the ceramics found in these venues, which originate from various sources, are appreciated by customers when enjoying certain dishes.

Keywords: Gbèkèkro, Côte d'Ivoire, Catering, Pottery

Introduction

Le marché de la restauration en Côte d'Ivoire a connu une forte croissance, avec une moyenne annuelle d'environ 22% entre 2014 et 2019 (Bureau ivoirien des statistiques, 2014). Il se caractérise par un large éventail d'établissements notamment des restaurants, « maquis¹», bars

¹ C'est un lieu de divertissement fermé ou ouvert dans lequel certaines personnes s'y retrouvent pour diverses raisons. Parmi celles-ci nous pouvons citer des rendez-vous d'affaires, de rencontres amoureuses ou pour se

et boîtes de nuit. Parmi les types d'établissements mentionnés précédemment, la réflexion sera axée sur la restauration. Celle-ci se présente sous différentes formes notamment la restauration traditionnelle et rapide. La restauration traditionnelle prend en compte les établissements privés composés de petites entreprises dont le menu proposé est basé sur les plats traditionnels. Pour la restauration rapide, elle offre la possibilité de consommer sur place ou d'emporter les repas, en fonction des préférences et de la disponibilité du consommateur. Le restauroute quant à lui, prend en compte l'ensemble des établissements installés aux abords des autoroutes. La restauration à thème propose généralement des services à l'assiette ou sous forme de buffets, tandis que la restauration traiteur offre le plus souvent des buffets froids. Cette catégorie met à l'honneur les charcuteries et des plats traditionnels faits sur commande. La restauration dans les transports, comme son nom l'indique, est développée dans les transports ferroviaires et routiers². La restauration de collectivité utilise une équipe interne ou une société spécialisée. Tous ces restaurants susmentionnés utilisent plusieurs types de récipients parmi lesquels figurent les produits céramiques. À Gbèkèkro où la consommation des mets figure dans les habitudes des populations, la céramique qui est l'un des premiers matériaux utilisés (E. Mveng, 1980, p.120) constitue un accessoire idéal pour les satisfaire. Vu l'intérêt accordé à cet art du feu (H. Balfet et *al.* 2000, p.70) par la clientèle, les restaurateurs qui sont soucieux du bon fonctionnement de leurs espaces s'y intéressent. Cela prouve que malgré l'usage des récipients issus des industries, la céramique demeure un accessoire utile dans la restauration à Gbèkèkro. Pour y parvenir, une approche de terrain a été faite. Celle-ci a consisté en la collecte, l'analyse et le croisement de données écrites et orales. Trois techniques ont facilité l'accomplissement de cette tâche : l'observation, la recherche documentaire, l'entretien directif et semi directif. Les informations recueillies et traitées ont permis d'articuler la réflexion comme suit : la présentation de la ville de Gbèkèkro à travers sa population qui constitue un potentiel marché de consommation pour la restauration, les lieux de provenance des récipients céramiques utilisés par les restaurateurs et l'intérêt de l'usage de ce matériau dans la restauration.

1. Bouaké : un potentiel marché de consommation

Le potentiel humain et la situation géographique dont bénéficie Bouaké font de cette localité un endroit idéal pour l'écoulement des marchandises ainsi que le développement de différentes activités comme la restauration.

divertir. Mais cette ambiance se fait généralement autour d'un repas, de boisson ou de repas accompagné de boisson. Ces rencontres se déroulent dans la journée ou en soirée.

² Entretiens avec Kone Amidou, 51 ans, chauffeur, Bouaké le 7 mai 2023.

1.1. Une démographie abondante et variée

Localisée au centre du pays, la ville de Bouaké qui est située au nord d'Abidjan et de Yamoussoukro représente un espace de transit. En effet, Bouaké figure parmi les villes secondaires qui étaient autrefois rayonnantes (N. Yao, 2018, p.1). Deuxième localité ayant une démographie importante après Abidjan, ladite localité abrite une mosaïque de population composée d'Ivoiriens et d'étrangers majoritairement dominée par les Burkinabés et Maliens. Selon le Recensement Général de la Population et de l'Habitat de l'Institut National de la Statistique de 2021, Bouaké compte environ 931.852 habitants. Le statut de ville commerciale dont bénéficie également Gbèkèkro impacte positivement le secteur de la restauration. En raison de leurs activités quotidiennes, de nombreuses personnes partent du domicile le ventre creux à cause de leur obligation. Étant sur les lieux, elles font recours aux restaurants pour leur alimentation³. En plus de ces commerçants s'ajoute les fonctionnaires, les célibataires ou même certaines familles qui décident de sortir pour partager un repas. Cela fait de ces lieux des endroits fréquentés par les populations⁴.

