LUXE INFINITY

N°1 • 15 €

AFRIQUE



Voyage
CASA
Del Toro

LES
Palétuviers

TERROU BI

Musique
Youssou
N'DOUR

Savoir-faire
Aïssa
DIONE

SPÉCIAL
SÉNÉGAL

LUXE INFINITY



VOYAGE

YACHTING

AVIATION

AUTOMOBILE

GASTRONOMIE

HORLOGERIE

JOAILLERIE

LIFESTYLE

ART & DESIGN





LIRE NOS MAGAZINES

www.luxe-infinity.com/magazines

LUXE INFINITY
VOYAGE

LUXE-INFINITY.COM

Éditeur :
INFINITY MEDIA
www.infinity-media.fr

Directeur de publication :
Patrick KOUNE
patrick@luxe-infinity.com

Directrice éditoriale :
Angèle NGUYEN
angele@luxe-infinity.com

Rédactrice en Chef :
Josiane Massé

Journalistes :
Josiane MASSÉ
Ema LYNNX
Patrick KOUNE

Couverture :
Les Palétuviers

Graphisme & mise en page :
ENCORE DESIGN
www.encore-design.fr

www.luxe-infinity.com

PEFC 10-31-3162

PRINTING
IMPRIMATUR
LIMOGES 43,
Rue Ettore Bugatti
ZI Nord 3
87280 LIMOGES

Toutes reproductions, même partielles, sont interdites sans autorisation écrite de l'éditeur du magazine Luxe Infinity.
ISSN 2647-2228

Editor :
INFINITY MEDIA SAS
13 Rue Claud du Bourg
F-16410 Digna
RCS 932 453 277

www.infinity-media.fr

L'AFRIQUE EN MOUVEMENT, LE SÉNÉGAL EN LUMIÈRE



Le Sénégal ne se découvre pas seulement, car il se rencontre, se ressent et se vit. À la croisée des cultures, entre traditions séculaires et modernité assumée, le Sénégal incarne une Afrique ouverte, créative et tournée vers l'avenir. Pays de la Teranga, il cultive cet art de recevoir où partage, générosité et convivialité façonnent un véritable art de vivre.

Cette édition spéciale est née d'une volonté : offrir une vision contemporaine et inspirante du Sénégal, au-delà des images attendues. Parcourir ses territoires, entrer dans ses hôtels, ses ateliers et ses tables, rencontrer celles et ceux qui créent, transmettent, entreprennent et réinventent.

Dakar donne le premier mouvement. Face à l'Atlantique, les pirogues colorées côtoient les hôtels contemporains, les marchés répondent aux galeries et le mbalax accompagne l'énergie d'une capitale en pleine transformation. Puis le voyage se poursuit sur la Petite Côte, à Mbodiène ou encore dans les mangroves du delta du Saloum inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO., révélant d'autres visages du pays.

La gastronomie raconte elle aussi cette identité : ceebu jën, yassa, mafé, mil ou thiakry témoignent d'un patrimoine vivant, aujourd'hui réinterprété par une nouvelle génération de chefs.

Mais le Sénégal se raconte surtout à travers ses talents. Youssou N'Dour en porte depuis longtemps la voix au-delà des frontières. Aïssa Dione fait du patrimoine textile une expression du luxe contemporain, tandis que Saer Ngoumb Guèye inscrit la haute bijouterie sénégalaise entre transmission et innovation.

Cette édition est le fruit de rencontres et d'une immersion auprès de celles et ceux qui participent au rayonnement du pays. Elle ne prétend pas tout raconter, mais souhaite révéler quelques-unes des expressions les plus inspirantes d'un Sénégal pluriel, authentique et ambitieux.

Josiane Massé

AFRICA IN MOTION, SENEGAL IN THE SPOTLIGHT

Senegal is not simply a country to discover; it is a place to encounter, experience and feel. At the crossroads of cultures, between centuries-old traditions and a confident embrace of modernity, Senegal embodies an Africa that is open, creative and forward-looking. Known as the land of Teranga, it cultivates a distinctive art of hospitality, where sharing, generosity and conviviality shape a genuine way of life.

This special edition was born from a desire to offer a contemporary and inspiring vision of Senegal, beyond familiar images. To travel through its regions, step inside its hotels, workshops and restaurants, and meet the people who create, preserve traditions, build businesses and reinvent the country.

Dakar sets the pace. Facing the Atlantic, colourful pirogues share the landscape with contemporary hotels, markets echo the energy of art galleries, and mbalax provides the soundtrack to a capital undergoing rapid transformation.

The journey then continues along the Petite Côte, through Mbodiène and into the mangroves of the UNESCO World Heritage-listed Saloum Delta, revealing other facets of the country.

Gastronomy also tells the story of this identity: ceebu jën, yassa, mafé, millet and thiakry are part of a living culinary heritage, now being reinterpreted by a new generation of chefs.

But Senegal is perhaps best told through its talents. Youssou N'Dour has long carried its voice far beyond the country's borders. Aïssa Dione transforms textile heritage into an expression of contemporary luxury, while Saer Ngoumb Guèye brings Senegalese fine jewellery into a new era, combining tradition and innovation.

This edition is the result of encounters and an immersion among those contributing to Senegal's growing influence. It does not claim to tell the whole story, but rather seeks to reveal some of the most inspiring expressions of a Senegal that is diverse, authentic and ambitious.

sOmMaiRe

LUXE INFINITY • AFRIQUE N°1







Voyage

07 NOOM HÔTELS

16 CASA DEL TORO

22 LES PALÉTUVIERS

28 LA PARENTHÈSE MBODIÈNE

34 TERROU-BI

41 THE PALMS

Gastronomie

48 GASTRONOMIE SÉNÉGALAISE

54 LA FOURCHETTE

59 BELUGA & LA PARRILLA

64 LA CAVE

Savoir-Faire

68 SAERGOLD

N° 1
AFRIQUE







Musique

75 YOUSSOU N'DOUR

80 MUSIQUE SÉNÉGALAISE

Art

86 ART SÉNÉGALAIS

92 AÏSSA DIONE

96 *Shopping*



DIRECTION@TERANGA-PSC.COM – TÉL. +33(0)6 58 74 81 77

NOOM HOTELS

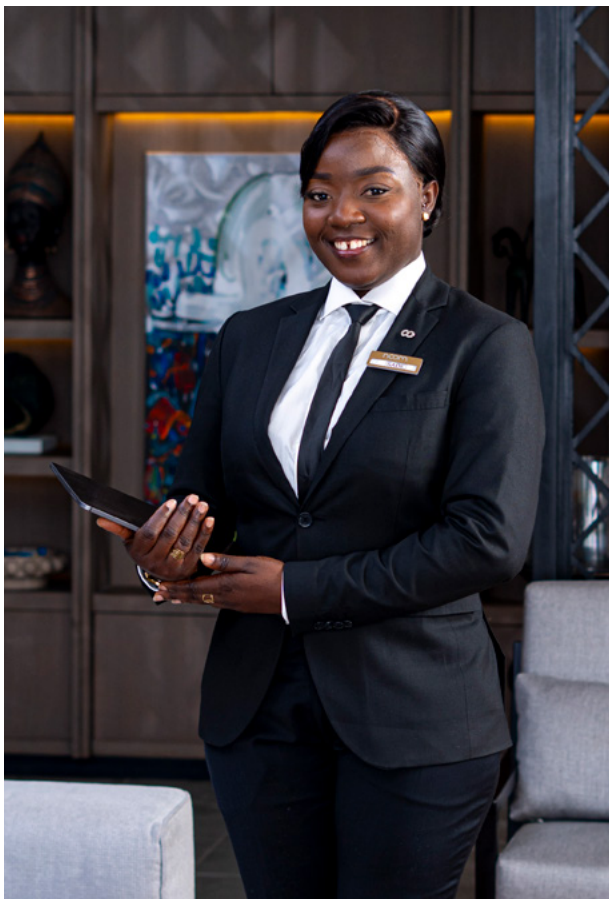
L'Afrique invente son art de recevoir

De Dakar à Niamey, en passant par Abidjan et Conakry, Noom Hotels dessine un nouveau visage de l'hospitalité africaine. Portée par Mangalis Hotel Group, la marque associe standards internationaux, design contemporain, création africaine et sens profondément humain de l'accueil.

PAR JOSIANE MASSÉ



Chaque établissement possède sa propre identité, façonnée par la ville et le territoire qui l'accueillent. Tous partagent néanmoins une même ambition : proposer une vision du luxe née en Afrique, ouverte sur le monde et adaptée aux attentes des voyageurs d'affaires comme de loisirs.



Mangalis Hotel Group, une ambition panafricaine

Depuis 2011, Mangalis Hotel Group développe et exploite des établissements hôteliers en Afrique de l'Ouest. Issu de l'écosystème entrepreneurial Teyliom, le groupe s'est construit autour d'une conviction : le continent peut créer ses propres références hôtelières sans reproduire des modèles importés.

Son portefeuille repose sur trois marques complémentaires. Yaas incarne une hôtellerie lifestyle accessible et fonctionnelle. Seen propose une expérience quatre étoiles contemporaine et urbaine. Noom représente l'offre premium du groupe, avec des hôtels cinq étoiles implantés dans plusieurs capitales stratégiques.

Architecture, art, gastronomie, bien-être et qualité du service composent une expérience complète. Loin d'un luxe uniforme, Noom développe des adresses connectées à leur environnement, capables de refléter l'énergie et la personnalité de chaque destination.



La signature Noom

Les hôtels Noom occupent des emplacements privilégiés, au cœur des quartiers d'affaires, des zones institutionnelles et des principaux lieux de vie.

Ils accueillent dirigeants, diplomates, entrepreneurs, familles et voyageurs internationaux dans des établissements qui réunissent hébergement, restauration, bien-être, loisirs et infrastructures événementielles.

Leur signature repose sur une identité africaine contemporaine, une attention portée à la création locale, des services personnalisés et une expertise reconnue dans l'organisation de conférences, cérémonies et réceptions.





Noom Dakar Sea Plaza

Une adresse iconique face à l'Atlantique

Installé sur la Corniche Ouest, dans le quartier résidentiel de Fann, Noom Dakar Sea Plaza bénéficie d'une situation privilégiée entre les ambassades, le Plateau et les principaux quartiers d'affaires de la capitale sénégalaise.

Ouvert en 2009 et aujourd'hui membre de Radisson Individuals, l'établissement compte plus de 230 chambres et suites, dont plusieurs offrent une vue sur les jardins ou l'Atlantique. Son architecture contemporaine, ses œuvres et ses perspectives ouvertes sur l'océan créent une atmosphère élégante et lumineuse.

L'hôtel s'affirme également comme une destination gastronomique et lifestyle. Le restaurant Ayoka développe une cuisine afrofusion contemporaine, tandis que Le Galuchat et L'Avenue complètent l'offre. L'Onyx Bar, l'Infinity Pool Bar et le rooftop The Venue accompagnent les différents moments de la journée, du rendez-vous professionnel au coucher de soleil.

Le Buddhattitude Spa propose sauna, hammam, jacuzzi et massages personnalisés. Piscine panoramique, fitness, conciergerie et voiturier prolongent cette expérience pensée autour du bien-être.







Les Villas Noom

Le luxe résidentiel en toute intimité

Lancée en mars 2026, la Noom Residences Collection complète l'offre dakaroise avec trois villas privées : Ananta, Jàmm Sari et Senja.

Pensées pour les familles, les dirigeants, les délégations et les longs séjours, elles permettent de profiter d'espaces généreux, de terrasses et de piscines privées, tout en conservant l'accès aux services du Noom Dakar Sea Plaza.

Ananta se déploie en duplex avec deux chambres, deux salons et une piscine à débordement face à la mer. Jàmm Sari associe cuisine ouverte, séjour contemporain et terrasse à l'étage. Plus intime, Senja a été conçue comme un refuge de plain-pied pour deux personnes.

Le décor mêle influences balinaises, détails sénégalais et matières naturelles. Petit-déjeuner privé, chef à domicile sur demande, soins de bien-être, restaurants et spa permettent d'organiser un séjour entièrement personnalisé. Avec cette collection, Noom répond à une nouvelle conception du premium, fondée sur l'espace, la liberté et la confidentialité.





Noom Hotel Abidjan Plateau

Une icône verticale face à la lagune

Au cœur du Plateau, centre administratif et financier d'Abidjan, Noom Hotel Abidjan Plateau s'élève face à la lagune Ébrié. Sa silhouette contemporaine et ses vues panoramiques en font un repère dans le paysage de la capitale économique ivoirienne.

L'établissement compte 179 chambres et suites, auxquelles s'ajoutent vingt appartements de luxe installés dans les étages supérieurs. Ces derniers, d'une superficie comprise entre 41 et 63 m^2 pour les catégories Deluxe, sont particulièrement adaptés aux longs séjours et aux voyageurs recherchant davantage d'autonomie.

L'art africain occupe une place centrale dans l'expérience. Les œuvres, les volumes, les couleurs et la lumière transforment le lobby et les espaces de circulation en galeries vivantes.

Deux restaurants gastronomiques, un sushi bar, trois bars lounge et un rooftop composent une offre pensée pour accompagner le rythme du Plateau. Un spa, une piscine à débordement, une salle de fitness et des boutiques complètent les prestations.





Noom Hotel Conakry

Un resort urbain ouvert sur l'océan

À proximité du centre d'affaires de Conakry, Noom Hotel Conakry évoque un paquebot posé au bord de l'Atlantique. Ses espaces communs, ses chambres et sa piscine à débordement entretiennent une relation permanente avec l'océan.

L'établissement propose 183 chambres et suites, de 23 à plus de 70 m^2, conçues aussi bien pour le repos que pour le travail.

Le restaurant signature L'Adresse développe une cuisine afrofusion chic et inventive. Un lounge bar, un pool bar, une salle de fitness et différents services personnalisés complètent l'expérience.



Noom Hotel Niamey

Une oasis contemporaine au cœur de la capitale

Situé dans le quartier d'affaires de Niamey, à proximité du Palais des Congrès, du centre de conférences Mahatma Gandhi et des principales institutions, Noom Hotel Niamey propose une lecture moderne de l'hospitalité cinq étoiles.

Son architecture singulière, son design sophistiqué et les œuvres africaines qui rythment les espaces lui donnent une identité immédiatement reconnaissable.

L'hôtel dispose de 141 chambres et suites, dont six suites Prestige. Un restaurant, un lounge bar et un pool bar composent l'offre gastronomique. Piscine, salle de fitness, navette, business center et room service disponible 24 heures sur 24 accompagnent les séjours professionnels et de loisirs.



Une même vision, quatre identités

La force du réseau Noom repose sur sa capacité à développer une expérience cohérente sans uniformiser ses établissements.

À Dakar, l'hôtel vit au rythme de la Corniche et de l'Atlantique. À Abidjan, il accompagne l'effervescence économique du Plateau. À Conakry, il adopte l'esprit d'un resort urbain ouvert sur l'océan. À Niamey, il devient une adresse stratégique au cœur de la vie institutionnelle.

Avec trois marques, sept hôtels opérés par le groupe et quatre destinations Noom, Mangalis Hotel Group affirme progressivement sa place dans le paysage hôtelier ouest-africain. Car ces hôtels ne proposent pas seulement de séjourner en Afrique, ils révèlent un continent qui imagine ses propres codes du luxe et construit une hospitalité contemporaine, internationale et profondément africaine.

---

www.mangalis.com



NOOM HOTELS
AFRICA REINVENTS THE ART OF HOSPITALITY

From Dakar to Niamey, via Abidjan and Conakry, Noom Hotels is shaping a new vision of African hospitality. Developed by Mangalis Hotel Group, the brand combines international standards with contemporary design, African creativity and a deeply rooted culture of warm, authentic service.

By Josiane MASSÉ

Each property has its own distinct identity, inspired by the city and region in which it is located. Yet they all share the same ambition: to offer a vision of luxury born in Africa, open to the world and tailored to the expectations of both business and leisure travellers.

Mangalis Hotel Group: A Pan-African vision

Since 2011, Mangalis Hotel Group has been developing and operating hotels across West Africa. Emerging from the entrepreneurial ecosystem of Teyliom, the group was founded on a simple conviction: Africa can create its own hospitality benchmarks without relying on imported models.

Its portfolio is built around three complementary brands. Yaas represents accessible, lifestyle-oriented hospitality; Seen delivers a contemporary four-star urban experience; and Noom embodies the group's premium collection, with five-star hotels established in several strategic African capitals.

Architecture, art, gastronomy, wellness and attentive service combine to create a complete hospitality experience. Rather than offering a standardised luxury product, Noom develops hotels that are deeply connected to their surroundings, reflecting the energy and personality of each destination.

The Noom signature

Noom Hotels occupy prime locations in the heart of business districts, institutional centres and vibrant urban neighbourhoods.

They welcome executives, diplomats, entrepreneurs, families and international travellers into properties that combine accommodation, dining, wellness, leisure facilities and extensive meeting and event spaces.

Their signature is built upon a contemporary African identity, a strong commitment to local creativity, personalised service and recognised expertise in hosting conferences, ceremonies and prestigious events.



Noom Dakar Sea Plaza

AN ICONIC ADDRESS OVERLOOKING THE ATLANTIC

Located on Dakar's Corniche Ouest in the prestigious Fann district, Noom Dakar Sea Plaza enjoys a privileged setting between the city's embassies, the Plateau business district and Dakar's main commercial hubs.

Opened in 2009 and now a member of Radisson Individuals, the hotel features more than 230 rooms and suites, many offering sweeping views over the gardens or the Atlantic Ocean. Contemporary architecture, curated artworks and expansive ocean-facing spaces create a refined, light-filled atmosphere.

The hotel has also established itself as a gastronomic and lifestyle destination. Ayoka showcases contemporary Afro-fusion cuisine, while Le Galuchat and L'Avenue further enrich the culinary offering. Onyx Bar, the Infinity Pool Bar and the rooftop venue The Venue accompany every moment of the day, from business meetings to spectacular sunsets.

The Buddhattitude Spa features a sauna, hammam, Jacuzzi and personalised treatments. A panoramic swimming pool, fitness centre, concierge service and valet parking complete an experience designed around relaxation and well-being.

The Noom villas

RESIDENTIAL LUXURY IN COMPLETE PRIVACY

Introduced in March 2026, the Noom Residences Collection expands the Dakar offering with three private villas: Ananta, Jàmm Sari and Senja.

Designed for families, executives, official delegations and extended stays, these residences provide generous living spaces, private terraces and swimming pools while maintaining full access to the services of Noom Dakar Sea Plaza.

Ananta unfolds over two levels with two bedrooms, two lounges and an infinity pool overlooking the ocean. Jàmm Sari combines an open-plan kitchen, contemporary living area and an upper-floor terrace. More intimate, Senja is conceived as a single-storey retreat for two guests.

Balinese influences blend harmoniously with Senegalese details and natural materials. Private breakfasts, in-villa chefs upon request, wellness treatments, restaurants and spa access allow guests to enjoy an entirely bespoke stay.

With this collection, Noom embraces a new interpretation of premium hospitality based on space, freedom and privacy.

Noom Hotel Abidjan Plateau

A VERTICAL LANDMARK OVERLOOKING THE LAGOON

In the heart of Plateau, Abidjan's financial and administrative district, Noom Hotel Abidjan Plateau rises above the Ébrié Lagoon. Its contemporary silhouette and panoramic views have made it one of the city's defining landmarks.

The hotel features 179 rooms and suites, complemented by twenty luxury serviced apartments occupying the upper floors. Ranging from 41 to 63 square metres in the Deluxe category, these residences are particularly suited to extended stays and travellers seeking greater independence.

African art plays a central role throughout the property. Carefully selected artworks, generous volumes, vibrant colours and natural light transform the lobby and public areas into living galleries.

Two fine dining restaurants, a sushi bar, three lounge bars and a rooftop venue create a vibrant culinary destination. A spa, infinity pool, fitness centre and boutique shops complete the experience.



Noom Hotel Conakry

AN URBAN RESORT FACING THE ATLANTIC

Located close to Conakry's business district, Noom Hotel Conakry evokes the elegance of an ocean liner anchored on the Atlantic coast. Its public spaces, guest rooms and infinity pool maintain a constant dialogue with the sea.

The hotel offers 183 rooms and suites, ranging from 23 to over 70 square metres, thoughtfully designed for both relaxation and productivity.

Its signature restaurant, L'Adresse, presents sophisticated Afro-fusion cuisine in an elegant setting. A lounge bar, pool bar, fitness centre and a wide range of personalised services complete the guest experience.

Noom Hotel Niamey

A CONTEMPORARY OASIS IN THE HEART OF THE CAPITAL

Situated within Niamey's business district, close to the Palais des Congrès, the Mahatma Gandhi Conference Centre and the city's main institutions, Noom Hotel Niamey offers a contemporary interpretation of five-star hospitality. Its distinctive architecture, refined interiors and carefully curated African artworks give the property an immediately recognisable identity.

The hotel features 141 rooms and suites, including six Prestige Suites. Guests enjoy a restaurant, lounge bar and pool bar, together with a swimming pool, fitness centre, airport shuttle, business centre and 24-hour room service, making it equally suited to business and leisure travellers.

One Vision, four distinct identities

The strength of the Noom collection lies in its ability to deliver a consistent hospitality philosophy while preserving the individuality of each property.

In Dakar, the hotel embraces the rhythm of the Atlantic coastline. In Abidjan, it reflects the dynamic energy of Plateau's financial district. In Conakry, it captures the spirit of an urban resort overlooking the ocean. In Niamey, it serves as a strategic address at the heart of the nation's institutional life.

With three hotel brands, seven properties operated across the region and four Noom destinations, Mangalis Hotel Group continues to strengthen its position within West Africa's hospitality landscape. More than simply offering places to stay, its hotels reveal an Africa that is defining its own codes of luxury while creating a contemporary, internationally minded and unmistakably African vision of hospitality.