1.2. Le secteur de la restauration

Que ce soit des restaurants modernes⁵ comme « chez le Chef, Queen's, Brunch... » ou de plein air⁶ (le Nikif, le palmier, aux petits animaux...), le secteur de la restauration à Bouaké occupe une place importante liée à son dynamisme, perceptible à travers les 267 restaurants recensés dans le centre des affaires ou le quartier commerce (F. Dea, 2023, p.16). Selon le Ministère du Tourisme et des Loisirs, ce chiffre est en baisse par rapport à 2021 où le décompte donnait 306 établissements. Ceci indique, bien que de nouveaux restaurants aient ouvert, d'autres ont pu fermer. Avec ce nombre important de restaurants, l'usage de la céramique est visible dans certains espaces de gastronomie. Cela s'illustre à travers les propos de Adèle Ahossi en ces termes :

³ Entretiens avec Diabi Bakary, 54 ans, commerçant au grand marché, Bouaké le 4 mai 2023.

⁴ Entretiens avec Kouame Marie, 47 ans, Gérante de restaurant, Bouaké le 5 mai 2023.

⁵ C'est un établissement luxueux où on y trouve des accessoires de cuisine moderne. Le service est de qualité avec des serveurs bien habillés en tenues uniformes. Les mets proposés sont variés. On y trouve des plats africains, asiatiques, américains et européens. Aussi, il a une clientèle internationale. À cet endroit le coût des plats n'est pas à la portée de tous.

⁶ C'est un espace entouré avec des bambous de chine ou du bois. Par ailleurs, il peut se faire sous des manguiers, des anacardiers, des palmiers, etc. Doter d'une seule cuisine, les mets proposés sont locaux (placali, fougou, foutou, riz, attiéké) mais pas cuisinés par un Chef de cuisine. Aussi, le personnel n'a reçu de formation n'y habillé en tenue uniforme. Le coût des plats est à la portée de toutes les bourses.

« en 2014 l'installation fut difficile à cause de la clientèle. Notons qu'à Bouaké, l'attiéké⁷ est l'un des denrées le plus consommé car en plus d'être facile d'accès, il coûte moins cher. Encore mieux, nous avons varié le menu en y ajoutant le placali⁸, le foutou banane et igname⁹, le fougou¹⁰ et le kabato¹¹ servi dans des récipients céramiques au lieu des assiettes en caoutchouc grâce aux conseils d'une devancière. Dès lors nous avons constaté une forte appréciation au niveau de la clientèle. Ce qui a permis d'acquérir quatre nouveaux restaurants¹² ».

L'utilisation des céramiques dans la restauration a été également observée dans le restaurant de Coulibaly Awa au quartier zone industrielle. Pour cette dernière :

« la restauration est un métier noble car dit-elle, donner à manger aux hommes est une grâce de Dieu. Mais dans le déroulé, il faut faire appel à une expertise culinaire tels que l'assainissement des ustensiles de cuisine, la qualité des récipients utilisés ainsi que le menu proposé. Notons que nous avons opté pour la nourriture bio car nous détenons cela de notre génitrice. Ainsi, tous nos accessoires sont exclusivement en céramique car ils procurent un bon parfum aux plats qui sont appréciés par les consommateurs. Ces objets céramiques ont permis à notre établissement de toujours accueillir du monde. Ce qui constitue un gain pour nous en termes financiers¹³ ».

Répondant aux attentes des clients, les responsables de restaurants dont le but est de satisfaire la clientèle orientent leur regard vers les produits céramiques qui coûte moins cher. Aussi, l'accès aux récipients ainsi que leur disponibilité est facile dans la mesure où les lieux d'approvisionnement sont à Bouaké ou dans les villes environnantes.

2. Les zones de provenance des céramiques de Bouaké

Constituant un centre commercial important, Bouaké reçoit une diversité de produits céramiques provenant des régions du Hambol (Katiola et Dabakala) et du Gbèkè (Tanou Sakassou, Walêbo, etc).