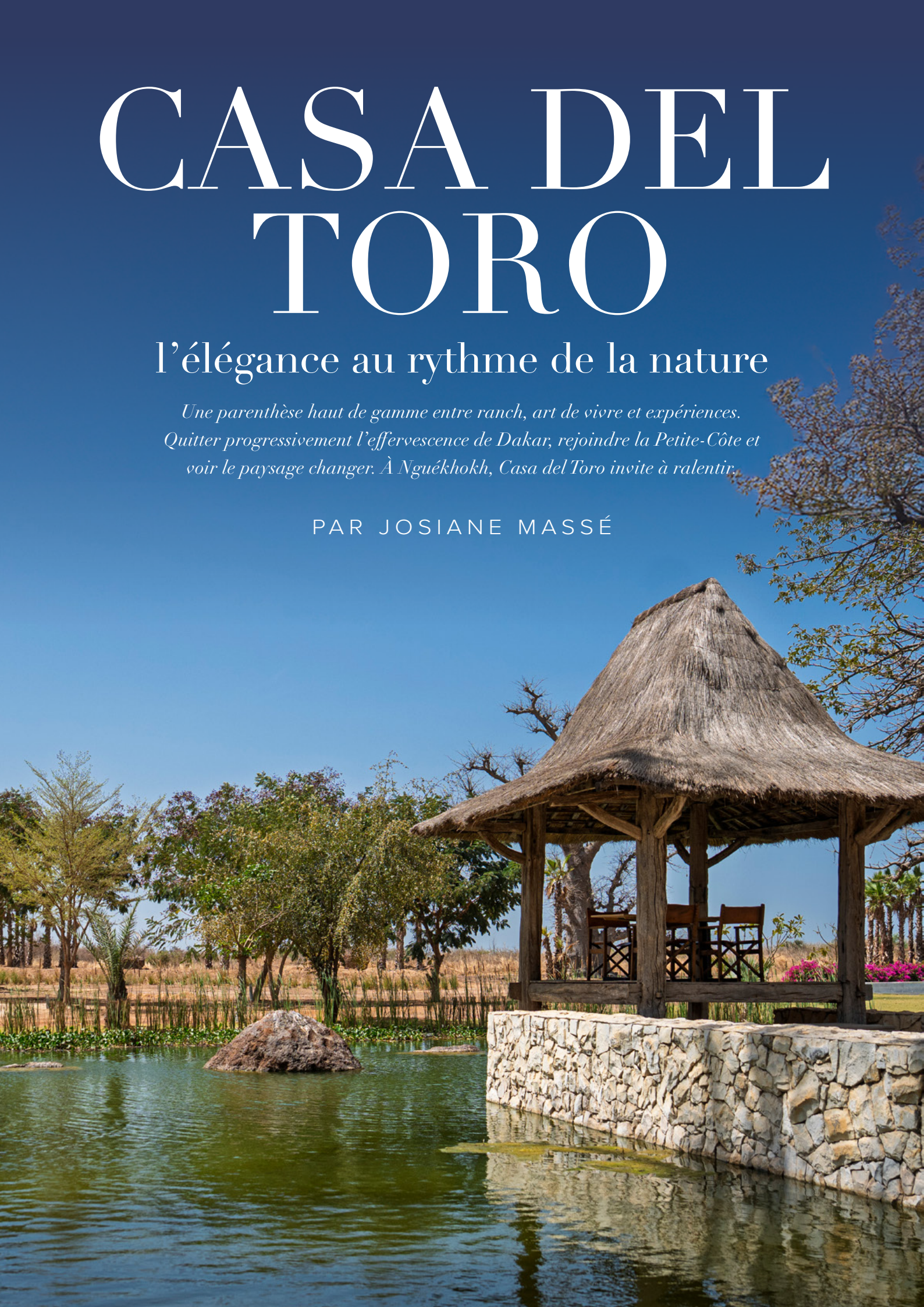
www.mangalis.com

CASA DEL TORO

l'élégance au rythme de la nature

Une parenthèse haut de gamme entre ranch, art de vivre et expériences. Quitter progressivement l'effervescence de Dakar, rejoindre la Petite-Côte et voir le paysage changer. À Nguékhokh, Casa del Toro invite à ralentir.

PAR JOSIANE MASSÉ









Dernier né de Mangalis Hotel Group, ce ranch explore une autre manière de séjourner au Sénégal. Plus confidentielle, plus immersive, presque hors du temps. Dans ce lieu, le luxe ne cherche pas la démonstration : il se trouve dans l'espace, le calme, la nature et la possibilité de vivre chaque moment à son propre rythme.

L'esprit d'un ranch, l'élégance en plus

Casa del Toro possède sa propre identité : l'univers du ranch est présent, mais réinterprété avec sophistication. Pierre, bois, matières naturelles, tonalités chaleureuses et pièces de caractère composent une décoration à la fois dépaysante et très travaillée.

À l'intérieur comme à l'extérieur, le décor semble prolonger le paysage. La nature entre dans les perspectives, les jardins accompagnent les espaces de vie et le lac apporte cette sensation d'évasion qui participe pleinement à l'expérience.

Casa del Toro réussit ainsi un équilibre subtil : conserver l'authenticité et la liberté associées à l'univers du ranch tout en y apportant les codes d'une hospitalité contemporaine et premium.

Cette dimension confidentielle se retrouve dans l'offre d'hébergement avec quatre univers pour préserver l'intimité : Don Toro, Corrida, Botanicà et El Matador, avec des perspectives ouvertes sur le lac ou les jardins.

Plus qu'une succession de chambres, l'ensemble a été pensé pour préserver la sensation d'espace et d'intimité. On vient ici pour s'extraire du rythme quotidien, retrouver le calme et profiter d'un environnement où la nature reste omniprésente.

Une adresse qui se prête aussi bien à une escapade à deux qu'à quelques jours de déconnexion, une retraite ou une célébration privée.





Mais Casa del Toro est avant tout une expérience.

Le ranch se découvre à cheval, au fil de chevauchées qui perrmettent d'appréhender autrement les paysages environnants. À d'autres moments, le séjour invite simplement à ralentir : contempler le lac, se retrouver autour du feu à la tombée du jour ou imaginer une découverte du Sénégal conçue selon ses envies. Cette liberté constitue sans doute l'une des signatures du lieu.

La table, autre expérience du ranch

La gastronomie prolonge naturellement cette philosophie. Accessible sur réservation, la table de Casa del Toro cultive elle aussi la confidentialité. Les produits locaux occupent une place centrale et rencontrent une cuisine où le feu de bois devient un véritable fil conducteur.

Une approche en accord avec l'identité du lieu : des saveurs franches, un rapport direct au produit et une expérience qui conserve l'élégance attendue d'une adresse premium tout en restant profondément connectée à son environnement.

Le repas devient alors une autre manière de vivre le ranch, particulièrement lorsque la lumière décline et que l'atmosphère du lieu devient plus intime.













Célébrer autrement

La configuration de Casa del Toro lui permet également d'accueillir des expériences privées : mariages confidentiels, célébrations, retraites ou événements imaginés sur mesure.

Le décor naturel devient alors une scénographie à part entière. Un dîner, une réception ou quelques jours partagés peuvent être conçus dans un environnement qui tranche avec les codes de l'hôtellerie urbaine traditionnelle.

Cette capacité à personnaliser l'expérience participe pleinement au caractère exclusif de l'adresse.

Une nouvelle expression de Mangalis

Avec Casa del Toro, Mangalis Hotel Group ajoute ainsi une nouvelle dimension à son univers hôtelier. Après des concepts davantage associés à l'hôtellerie contemporaine et urbaine, le groupe explore ici un luxe plus émotionnel et expérientiel : une adresse à taille humaine où le territoire, la nature et l'art de vivre deviennent les véritables protagonistes du séjour.

Casa del Toro apparaît alors comme une autre façon de découvrir le Sénégal : plus lente, plus confidentielle et profondément sensorielle.Une échappée où l'on vient chercher moins l'agitation d'une destination que le privilège de prendre son temps.

---

www.casadeltoro.sn



CASA DEL TORO
ELEGANCE IN TUNE WITH NATURE

An exclusive escape where ranch living, art de vivre and unique experiences come together.

Leaving the vibrant energy of Dakar behind, the road leads towards the Petite Côte as the landscape gradually begins to change. In Nguékhokh, Casa del Toro invites guests to slow down.

By Josiane MASSÉ

The latest addition to Mangalis Hotel Group, this ranch explores a different way of experiencing Senegal, more intimate, more immersive, almost outside of time. Here, luxury is not about ostentation. It lies in space, tranquillity, nature and the freedom to experience every moment at your own pace.

The spirit of a ranch, with an added touch of elegance

Casa del Toro has a distinctive identity of its own: the ranch aesthetic is ever-present, but reinterpreted with sophistication. Stone, wood, natural materials, warm tones and statement pieces create interiors that feel both transporting and meticulously designed.

Indoors and out, the setting seems to flow naturally into the surrounding landscape. Nature frames every perspective, gardens extend the living spaces, and the lake creates a genuine sense of escape that is integral to the experience.

Casa del Toro achieves a subtle balance: preserving the authenticity and freedom associated with ranch life while introducing the codes of contemporary premium hospitality.





This sense of privacy is also reflected in the accommodation, divided into four distinctive settings designed to preserve intimacy: Don Toro, Corrida, Botanicà and El Matador, with open views over the lake or gardens.

More than simply a collection of rooms, the property has been designed to maintain a feeling of space and seclusion. Guests come here to step away from the pace of everyday life, rediscover tranquillity and enjoy an environment where nature remains ever-present. It is a destination equally suited to a romantic escape, a few days of complete disconnection, a retreat or a private celebration.



But above all, Casa del Toro is an experience

The ranch can be explored on horseback, with rides offering a different perspective on the surrounding landscapes. At other times, the stay is simply an invitation to slow down: contemplate the lake, gather around the fire as evening falls, or imagine a personalised exploration of Senegal shaped around individual desires.

This sense of freedom is undoubtedly one of the property's defining signatures.

Dining, another ranch experience

Gastronomy naturally extends this philosophy.

Available by reservation, dining at Casa del Toro retains the same sense of exclusivity. Local ingredients take centre stage in a cuisine where wood-fire cooking becomes a defining theme.

The approach perfectly reflects the identity of the property: bold, authentic flavours, a direct relationship with the ingredients and an experience that retains the refinement expected of a premium destination while remaining deeply connected to its surroundings.

Dining becomes another way of experiencing the ranch, particularly as daylight fades and the atmosphere becomes increasingly intimate.

A different way to celebrate

Casa del Toro's setting also lends itself to private experiences: intimate weddings, celebrations, retreats and bespoke events.

The natural surroundings become a setting in their own right. A dinner, a reception or several days spent together can be designed within an environment far removed from the conventions of traditional urban hospitality.

This ability to personalise every experience contributes significantly to the exclusive character of the property.

A new expression of Mangalis

With Casa del Toro, Mangalis Hotel Group adds a new dimension to its hospitality portfolio. Following concepts more closely associated with contemporary urban hotels, the group is exploring a more emotional and experiential form of luxury: an intimate property where the destination, nature and art de vivre become the true protagonists of the stay.

Casa del Toro therefore offers another way to discover Senegal, slower, more intimate and deeply sensory.

An escape where guests come not in search of the excitement of a destination, but for the rare privilege of taking their time.

www.casadeltoro.sn



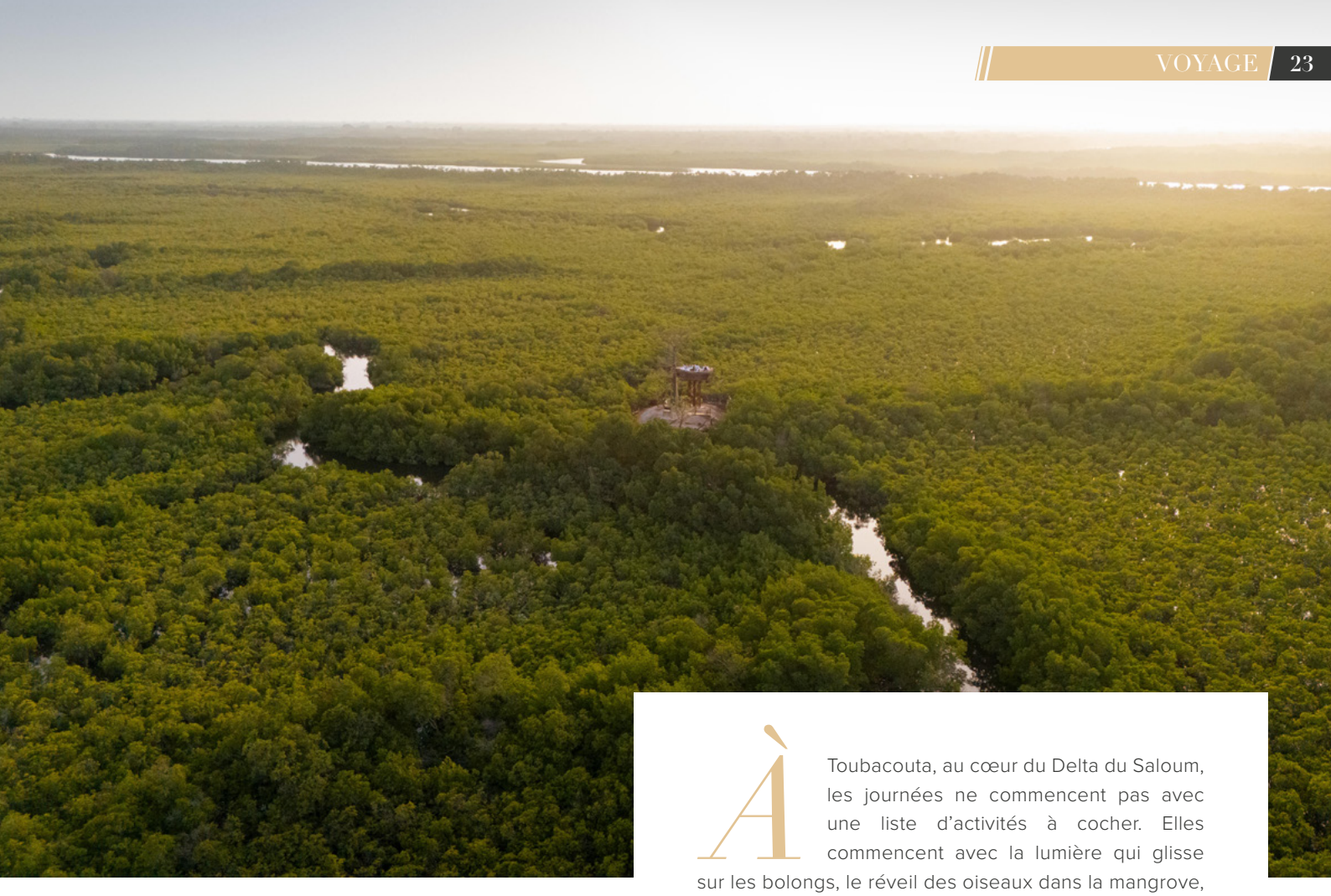
LES PALÉTUVIERS BOUTIQUE HÔTEL

Au rythme du Delta du Saloum

Au cœur du Delta du Saloum, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, Les Palétuviers Boutique Hôtel cultive une autre idée du luxe : plus discrète, plus sensible, profondément liée à la nature et au territoire. On y vient autant pour dormir que pour ralentir, observer, écouter et retrouver le goût des choses simples.

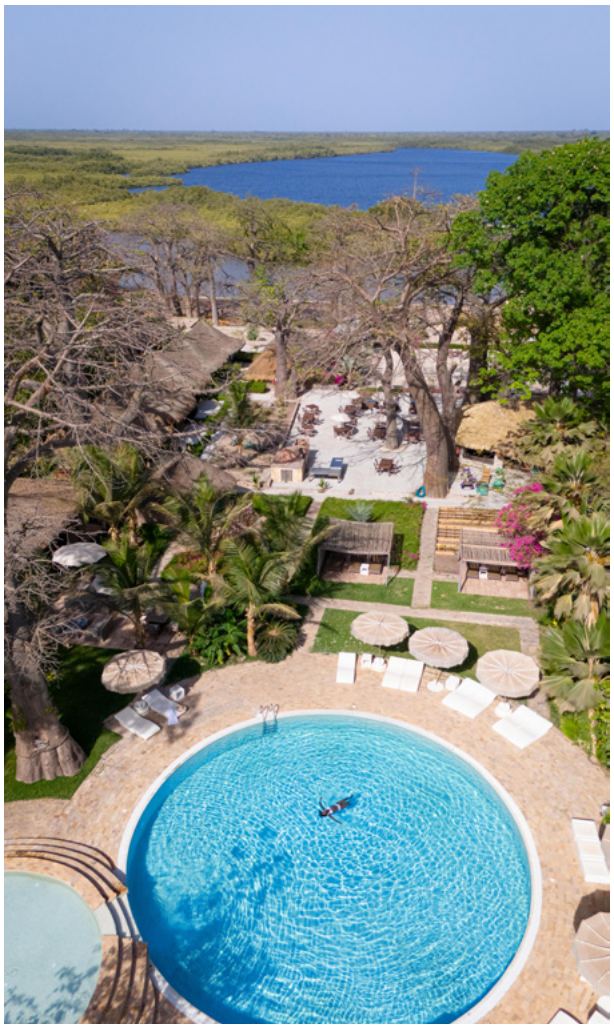
PAR JOSIANE MASSÉ





À Toubacouta, au cœur du Delta du Saloum, les journées ne commencent pas avec une liste d'activités à cocher. Elles commencent avec la lumière qui glisse sur les bolongs, le réveil des oiseaux dans la mangrove, le passage silencieux d'une pirogue ou simplement quelques minutes passées à regarder le paysage.

Mangroves, baobabs, bras de mer et villages de pêcheurs composent un environnement à part, dans lequel l'hôtel s'est installé avec une volonté évidente : être présent sans jamais prendre le dessus.



Une histoire de famille, née d'un coup de cœur

L'histoire de l'établissement Les Palétuviers commence en 1994. Cette année-là, Jean-Pierre Pieters découvre le Sénégal et tombe sous le charme du Delta du Saloum. Séduit autant par la beauté des paysages que par l'accueil de ses habitants, il décide de reprendre un ancien camp de chasse installé dans une baie exceptionnelle.

Son idée n'est pas de créer un hôtel déconnecté de son environnement, mais au contraire un lieu capable de faire découvrir ce qu'il considère comme le "vrai Sénégal".

Peu à peu, le camp évolue et devient un hôtel de charme.

Après le décès de Jean-Pierre Pieters en 2006, sa fille Karolien Pieters reprend le projet. Installée à Toubacouta, elle poursuit l'histoire familiale tout en lui donnant sa propre sensibilité. Elle s'imprègne de la vie locale, des traditions et de ce territoire singulier, avec la volonté de développer un tourisme où influences européennes et culture sénégalaise peuvent se rencontrer naturellement.







Le luxe de ne rien précipiter

A l'hôtel Les Palétuviers, le luxe n'a rien de démonstratif. Il tient souvent à des choses beaucoup plus simples.

Se réveiller tôt et regarder le jour se lever sur la mangrove. Partir en pirogue lorsque l'eau est encore calme. Observer les oiseaux. Marcher dans la végétation. Dîner sous un ciel entièrement dégagé. Ou simplement rester assis quelques instants et écouter ce qui se passe autour de soi.

Les lodges, suites et cabanes prolongent cette immersion. Nichés dans la végétation, ils ont été pensés pour préserver ce sentiment de proximité avec la nature.

Les matériaux naturels, les volumes et l'intégration au paysage privilégient un confort élégant, mais sans rupture avec l'environnement extérieur.

Une cuisine qui commence quelques kilomètres plus loin

Cette relation au territoire se retrouve naturellement dans l'assiette.

Le chef travaille en priorité avec les pêcheurs, maraîchers et producteurs des environs. Une grande partie des ingrédients parcourt ainsi très peu de kilomètres avant d'arriver en cuisine. Une philosophie que l'établissement résume par l'idée du "zéro kilomètre". Ainsi, la fraîcheur et la saisonnalité dictent donc largement les menus.

Les poissons suivent les arrivages. Les légumes viennent des producteurs voisins. Les produits locaux deviennent le point de départ d'une cuisine qui cherche moins à les transformer qu'à les mettre en valeur.

Le résultat est une cuisine sincère, contemporaine et profondément liée à l'endroit où elle est servie. Les saveurs sénégalaises y trouvent naturellement leur place, travaillées avec précision et sans perdre leur caractère.

Grandir avec son territoire

Les Palétuviers revendique aussi une conception du tourisme dans laquelle l'hôtel ne peut se développer sans son environnement humain. Près de 90 % des collaborateurs sont originaires de Toubacouta et des environs. Un chiffre qui traduit une volonté très concrète de faire de l'établissement un acteur économique local.

Cette logique se retrouve dans les approvisionnements auprès des producteurs de la région, mais également dans plusieurs initiatives consacrées à la préservation du Delta. Parmi elles, la plantation de palétuviers occupe une place particulière.

Ces arbres sont essentiels à l'équilibre des mangroves et à la biodiversité du territoire. Leur préservation participe aussi à la protection de tout un écosystème dont dépendent directement les populations locales.

L'engagement environnemental prend ainsi une dimension très concrète : préserver le paysage qui fait vivre l'hôtel, mais aussi ceux qui vivent autour.











Partir à la rencontre du Delta

Séjourner à l'hôtel Les Palétuviers, c'est évidemment aussi découvrir l'un des territoires naturels les plus étonnants du Sénégal. Le Delta du Saloum, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, forme un immense labyrinthe d'îles, de mangroves, de bras de mer et de villages. La pirogue reste l'un des meilleurs moyens de s'y aventurer.

Au fil de l'eau, on traverse les bolongs, on observe les oiseaux, on découvre les huîtres de mangrove et l'on rencontre les communautés qui vivent depuis toujours au rythme de ce paysage.

Les Palétuviers Boutique Hôtel est ainsi bien plus qu'une adresse où séjourner. C'est une porte d'entrée vers un territoire, une nature et une manière de vivre.

---

www.lespaletuviers.com/fr





LES PALÉTUVIERS BOUTIQUE HÔTEL
TO THE RHYTHM OF THE SALOUM DELTA

In the heart of the Saloum Delta, a UNESCO World Heritage Site, Les Palétuviers Boutique Hôtel embraces a different vision of luxury: more discreet, more sensitive and deeply connected to nature and its surroundings. Guests come not only to stay, but also to slow down, observe, listen and rediscover the pleasure of simple things.