2.1. La région du Hambol

Les récipients céramiques présents sur l'espace de Bouaké proviennent de différentes localités dont les plus importants sont ceux du Hambol qui prend en compte les départements de Katiola

⁷ Plat très prisé par la population ivoirienne. L'attiéké est un plat fait à base de manioc et qui se mange avec du poisson, de la viande, accompagné d'une soupe ou encore à huile de palme, etc.

⁸ Plat fait à base de manioc.

⁹ Un plat qu'on obtient à base de la banane plantain ou d'igname pilé dans un mortier. La pâte obtenue est appelée foutou.

¹⁰ Plat obtenu à partir de la banane plantain accompagné d'huile de palme.

¹¹ Plat fait à base de la farine de maïs.

¹² Entretiens avec Ahossi Adèle, 56 ans, restauratrice, quartier commerce le 10 Juillet 2024.

¹³ Entretiens avec Coulibaly Awa, 50 ans, restauratrice, quartier zone industrielle le 25 mars 2023.

et de Dabakala. En dehors de cette zone, Bouaké bénéficie des céramiques de Tano-sakassou et du Walêbo. Les productions céramiques du Hambol (cf. planche photo1) peuvent être classées en deux sous-groupes, selon leurs périodes de fabrication et leurs fonctions.

Planche photo 1 : récipients du Hambol



Photos : YEO Mitanhantcha, février 2021

Il s'agit de la céramique traditionnelle et moderne. Cette production est l'œuvre du peuple potier mangoro et djeli, spécialiste de la céramique sous toutes ses formes dès leur installation sur le site de Katio, actuel Katiola au XVIII^e siècle (D. J. Kazio. 2018, p. 235). Avec l'évolution des modes de vie et les nouvelles attentes des consommateurs, la production traditionnelle a été enrichie par l'avènement de la céramique moderne. En effet, la céramique traditionnelle est l'une des plus anciennes formes de céramique, antérieure au travail des métaux qui utilise des terres argileuses comme matériau de base. Les potières produisent des objets comme les jarres qui sont rares, les vases pour la cuisson des produits alimentaires et pour la préparation des médicaments traditionnels. Au niveau de la morphologie, nous avons également, les assiettes plates, les passoires et les couscoussiers. La céramique moderne quant à elle prend en compte différents récipients notamment ceux qui représentent des formes particulières comme un fruit, un légume ou un animal. Tous ces objets, qu'ils soient traditionnels ou modernes, interviennent dans la restauration à Bouake. Le savoir-faire des potières de la région du Hambol, profitent énormément aux restauratrices. Ces dernières pour satisfaire leurs clients choisissent de belles pièces attirantes. C'est dans cette optique que Koffi Flore affirme en ces termes :

« ce n'est pas parce que nous mangeons uniquement qu'à l'intérieur d'une céramique que nous devons négliger sa beauté car tout ce qui est beau attire. Pour cela, toutes les restauratrices préfèrent ce qu'il y a de beau pour leur clientèle. Quand vous mangez dans de belles assiettes, la nourriture est plus digeste et intéressante. Pour cela, nous exigeons de

nos fournisseurs des céramiques pouvant satisfaire nos clients parce qu'ils sont friands des belles céramiques¹⁴ ».

En plus des céramiques du Hambol, nous enregistrons celles de Tano-sakassou et du Walêbo.

2. 2. Tano-sakassou, Walêbo

La typologie d'assiettes et de jarres des artisans de Tano-sakassou (cf. planche photo 2) se distingue également par la diversité de formes, tailles et motifs. Dans le registre figurent les assiettes. Celles-ci sont décorées de motifs géométriques, d'inscriptions, de dessins ou de figures sculptées. Les assiettes creuses issues des ateliers de cette région sont utilisées à différentes fins notamment pour servir les soupes, le riz, le foutou et les sauces. Généralement, dans cette catégorie de céramique on retrouve des décors en reliefs ou incrustés. L'une des particularités des assiettes de Tano-sakassou est liée au fait qu'elles sont très utiles pour les plats locaux tels que l'attiéké, le placali, le tô, le foutou banane et l'igname. Elles permettent de conserver la chaleur des aliments et contribuent à donner une bonne saveur.

Planche photo 2 : récipients de Tano-sakassou



Photos : YEO Mitanhantcha, mars 2022

La céramique du Walêbo (cf. planche photo 3) intervient également dans la restauration à Bouaké. Cela est perceptible à travers les différents usages des consommateurs. En effet, dans le Walêbo, plus singulièrement à Ouassou se tisse un réseau commercial de produits céramiques

¹⁴ Entretiens avec Koffi Flore, 43 ans, restauratrice, quartier ahougnanssou le 12 Juillet 2024.

qui approvisionne régulièrement les marchés de la région dont celui de Bouaké. Ces produits servent à différentes fins comme la cuisine. Ils interviennent également dans les cérémonies telles que les mariages et baptêmes. Au cours de ces événements, certaines restauratrices préfèrent servir les repas de personnalités notamment les chefs coutumiers et administratifs. Cette attitude de l'usage de récipients en céramique de qualité pour ces personnes témoigne la considération à leur égard car tout le monde n'est habilité à être servi dans ces contenants.

Tout comme le Hambol et Tano-sakassou, les responsables des restaurants accordent un intérêt aux céramiques du Walêbo car ceux-ci figurent parmi les récipients utilisés pour satisfaire leurs clients¹⁵. Aussi disent-ils, cette diversité de provenance de récipients céramique enrichit davantage leur gamme de produits dans la mesure où chaque espace de production à sa particularité.

Planche photo 3 : céramique walêbo



Photos : YEO Mitanhantcha, avril 2021

3. L'intérêt de l'usage des céramiques dans la restauration

L'intérêt de la céramique dans la restauration se perçoit à différents niveaux parmi lesquels figurent la coutume et le choix des clients. Aussi, les restaurants demeurent des endroits propices à la vulgarisation des récipients céramiques.

3.1. La coutume et la préférence de la clientèle

À Bouaké, des familles utilisent de coutume des récipients céramiques. C'est le cas de Kouadio Alain pour qui :

¹⁵ Entretiens avec Traore Karim, 50 ans, gérant de restaurant, Bouaké le 17 juillet 2023.

« les récipients céramiques sont nécessaires pour la cuisine car les repas cuits dans ces objets n'ont la même saveur que ceux provenant des casseroles ou marmites issus des usines ou de forges. Mieux, ces récipients résistent aux effets nocifs des feux de gaz utilisés pour la cuisson. Les céramiques contribuent au bien-être de l'homme en termes de santé¹⁶ ».

Cette préférence pour ces produits artisanaux se perçoit également chez les restaurateurs tout comme chez les clients. Ainsi, pour Logbo Agnès :

« Au début nous utilisons tout sortes de récipients excepté la céramique. À cette période la vente fut moins bonne à cause de l'absence de clients. Prise par le découragement, l'idée nous est venue de mettre fin à l'activité par manque de rendement. Après en avoir parlé à notre cousine maternelle, celle-ci nous recommanda les récipients de chez nous (Tano-sakassou). La clientèle dont nous disposons était désormais servie dans de la céramique. Au bout d'un mois d'essai nous fûmes satisfait car nous avons un bilan positif. Avec le nombre pléthorique de clients, nous avons dû aménager l'espace. Grâce à ces récipients locaux, nous avons réussi à nous émanciper financièrement et à avoir des réalisations dont des magasins et des maisons ¹⁷ ».

Malgré l'avènement des produits manufacturés, les récipients céramiques occupent une place importante dans la restauration à Bouaké. Ils attirent les clients vers ces endroits ; qui les considèrent comme étant les récipients adéquats pour cuisiner ou servir certains mets ivoiriens. Ainsi, pour ne pas déroger à ce principe et conserver leur clientèle, les acteurs de ce secteur, pour qui le client est roi, préfèrent préparer le kedjenou et servir le placali, le fougou, le foutou banane ou igname dans les récipients céramiques (cf. planche photo 4). Toujours dans la même logique, nous avons recueilli l'avis de certains habitués de ces lieux qui mentionne ceci :

« quand la nourriture est servie dans une céramique, elle a plus de saveur que les autres assiettes. Chaque fois que nous devons prendre notre plat de placali ou de foutou, nous exigeons que la restauratrice nous serve dans une assiette en céramique car elle demeure l'accessoire idéal pour le placali, le foutou, etc. Aussi, à travers ces récipients nous nous sentons plus proche de nos valeurs traditionnelles qui nous ont été légué par nos parents. Ainsi, notre présence en ville ne doit pas nous éloigner de tout cela et nous y tenons fermement¹⁸ ».