By Josiane Massé

In Toubacouta, at the heart of the Saloum Delta, days do not begin with a checklist of activities. They begin with the light gliding across the bolongs, birds awakening in the mangroves, the silent passage of a pirogue, or simply a few moments spent contemplating the landscape.

Mangroves, baobabs, waterways and fishing villages create a world of their own, one in which the hotel has established itself with a clear intention: to be present without ever dominating its surroundings.

A family story born from a love at first sight

The story of Les Palétuviers began in 1994. That year, Jean-Pierre Pieters discovered Senegal and fell under the spell of the Saloum Delta. Captivated by both the beauty of its landscapes and the warmth of its people, he decided to take over a former hunting lodge set in an exceptional bay.

His vision was not to create a hotel disconnected from its surroundings, but rather a place through which guests could discover what he considered to be the “real Senegal”.

Gradually, the lodge evolved into a charming boutique hotel.

Following Jean-Pierre Pieters’ death in 2006, his daughter Karolien Pieters took over the project. Based in Toubacouta, she continued the family story while bringing her own sensibility to it. Immersing herself in local life, traditions and this unique region, she set out to develop a form of tourism in which European influences and Senegalese culture could come together naturally.

The luxury of not rushing

At Les Palétuviers, luxury is never ostentatious. It is often found in much simpler things.

Waking early to watch the sun rise over the mangroves. Setting off by pirogue while the water is still calm. Watching the birds. Walking through the vegetation. Dining beneath a perfectly clear sky. Or simply sitting quietly for a few moments and listening to the world around you.

The lodges, suites and cabins extend this sense of immersion. Nestled within the vegetation, they have been designed to preserve a feeling of closeness to nature.

Natural materials, generous volumes and seamless integration into the landscape create an elegant sense of comfort without disconnecting guests from the environment outside.

A cuisine that begins just a few kilometres away

This connection to the region is naturally reflected on the plate.

The chef works primarily with local fishermen, market gardeners and producers. Many of the ingredients therefore travel only a few kilometres before reaching the kitchen, an approach the hotel describes through its “zero-kilometre” philosophy. Freshness and seasonality largely determine the menus.

Fish depends on the day’s catch. Vegetables come from nearby growers. Local produce becomes the starting point for a cuisine that seeks not so much to transform ingredients as to showcase them.

The result is sincere, contemporary cuisine that is deeply connected to the place in which it is served. Senegalese flavours naturally take centre stage, prepared with precision while retaining their distinctive character.

Growing together with the local community

Les Palétuviers also embraces a vision of tourism in which a hotel cannot grow independently of the community around it. Nearly 90% of its employees come from Toubacouta and the surrounding area, reflecting a very tangible commitment to making the hotel a contributor to the local economy.

The same philosophy applies to sourcing from regional producers, as well as to several initiatives dedicated to preserving the Delta. Among these, mangrove replanting holds particular importance.

Mangrove trees are essential to the ecological balance of the wetlands and to the region’s biodiversity. Protecting them also helps preserve an entire ecosystem on which local communities directly depend.

Environmental commitment therefore takes on a very practical meaning: protecting the landscape that sustains the hotel, as well as the people who live around it.

Discovering the Delta

Staying at Les Palétuviers also means exploring one of Senegal’s most remarkable natural regions. The Saloum Delta, listed as a UNESCO World Heritage Site, forms a vast labyrinth of islands, mangroves, waterways and villages. Travelling by pirogue remains one of the best ways to discover it.

As you glide across the water, you pass through the bolongs, observe birdlife, discover mangrove oysters and meet communities that have lived according to the rhythms of this landscape for generations.

Les Palétuviers Boutique Hôtel is therefore far more than simply a place to stay. It is a gateway to a territory, its natural environment and a distinctive way of life.

www.lespaletuviers.com/fr



LA PARENTHÈSE MBODIÈNE

UN LIEU HORS DU TEMPS

Entre nature, gastronomie et douceur de vivre sur la Petite-Côte.

Il arrive un moment où le plus beau des voyages consiste simplement à s'accorder une parenthèse. À Mbodiène, entre la lagune et l'océan Atlantique, La Parenthèse invite précisément à cette expérience : ralentir, respirer et retrouver le plaisir d'un temps qui appartient de nouveau à ceux qui le vivent.

PAR EMA LYNNX









Sur la Petite-Côte, la nature, le silence et l'art de recevoir composent un refuge confidentiel où chaque séjour devient une véritable parenthèse hors du temps.

L'histoire de La Parenthèse est avant tout celle d'un coup de cœur. Tombés amoureux du Sénégal au fil de leurs voyages, Stéphanie et Sylvain décident d'y écrire une nouvelle page de leur vie. Leur ambition est de créer une maison à taille humaine, intime et authentique, où chaque hôte se sent accueilli comme un invité. Plus qu'un hôtel, ils imaginent un lieu de vie où l'élégance se conjugue avec la simplicité, où la nature demeure omniprésente et où chaque détail est pensé pour offrir un véritable moment de déconnexion.

Avec seulement 6 suites dans un environnement préservé, La Parenthèse cultive volontairement la confidentialité. Loin de l'effervescence des grandes stations balnéaires, le domaine offre une expérience plus intime, où les longues plages, la lagune, les oiseaux, le léger bruit des vagues et les couchers de soleil deviennent le décor naturel d'un séjour placé sous le signe du ressourcement. Ici, le luxe s'exprime dans l'espace, le calme et le privilège de profiter d'une nature encore préservée.















Une table qui fait destination

Au fil des années, La Parenthèse est également devenue une adresse incontournable pour les amateurs de gastronomie. Bien au-delà des voyageurs qui y séjournent, sa table attire une clientèle venue spécialement découvrir une cuisine qui a largement contribué à la réputation de l'établissement.

Sous l'impulsion de son chef, passionné en tous points par la cuisine, chaque assiette célèbre les produits avec justesse et créativité. Ici, la fraîcheur se vit au rythme de la lagune : les pêcheurs du village passent devant la piscine de l'hôtel pour rejoindre leurs zones de pêche et, à leur retour, s'arrêtent lorsqu'ils rapportent de belles pièces. Les poissons, souvent encore vivants, sont alors directement proposés à l'établissement. Les saveurs du terroir sénégalais dialoguent avec les grands classiques de la cuisine française dans une approche contemporaine où la fraîcheur des produits, la précision des cuissons et l'élégance des dressages traduisent une même exigence d'excellence.

Dans un cadre ouvert sur la nature, chaque repas devient une expérience à part entière, où la gastronomie prolonge naturellement le sentiment de bien-être que procurent les lieux.







L'art de recevoir avec simplicité

À La Parenthèse, le véritable luxe réside dans l'attention portée à chaque hôte. L'accueil chaleureux de Stéphanie, Sylvain et de leur équipe, la qualité du service et la disponibilité de chacun créent une atmosphère sincère où l'on prend le temps d'écouter, de conseiller et de personnaliser chaque séjour.

Cette proximité, alliée à la discrétion des lieux, fait de La Parenthèse une adresse recherchée par les voyageurs en quête de tranquillité, mais aussi par celles et ceux qui souhaitent vivre le Sénégal autrement, dans un environnement exclusif et authentique.





Une autre façon de découvrir la Petite-Côte

Entre lagune, océan et nature préservée, La Parenthèse révèle un autre visage de la Petite-Côte. À quelques kilomètres seulement s'ouvre la région du Sine-Saloum, territoire d'exception façonné par son delta, ses bolongs, ses lagunes et ses îles sauvages. Cette proximité offre un point de départ privilégié pour découvrir des paysages d'une grande richesse, entre eau, mangroves et horizons préservés. Sur place, les promenades sur la plage succèdent aux balades en pirogue, les oiseaux accompagnent les levers de soleil et le ciel embrase l'horizon à la fin du jour. Chaque journée invite à ralentir, à savourer l'instant et à renouer avec une douceur de vivre devenue rare.

Plus qu'un hôtel, La Parenthèse est une invitation à suspendre le temps. Entre nature préservée, gastronomie raffinée et accueil sincère, cette adresse confidentielle offre une autre façon de découvrir la Petite-Côte : en prenant le temps de vivre pleinement chaque instant. Une véritable parenthèse hors du temps, réservée aux adultes uniquement afin de préserver le calme des lieux, sauf en cas de privatisation de l'établissement.

---

www.hotel-laparenthese-senegal.com

LA PARENTHÈSE MBODIÈNE A TIMELESS RETREAT BETWEEN NATURE, GASTRONOMY AND THE GENTLE ART OF LIVING ON SENEGAL'S PETITE-CÔTE.

There comes a time when the most beautiful journey is simply about giving yourself a moment away from it all. In Mbodiène, between the lagoon and the Atlantic Ocean, La Parenthèse offers precisely that experience: slowing down, breathing deeply and rediscovering the pleasure of time that once again belongs to those who are living it.

By Ema LYNNX

Here, nature, silence and the art of hospitality come together to create an intimate retreat where every stay becomes a genuine escape from time.

The story of La Parenthèse is, above all, one of falling in love with a place. After discovering Senegal through their travels, Stéphanie and Sylvain decided to begin a new chapter of their lives here. Their ambition was to create an intimate, authentic property on a human scale, where every guest would feel welcomed as a personal visitor. More than a hotel, they envisioned a place to live and unwind, where elegance meets simplicity, nature remains ever-present and every detail is designed to offer a true sense of disconnection.

With just six suites set within an unspoilt environment, La Parenthèse deliberately cultivates a sense of privacy. Far from the bustle of large seaside resorts, the property offers a more intimate experience, where long beaches, the lagoon, birdsong, the gentle sound of the waves and spectacular sunsets form the natural backdrop to a restorative stay. Here, luxury is expressed through space, tranquillity and the privilege of enjoying nature that remains remarkably preserved.

A restaurant worth the journey

Over the years, La Parenthèse has also become a destination in its own right for food lovers. Far beyond the guests staying at the property, its restaurant attracts diners who come specifically to experience a cuisine that has contributed significantly to its reputation.

Under the guidance of a chef whose passion for cuisine is evident in every detail, each plate celebrates its ingredients with precision and creativity. Here, freshness follows the rhythm of the lagoon: fishermen from the village pass in front of the hotel's swimming pool on their way to the fishing grounds and, when they return with an exceptional catch, they stop by the property. The fish, often still alive, are then offered directly to the hotel.

Flavours from the Senegalese terroir meet the great classics of French cuisine in a contemporary approach where the freshness of the ingredients, precision of the cooking and elegance of the presentation all reflect the same commitment to excellence.

In a setting open to nature, every meal becomes an experience in itself, with gastronomy naturally extending the sense of wellbeing inspired by the surroundings.















Simply and genuine hospitality

At La Parenthèse, true luxury lies in the attention given to each guest. The warm welcome offered by Stéphanie, Sylvain and their team, together with attentive service and genuine availability, creates a sincere atmosphere where time is taken to listen, advise and personalise every stay.

This personal approach, combined with the privacy of the property, makes La Parenthèse particularly appealing to travellers seeking tranquillity, as well as those wishing to experience Senegal differently, in an exclusive yet authentic environment.

Another Way to Discover the Petite-Côte

Between lagoon, ocean and unspoilt nature, La Parenthèse reveals another side of Senegal's Petite-Côte. Just a few kilometres away lies the Sine-Saloum region, an exceptional territory shaped by its delta, bolongs, lagoons and wild islands. This proximity makes the property an ideal starting point for discovering remarkably diverse landscapes of water, mangroves and untouched horizons.

At the property itself, walks along the beach give way to traditional pirogue excursions, birds accompany the sunrise and the evening sky sets the horizon ablaze. Each day is an invitation to slow down, savour the moment and reconnect with a gentle way of life that has become increasingly rare.

More than a hotel, La Parenthèse is an invitation to suspend time. Combining unspoilt nature, refined gastronomy and genuine hospitality, this intimate address offers a different way to experience the Petite-Côte: by taking the time to fully appreciate every moment.

A true escape from time, La Parenthèse is reserved exclusively for adults in order to preserve the tranquillity of the property, except when the entire hotel is privately booked.

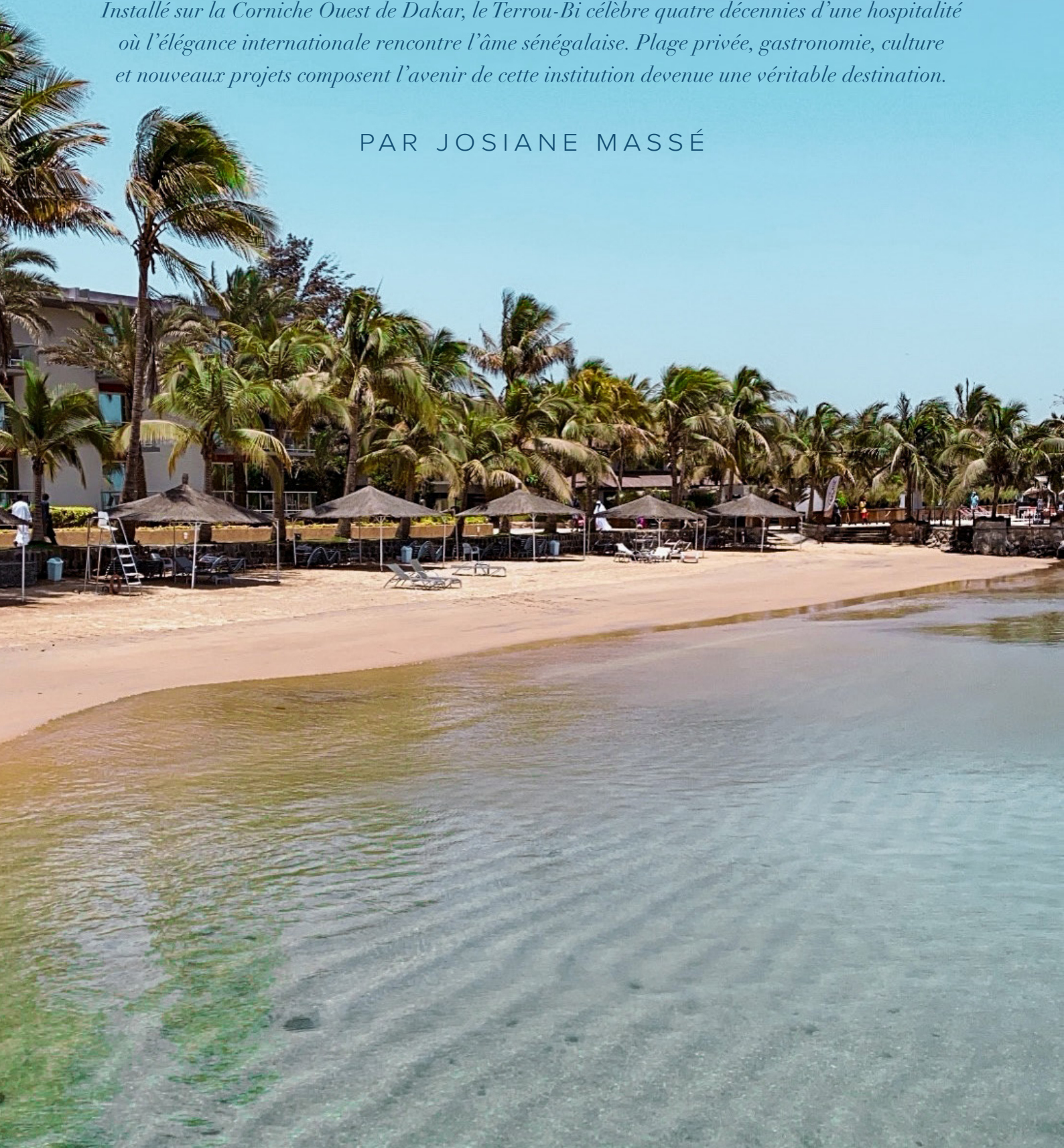
www.hotel-laparenthese-senegal.com

TERROU-BI

Quarante ans d'excellence face à l'Atlantique

Installé sur la Corniche Ouest de Dakar, le Terrou-Bi célèbre quatre décennies d'une hospitalité où l'élégance internationale rencontre l'âme sénégalaise. Plage privée, gastronomie, culture et nouveaux projets composent l'avenir de cette institution devenue une véritable destination.

PAR JOSIANE MASSÉ





Face à l'océan Atlantique, le Terrou-Bi est bien plus qu'un hôtel. Depuis quarante ans, cette adresse emblématique incarne l'élégance de la Teranga, cette générosité propre à l'art de recevoir sénégalais, associée aux standards de l'hôtellerie internationale. Aujourd'hui, le resort engage une nouvelle étape de son développement avec une ambition claire : offrir une expérience toujours plus immersive et contribuer au rayonnement de Dakar.





Une institution au cœur de Dakar

Situé sur l'un des plus beaux emplacements de la Corniche Ouest, le Terrou-Bi bénéficie d'un environnement rare dans la capitale. Ici, l'Atlantique ne constitue pas seulement un panorama : il accompagne chaque instant du séjour.

Depuis son ouverture, l'établissement accueille aussi bien les voyageurs internationaux que les personnalités, les délégations officielles, les entrepreneurs et les Dakarois. Au fil du temps, il est devenu un véritable lieu de vie où se rencontrent tourisme, affaires, gastronomie, culture et événements.

L'atmosphère du resort repose sur un équilibre subtil entre évasion et animation urbaine. Sa plage privée, sa piscine à débordement, sa marina, ses jardins luxuriants et ses terrasses ouvertes sur l'océan procurent une sensation de déconnexion, à quelques minutes seulement du centre de Dakar.

Les chambres et les suites prolongent cette impression de sérénité. Baignées de lumière naturelle, elles associent confort contemporain, matières nobles et inspirations africaines. Les tonalités naturelles et les vues sur la mer créent un cadre propice au repos, ponctué par les couchers de soleil sur les îles de la Madeleine.









La gastronomie comme art de vivre

La table constitue depuis longtemps l'une des signatures du Terrou-Bi. Le restaurant La Terrasse, véritable institution dakaroise, célèbre les produits locaux à travers une cuisine où les traditions sénégalaises dialoguent avec des influences internationales.

Cette identité lifestyle s'est enrichie en 2025 avec l'ouverture du Diamono Hi-Fi Bar. Pensé comme un hommage à la richesse musicale sénégalaise, le lieu associe design contemporain, lumière feutrée, vinyles soigneusement sélectionnés et cocktails signatures. Plus qu'un bar, Diamono est un espace de rencontres où la musique accompagne une certaine idée des soirées dakaroises.

Le Terrou-Bi s'affirme ainsi comme une destination à part entière. On y vient pour séjourner, mais aussi pour déjeuner, dîner, partager un cocktail ou simplement profiter d'un moment face à l'océan.

Coco Beach, la Riviera dakaroise

Fin 2026, le resort dévoilera Coco Beach, un nouvel univers imaginé autour de sa piscine emblématique et de son ouverture sur l'Atlantique.

Inspiré par l'esprit des beach clubs iconiques des années 1960 et 1970, Coco Beach réinterprètera la Riviera avec une identité résolument dakaroise. Mobilier repensé, espaces ombragés et atmosphère élégante mais décontractée composeront un nouveau décor dédié aux plaisirs du bord de mer.

Un Pool Bar entièrement revisité et un Food Truck proposeront une cuisine fraîche et contemporaine : ceviches, poke bowls, pizzas, sandwiches gourmets, douceurs glacées et cocktails signatures accompagneront les différents moments de la journée, du déjeuner jusqu'au coucher du soleil.

Avec Coco Beach, le Terrou-Bi confirme sa volonté de créer des lieux vivants, capables de réunir l'énergie de Dakar, la douceur du littoral et l'élégance de la Teranga.









Une transformation majeure

À l'occasion de son quarantième anniversaire, le Terrou-Bi engage l'une des plus importantes évolutions de son histoire. Sa capacité d'accueil passera progressivement de 166 à 266 chambres et suites.

Les nouveaux espaces adopteront un univers contemporain inspiré de l'identité africaine, privilégiant la lumière, les matériaux naturels et les perspectives ouvertes sur l'océan. Les parties communes seront également repensées afin de créer davantage de lieux de rencontre, de détente et de travail.

Cette transformation permettra au resort de renforcer son identité sans renoncer à ce qui fait sa singularité : son ancrage sénégalais, sa relation privilégiée avec l'Atlantique et son hospitalité profondément humaine.

Une référence pour le tourisme d'affaires

Le Terrou-Bi entend également consolider sa position parmi les grandes destinations du tourisme d'affaires en Afrique de l'Ouest.

Courant octobre 2026, le nouveau centre de conférences viendra compléter les infrastructures existantes, portant l'ensemble du pôle événementiel du Terrou-Bi à plus de 2 000 m².

Celui-ci comprendra au total deux salles plénières modulables, un amphithéâtre de 225 places, dix salles de commission et des espaces de restauration dédiés aux groupes.

Cette offre permettra d'accueillir simultanément congrès, séminaires, conférences, lancements et rencontres institutionnelles. Les organisateurs bénéficieront d'un accompagnement personnalisé, d'équipements audiovisuels de dernière génération et de solutions adaptées aux événements hybrides.

Associé aux chambres, aux restaurants, à la plage privée, à la piscine, au spa, à la salle de sport et au casino, ce pôle événementiel renforcé formera un écosystème complet, où les rendez-vous professionnels pourront naturellement se prolonger par des expériences de détente et de découverte.







Une vision responsable et sénégalaise

Porté par la famille Rahal, le développement du Terrou-Bi repose également sur une démarche responsable. Valorisation des savoir-faire locaux, intégration de matériaux issus du territoire, soutien aux initiatives culturelles et transmission des compétences font partie des engagements du resort.

La formation des équipes, l'accompagnement des collaborateurs et la culture de l'amélioration continue participent directement à la qualité de service qui fait la réputation de la maison.

Le Terrou-Bi ne se distingue donc pas uniquement par ses infrastructures ou par son emplacement exceptionnel. Il incarne une certaine image du Sénégal : généreuse, élégante, ouverte sur le monde et profondément attachée à ses racines.

Quarante ans après son ouverture, l'adresse continue ainsi d'écrire son histoire face à l'Atlantique. Plus qu'un hôtel, elle demeure une vitrine de l'excellence sénégalaise, où le luxe prend la forme d'une émotion, d'un accueil et d'un art de vivre.

---

www.terroubi.com



TERROU-BI
FORTY YEARS OF EXCELLENCE ON THE ATLANTIC

Set on Dakar's Corniche Ouest, Terrou-Bi is celebrating four decades of hospitality where international elegance meets the Senegalese spirit. A private beach, gastronomy, culture and ambitious new projects are shaping the future of an institution that has become a destination in its own right.

By Josiane MASSÉ

Overlooking the Atlantic Ocean, Terrou-Bi is far more than a hotel. For forty years, this iconic address has embodied the elegance of Teranga, the distinctive Senegalese tradition of generosity and hospitality, combined with international hotel standards. Today, the resort is entering a new phase of its development with a clear ambition: to offer an increasingly immersive experience while enhancing Dakar's appeal as a destination.

An institution in the heart of Dakar

Located on one of the most beautiful stretches of the Corniche Ouest, Terrou-Bi enjoys a rare setting in the Senegalese capital. Here, the Atlantic is more than a view: it is part of every moment of the stay.

Since opening, the hotel has welcomed international travellers, celebrities, official delegations, business leaders and Dakar residents alike. Over the years, it has become a genuine lifestyle destination where tourism, business, gastronomy, culture and events come together.

The resort's atmosphere is built around a subtle balance between escapism and urban energy. Its private beach, infinity pool, marina, lush gardens and ocean-facing terraces create a sense of complete disconnection, just minutes from central Dakar.

The rooms and suites extend this feeling of serenity. Flooded with natural light, they combine contemporary comfort, fine materials and African influences. Natural tones and sea views create a restful setting, enhanced by spectacular sunsets over the Madeleine Islands.

Gastronomy as an lifestyle

Dining has long been one of Terrou-Bi's signatures. La Terrasse, a true Dakar institution, celebrates local produce through a cuisine in which Senegalese traditions meet international influences.

This lifestyle identity was further enriched in 2025 with the opening of the Diamono Hi-Fi Bar. Conceived as a tribute to Senegal's rich musical heritage, it combines contemporary design, subdued lighting, carefully selected vinyl records and signature cocktails. More than a bar, Diamono is a social space where music sets the tone for a distinctive vision of Dakar nightlife.

Terrou-Bi has thus established itself as a destination in its own right. Guests come not only to stay, but also to enjoy lunch, dinner, cocktails or simply a moment overlooking the ocean.

Coco Beach, Dakar's own riviera

At the end of 2026, the resort will unveil Coco Beach, a new concept centred around its iconic swimming pool and its connection with the Atlantic.

Inspired by the spirit of the legendary beach clubs of the 1960s and 1970s, Coco Beach will reinterpret the Riviera through a distinctly Dakar lens. Redesigned furniture, shaded areas and an elegant yet relaxed atmosphere will create a new setting devoted to the pleasures of seaside living.

A completely redesigned Pool Bar and a Food Truck will offer fresh, contemporary cuisine: ceviches, poke bowls, pizzas, gourmet sandwiches, frozen treats and signature cocktails will accompany every moment of the day, from lunch through to sunset.

With Coco Beach, Terrou-Bi confirms its ambition to create vibrant spaces that bring together Dakar's energy, the relaxed atmosphere of the coast and the elegance of Teranga.



A major transformation

To mark its fortieth anniversary, Terrou-Bi is embarking on one of the most significant transformations in its history. Its accommodation capacity will gradually increase from 166 to 266 rooms and suites.

The new spaces will embrace a contemporary aesthetic inspired by African identity, with an emphasis on natural light, organic materials and open views across the ocean. The public areas will also be redesigned to create more spaces for socialising, relaxation and work.

This transformation will allow the resort to strengthen its identity without compromising what makes it unique: its Senegalese roots, its privileged relationship with the Atlantic and its deeply human approach to hospitality.

A leading destination for business tourism

Terrou-Bi also intends to consolidate its position as one of West Africa's leading business tourism destinations.

In October 2026, a new conference centre will complement the existing facilities, bringing Terrou-Bi's total event space to more than 2,000 sq m. The complex will feature two modular plenary rooms, a 225-seat auditorium, ten breakout rooms and dedicated catering areas for groups.

These facilities will make it possible to host congresses, seminars, conferences, launches and institutional meetings simultaneously. Organisers will benefit from personalised support, state-of-the-art audiovisual equipment and solutions designed for hybrid events.

Combined with the rooms, restaurants, private beach, swimming pool, spa, fitness centre and casino, this expanded event hub will create a complete ecosystem in which professional gatherings can naturally extend into leisure and discovery experiences.



A responsible, distinctly senegalese vision

Led by the Rahal family, Terrou-Bi's development is also guided by a responsible approach. Promoting local craftsmanship, incorporating locally sourced materials, supporting cultural initiatives and passing on skills are all part of the resort's commitments.

Team training, employee development and a culture of continuous improvement contribute directly to the quality of service for which the hotel is renowned.

Terrou-Bi therefore stands out not only for its facilities or its exceptional location. It embodies a particular vision of Senegal: generous, elegant, open to the world and deeply connected to its roots.

Forty years after opening, Terrou-Bi continues to write its story overlooking the Atlantic. More than a hotel, it remains a showcase for Senegalese excellence, where luxury takes the form of emotion, hospitality and an art of living.

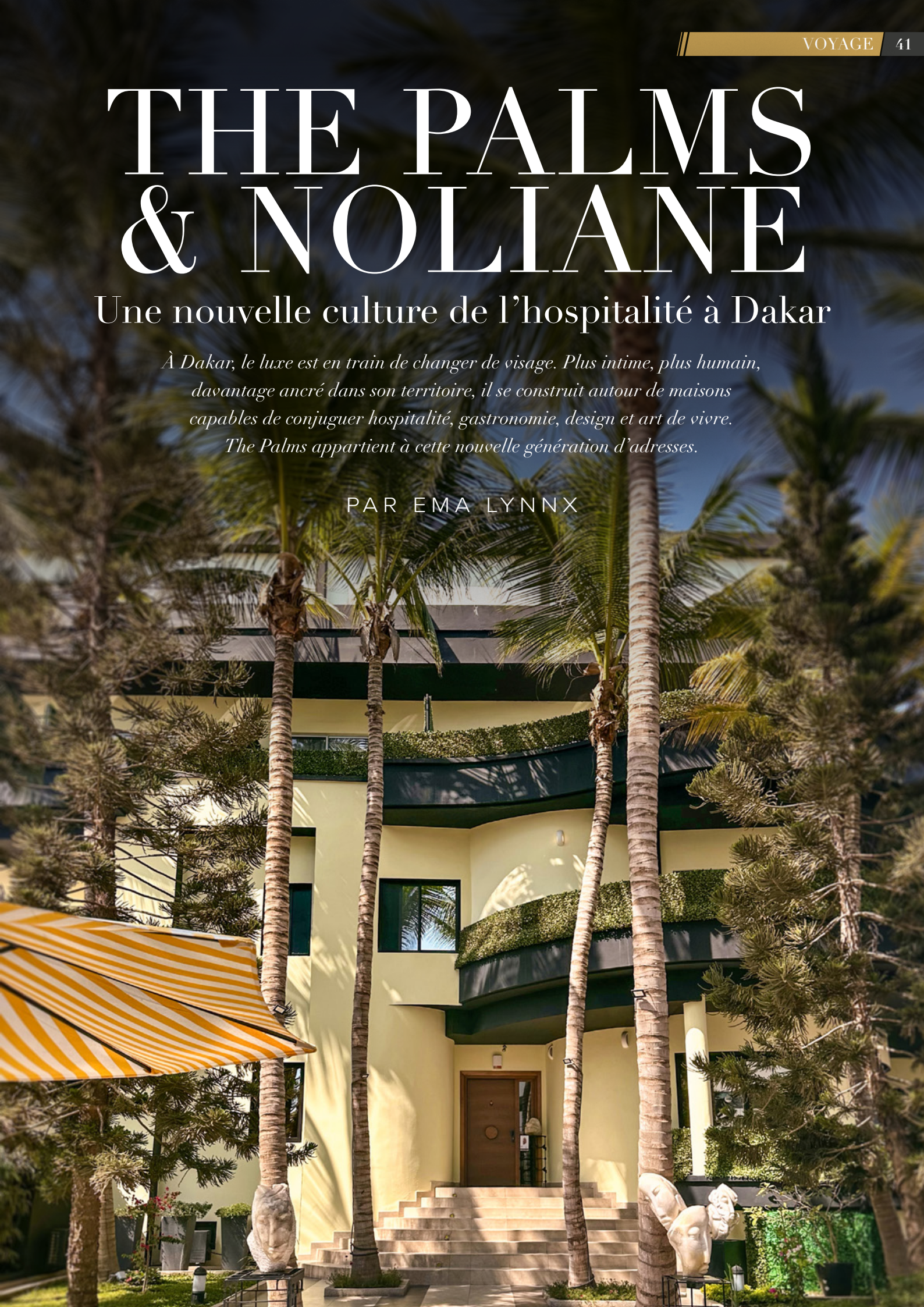
www.terroubi.com

THE PALMS & NOLIANE

Une nouvelle culture de l'hospitalité à Dakar

À Dakar, le luxe est en train de changer de visage. Plus intime, plus humain, davantage ancré dans son territoire, il se construit autour de maisons capables de conjuguer hospitalité, gastronomie, design et art de vivre. The Palms appartient à cette nouvelle génération d'adresses.

PAR EMA LYNNX





Créé par Souadou Niang, l'établissement est devenu bien davantage qu'un boutique-hôtel : une maison, un univers gastronomique et désormais une aventure familiale qui entend participer au rayonnement de la capitale sénégalaise.

Souadou Niang, de la fondatrice à la bâtisseuse d'une maison

L'histoire de The Palms reste indissociable de Souadou Niang. Mais aujourd'hui, ce qui raconte peut-être le mieux son parcours n'est plus tant la manière dont elle est arrivée dans l'hôtellerie que ce qu'elle a réussi à construire à Dakar.

Depuis l'ouverture de The Palms en 2017, sa vision s'est progressivement transformée en une véritable culture de maison : associer les standards de l'hôtellerie internationale à une manière de recevoir profondément sénégalaise, plus personnelle, plus spontanée et moins codifiée.

The Palms n'a d'ailleurs jamais été pensé comme un simple lieu où dormir. L'idée était dès l'origine de créer des espaces capables de faire découvrir Dakar autrement, mais aussi des adresses que les Dakarois eux-mêmes auraient envie de fréquenter, de s'approprier et de retrouver.



Une certaine idée du luxe dakarois

Aux Almadies, The Palms Luxury Boutique Hotel cultive l'atmosphère d'une grande maison plus que celle d'un hôtel conventionnel.

L'intimité des espaces, les salons, la végétation, les terrasses et l'attention portée aux détails créent une relation différente avec le lieu. Ici, pas de démonstration spectaculaire. Le luxe s'exprime plutôt dans le temps accordé au client, dans la qualité d'un échange ou dans la capacité d'une équipe à se souvenir d'un prénom et d'une habitude.

Cette approche contribue à faire de The Palms un lieu de vie autant qu'une destination hôtelière. Voyageurs internationaux et habitants de Dakar s'y croisent, reviennent pour déjeuner, dîner ou simplement retrouver une atmosphère familière.





De l'hôtel à la maison The Palms

Aux Almadies, The Palms Luxury Boutique Hotel conserve l'esprit de la maison originelle, entre intimité et standards internationaux. À Fann Résidence, The Palms Villa propose une interprétation encore plus confidentielle de l'hospitalité : une résidence élégante où le calme, le design et le service personnalisé composent une expérience presque domestique.

Ces deux propriétés illustrent l'évolution progressive de The Palms. Il ne s'agit plus seulement d'un hôtel indépendant, mais d'une maison qui développe son propre langage et décline sa philosophie à travers plusieurs expériences.

Cette croissance reste volontairement maîtrisée. L'enjeu n'est pas de multiplier les adresses, mais de conserver une cohérence : des lieux à taille humaine, une identité forte et cette sensation d'être accueilli plutôt que simplement hébergé.

Noliane, la gastronomie comme seconde signature

Autour du chef Alessandro Merlo, Noliane s'est progressivement imposé comme une véritable signature culinaire. Au cœur des Almadies, Noliane Ristorante développe une cuisine où l'Italie dialogue avec Dakar, ses produits et son énergie.

Récompensé par Gambero Rosso, le restaurant accueille également des chefs étoilés Michelin lors de ses Four Hands Dinners. Trois éditions consécutives se sont déroulées à guichets fermés, témoignant de l'intérêt croissant du public dakarois pour des expériences gastronomiques internationales de haut niveau.

Autour de cette table s'est constitué tout un écosystème. Noliane Caffè accompagne la journée, du premier espresso aux rendez-vous plus informels, tandis que Noliane Terrazza, à Fann Résidence, propose une interprétation plus contemporaine et décontractée de cet art de vivre.

La gastronomie n'est donc plus un simple service hôtelier. Elle devient un véritable ambassadeur culturel, capable d'attirer une clientèle extérieure à l'hôtel et de participer à l'émergence de Dakar comme destination gastronomique à part entière.



Former pour mieux transmettre

Chez The Palms, transmettre signifie apprendre les gestes du métier, mais aussi une manière de considérer l'hospitalité. L'attention, la polyvalence, la précision et la qualité de la relation avec le client deviennent des éléments d'une culture commune.

C'est un aspect essentiel du projet : bâtir une maison durable suppose aussi de faire grandir celles et ceux qui la font vivre.

Cette culture de la transmission prend désormais une nouvelle dimension avec l'arrivée progressive de la génération suivante.

La relève est déjà là

The Palms est aujourd'hui une histoire de famille. Aux côtés de Souadou Niang et d'Alessandro Merlo, Fatou et Tamaro participent activement au développement du groupe. Formées au Glion Institute of Higher Education et passées notamment par le Waldorf Astoria et Marriott International, elles apportent à leur tour leur expérience et leur lecture d'une hôtellerie internationale en pleine évolution.

Noliane et Ella grandissent elles aussi au cœur de cette aventure familiale qui porte déjà leurs prénoms.

Cette nouvelle génération ne vient pas simplement prolonger ce qui existe. Elle ouvre une autre étape : celle d'une maison qui commence à penser son patrimoine, sa continuité et son développement sur le long terme.









Participer au nouveau visage de Dakar

Dakar change. Sa scène artistique, ses créateurs, ses restaurants, ses hôtels et ses nouveaux lieux de vie dessinent progressivement l'image d'une capitale africaine contemporaine qui affirme ses propres codes du luxe.

Dans ce mouvement, les maisons indépendantes ont un rôle particulier à jouer. Elles peuvent créer des expériences profondément enracinées dans la ville tout en répondant aux attentes d'une clientèle internationale.

C'est précisément l'ambition portée aujourd'hui par The Palms et Noliane : contribuer, à leur échelle, à faire reconnaître Dakar comme une destination d'hospitalité, de gastronomie et d'art de vivre.

Le projet de Souadou Niang entre ainsi dans une nouvelle phase. Le récit n'est plus seulement celui d'une fondatrice et de son hôtel. Il devient celui d'une maison qui grandit, d'une famille qui prépare la relève et d'un patrimoine hôtelier contemporain qui commence à se construire.

---

www.thepalmsdakar.com



THE PALMS & NOLIANE
A NEW CULTURE OF HOSPITALITY IN DAKAR

In Dakar, luxury is taking on a new identity. More intimate, more human and more deeply rooted in its surroundings, it is being shaped by establishments that bring together hospitality, gastronomy, design and lifestyle.

By Ema LYNNX

The Palms belongs to this new generation of addresses. Founded by Souadou Niang, it has become far more than a boutique hotel: it is a home, a culinary world and now a family venture determined to contribute to Dakar's growing international appeal.

Souadou Niang, from founder to builder of a hospitality house

The story of The Palms remains inseparable from Souadou Niang. Yet today, what perhaps best defines her journey is no longer so much how she entered the hospitality industry, but what she has succeeded in building in Dakar.

Since The Palms opened in 2017, her vision has gradually evolved into a distinctive house culture: combining international hospitality standards with a deeply Senegalese approach to welcoming guests, more personal, more spontaneous and less formal.

The Palms was never conceived simply as a place to sleep. From the outset, the idea was to create spaces that would offer visitors a different way to experience Dakar, while also becoming places that Dakar residents themselves would want to visit, make their own and return to.

A distinctive vision of Dakar luxury

In Les Almadies, The Palms Luxury Boutique Hotel cultivates the atmosphere of an elegant private residence rather than that of a conventional hotel.

The intimacy of its spaces, lounges, greenery and terraces, together with meticulous attention to detail, creates a different relationship with the property. There is no ostentatious display here. Luxury is expressed instead through the time devoted to each guest, the quality of a conversation, or the ability of the team to remember a name or a personal preference.

This approach has helped make The Palms as much a place to live and socialise as a hotel destination. International travellers and Dakar residents meet here, returning for lunch, dinner or simply to enjoy its familiar atmosphere.

From hotel to the house of The Palms

In Les Almadies, The Palms Luxury Boutique Hotel retains the spirit of the original property, combining intimacy with international standards. In Fann Résidence, The Palms Villa offers an even more exclusive interpretation of hospitality: an elegant residence where tranquillity, design and personalised service create an almost home-like experience.

These two properties illustrate the gradual evolution of The Palms. It is no longer simply an independent hotel, but a hospitality house developing its own language and expressing its philosophy through a range of experiences.

This growth remains deliberately measured. The aim is not to multiply addresses, but to preserve a consistent vision: intimate properties, a strong identity and the feeling of being genuinely welcomed rather than simply accommodated.





Noliane, Gastronomy as a Second Signature

Under the direction of chef Alessandro Merlo, Noliane has gradually established itself as a culinary signature in its own right. In the heart of Les Almadies, Noliane Ristorante offers a cuisine where Italy meets Dakar, its produce and its energy.

Recognised by Gambero Rosso, the restaurant also welcomes Michelin-starred chefs for its Four Hands Dinners. Three consecutive editions have sold out, reflecting Dakar's growing appetite for high-level international gastronomic experiences.

An entire ecosystem has developed around the restaurant. Noliane Caffè accompanies guests throughout the day, from the first espresso to more informal meetings, while Noliane Terrazza, in Fann Résidence, offers a more contemporary and relaxed interpretation of this lifestyle.

Gastronomy is therefore no longer simply a hotel service. It becomes a genuine cultural ambassador, capable of attracting guests from beyond the hotel and contributing to Dakar's emergence as a culinary destination in its own right.

Training to Pass on a Culture

At The Palms, passing on knowledge means teaching the skills of the profession, but also a particular philosophy of hospitality. Attentiveness, versatility, precision and the quality of the relationship with each guest become part of a shared culture.

This is an essential aspect of the project: building a lasting hospitality house also means helping the people who bring it to life to grow and develop.

This culture of transmission is now entering a new phase with the gradual arrival of the next generation.

The Next Generation Is Already Here

Today, The Palms is a family story. Alongside Souadou Niang and Alessandro Merlo, Fatou and Tamaro are actively involved in the group's development. Educated at the Glion Institute of Higher Education and with experience at Waldorf Astoria and Marriott International, they bring their own expertise and perspective on a rapidly evolving international hospitality industry.

Noliane and Ella are also growing up at the heart of this family venture, which already carries their names.

This new generation is not simply here to continue what already exists. It marks the beginning of another chapter: that of a hospitality house now considering its legacy, continuity and long-term development.

Contributing to Dakar's new identity

Dakar is changing. Its art scene, designers, restaurants, hotels and new lifestyle destinations are gradually shaping the image of a contemporary African capital that is defining its own codes of luxury.

Within this movement, independent hospitality houses have a distinctive role to play. They can create experiences that are deeply rooted in the city while meeting the expectations of an international clientele.

This is precisely the ambition now pursued by The Palms and Noliane: to contribute, in their own way, to establishing Dakar as a destination for hospitality, gastronomy and lifestyle.

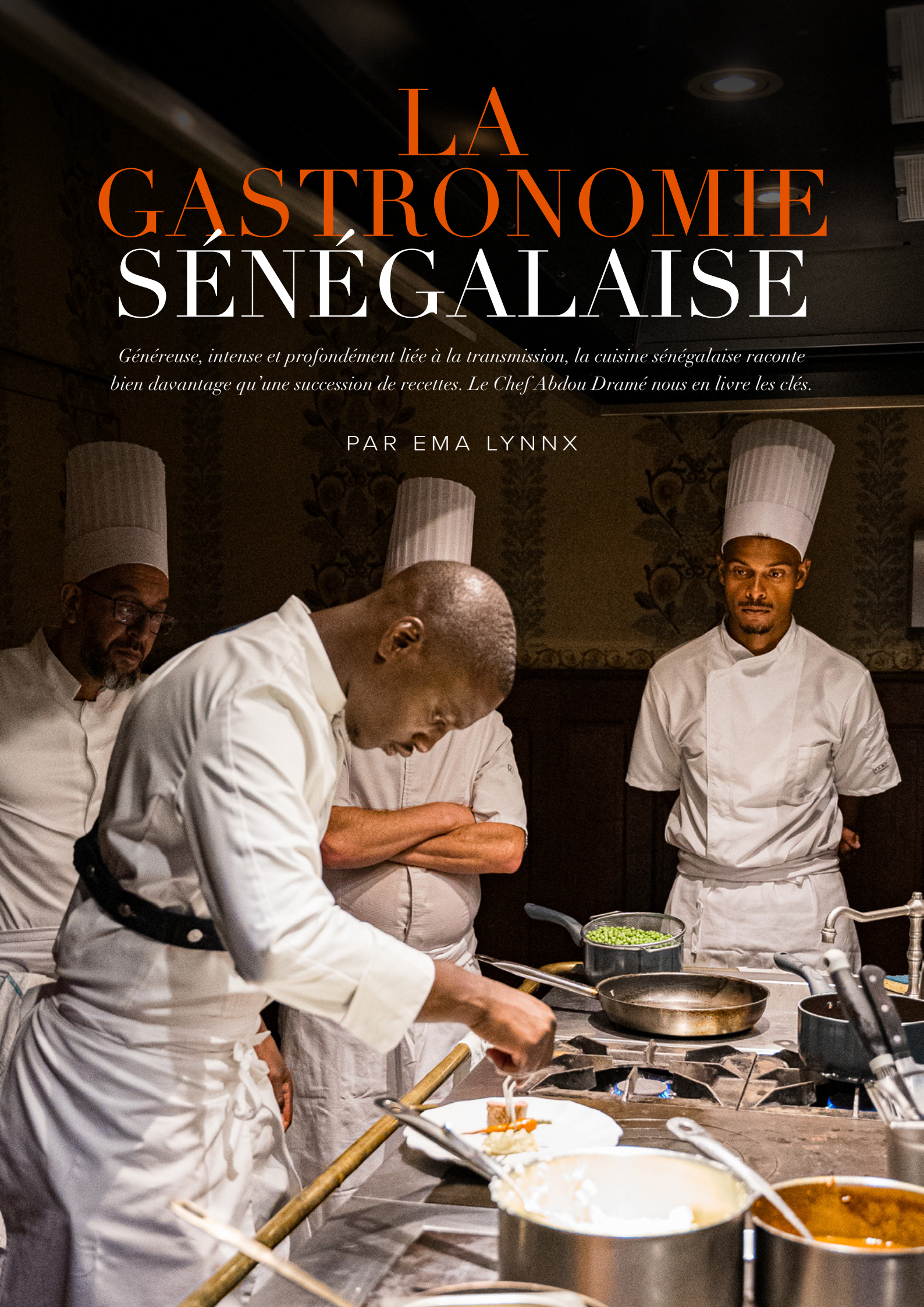
Souadou Niang's project is therefore entering a new phase. The story is no longer simply that of a founder and her hotel. It has become the story of a hospitality house that is growing, a family preparing the next generation, and a contemporary hospitality legacy that is beginning to take shape.