Concernant Traoré Drissa, il mentionne ceci :

« nous fréquentons ce restaurant depuis l'ouverture de notre garage. Au début, l'actuelle gérante travaillait avec sa génitrice qui est aujourd'hui rattrapée par l'âge. L'une des particularités de notre attachement et de tous nos apprentis pour ce restaurant est liée à sa bonne cuisine ; surtout faite avec des céramiques. Et, en plus de trente ans de fréquentation de cet établissement, nous n'avons jamais rencontré le moindre problème d'indigestion ou de santé lié à l'alimentation. Pour notre part, en plus de la qualité des plats, cela est aussi lié aux vertus thérapeutiques de ces récipients comme nous l'expliquait notre grand-père¹⁹ ».

¹⁶ Entretiens avec Kouadio Alain, 62 ans, agent de mairie, quartier belle ville1 le 10 mai 2023.

¹⁷ Entretiens avec Logbo Agnès, 52 ans, restauratrice, quartier air-France le15 juillet 2023.

¹⁸ Entretiens avec Yao Kan Kevin, 50 ans, policier, quartier dar es salam le 20 avril 2024.

¹⁹ Entretiens avec Traore Drissa, 54 ans, Mécanicien, quartier odienekourani le16 juillet 2023.

Les différentes raisons évoquées par les clients dans les restaurants contribuent fortement à l'usage régulier des récipients céramiques. Les responsables de ces espaces pour fidéliser leur clientèle et tirer profit de leur activité suivent la tendance ; contribuant ainsi à la promotion de ce savoir.

Planche photo 4 : restauratrice et sa clientèle



Photos : YEO Mitanhantcha, Février 2021

3. 2. Les restaurateurs : acteurs de vulgarisation des récipients céramiques

Les artisanes de la poterie et les restaurateurs ont développé des liens commerciaux. En effet, depuis l'intérêt accordé par les clients aux récipients céramiques, certains restaurateurs se sont orientés vers les zones de productions comme Katiola et Dabakala afin de satisfaire la clientèle. D'autres, en revanche, se ravitaillent sur les différents marchés de Bouaké tels que Boromankotè, Belle ville 1 et 2, Koko et Dar-es-salam. L'arrivée des restaurateurs dans le

circuit commercial des céramiques a permis aux potières et revendeuses d'accroître leur gain financier. C'est dans ce sens que Touré Aïssata, commerçante de céramique au grand marché de Bouaké mentionne en ces termes que :

« depuis que nous travaillons à notre compte, les restaurateurs ont toujours figurer parmi nos clients. Ceux-ci peuvent être classés comme deuxième catégorie de clients après les tradipraticiens. L'utilisation régulière des céramiques dans leurs établissements font que ceux-ci sont régulièrement abimés. Cela amène les tenants de restaurants à nous solliciter. Ce qui constitue un moyen d'écoulement de nos produits. Grâce aux restaurants, pour l'année 2023, nous avons pu scolariser nos quatre enfants dont deux étudiants. L'un à l'université Alassane Ouattara et l'autre dans la grande école HETC²⁰ ».

Selon Coulibaly Mariam de Kpana-mangorosso, village situé à 20 kilomètres de la ville de Dabakala :

« après Abidjan qui constitue notre premier grand marché suit Bouaké. Pour cette localité, nous recevons beaucoup de commande venant des restaurateurs. Le montant de ces commandes peut varier entre 300000, 400000 Fcfa voire plus. La particularité des produits que nous leur offrons sont faits avec beaucoup de soins car c'est l'une de leur exigence. Aussi disent-ils l'image de leur établissement est engagée. Pour respecter cela nous leur offrons des produits de qualité puisse qu'ils payent bien ».

Les typologies de céramiques achetées sont composées de plats, assiettes, soupières, couscoussiers²¹, etc. Pour Ouattara Korotoume :

« depuis l'ouverture de la maison de la poterie de Katiola en 2013, nous recevons une diversité de clients dont les restaurateurs. Pour eux disent-ils, la beauté et la qualité de nos récipients sont du goût de leurs clients. Ce qui les amènent à nous fréquenter afin de toujours contenter leur clientèle. Figurant parmi nos fidèles clients nous leur vendons les céramiques à des prix raisonnables où les deux parties sont gagnantes. Dans le choix de leurs produits figurent les taliers, soupières, marmites, bols d'assaisonnements, etc. Aussi, le choix est parfois porté sur les céramiques décoratifs et les jarres²² ».

Grâce aux restauratrices à qui nous remettons nos contacts ou carte de visite nous recevons d'autres clients venant de la Côte d'Ivoire ou d'ailleurs. La présence de ceux-ci dans nos locaux nous permet d'accroître notre chiffre d'affaires. À ce niveau, nous pouvons dire que le lien entre nous et les restaurateurs est beaucoup bénéfique pour nous car non seulement, en plus d'être des consommateurs de nos produits, ils contribuent également à leur vulgarisation. C'est pour toutes ces raisons que la vente leur est facilitée²³. Aussi, nous avons rencontré Kouassi Serge au marché du quartier Koko. Ce dernier venait de faire des achats de céramique d'une valeur de 37000 Fcfa. Lorsque nous l'avons abordé, il nous a dit ceci :

²⁰ Entretiens avec Touré Aïssata, 42 ans, vendeuse de céramiques, grand marché le 15 Juillet 2024.

²¹ Entretiens avec Coulibaly Mariam, 46 ans, potière, Kpana-mangorosso le 16 novembre 2023.

²² Entretiens avec Ouattara Korotoume, 38 ans, potière-commerçante, Katiola le 5 août 2023.

²³ Entretiens avec Coulibaly Nanwa, 50 ans, potière, Katiola le 25 mars 2023.

« Cette commerçante nous a été recommandé par notre restauratrice. En effet, nous mangions dans ce restaurant avant l'arrivée de notre famille. Une fois sur les lieux, nous avons été séduit par la qualité des plats et le choix des récipients céramiques. Après le repas nous nous sommes renseigné auprès de la responsable afin de nous procurer ce genre de céramique. C'est ainsi qu'elle nous a remis le contact de sa vendeuse. À la suite d'un échange téléphonique nous nous sommes rendus le week-end chez la commerçante. Mais sachez qu'en plus de l'achat du jour nous avons recommandé une vingtaine de pièces d'une valeur de 53700 Fcfa ²⁴ ».

Conclusion

Le recours à l'analyse documentaire, aux sources orales recueillies à travers des questionnaires administrés aux restaurateurs, clients, potières et revendeuses, a permis de mieux cerner l'apport de la céramique dans la restauration à Bouaké. En effet, malgré l'avènement des produits manufacturés de toute nature et leur usage dans la restauration, la céramique issue des ateliers traditionnels arrivent à s'affirmer. Ainsi, la ville de Bouaké, avec ses nombreux établissements de restauration dont les responsables ont pour ambition de répondre aux attentes de leur clientèle consomment ces produits locaux. La situation géographique et les activités de ladite localité font d'elle, un espace propice pour l'écoulement des produits céramiques de plusieurs villes notamment Katiola, Dabakala, Tano-sakassou et Walèbo. De ces zones de productions proviennent les vases, taliers, assiettes, soupières, bols d'assaisonnements, etc. Ces céramiques qui sont utilisées dans la restauration riment avec la nature de certains plats comme le Kedjenou et le placali. Aussi, la saveur provenant de ces accessoires lorsque les plats y sont cuits sont du goût des consommateurs. Cela motive les restaurateurs à s'y intéresser afin de satisfaire et fidéliser leur clientèle et tirer profit. Pour d'autres raisons comme le rattachement à leur tradition alimentaire, certains habitués de ces endroits préfèrent satisfaire leur appétit dans les céramiques. L'intérêt accordé par les clients à ce produit fait que, la majorité des restaurants de Bouaké en utilise ; surtout ceux spécialisés dans les plats traditionnels. À travers l'usage des céramiques dans leurs établissements, les restaurateurs, en plus d'être des partenaires commerciaux des potières et revendeuses, contribuent à la valorisation de cet art traditionnel.

²⁴ Entretiens avec Kouassi Serge, 35 ans, instituteur, quartier koko le 10 mai 2024.