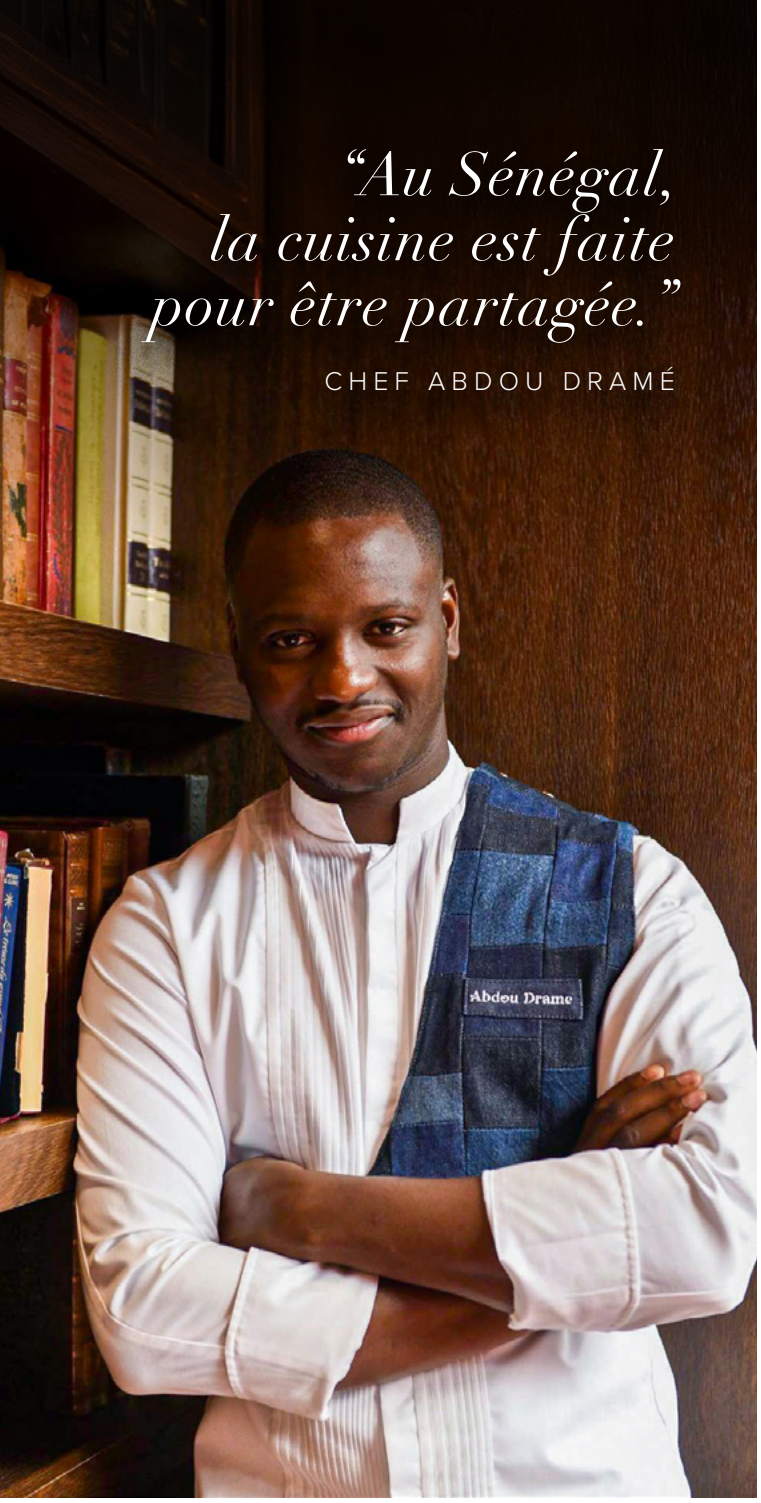
www.thepalmsdakar.com

LA GASTRONOMIE SÉNÉGALAISE

Généreuse, intense et profondément liée à la transmission, la cuisine sénégalaise raconte bien davantage qu'une succession de recettes. Le Chef Abdou Dramé nous en livre les clés.

PAR EMA LYNNX





“Au Sénégal, la cuisine est faite pour être partagée.”

CHEF ABDOU DRAMÉ

La table, un espace de transmission

Comprendre la gastronomie sénégalaise suppose d’abord de comprendre la place qu’elle occupe dans la vie quotidienne. Le repas est un moment de rassemblement. Il réunit les familles, les générations et les invités autour d’un plat commun.

Les recettes se transmettent au sein des familles, souvent par l’observation et la répétition des gestes. Chacun possède sa manière de préparer un plat, son assaisonnement, ses préférences et parfois ses secrets. Une même recette peut évoluer d’une région à une autre, d’une famille à une autre, tout en conservant son identité.

Interview du Chef Abdou DRAMÉ

Français d’origine sénégalaise, le Chef Abdou Dramé a construit son identité culinaire entre deux cultures. Il a grandi avec la cuisine française, sa technique, sa rigueur et son exigence, tout en étant bercé, à la maison, par les parfums, les goûts et les traditions du Sénégal.

De ce double héritage est né un univers personnel : une cuisine française moderne, enrichie d’influences africaines et de découvertes rapportées de ses voyages. Une cuisine qu’il souhaite lisible, généreuse et élégante, dans laquelle la technique reste toujours au service du goût.



Le yassa, la recherche de l'équilibre

Autre incontournable de la cuisine sénégalaise, le yassa révèle une facette différente de cette gastronomie. Sa personnalité repose sur l'association du citron et des oignons, dont l'acidité et la douceur doivent se répondre avec précision.

Pour le Chef Abdou, un bon yassa ne doit jamais être uniquement acide. Le citron apporte de la fraîcheur et du caractère, tandis que les oignons développent une douceur qui vient envelopper et équilibrer l'ensemble.







Le ceebu jën, l'âme de la cuisine sénégalaise

Pour découvrir la gastronomie sénégalaise, le Chef Abdou recommande de commencer par un ceebu jën. Également connu sous le nom de thiéboudiène, ce plat emblématique associe le riz, le poisson et les légumes dans une préparation riche en saveurs.

À travers lui se retrouvent plusieurs dimensions essentielles de la cuisine sénégalaise : la puissance du bouillon, la qualité du poisson, la générosité des légumes, la maîtrise de la cuisson du riz et le plaisir de partager.

La réussite du ceebu jën repose notamment sur son bouillon et sur la cuisson du riz. Celui-ci doit absorber toute la profondeur de la préparation sans perdre sa tenue ni devenir pâteux. Le goût ne vient donc pas d'un seul ingrédient, mais de la manière dont tous les éléments se rencontrent et s'équilibrent.

Pour le Chef Abdou, le ceebu jën est aussi un plat de mémoire. Son parfum, le poisson, le riz et les légumes le ramènent immédiatement au Sénégal, mais surtout à l'image d'une famille réunie autour du même plat.

Inscrit en 2021 au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, le ceebu jën est reconnu au-delà de sa seule recette. Ce sont également les savoir-faire, les pratiques sociales et la dimension culturelle qui l'entourent qui sont ainsi valorisés.

Le mafé, la générosité de l'arachide

Très apprécié au Sénégal et dans plusieurs pays d'Afrique de l'Ouest, le mafé est un plat généreux construit autour d'une sauce onctueuse à base de pâte d'arachide. Longuement mijotée avec des aromates et des légumes, elle peut accompagner de la viande, du poulet ou, selon les habitudes, du poisson. Le mafé est généralement servi avec du riz, qui recueille toute la richesse de la sauce.

Sa personnalité tient à l'équilibre entre la rondeur de l'arachide, la profondeur de la cuisson et la fraîcheur des condiments. Plat familial et réconfortant, il illustre une cuisine capable de transformer des produits simples en une préparation ample et savoureuse.

Le nokoss, la base aromatique

Parmi les éléments qui permettent de comprendre cette richesse gustative, le Chef Abdou cite le nokoss comme l'une des bases essentielles de la cuisine sénégalaise.

Selon les familles et les recettes, pilé ou mixé, le nokoss concentre différentes herbes, épices et aromates. Il donne aux plats leur caractère et une partie de leur profondeur, pour parfumer parfumer les bouillons, les sauces, les poissons ou les viands.



Le mil et le thiéré, un patrimoine à valoriser

Si le riz occupe une place importante dans la gastronomie sénégalaise, il ne doit pas faire oublier les céréales locales, et particulièrement le mil.

Présent depuis longtemps dans les habitudes alimentaires, le mil appartient pleinement à l'histoire culinaire du pays. Il entre notamment dans la préparation du thiéré, un couscous traditionnel qui peut accompagner différentes sauces.

Pour le Chef Abdou, le mil et les céréales locales mériteraient d'être davantage mis en lumière. Leurs textures et leurs qualités gustatives offrent de nombreuses possibilités aux chefs contemporains.





Le thiakry, la douceur en héritage

Pour achever cette découverte, le Chef Abdou choisit le thiakry. Ce dessert traditionnel, élaboré autour du mil et d'une préparation lactée, révèle une autre dimension de la cuisine sénégalaise : celle de la douceur, de la gourmandise et du réconfort.

Simple en apparence, le thiakry se prête particulièrement bien à une interprétation contemporaine. Il est possible de travailler sa texture, sa présentation ou ses parfums tout en préservant ce qui fait son identité.

La recherche d'harmonie est l'une des grandes particularités de la cuisine sénégalaise. Les saveurs peuvent être franches et puissantes, mais elles doivent conserver leur équilibre. L'assaisonnement ne doit pas masquer le produit : il doit lui donner de la profondeur. À travers ses plats, ses produits et ses gestes, la gastronomie sénégalaise affirme ainsi toute sa singularité : une cuisine de goût et d'équilibre, mais aussi une cuisine de mémoire, d'hospitalité et de partage.

---

www.abdoudrame.fr



SENEGALESE GASTRONOMY

Generous, intense and deeply rooted in the transmission of culinary traditions, Senegalese cuisine tells a story that goes far beyond a collection of recipes. Chef Abdou Dramé shares some of its essential secrets.

By Ema Lynnx

CHEF ABDOU DRAMÉ INTERVIEW

French of Senegalese heritage, Chef Abdou Dramé has shaped his culinary identity between two cultures. He grew up with French cuisine, its techniques, discipline and exacting standards,while at home he was surrounded by the aromas, flavours and traditions of Senegal.

From this dual heritage emerged a personal culinary world: modern French cuisine enriched by African influences and discoveries gathered during his travels. His cooking is designed to be clear, generous and elegant, with technique always serving flavour.

"In Senegal, food is meant to be shared." Chef Abdou Dramé

The table, a place of transmission

To understand Senegalese gastronomy, one must first understand the role it plays in everyday life. A meal is a moment for coming together, bringing families, generations and guests around a shared dish.

Recipes are passed down within families, often through observation and the repetition of gestures. Everyone has their own way of preparing a dish, their own seasoning, preferences and sometimes their own secrets. The same recipe may evolve from one region to another, or from one family to another, while retaining its fundamental identity.

Ceebu Jën, the soul of Senegalese cuisine

For a first introduction to Senegalese gastronomy, Chef Abdou recommends starting with ceebu jën. Also known as thiéboudiène, this emblematic dish combines rice, fish and vegetables in a richly flavoured preparation.

It brings together several essential elements of Senegalese cuisine: the intensity of the broth, the quality of the fish, the generosity of the vegetables, the mastery of cooking the rice and the pleasure of sharing.

The success of ceebu jën lies particularly in its broth and the cooking of the rice. The rice must absorb all the depth of flavour without losing its texture or becoming mushy. Its distinctive taste therefore comes not from any single ingredient, but from the way all the elements come together and achieve balance.

For Chef Abdou, ceebu jën is also a dish filled with memories. Its aroma, the fish, rice and vegetables immediately transport him back to Senegal, and above all to the image of a family gathered around the same dish.

Inscribed on UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2021, ceebu jën is recognised for much more than the recipe itself. The culinary knowledge, social practices and cultural traditions surrounding it are equally celebrated.







Yassa, the pursuit of balance

Another essential dish in Senegalese cuisine, yassa reveals a different side of its culinary identity. Its character comes from the combination of lemon and onions, whose acidity and sweetness must be precisely balanced.

For Chef Abdou, a good yassa should never be purely acidic. Lemon brings freshness and character, while the onions develop a sweetness that softens and balances the dish as a whole.

Mafé, the generosity of peanuts

Popular in Senegal and across several West African countries, mafé is a generous dish built around a rich, creamy peanut paste sauce. Slowly simmered with aromatics and vegetables, it can accompany meat, chicken or, depending on local and family traditions, fish. Mafé is generally served with rice, which absorbs the full richness of the sauce.

Its distinctive character comes from the balance between the roundness of the peanuts, the depth developed through slow cooking and the freshness of the seasonings. A comforting family dish, it illustrates the ability of Senegalese cuisine to transform simple ingredients into something deeply flavourful and satisfying.

Nokoss, the aromatic foundation

Among the elements that help explain the depth of flavour found in Senegalese cuisine, Chef Abdou identifies nokoss as one of its essential foundations.

Depending on the family and the recipe, nokoss is pounded or blended from a combination of herbs, spices and aromatics. It gives dishes much of their distinctive character and depth, flavouring broths, sauces, fish and meats.

Millet and Thiéré, a heritage worth celebrating

Although rice plays an important role in Senegalese gastronomy, local grains,particularly millet, should not be overlooked.

Long present in Senegalese eating habits, millet is an integral part of the country's culinary heritage. It is notably used to prepare thiéré, a traditional couscous that can be served with a variety of sauces.

For Chef Abdou, millet and other local grains deserve greater recognition. Their textures and flavours offer considerable creative possibilities for contemporary chefs.

Thiakry, a Sweet Tradition

To conclude this culinary journey, Chef Abdou chooses thiakry. This traditional dessert, made with millet and a dairy-based preparation, reveals another side of Senegalese cuisine: one associated with sweetness, indulgence and comfort.

Although seemingly simple, thiakry lends itself particularly well to contemporary interpretation. Its texture, presentation and flavours can all be reimagined while preserving the essence of what makes it distinctive.

The pursuit of harmony is one of the defining characteristics of Senegalese cuisine. Flavours can be bold and powerful, but they must remain balanced. Seasoning should never overpower the main ingredient; it should give it greater depth.

Through its dishes, ingredients and culinary gestures, Senegalese gastronomy expresses its unique identity: a cuisine of flavour and balance, but also one of memory, hospitality and sharing.

www.abdoudrame.fr

GROUPE LA FOURCHETTE

Trois adresses pour découvrir l'art de vivre dakarois

À Dakar, depuis plus de trente ans, le Groupe La Fourchette accompagne l'évolution de la capitale sénégalaise à travers trois lieux aux identités complémentaires : La Fourchette, Alkimia et Le Diotay. Trois atmosphères, trois expériences, mais une même attention portée à la table, au service et à l'art de recevoir.

PAR EMA LYNNX





Découvrir Dakar passe aussi par ses restaurants, ses terrasses, ses lieux de rendez-vous et ces adresses où l'on prend le temps de s'attarder. C'est dans cet esprit que le Groupe La Fourchette a développé, au fil des décennies, une véritable signature dans l'univers de la restauration et de l'hospitalité haut de gamme.

Fondé par Amoudé Sharara, aux côtés de Monique Sharara et Zeïnab Sharara, le groupe repose sur une conviction simple : un bon repas ne se résume jamais au contenu de l'assiette. Il se construit aussi autour d'un lieu, d'une ambiance, d'une équipe et de cette attention discrète qui fait la différence.

À travers ses établissements, le groupe propose ainsi plusieurs façons de vivre Dakar : un déjeuner au cœur du centre historique, un brunch contemporain aux Almadies ou un cocktail face à l'Atlantique au moment où la lumière décline.

La Fourchette, une institution au cœur de Dakar

Sur la Place Kermel, La Fourchette est l'adresse historique du groupe. Depuis plus de trois décennies, ce restaurant accompagne le rythme du centre-ville avec une cuisine généreuse, où les produits locaux côtoient des inspirations venues d'ailleurs.

L'atmosphère est chaleureuse, le service attentif, et l'adresse fonctionne aussi bien pour un déjeuner d'affaires que pour un dîner plus décontracté.

La Fourchette a surtout su conserver ce qui fait le charme des établissements qui traversent le temps : une identité forte, une clientèle fidèle et cette capacité à évoluer sans perdre son caractère.

Pour les voyageurs, elle offre aussi une belle manière de découvrir une facette plus urbaine et conviviale de Dakar, au cœur de l'un de ses quartiers emblématiques.



Alkimia, l'élégance contemporaine des Almadies

Aux Almadies, l'ambiance change. Avec Alkimia, le Groupe La Fourchette explore une vision plus contemporaine et lifestyle de la restauration dakaroise.

Le lieu s'organise autour de quatre espaces aux identités complémentaires, dans un univers mêlant design, gastronomie et esthétique "African Chic".

On y vient aussi bien pour un brunch raffiné que pour un déjeuner, un rendez-vous professionnel ou un dîner dans une atmosphère plus animée.

Alkimia s'inscrit pleinement dans l'énergie actuelle des Almadies, quartier devenu l'un des pôles majeurs de la vie nocturne et gastronomique de Dakar.

L'établissement joue ainsi sur plusieurs registres, passant naturellement d'un rythme décontracté en journée à une ambiance plus sophistiquée en soirée.



Une expertise reconnue dans l'événementiel

L'univers du Groupe La Fourchette ne s'arrête pas à ses restaurants. En effet, au fil des années, le groupe a également développé une importante activité de traiteur et d'événementiel haut de gamme, intervenant aussi bien au Sénégal que dans la sous-région.

Institutions, entreprises, ambassades, mariages ou événements privés font appel aux équipes pour des prestations entièrement personnalisées. Chaque réception est conçue sur mesure, depuis l'élaboration des menus jusqu'à la scénographie, en passant par la logistique, le dressage et le service.

Cette capacité à gérer des formats très différents constitue l'un des points forts du groupe. Les équipes peuvent aussi bien organiser un dîner confidentiel qu'orchestrer une réception réunissant plusieurs milliers de convives, tout en conservant la même exigence de qualité et de précision.



Le Diotay, Dakar face à l'Atlantique

Avec Le Diotay, c'est l'océan qui devient le véritable fil conducteur de l'expérience.

Ouvert sur l'Atlantique, le lieu profite d'un panorama particulièrement spectaculaire, avec une terrasse qui invite à prendre le temps de regarder la lumière évoluer au fil des heures.

À midi, l'océan accompagne le déjeuner. En fin de journée, l'adresse change de rythme au moment du coucher du soleil. C'est sans doute à cet instant que Le Diotay révèle le mieux sa personnalité : celle d'un lieu où le paysage participe pleinement à l'expérience.

Pour un visiteur de passage à Dakar, l'adresse permet également de découvrir cette relation très particulière que la capitale entretient avec l'Atlantique.



L'expérience avant tout

Dans l'univers de l'hospitalité, la différence tient souvent à ce qui ne se voit pas immédiatement. La fluidité du service. La coordination des équipes. Le rythme d'un repas. L'attention portée aux demandes particulières. La capacité à anticiper plutôt qu'à simplement répondre.

Le Groupe La Fourchette s'appuie justement sur des équipes expérimentées, dont certaines accompagnent la maison depuis de nombreuses années. Cette stabilité contribue à créer une culture du service et une continuité dans l'expérience proposée, aussi bien dans les restaurants que lors des grands événements.

Au-delà de la gastronomie, le Groupe La Fourchette raconte ainsi une certaine idée du voyage : celle qui passe par les lieux où l'on mange, les personnes que l'on rencontre et les moments que l'on partage. Une approche de l'hospitalité qui, depuis plus de trente ans, constitue la véritable signature du groupe.

---

www.fourchettedakar.com



GROUPE LA FOURCHETTE THREE ADDRESSES TO EXPERIENCE THE DAKAR LIFESTYLE

For more than thirty years, Groupe La Fourchette has accompanied Dakar's evolution through three venues with complementary identities: La Fourchette, Alkimia and Le Diotay. Three atmospheres, three experiences, yet the same attention to cuisine, service and the art of hospitality.

By Ema LYNNX

Discovering Dakar also means experiencing its restaurants, terraces, meeting places and those addresses where people take the time to linger. It is in this spirit that Groupe La Fourchette has developed, over the decades, a distinctive signature in the world of upscale dining and hospitality.

Founded by Amoudé Sharara, alongside Monique Sharara and Zeïnab Sharara, the group is built on a simple conviction: a great meal is never just about what is on the plate. It is also shaped by the setting, the atmosphere, the team and the discreet attention to detail that makes all the difference.

Through its establishments, the group offers several ways to experience Dakar: lunch in the heart of the historic centre, a contemporary brunch in Les Almadies, or a cocktail overlooking the Atlantic as the daylight begins to fade.

La Fourchette, an institution in the heart of Dakar

Located on Place Kermel, La Fourchette is the group's historic address. For more than three decades, the restaurant has been part of the rhythm of downtown Dakar, serving generous cuisine where local produce meets influences from around the world.

The atmosphere is warm, the service attentive, and the restaurant is equally suited to a business lunch or a more relaxed dinner.Above all, La Fourchette has preserved what gives long-established restaurants their enduring appeal: a strong identity, a loyal clientele and the ability to evolve without losing their character.

For travellers, it also offers an excellent opportunity to discover a more urban and convivial side of Dakar, in the heart of one of its most emblematic districts.

Alkimia, contemporary elegance in Les Almadies

In Les Almadies, the atmosphere changes. With Alkimia, Groupe La Fourchette explores a more contemporary, lifestyle-oriented vision of Dakar's dining scene.

The venue is organised around four distinct yet complementary spaces, in a setting where design, gastronomy and an "African Chic" aesthetic come together.

Guests come for a refined brunch, lunch, a business meeting or dinner in a livelier atmosphere.

Alkimia is fully in tune with the energy of Les Almadies, a neighbourhood that has become one of Dakar's leading hubs for nightlife and gastronomy.

The venue moves effortlessly between different moods, shifting from a relaxed daytime rhythm to a more sophisticated atmosphere in the evening.







Le Diotay, Dakar facing the Atlantic

At Le Diotay, the ocean becomes the defining thread of the experience.

Opening onto the Atlantic, the venue enjoys a particularly spectacular panorama, with a terrace that invites guests to slow down and watch the light change throughout the day.

At lunchtime, the ocean provides the backdrop to the meal. Towards the end of the day, the atmosphere shifts as the sun begins to set. This is perhaps when Le Diotay reveals its personality most fully: a place where the landscape itself becomes an integral part of the experience.

For visitors to Dakar, the restaurant also offers an opportunity to discover the very special relationship the Senegalese capital has with the Atlantic.

Recognised expertise in events

Groupe La Fourchette's expertise extends well beyond its restaurants. Over the years, the group has also developed a major premium catering and events business, operating both in Senegal and across the wider region.

Institutions, companies, embassies, weddings and private events call on its teams for fully personalised services. Each reception is designed entirely to measure, from menu creation and scenography to logistics, table settings and service.

This ability to manage events of very different scales is one of the group's major strengths. Its teams can organise an intimate dinner or orchestrate a reception for several thousand guests, while maintaining the same standards of quality and precision.

The Experience above all

In hospitality, the difference often lies in what is not immediately visible: the seamlessness of the service, the coordination of the teams, the rhythm of a meal, attention to special requests and the ability to anticipate rather than simply respond.

Groupe La Fourchette relies on experienced teams, some of whose members have been with the company for many years. This stability has helped create a genuine culture of service and ensures consistency in the experience, both in the restaurants and at major events.

Beyond gastronomy, Groupe La Fourchette ultimately expresses a certain philosophy of travel: one shaped by the places where we eat, the people we meet and the moments we share. An approach to hospitality that, for more than thirty years, has become the group's true signature.

www.fourchettedakar.com



BELUGA & LA PARRILLA

deux adresses, deux univers, une même vision de l'art de recevoir

Certaines adresses séduisent par leur cuisine. D'autres par leur atmosphère. Beluga et La Parrilla ont choisi de réunir les deux. Pensés comme de véritables lieux de vie, ces deux établissements proposent des expériences complémentaires où la gastronomie, le design et l'art de recevoir se conjuguent avec élégance.

PAR EMA LYNNX







Nés de la passion de leurs fondateurs pour les voyages, les découvertes culinaires et les produits d'exception, Beluga et La Parrilla racontent chacun une histoire différente, tout en poursuivant une même ambition : offrir à Dakar des expériences gastronomiques capables de faire voyager les sens.

Beluga, le voyage des sens

Après la terre, place à la mer.

Ouvert en 2016, Beluga est né d'une évidence : comment ne pas rendre hommage à cette ouverture naturelle sur l'océan Atlantique ? Véritable trait d'union entre les continents, l'Atlantique inspire ici une cuisine où les influences de l'Amérique latine rencontrent les traditions japonaises, notamment à travers l'héritage de la cuisine Nikkei, née de la rencontre entre le Japon et le Pérou. Dans un décor contemporain mêlant matières naturelles, végétation et lumière tamisée, Beluga invite à une véritable immersion sensorielle où chaque détail participe à l'expérience.

Parmi les créations emblématiques de la maison figurent le ceviche de langouste, le Ceviche Clásico, le Tuna Tataki, les Nigiris flambés de Hamachi, de ventrèche de saumon ou d'Otoro, lorsque ce thon d'exception est pêché dans les eaux sénégalaises, le célèbre Black Cod, devenu une signature de la maison, ainsi que le Ribeye Wagyu américain.

Le voyage s'achève sur une note gourmande avec l'Espuma au dulce de leche, clin d'œil aux inspirations sud-américaines qui traversent toute la carte. Beluga est ainsi une invitation à découvrir une gastronomie ouverte sur le monde, où la mer, les grands produits et les influences internationales dialoguent avec raffinement.

La Parrilla, l'authenticité du feu

L'histoire de La Parrilla est née d'un voyage.

En 2010, au fil de nombreux déplacements professionnels en Argentine, Mahmoud, l'un des fondateurs, découvre les célèbres Parrillas de Buenos Aires. Fasciné par cette culture de la viande d'exception, de la cuisson au feu et du partage, il décide, avec un ami, d'importer au Sénégal des viandes haut de gamme. Cette aventure donnera naissance à La Parrilla, un concept directement inspiré des grands steakhouses argentins.

Aujourd'hui, cette philosophie se retrouve dans une sélection rigoureuse de produits parmi les plus réputés au monde : Angus argentin, Black Angus, Wagyu du Nebraska (États-Unis) ou encore côtelettes d'agneau de Nouvelle-Zélande, sublimés par une cuisson parfaitement maîtrisée.

La carte met également à l'honneur plusieurs incontournables devenus les signatures de la maison : la salade de jeunes pousses d'épinards, le provolone grillé, le ris de veau, le chorizo grillé, sans oublier le Dessert Parrilla et le généreux fondant au dulce de leche, qui prolonge ce voyage gourmand jusqu'à la dernière bouchée.

Dans une atmosphère chaleureuse et élégante, La Parrilla célèbre une cuisine sincère où le produit, le feu et le partage sont les véritables protagonistes.









Une même philosophie

Si Beluga et La Parrilla possèdent chacun leur identité, ils partagent une même vision de l'hospitalité.

L'excellence des produits, la créativité, l'attention portée au service et le désir constant d'offrir une expérience mémorable constituent les fondements du groupe. Chaque établissement développe son propre univers tout en poursuivant une ambition commune : faire de chaque repas un moment de découverte, de convivialité et d'émotion.

Cette exigence se retrouve dans les équipes, dont le professionnalisme et le sens de l'accueil contribuent à fidéliser une clientèle locale, internationale et passionnée de gastronomie.





Une ambition pour Dakar

À travers Beluga et La Parrilla, le groupe contribue au rayonnement de la scène gastronomique dakaroise en proposant deux expériences complémentaires : l'une tournée vers les saveurs marines et les influences du monde, l'autre célébrant l'excellence des viandes et la convivialité des grandes tables.

Plus que deux restaurants, Beluga et La Parrilla incarnent une vision contemporaine de la gastronomie où chaque adresse affirme sa propre personnalité, tout en partageant une même passion pour l'excellence, le voyage culinaire et l'art de recevoir.

Deux histoires, deux inspirations, une même signature : faire de Dakar une destination où la gastronomie devient une véritable expérience de voyage.

---

www.beluga.sn
www.groupelaparrilla.com/la-parrilla

BELUGA & LA PARRILLA TWO RESTAURANTS, TWO WORLDS, ONE VISION OF HOSPITALITY

Some restaurants captivate with their cuisine. Others with their atmosphere. Beluga and La Parrilla have chosen to combine both. Conceived as genuine lifestyle destinations, these two restaurants offer complementary experiences where gastronomy, design and the art of hospitality come together with elegance.

By Ema LYNNX

Born from their founders' passion for travel, culinary discovery and exceptional ingredients, Beluga and La Parrilla each tell a different story while sharing the same ambition: to offer Dakar dining experiences capable of taking the senses on a journey.

Beluga, a Journey for the senses

AFTER THE LAND COMES THE SEA.

Opened in 2016, Beluga was born from a natural inspiration: how could it not pay tribute to Dakar's extraordinary connection with the Atlantic Ocean? A bridge between continents, the Atlantic inspires a cuisine where Latin American influences meet Japanese traditions, particularly through the heritage of Nikkei cuisine, born from the encounter between Japan and Peru.

In a contemporary setting combining natural materials, greenery and subdued lighting, Beluga invites guests on a truly sensory journey, where every detail contributes to the experience.

Among the restaurant's signature creations are lobster ceviche, Ceviche Clásico, Tuna Tataki, and flambéed nigiri featuring Hamachi, salmon belly or Otoro — when this exceptional tuna is caught in Senegalese waters. Other highlights include the celebrated Black Cod, which has become one of the restaurant's signatures, and American Wagyu Ribeye.

The journey ends on an indulgent note with the dulce de leche espuma, a nod to the South American inspirations that run throughout the menu.

Beluga is an invitation to discover a cuisine open to the world, where seafood, exceptional ingredients and international influences come together with refinement.

La Parrilla, the authenticity of fire

THE STORY OF LA PARRILLA BEGAN WITH A JOURNEY.

In 2010, during numerous business trips to Argentina, Mahmoud, one of the founders, discovered the famous parrillas of Buenos Aires. Fascinated by this culture of exceptional meat, open-fire cooking and sharing, he and a friend decided to import premium meats to Senegal. This venture would eventually give rise to La Parrilla, a concept directly inspired by Argentina's great steakhouses.

Today, this philosophy is reflected in a carefully curated selection of some of the world's most renowned meats: Argentinian Angus, Black Angus, Nebraska Wagyu from the United States, and New Zealand lamb chops, all enhanced by expertly controlled cooking.

The menu also features several favourites that have become house signatures: baby spinach salad, grilled provolone, sweetbreads and grilled chorizo, not forgetting the Parrilla Dessert and generous dulce de leche fondant, extending the culinary journey to the very last bite.

In a warm and elegant atmosphere, La Parrilla celebrates honest cuisine where exceptional ingredients, fire and sharing take centre stage.







One shared philosophy

While Beluga and La Parrilla each have their own distinct identity, they share the same vision of hospitality.

Exceptional ingredients, creativity, attentive service and a constant desire to provide a memorable experience form the foundations of the group. Each restaurant develops its own distinctive world while pursuing a common ambition: to make every meal a moment of discovery, conviviality and emotion.

This commitment to excellence is also reflected in the teams, whose professionalism and genuine sense of hospitality have built a loyal following among local and international guests with a passion for gastronomy.

An ambition for Dakar

Through Beluga and La Parrilla, the group contributes to the growing reputation of Dakar's culinary scene by offering two complementary experiences: one focused on seafood and international influences, the other celebrating exceptional meats and the conviviality of great dining.

More than simply two restaurants, Beluga and La Parrilla embody a contemporary vision of gastronomy in which each destination expresses its own personality while sharing the same passion for excellence, culinary travel and the art of hospitality.

Two stories, two inspirations, one signature: to make Dakar a destination where gastronomy becomes a journey in itself.

www.beluga.sn & www.groupelaparrilla.com/la-parrilla

LA CAVE

l'art de vivre les grands plaisirs

Pousser la porte de La Cave, c'est entrer dans un univers où le temps semble ralentir. Ici, chaque bouteille raconte une histoire, chaque produit a été sélectionné avec exigence et chaque dégustation devient une invitation au voyage.

PAR EMA LYNNX



Plus qu'une adresse, La Cave est un lieu de rencontres où le plaisir du palais dialogue avec celui des yeux, dans une atmosphère intimiste devenue l'une des signatures de cette maison familiale.

Créée avec l'ambition d'offrir à Dakar un véritable lieu dédié aux amateurs de vins et de produits d'exception, La Cave est rapidement devenue une référence pour les épicuriens en quête d'authenticité, de qualité et de conseils avisés. Derrière ce projet, une conviction simple : les plus belles dégustations naissent autant de l'excellence des produits que de l'expérience qui les accompagne.

Importateur et ambassadeur des grandes maisons

Au-delà de son adresse emblématique, La Cave est aujourd'hui l'un des acteurs de référence dans l'importation et la représentation de vins, champagnes et spiritueux au Sénégal.

La maison sélectionne et représente plusieurs domaines et maisons de prestige, parmi lesquels Billecart-Salmon, Pascal Jolivet, Gérard Bertrand ou encore Faiveley, offrant aux amateurs comme aux professionnels un accès privilégié à des références reconnues pour leur excellence.

Plus qu'un simple distributeur, La Cave joue un véritable rôle d'ambassadeur. Les équipes travaillent en étroite collaboration avec les producteurs et organisent régulièrement des rencontres et des dîners de dégustation au cours desquels les représentants des domaines viennent partager leur histoire, leur savoir-faire et leur passion avec une clientèle fidèle. Ces moments privilégiés font partie intégrante de l'identité de la maison.



Une cave, un bar à vin et une épicerie fine

À partir de 18 heures, La Cave révèle une autre facette de son univers. Son bar à vin devient un lieu de rendez-vous où les amateurs viennent partager un verre accompagné d'une sélection de produits gastronomiques soigneusement choisis.

Burrata des Pouilles, saumon Borvo, charcuteries d'exception, escargots de Bourgogne ou encore les célèbres carpaccios de bœuf et de poisson de la maison composent une carte où produits d'excellence et créations maison se répondent avec justesse. Au fil des saisons, cette sélection évolue pour mettre en valeur des produits rares, toujours guidée par la même exigence de qualité et de régularité.

La Cave propose également une offre à emporter permettant de retrouver chez soi cette même sélection de vins, spiritueux et produits gastronomiques pour prolonger l'expérience lors d'un dîner ou d'une réception privée.





La cave à cigares, une parenthèse confidentielle

Dernière expression de cette quête d'excellence, la cave à cigares ouvre les portes d'un univers plus confidentiel.

Pensé comme un salon privé, cet espace invite les amateurs à découvrir une sélection de cigares accompagnés de whiskies japonais, irlandais, de cognacs, de grands champagnes ou de vins soigneusement sélectionnés. Guidés par un sommelier spécialisé, les visiteurs découvrent l'art subtil des accords entre cigares et spiritueux dans un cadre propice à la détente et aux échanges.

Une expérience pensée pour les passionnés comme pour les curieux souhaitant s'initier à cet art de vivre.





Quand le vin rencontre l'art

À La Cave, le plaisir des sens dépasse largement la dégustation.

Passionné d'art africain, le propriétaire a imaginé un lieu où les œuvres dialoguent naturellement avec les grands crus. Les créations de Kébé, de Awa Senny Camara et d'autres artistes africains ponctuent les espaces, offrant aux visiteurs une expérience où gastronomie, vin et création contemporaine se répondent avec élégance.

Cette rencontre entre art et art de vivre confère à La Cave une identité singulière, où chaque détail participe à l'atmosphère du lieu.

Une maison où l'on revient

Ce qui distingue véritablement La Cave réside dans sa manière de recevoir.

Ici, le conseil fait partie intégrante de l'expérience. Les équipes prennent le temps de connaître leurs clients, de comprendre leurs préférences et de les guider dans leurs choix. Cette attention portée à chacun, associée à une grande discrétion, a permis de créer une relation de confiance avec une clientèle fidèle, composée aussi bien d'amateurs éclairés que de personnalités attachées à la confidentialité des lieux.

Cette philosophie se retrouve également dans les nombreuses soirées de dégustation organisées tout au long de l'année. À ces occasions, producteurs, maisons partenaires et passionnés se réunissent autour de découvertes gastronomiques et œnologiques, transformant chaque rendez-vous en un véritable moment de partage.

Une signature de l'art de vivre

Entreprise familiale, La Cave a su construire au fil des années une réputation fondée sur l'excellence, la personnalisation du service et la passion du partage. Qu'il s'agisse de représenter les plus grandes maisons, de conseiller un grand cru, d'organiser une dégustation, d'accompagner la découverte d'un cigare ou de préparer une sélection gastronomique à emporter, chaque expérience est pensée avec le même souci du détail.

Plus qu'une cave, La Cave est devenue une véritable destination pour les amateurs d'art de vivre. Une maison où les grands vins, les spiritueux d'exception, la gastronomie, le cigare et l'art contemporain se rencontrent dans un même esprit d'élégance, de convivialité et de transmission.

LA CAVE
THE ART OF LIFE'S FINEST PLEASURES

Stepping through the doors of La Cave means entering a world where time seems to slow down. Here, every bottle tells a story, every product has been selected with exacting standards, and every tasting becomes an invitation to travel.

By Ema LYNNX

More than simply a destination, La Cave is a place for encounters, where the pleasures of the palate meet those of the eye, in an intimate atmosphere that has become one of the signatures of this family-run establishment.

Created with the ambition of offering Dakar a genuine destination for lovers of fine wines and exceptional products, La Cave quickly established itself as a reference for epicureans seeking authenticity, quality and expert advice. Behind the concept lies a simple belief: the finest tastings are born as much from the excellence of the products as from the experience that surrounds them.

Importer and Ambassador for prestigious houses

Beyond its emblematic address, La Cave is now one of Senegal's leading players in the import and representation of wines, champagnes and spirits.

The company selects and represents a number of prestigious estates and houses, including Billecart-Salmon, Pascal Jolivet, Gérard Bertrand and Faiveley, giving both enthusiasts and professionals privileged access to labels renowned for their excellence.

More than a distributor, La Cave acts as a true ambassador. Its teams work closely with producers and regularly organise encounters and tasting dinners, during which representatives from the estates share their stories, expertise and passion with a loyal clientele. These exclusive occasions have become an integral part of La Cave's identity.

A wine Cellar, wine bar and gourmet delicatessen

From 6 p.m. onwards, La Cave reveals another side of its personality. Its wine bar becomes a convivial meeting place where guests gather over a glass accompanied by a carefully curated selection of gourmet products.

Burrata from Puglia, Borvo salmon, premium charcuterie, Burgundy snails and the house's renowned beef and fish carpaccios feature on a menu where exceptional ingredients and house creations complement one another with precision. The selection evolves with the seasons, showcasing rare products while remaining guided by the same commitment to quality and consistency.

La Cave also offers a takeaway service, allowing guests to enjoy the same selection of wines, spirits and gourmet products at home, whether for a dinner or a private reception.

The cigar cellar, an exclusive retreat

The latest expression of this pursuit of excellence, the cigar cellar opens the door to a more exclusive world.

Designed as a private lounge, this intimate space invites enthusiasts to discover a selection of cigars paired with Japanese and Irish whiskies, cognacs, fine champagnes and carefully selected wines. Guided by a specialist sommelier, guests can explore the subtle art of pairing cigars and spirits in an atmosphere conducive to relaxation and conversation.

An experience designed both for connoisseurs and for those curious to discover this refined art of living.

A place you return to

What truly sets La Cave apart is its approach to hospitality.

Here, personal advice is an integral part of the experience. The team takes the time to get to know its clients, understand their preferences and guide them in their choices. This individual attention, combined with great discretion, has helped build a relationship of trust with a loyal clientele ranging from knowledgeable enthusiasts to prominent personalities who appreciate the privacy of the setting.

This philosophy is also reflected in the many tasting evenings organised throughout the year. Producers, partner houses and enthusiasts come together around gastronomic and oenological discoveries, transforming each occasion into a genuine moment of exchange and conviviality.

When wine meets art

At La Cave, sensory pleasure extends far beyond tasting.

Passionate about African art, the owner envisioned a setting where artworks naturally enter into dialogue with fine wines. Creations by Kébé, Awa Senny Camara and other African artists punctuate the interiors, offering visitors an experience where gastronomy, wine and contemporary art come together with elegance.

This encounter between art and the art of living gives La Cave its distinctive identity, with every detail contributing to the atmosphere of the place.

A lifestyle signature

As a family-run business, La Cave has built its reputation over the years on excellence, personalised service and a passion for sharing. Whether representing prestigious houses, recommending a fine vintage, organising a tasting, guiding guests through the discovery of a cigar or preparing a gourmet selection to take away, every experience is approached with the same meticulous attention to detail.

More than a wine cellar, La Cave has become a destination in its own right for lovers of the finer things in life. A place where fine wines, exceptional spirits, gastronomy, cigars and contemporary art come together in a shared spirit of elegance, conviviality and the transmission of knowledge and passion.



SAER NGOUMB GUEYE

l'or sénégalais entre héritage et modernité

Au Sénégal, l'or est bien plus qu'un métal précieux : il accompagne les grandes étapes de l'existence, célèbre les unions et construit un patrimoine familial transmis de génération en génération. Façonnées à la main par les Teug, les maîtres bijoutiers sénégalais, les parures portent la mémoire des familles et l'excellence d'un savoir-faire fait de filigrane, de gravure et de ciselure.

PAR JOSIANE MASSÉ

Entre héritage ancestral et lignes contemporaines, cette haute joaillerie africaine connaît aujourd'hui un nouveau rayonnement. Une évolution qu'incarne Saer Ngoumb Guèye, qui, avec Saer Gold, fait dialoguer sept générations de tradition familiale avec une vision résolument moderne.

Sept générations de savoir-faire, un goût assumé pour les pièces fortes et une volonté de faire entrer la joaillerie sénégalaise dans une nouvelle époque : avec Saer Gold, le bijoutier Saer Ngoumb Guèye ne se contente pas de perpétuer une tradition familiale. Il lui donne une écriture contemporaine.

À Dakar, le nom de Saer Ngoumb Guèye est indissociable de celui de Saer Gold. Celui que l'on surnomme aujourd'hui "le Prince des bijoutiers" appartient à une lignée de joailliers dont l'histoire remonte à plus de sept générations. Une transmission familiale exceptionnelle dans laquelle le bijou n'est jamais envisagé comme un simple ornement : il est un langage, un marqueur social, un objet de célébration et parfois même une mémoire que l'on transmet.