Références bibliographiques

Source orale

N°	Nom et prénoms	Date et lieu de l'entretien	Profession	Âges (ans)	Thèmes abordés
1	Ahomon Achi Alain	15 Juin 2024 à Belleville	Mécanicien	35	Le goût du placali dans les assiettes céramiques
2	Ahossi Adèle	10 Juillet 2024 au commerce	Restauratrice	56	Le bienfait des céramiques dans l'attrait de la clientèle
3	Amondji Amarie Anne Huguette	02 Juillet 2024 à la CIDT	Ménagère	45	Le bienfait des céramiques
4	Coulibaly Awa	25 mars 2023 à la zone industrielle	Restauratrice	50	L'intérêt de l'usage des céramiques
5	Coulibaly Mariam	16 novembre 2023 à Kpana-mangorosso	Potière	46	Les types de céramiques livrées aux restaurateurs
6	Coulibaly Nanwa	25 mars 2023 à Katiola	Potière	50	L'importance des récipients céramiques
7	Diabi Bakary	4 mai 2023 à Bouaké	Commerçant	54	L'importance des restaurants
8	Koe Bi Désiré	16 juillet 2024 à la zone industrielle	Gendarme	35	Les raisons du choix des assiettes céramiques
9	Kone Amidou	7 mai 2023 à Bouaké	Chauffeur	51	La typologie de plats
10	Kouassi Serge	10 mai 2024 à Koko	Instituteur	35	L'importance des céramiques
11	Kouame Marie	5 mai 2023 à Bouaké	Gérante de restaurant	47	Les catégories de clients
12	Kouadio Alain	10 mai 2023 à Belle ville 1	Agent de mairie	62	L'utilité de l'usage des récipients céramiques
13	Koffi Flore	12 juillet 2024 à Ahougnanssou	Restauratrice	43	Les raisons de l'utilisation des céramiques
14	Logbo Agnès	15 juillet 2023 à Air-France	Restauratrice	52	Les zones de provenances des céramiques
15	Touré Aïssata	15 Juillet 2024 au Grand marché	Commerçante	42	Les catégories de clients
16	Traore Karim	17 juillet 2023 à Bouaké	Gérant de restaurant	50	L'importance des récipients céramiques
17	Traore Drissa	16 juillet 2023 à Odienekeurani	Mécanicien	54	Le rôle de la céramique
18	Ouattara Korotoume	5 août 2023 à Katiola	Potière commerçante	38	Les types de clients
19	Yao Kan Kevin	20 avril 2024 à Dar-es-Salam	Policier	50	Les bienfaits des assiettes céramiques

20	Zozoro Christelle	31 Juillet 2024 à Tollakouadiokro	Restauratrice	51	La durabilité des assiettes céramiques
----	----------------------	--------------------------------------	---------------	----	---

Bibliographie

Balfet Hélène, Fauvet-Berthelot Marie France, Monzon Suzana, 2000, « Lexique et Typologie des Poteries pour la Normalisation de la Description des Poteries », Paris, CNRS, p.147.

Dea Fabrice, 2023, « Les quartiers de Bouake », revue de géographie, université Jean Lorougnon Guedé, Côte d'Ivoire, p. 164-175.

Institut National des Statistiques, Recensement Général de la Population et de l'Habitat 2014, p. 30.

Kazio Didjié Jacques, 2018, *La production céramique chez les potières de Katiola du XVII^e siècle à nos jours (centre-nord-ivoirien)*, Thèse de doctorat unique en archéologie non publié, université Felix Houphouët Boigny, Côte d'Ivoire, 405p.

Ministère du Tourisme et des Loisirs, 2021, Le tourisme en chiffre, le bulletin d'information sur les statistiques du tourisme en Côte d'Ivoire, p. 23.

Mveng Engelbert, 1989, *L'art et l'artisanat africains*, Yaoundé, clé, 232p.

Smith Alexandre Livingstone, 2013, « Reconstitution de la chaîne opératoire de la poterie », les nouvelles de l'archéologie, p. 9-12.

Yao N'Guessan Fabrice, 2018, « Structure urbaine de la ville de Bouaké et besoins en déplacement », revue de géographie de l'université de Ouagadougou, n° 07, vol 2, p. 81-100.