Une signature entre force et finesse

Chez Saer Gold, l'or s'affirme. Les bijoux aiment la présence, les compositions qui attirent immédiatement le regard. Colliers, bracelets, bagues, boucles d'oreilles et grandes parures s'inscrivent dans cette tradition sénégalaise où le bijou accompagne les moments importants de la vie et participe pleinement à l'allure.

Le travail de Saer Ngoumb Guèye puise dans plusieurs techniques profondément liées à son histoire familiale, notamment le filigrane, que maîtrisait sa grand-mère Madjaké Sadio.

Le filigrane permet de travailler le métal comme une dentelle : de très fins fils métalliques sont assemblés, entrelacés et structurés afin de composer des motifs complexes. Le torsadé apporte au contraire davantage de relief et de mouvement. L'association de ces gestes permet de jouer avec les contrastes entre densité et légèreté, surfaces pleines et parties ajourées, puissance du volume et précision du dessin.

La joaillerie sénégalaise possède une relation particulière avec la cérémonie. Mariages, baptêmes, fêtes familiales et grands rendez-vous sociaux ont longtemps été accompagnés de parures généreuses, parfois monumentales, pensées comme de véritables éléments de représentation.

Les volumes sont repensés, certaines proportions affinées, les lignes rendues plus fluides. Un motif ancien peut ainsi devenir le point de départ d'une création plus actuelle ; une pièce traditionnellement réservée aux grandes cérémonies peut gagner en légèreté et trouver sa place dans d'autres moments de la vie.





Derrière le bijou la main de l'artisan

Saer Ngoumb Gueye a grandi au contact direct de ce métier. Son grand-père, El Hadj Saer Ngoumb Gaye, fut l'un des bijoutiers les plus célèbres d'Afrique de l'Ouest. À la tête d'une bijouterie résolument moderne et d'une structure d'envergure, il contribua à réformer et à moderniser l'industrie sénégalaise. Son engagement et son influence lui valurent d'être décoré de l'ordre du Mérite. Son père, Cheikh Guèye, lui aussi grande référence de la bijouterie sénégalaise, demeure toutefois son principal modèle : il lui a transmis la culture du métier, le sens de l'exigence et une conception exigeante de la relation avec la clientèle.

Le sur-mesure comme expérience

Le style Saer Gold ne se résume d'ailleurs pas à une collection de modèles. Une grande partie de son identité repose sur la relation entretenue avec les clientes.

Saer Ngoumb Guèye conseille, fait essayer, ajuste et accompagne personnellement certaines femmes lors des moments importants de leur vie. Pour un mariage ou une grande cérémonie, le choix d'une parure est pensé dans son ensemble : proportions, tenue, personnalité et occasion participent à la décision. Il lui arrive même de se déplacer dans différents pays de la sous-région pour suivre ses clientes.







Faire du Made in Sénégal une signature

Pour Saer Ngoumb Guèye, moderniser cette joaillerie ne signifie donc pas abandonner ses racines. Il s'agit au contraire de donner davantage de visibilité à ses techniques, à ses motifs et à ses artisans, tout en améliorant la création, la présentation et la perception de ces pièces auprès d'une clientèle contemporaine et internationale.

Cette démarche raconte aussi quelque chose de plus vaste : l'émergence d'une joaillerie africaine qui ne cherche plus nécessairement ses références ailleurs. Un luxe capable de puiser dans ses propres gestes, ses matières, son histoire et ses symboles pour construire une esthétique qui lui appartient.



Un héritage destiné à vivre

C'est peut-être là que se situe finalement la réussite de Saer Ngoumb Guèye. Sept générations auraient pu constituer un poids mais pour lui, c'est un formidable repère créatif.

Le filigrane transmis par sa grand-mère, le travail du torsadé transmis par sa mère, Mada Gaye, l'œuvre modernisatrice de son grand-père et, surtout, l'exemple professionnel de son père ne sont pas conservés comme les éléments figés d'un patrimoine familial. Ils nourrissent une nouvelle vision de la joaillerie sénégalaise.

Saer Ngoumb Guèye ne crée donc pas seulement des bijoux. Il travaille à faire de la joaillerie sénégalaise une signature contemporaine : reconnaissable par la force de son or, la richesse de ses détails et son attachement à un savoir-faire qui, génération après génération, continue de se réinventer.

---

www.instagram.com/saergold_leprince_desbijoutier



SAER NGOUMB GUEYE
SENEGALESE GOLD BETWEEN HERITAGE AND MODERNITY

In Senegal, gold is far more than a precious metal: it accompanies life's most important milestones, celebrates unions and builds a family legacy passed down from generation to generation. Handcrafted by the Teug, Senegal's master jewellers, these pieces carry family memories and embody the excellence of craftsmanship rooted in filigree, engraving and chasing.

By Josiane MASSÉ

Between ancestral heritage and contemporary lines, African fine jewellery is now enjoying renewed recognition. This evolution is embodied by Saer Ngoumb Gueye, who, through Saer Gold, brings seven generations of family tradition into dialogue with a resolutely modern vision.

Seven generations of expertise, a confident taste for statement pieces and a determination to usher Senegalese jewellery into a new era: with Saer Gold, jeweller Saer Ngoumb Gueye does more than perpetuate a family tradition. He gives it a contemporary expression.

In Dakar, the name Saer Ngoumb Gueye is inseparable from Saer Gold. Known today as the "Prince of Jewellers", he belongs to a dynasty of jewellers whose history stretches back more than seven generations. An exceptional family legacy in which jewellery is never regarded as mere ornament: it is a language, a social marker, an object of celebration and sometimes even a memory to be passed on.



A signature combining strength and finesse

At Saer Gold, gold makes a statement. The jewellery embraces presence and compositions designed to immediately catch the eye. Necklaces, bracelets, rings, earrings and elaborate sets are rooted in the Senegalese tradition in which jewellery accompanies life's major occasions and plays an essential role in personal style.

Saer Ngoumb Gueye's work draws on several techniques deeply connected to his family history, particularly filigree, a craft mastered by his grandmother, Madjaké Sadio.

Filigree allows metal to be worked like lace: extremely fine metal threads are assembled, intertwined and structured to create intricate patterns. Twisting, by contrast, brings greater volume and movement. Combining these techniques creates contrasts between density and lightness, solid and openwork surfaces, bold volume and precision of line.

Senegalese jewellery has a particularly strong relationship with ceremony. Weddings, baptisms, family celebrations and major social occasions have traditionally been accompanied by generous, sometimes monumental jewellery sets, conceived as true expressions of status and presence.

Today, volumes are reworked, proportions refined and lines made more fluid. An ancestral motif can become the starting point for a more contemporary creation, while a piece traditionally reserved for major ceremonies can be made lighter and adapted to other moments in life.





Behind the jewellery, the artisan's hand

Saer Ngoumb Gueye grew up immersed in the craft. His grandfather, El Hadj Saer Ngoumb Gaye, was one of West Africa's most celebrated jewellers. At the head of a decidedly modern jewellery house and a major business operation, he helped reform and modernise Senegal's jewellery industry. His commitment and influence earned him the Order of Merit.

His father, Cheikh Gueye, himself a leading figure in Senegalese jewellery, nevertheless remains his greatest role model. He passed on to him the culture of the craft, a commitment to excellence and a highly demanding approach to client relationships.

Bespoke as an experience

The Saer Gold style is not simply defined by a collection of designs. Much of its identity lies in the relationship cultivated with its clients.

Saer Ngoumb Gueye advises, arranges fittings, makes adjustments and personally accompanies some women through the most important moments of their lives. For a wedding or major ceremony, the choice of jewellery is considered as a whole: proportions, outfit, personality and occasion all play a role in the final decision. He even travels to different countries across the region to personally assist his clients.

Making "Made in Senegal" a signature

For Saer Ngoumb Gueye, modernising Senegalese jewellery does not mean abandoning its roots. On the contrary, it means giving greater visibility to its techniques, motifs and artisans, while enhancing the design, presentation and perception of these pieces among a contemporary and international clientele.

This approach also reflects a broader movement: the emergence of an African fine jewellery industry that no longer necessarily looks elsewhere for its references. A vision of luxury capable of drawing on its own techniques, materials, history and symbols to create an aesthetic entirely its own.

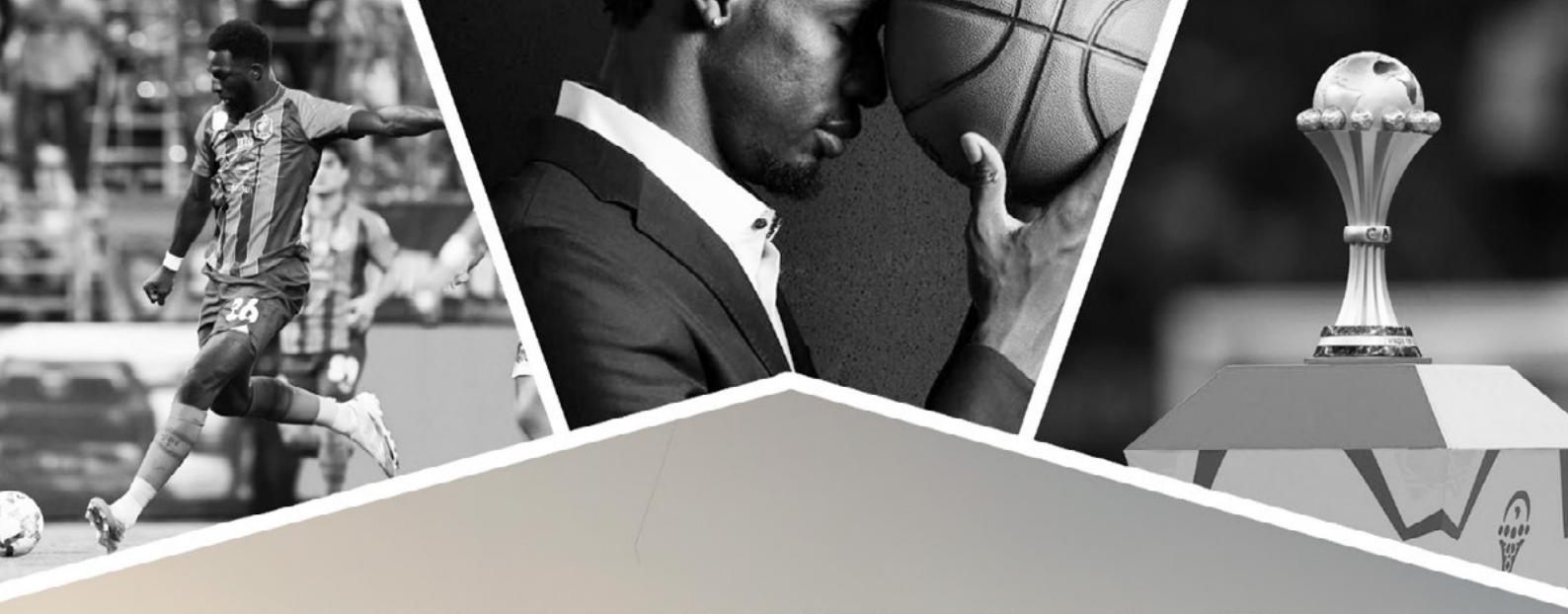
A heritage made to live on

This is perhaps where Saer Ngoumb Gueye's greatest achievement lies. Seven generations of tradition could have become a burden; for him, they are an extraordinary source of creative inspiration.

The filigree passed down by his grandmother, the twisting technique inherited from his mother, Mada Gaye, the modernising legacy of his grandfather and, above all, the professional example set by his father are not preserved as static elements of a family heritage. They nourish a new vision of Senegalese jewellery.

Saer Ngoumb Gueye therefore does more than create jewellery. He is helping establish Senegalese fine jewellery as a contemporary signature: instantly recognisable through the boldness of its gold, the richness of its details and its commitment to craftsmanship that, generation after generation, continues to reinvent itself.

www.instagram.com/saergold_leprince_desbijoutier

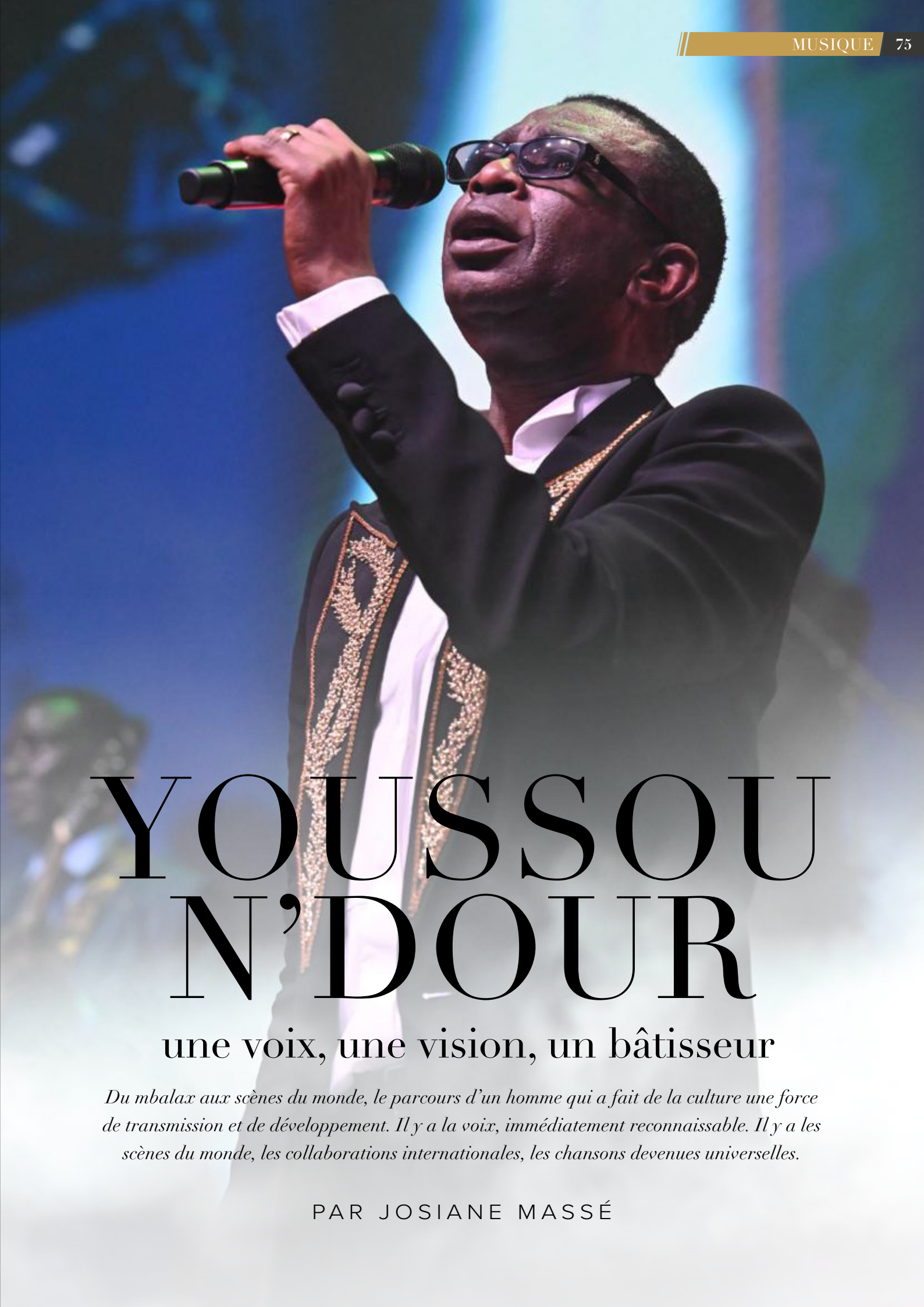


CRESCENDO
WORLDWIDE



AGENCE DE RELATIONS PUBLIQUES DÉDIÉE
AUX GRANDS TALENTS SPORTIFS FRANCOPHONES.
COMMUNICATION · SPONSORING · GESTION DU DROIT D'IMAGE

www.crescendo-world.com



YOUSSOU N'DOUR

une voix, une vision, un bâtisseur

Du mbalax aux scènes du monde, le parcours d'un homme qui a fait de la culture une force de transmission et de développement. Il y a la voix, immédiatement reconnaissable. Il y a les scènes du monde, les collaborations internationales, les chansons devenues universelles.

PAR JOSIANE MASSÉ



Depuis près d'un demi-siècle, Youssou N'Dour fait partie de ces personnalités dont le parcours dépasse largement le cadre de leur discipline. Chanteur, compositeur, producteur, entrepreneur et homme engagé, il a contribué à porter le mbalax bien au-delà des frontières du Sénégal, sans jamais perdre cet ancrage qui donne à son œuvre sa profondeur.

Son histoire commence à Dakar. Né en 1959 dans une famille griote, il rejoint adolescent le Star Band de Dakar, avant de créer en 1979 le Super Étoile de Dakar, appelé à devenir l'un des groupes majeurs du continent.

Très vite, sa voix voyage.

Dans les années 1980, ses collaborations avec Peter Gabriel, Paul Simon, puis plus tard Wyclef Jean, contribuent à faire connaître sa musique au-delà de l'Afrique. Avec Neneh Cherry, Seven Seconds devient un succès international capable de traverser les époques et les frontières.

En 2004, son album Egypt, enregistré entre Le Caire et Dakar, reçoit le Grammy Award du meilleur album de musiques du monde. Une reconnaissance supplémentaire pour un artiste qui a toujours refusé de laisser la musique africaine s'enfermer dans une catégorie folklorique.

Mais réduire Youssou N'Dour à cette carrière musicale exceptionnelle serait oublier une autre dimension essentielle de son parcours : celle d'un bâtisseur.

Construire pour transmettre

Très tôt, Youssou N'Dour comprend que le rayonnement culturel ne repose pas uniquement sur les artistes, mais aussi sur les structures capables de les accompagner.

Au fil des années, il développe un véritable écosystème autour des médias, de la communication, de la production et de la culture. Presse, audiovisuel, imprimerie, production musicale… derrière ces initiatives se dessine une même volonté : créer au Sénégal les outils permettant de raconter le pays avec ses propres voix, accompagner ses talents et participer au développement d'une économie culturelle locale.

Pour lui, rayonner à l'international n'a jamais signifié tourner le dos à Dakar. Sa trajectoire défend au contraire l'idée qu'une réussite mondiale peut se construire depuis l'Afrique, tout en investissant sur le continent.

Une vision pour l'Afrique

Youssou N'Dour défend une Afrique consciente de sa valeur, capable de raconter sa propre histoire et de transformer sa créativité en force de développement. Créer des emplois, investir dans son pays, développer des entreprises locales et accompagner les talents donnent à cet engagement une dimension très concrète.

Sa musique porte la même vision, faisant dialoguer langues, cultures et générations sans renoncer à son identité.

Son album Éclairer le monde en est une nouvelle illustration. Aux côtés du Super Étoile, il intègre kora, balafon, sokou, flûte peule et ngoni, mêlés à des sonorités contemporaines. Les chansons parlent d'amour et de solidarité, mais aussi de mariages forcés ou de peur de l'autre.

Bâtir dans la loyauté

Ce qui distingue également Youssou N'Dour tient à la manière dont il a construit son parcours.

À une époque où les collaborations se recomposent rapidement, il est resté fidèle à de nombreuses femmes et hommes qui l'accompagnent depuis plusieurs décennies. Le Super Étoile en est l'expression la plus visible : au-delà d'un groupe, une aventure collective inscrite dans la durée.

Cette stabilité raconte une conception du leadership fondée sur la confiance, le respect et la loyauté. Chez Youssou N'Dour, la réussite conserve ainsi une dimension profondément collective.

Une musique qui transmet

Ses chansons ont accompagné plusieurs générations de Sénégalais, parlant d'identité, de solidarité, de responsabilité, de paix et d'ouverture, tout en donnant à entendre une Afrique contemporaine qui refuse d'opposer tradition et modernité.

Sur scène, Youssou N'Dour invite de jeunes artistes, partage la lumière et les encourage à préserver la singularité de la musique africaine. Attentif aux nouvelles tendances, jusqu'à l'essor de l'amapiano sud-africain, il rappelle aussi l'importance de connaître ceux qui ont ouvert la voie, de Fela Kuti à Manu Dibango en passant par les grandes traditions de la rumba congolaise.





Préserver ce qui restera

Son inscription récente à la Sacem répond notamment à la volonté de mieux structurer un vaste catalogue constitué au fil de quarante-cinq années de carrière, dont certaines œuvres anciennes avaient été insuffisamment documentées. Il parle lui-même de ce répertoire comme de son "patrimoine".

Le mot est révélateur. Car l'œuvre de Youssou N'Dour raconte désormais aussi une partie de l'histoire musicale et culturelle du Sénégal contemporain.

La capacité à relier.

Relier Dakar au monde. La tradition à la modernité. La musique à l'entreprise. La réussite individuelle à une aventure collective. Une génération à la suivante.

Youssou N'Dour a construit bien davantage qu'une carrière internationale. Il a bâti une œuvre, des entreprises, des structures et une vision : celle d'un Sénégal fier de son identité et suffisamment confiant en sa culture pour la faire dialoguer avec le monde.

Plus qu'une voix emblématique du Sénégal, il incarne ainsi une certaine idée du leadership africain : réussir, construire et transmettre. Et après près d'un demi-siècle de carrière, peut-être est-ce là sa plus grande réussite : avoir porté le Sénégal dans le monde sans jamais cesser de construire au Sénégal.

---

www.youssoundourmusic.com



YOUSSOU N'DOUR
A VOICE, A VISION, A BUILDER

From mbalax to the world's greatest stages, this is the journey of a man who has turned culture into a force for transmission and development. There is the voice, instantly recognisable. There are the international stages, the global collaborations and the songs that have become universal.

By Josiane MASSÉ

For nearly half a century, Youssou N'Dour has been one of those figures whose influence extends far beyond their original field. Singer, songwriter, producer, entrepreneur and committed public figure, he has helped take mbalax far beyond Senegal's borders, without ever losing the roots that give his work its depth.

His story begins in Dakar. Born in 1959 into a griot family, he joined the Star Band de Dakar as a teenager before founding the Super Étoile de Dakar in 1979, which would go on to become one of the continent's leading bands.

Very quickly, his voice travelled.

In the 1980s, his collaborations with Peter Gabriel and Paul Simon, followed later by Wyclef Jean, helped introduce his music to audiences far beyond Africa. With Neneh Cherry, 7 Seconds became an international hit, transcending generations and borders.

In 2004, his album Egypt, recorded between Cairo and Dakar, won the Grammy Award for Best Contemporary World Music Album. It was further recognition for an artist who has always refused to allow African music to be confined to the realm of folklore.

Yet reducing Youssou N'Dour to this exceptional musical career would overlook another essential dimension of his journey: that of a builder.

Building to pass it on

Youssou N'Dour understood early on that cultural influence depends not only on artists, but also on the structures capable of supporting them.

Over the years, he has developed an entire ecosystem around media, communications, production and culture. Press, broadcasting, printing, music production... behind these initiatives lies the same determination: to create, in Senegal, the tools needed to tell the country's story through its own voices, support its talents and contribute to the development of a local cultural economy.

For him, achieving international recognition has never meant turning his back on Dakar. On the contrary, his journey embodies the idea that global success can be built from Africa while continuing to invest in the continent.

A vision for Africa

Youssou N'Dour champions an Africa that recognises its own value, is capable of telling its own story and can transform its creativity into a driver of development. Creating jobs, investing in his country, developing local businesses and supporting talent give this commitment a very tangible dimension.



His music carries the same vision, creating a dialogue between languages, cultures and generations without ever compromising its identity.

His album Éclairer le monde offers another illustration of this approach. Alongside the Super Étoile, he incorporates the kora, balafon, sokou, Peul flute and ngoni into contemporary sounds. The songs explore love and solidarity, but also forced marriage and fear of others.

Building through loyalty

What also distinguishes Youssou N'Dour is the way he has built his career.

At a time when collaborations often change rapidly, he has remained loyal to many of the women and men who have worked alongside him for decades. The Super Étoile is the most visible expression of this: more than a band, it is a long-lasting collective adventure.

This stability reflects a vision of leadership based on trust, respect and loyalty. For Youssou N'Dour, success therefore retains a profoundly collective dimension.

Music that passes something on

His songs have accompanied several generations of Senegalese people, addressing identity, solidarity, responsibility, peace and openness, while giving voice to a contemporary Africa that refuses to choose between tradition and modernity.

On stage, Youssou N'Dour invites young artists to perform, shares the spotlight and encourages them to preserve the distinctive character of African music. Attentive to new trends, including the rise of South African amapiano, he also stresses the importance of knowing those who paved the way, from Fela Kuti and Manu Dibango to the great traditions of Congolese rumba.

Preserving what will remain

His recent membership of SACEM reflects, in particular, a desire to better structure the vast catalogue built up over forty-five years of his career, including some older works that had not been sufficiently documented. He himself describes this repertoire as his "heritage".

The word is revealing. Youssou N'Dour's body of work now also tells part of the story of contemporary Senegalese music and culture.

The ability to connect

To connect Dakar with the world. Tradition with modernity. Music with entrepreneurship. Individual success with collective achievement. One generation with the next.

Youssou N'Dour has built far more than an international career. He has created a body of work, businesses, institutions and a vision: that of a Senegal proud of its identity and sufficiently confident in its culture to engage in dialogue with the world.

More than an iconic voice of Senegal, he embodies a certain vision of African leadership: to succeed, to build and to pass something on. And after nearly half a century of achievement, perhaps this is his greatest success of all: bringing Senegal to the world without ever ceasing to build in Senegal.

www.youssoundourmusic.com



SÉNÉGAL

Une nouvelle génération qui fait évoluer le mbalax

Entre mbalax, afro-pop, influences urbaines et culture digitale, la scène musicale sénégalaise se réinvente sans rompre avec ses racines. Deux artistes, Wally B. Seck et Tex LBK incarnent, chacun à leur manière, cette nouvelle dynamique.

PAR PATRICK KOUNE

TEX LBK



WALLY B. SECK

À Dakar comme à Saint-Louis, la musique accompagne toutes les dimensions de la vie quotidienne : soirées, cérémonies, mode, réseaux sociaux et culture urbaine. Le mbalax, toujours central dans l'identité musicale du pays, se mélange désormais à l'afro-pop, l'afrobeats, au hip-hop ou encore à des productions plus électroniques.

Cette évolution ne traduit pas un abandon des traditions, mais plutôt une nouvelle liberté créative. Le wolof, le sabar et les rythmes sénégalais restent présents, tandis que les artistes adoptent des formats et des sonorités capables de circuler bien au-delà des frontières.



WALLY B. SECK

Entre scène et réseaux sociaux

Malgré l'importance croissante du streaming et des réseaux sociaux, le live reste essentiel. Concerts, festivals et soirées constituent toujours des moments majeurs de rencontre entre les artistes et leur public.

Instagram et TikTok ont cependant profondément transformé les carrières. Clips, coulisses, looks et extraits de concerts permettent désormais de construire un univers artistique permanent. Wally B. Seck bénéficie déjà d'une audience massive, tandis que Tex LBK utilise ces mêmes outils pour développer progressivement sa communauté.

Cette effervescence accompagne plus largement le développement de Dakar comme hub créatif africain, où musique, mode, photographie, design et gastronomie se croisent de plus en plus.



TEX LBK



TEX LBK

TEX LBK



WALLY B. SECK



TEX LBK

Wally B. Seck incarne la puissance populaire et internationale du mbalax contemporain; Tex LBK, une expression plus émergente et introspective. Deux trajectoires différentes qui racontent pourtant la même évolution : celle d'une musique sénégalaise capable de se moderniser, de s'internationaliser et de multiplier les influences sans perdre son identité.

Car derrière les nouveaux sons, les clips sophistiqués et les réseaux sociaux, dès que résonne le sabar, le Sénégal reste immédiatement reconnaissable.

www.wallyseckofficiel.com
www.instagram.com/tex.lbk.officiel





TEX LBK

SENEGAL
A NEW GENERATION RESHAPING MBALAX

Blending mbalax, Afro-pop, urban influences and digital culture, Senegal's music scene is reinventing itself without breaking with its roots. Two artists, Wally B. Seck and Tex LBK, each embody this new momentum in their own way.

By Patrick Koune

In Dakar as in Saint-Louis, music accompanies every dimension of daily life: parties, ceremonies, fashion, social media and urban culture. Mbalax, still central to the country's musical identity, now blends with Afro-pop, Afrobeats, hip-hop and more electronic productions.

This evolution does not reflect an abandonment of tradition, but rather a new creative freedom. Wolof, sabar and Senegalese rhythms remain firmly present, while artists embrace formats and sounds that can travel far beyond the country's borders.

Between the Stage and Social Media

Despite the growing importance of streaming and social media, live performance remains essential. Concerts, festivals and evening events continue to provide vital opportunities for artists and audiences to connect.

Instagram and TikTok have nevertheless transformed the way careers are built. Music videos, backstage moments, fashion and concert excerpts now allow artists to create a continuous artistic universe. Wally B. Seck already commands a vast audience, while Tex LBK uses the same tools to steadily grow his community.

This creative energy also reflects Dakar's wider development as an African creative hub, where music, fashion, photography, design and gastronomy increasingly intersect.

Wally B. Seck embodies the popular and international power of contemporary mbalax; Tex LBK represents a more emerging and introspective expression. Their paths may differ, yet both tell the story of the same evolution: a Senegalese music scene capable of modernising, reaching international audiences and embracing multiple influences without losing its identity.

For behind the new sounds, sophisticated music videos and social media, the moment the sabar begins to resonate, Senegal is instantly recognisable.

www.wallyseckofficiel.com
www.instagram.com/tex.lbk.officiel



L'ART SÉNÉGALAIS

entre héritage et nouveaux territoires

Essayer en peu de mots d'introduire la création contemporaine sénégalaise relève du véritable tour de force. Cet art est vivant, vivace, vivifiant. Musique, design, cinéma, stylisme, sculpture, danse, peinture, photographie, joaillerie, artisanat d'art et même cuisine : la créativité sénégalaise est multiforme.

PAR SYLVAIN SANKALÉ

CRITIQUE D'ART & ANCIEN PRÉSIDENT
DE LA BIENNALE DE DAKAR



Des premières expressions picturales au “souwer”

Bien avant l’émergence de l’École de Dakar, quelques figures posent les premiers jalons d’une expression picturale sénégalaise.

Le premier Sénégalais que j’aie repéré est l’abbé David BOILAT (1814-1901), né à Saint-Louis, dont on conserve plusieurs gouaches, dessins et aquarelles. Certaines illustrent son ouvrage Esquisses sénégalaises, publié en 1853.

Durant la première moitié du XXe siècle, des salons d’arts plastiques sont également organisés sous l’administration coloniale. Essentiellement tournés vers les artistes français, ils contribuent néanmoins à installer progressivement des pratiques et des habitudes artistiques, tandis que quelques créateurs africains commencent à y apparaître.

Une forme d’expression beaucoup plus singulière s’impose cependant : le “souwer”, déformation du mot “sous-verre”. Apparue au début du XXe siècle, cette pratique consiste à peindre sur la face intérieure du verre, obligeant l’artiste à travailler son dessin à l’envers. Les premières œuvres représentent principalement des chefs religieux et des scènes de la vie quotidienne.

Gora MBENGUE (1931-1988) en devient l’une des figures majeures. La technique perdure et continue aujourd’hui d’être réinterprétée par des artistes tels que Germaine Anta GAYE, Serigne NDIAYE ou encore Fally Sene SOW.

L’École de Dakar : créer une modernité africaine

Le grand tournant intervient avec l’Indépendance du Sénégal.

Sous l’impulsion de Léopold Sédar SENGHOR, premier président de la République, la culture devient un élément central du projet national. Dès 1960 est créée l’École des beaux-arts de Dakar, qui formera plusieurs générations d’artistes.

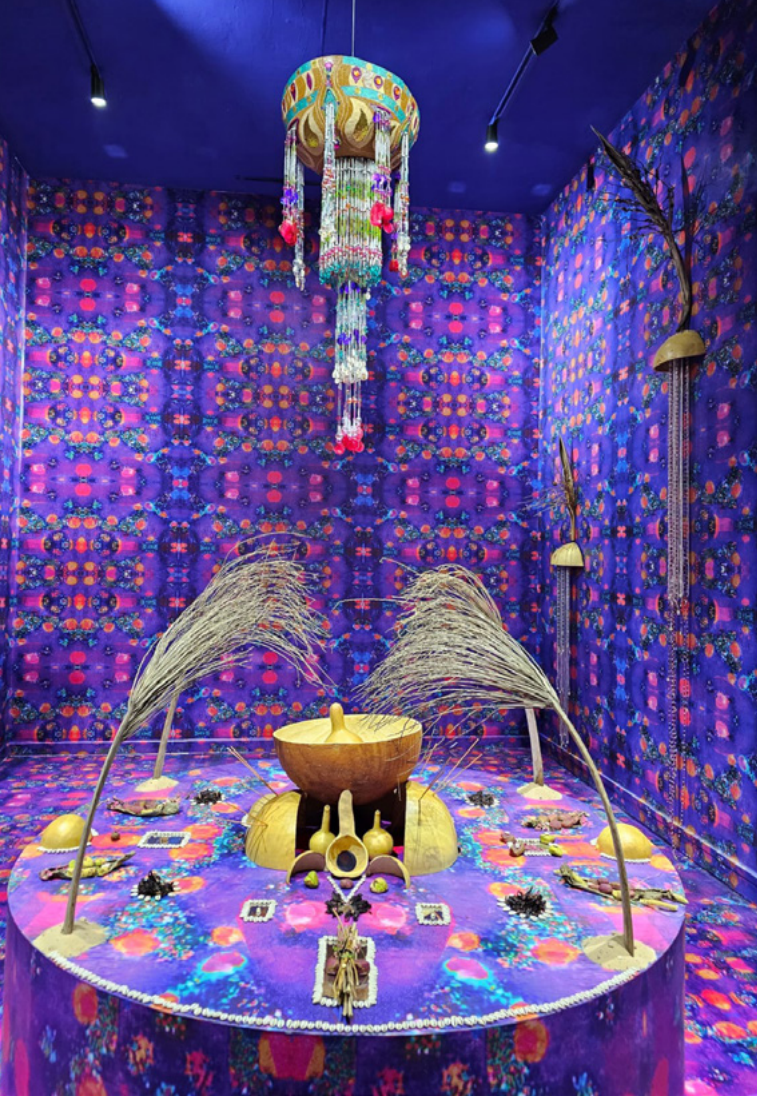
Autour de cette dynamique se développe ce que l’on appellera bientôt l’École de Dakar.

L’idée n’est pas simplement de reproduire les modèles artistiques européens, mais de faire émerger une création africaine moderne, capable de puiser dans ses propres cultures, symboles et imaginaires.

Deux figures illustrent particulièrement les sensibilités de cette époque.

Iba NDIAYE revendique une grande liberté et refuse de réduire l’art africain à des images folkloriques ou à une esthétique attendue. Il développe une œuvre profondément personnelle et résolument ancrée dans son époque.

Papa Ibra TALL, de son côté, est davantage sensible aux théories de Senghor sur l’“enracinement” de la création africaine. Son travail s’appuie davantage sur les formes, les rythmes et les imaginaires du continent.



DAK'ART, vitrine de la création contemporaine

Cette effervescence trouve son expression la plus visible dans la Biennale de l'art africain contemporain de Dakar, DAK'ART.

Créée sous la présidence d'Abdou DIOUF à la demande des artistes qui souhaitaient disposer d'une véritable plateforme de visibilité, elle connaît une première édition en 1992 avant d'être réorganisée à partir de 1996.

Au fil du temps, DAK'ART s'est imposée comme un rendez-vous majeur pour les artistes africains et ceux de la diaspora. En marge de la sélection officielle, des centaines d'expositions investissent Dakar : galeries, ateliers, espaces culturels, hôtels, restaurants et lieux parfois inattendus deviennent autant d'espaces d'expression.

On y retrouve des artistes reconnus comme de jeunes créateurs encore inconnus. Cette spontanéité contribue à maintenir la Biennale dans une dimension populaire et à faire de l'art une composante visible de la ville.

DAK'ART conserve certes certaines contraintes liées à son organisation institutionnelle, mais son rôle reste essentiel dans la reconnaissance et la diffusion de l'art contemporain africain.

Le Sénégal s'ouvre au monde

Dès les premières décennies de l'Indépendance, Dakar devient aussi un lieu de rencontres et d'échanges internationaux. Le premier Festival mondial des arts nègres, organisé dans la capitale, constitue à cet égard un moment déterminant.

La ville affirme progressivement sa vocation de carrefour culturel africain. Les nouvelles générations d'artistes s'emparent de toutes les techniques offertes par la modernité : peinture et sculpture bien sûr, mais aussi photographie, installation, vidéo, performance, design et, plus récemment, création numérique.











Dakar, laboratoire de la création contemporaine

Dakar ne se contente plus d'être une ville où vivent et travaillent des artistes. Elle est devenue un véritable écosystème culturel.

Parmi les figures majeures de cette évolution, Koyo KOUOH (1967-2025) a développé au Sénégal RAW MATERIAL COMPANY, laboratoire consacré aux échanges, à la recherche et aux pratiques artistiques contemporaines.

Elle fut également, avec l'Italien Mauro PETRONI, à l'origine du pArtcours, qui fédère de nombreux lieux consacrés à l'art contemporain.

Le choix de Dakar par la maison CHANEL, en 2022, pour organiser son premier défilé "Métiers d'art" en Afrique est un autre signe du rayonnement culturel acquis par la capitale sénégalaise.

Collectionner l'art sénégalais

Dans un tel environnement, collectionner l'art contemporain sénégalais s'impose presque comme une évidence.

Les artistes reconnus constituent naturellement des repères, mais les plus belles surprises se trouvent souvent ailleurs : dans les ateliers, les expositions du OFF ou auprès de créateurs encore peu visibles dont les œuvres commencent seulement à circuler.

L'art est notre vocabulaire et notre viatique commun. Il permet d'abolir les frontières, les barrières sociales et les cloisonnements entre les générations. Et nous aurons encore et encore de riches rencontres avec la beauté.

---

www.biennaledakar.org



SENEGALESE ART BETWEEN HERITAGE AND NEW FRONTIERS

Trying to introduce Senegalese contemporary creation in just a few words is something of a challenge. This art is alive, vibrant and invigorating. Music, design, cinema, fashion, sculpture, dance, painting, photography, jewellery, fine crafts and even cuisine: Senegalese creativity takes many forms.

By Sylvain Sankalé

Art Critic & Former President
of the Dakar Biennale

From the first pictorial expressions to "Souwer"

Long before the emergence of the Dakar School, a number of figures laid the foundations for a distinctly Senegalese pictorial expression.

The earliest Senegalese artist I have identified is Abbé David BOILAT (1814–1901), born in Saint-Louis, whose surviving works include several gouaches, drawings and watercolours. Some of them illustrate his book Esquisses sénégalaises, published in 1853.

During the first half of the 20th century, visual arts exhibitions were also organised under the colonial administration. Primarily devoted to French artists, they nevertheless helped to gradually establish artistic practices and traditions, while a small number of African creators began to appear.

A far more distinctive form of expression, however, emerged: "souwer", a variation of the French term sous-verre, meaning "under glass". Appearing in the early 20th century, the technique involves painting on the reverse side of a sheet of glass, requiring the artist to create the image backwards. Early works mainly depicted religious leaders and scenes from everyday life.

Gora MBENGUE (1931–1988) became one of its leading figures. The technique has endured and continues to be reinterpreted today by artists such as Germaine Anta GAYE, Serigne NDIAYE and Fally Sene SOW.

The Dakar school: creating an African modernity

THE MAJOR TURNING POINT CAME WITH SENEGAL'S INDEPENDENCE.

Under the impetus of Léopold Sédar SENGHOR, the country's first President, culture became a central element of the national project. In 1960, the Dakar School of Fine Arts was founded, going on to train several generations of artists.

It was within this dynamic that what would soon become known as the Dakar School began to take shape.

The idea was not simply to reproduce European artistic models, but to foster a modern African form of creation capable of drawing on the continent's own cultures, symbols and imagination.

Two figures particularly illustrate the different artistic sensibilities of this period.

Iba NDIAYE championed great artistic freedom and refused to reduce African art to folkloric imagery or an expected aesthetic. He developed a deeply personal body of work firmly rooted in his time.

Papa Ibra TALL, meanwhile, was more receptive to Senghor's theories on the cultural "rootedness" of African creation. His work drew more directly on the forms, rhythms and imagery of the continent.



Senegal opens up to the world

From the first decades following independence, Dakar also became a place for international encounters and cultural exchange. The First World Festival of Negro Arts, held in the capital, marked a decisive moment in this respect.

Dakar gradually asserted its role as a major African cultural crossroads.

New generations of artists embraced every medium offered by modernity: painting and sculpture, of course, but also photography, installation, video, performance, design and, more recently, digital creation.

DAK'ART, a showcase for contemporary creation

This creative vitality finds its most visible expression in the Dakar Biennale of Contemporary African Art, DAK'ART.

Created under the presidency of Abdou DIOUF at the request of artists seeking a genuine platform for visibility, it held its first edition in 1992 before being reorganised from 1996 onwards.

Over the years, DAK'ART has established itself as a major event for African artists and members of the diaspora.

Alongside the official selection, hundreds of exhibitions take over Dakar: galleries, studios, cultural venues, hotels, restaurants and sometimes unexpected locations all become spaces for artistic expression.

Established artists appear alongside young, still relatively unknown creators. This spontaneity helps preserve the Biennale's popular dimension and makes art a highly visible part of the city.

DAK'ART may still face some constraints linked to its institutional organisation, but its role remains essential in promoting and increasing the visibility of contemporary African art.

Dakar, a laboratory for contemporary creation

Dakar is no longer simply a city where artists live and work. It has become a genuine cultural ecosystem.

Among the major figures in this evolution, Koyo KOUOH (1967–2025) developed RAW MATERIAL COMPANY in Senegal, a centre dedicated to exchange, research and contemporary artistic practices.

Together with Italian artist Mauro PETRONI, she was also behind pArtcours, which brings together numerous venues devoted to contemporary art.

CHANEL's decision to choose Dakar in 2022 for its first Métiers d'art show in Africa was another indication of the cultural influence the Senegalese capital has acquired.

Collecting Senegalese art

In such an environment, collecting Senegalese contemporary art almost feels like a natural progression.

Established artists naturally provide important reference points, but some of the most exciting discoveries are often found elsewhere: in artists' studios, exhibitions within the OFF programme, or among emerging creators whose works are only beginning to circulate.

Art is our shared vocabulary and our common passport. It allows us to transcend borders, social barriers and divisions between generations. And through it, we will continue, time and again, to experience enriching encounters with beauty.

www.biennaledakar.org



AÏSSA DIONE

Tisser l'avenir sans renier l'héritage

Au Sénégal, le pagne tissé, ou Serou Rabal, est bien plus qu'une étoffe : il est une mémoire familiale et un langage symbolique transmis de génération en génération. Première couverture du nouveau-né, présent lors des rites de passage, du mariage et parfois du dernier voyage, il accompagne toute une vie.

PAR JOSIANE MASSÉ

Depuis plus de trente ans, Aïssa Dione défend une certaine idée du luxe africain : exigeant, contemporain et profondément enraciné dans les savoir-faire du continent. Au Sénégal, elle ne se contente pas de préserver un patrimoine textile. Elle le transforme, l'adapte et lui ouvre de nouveaux horizons. Une vision qui, aujourd'hui, dépasse largement le cadre du tissu.

Du geste ancestral à la création contemporaine

Lorsqu'elle découvre le travail des tisserands manjak, Aïssa Dione est immédiatement séduite par la précision des gestes, la richesse des motifs et la maîtrise technique transmise de génération en génération.

Mais derrière la beauté de ces étoffes se dessine une réalité plus fragile : comment préserver ces métiers lorsque leurs débouchés disparaissent ? Comment convaincre les nouvelles générations de reprendre le flambeau si ce savoir-faire ne permet plus à ceux qui le pratiquent d'en vivre dignement ? Ces interrogations vont orienter toute sa démarche.

Plutôt que de figer la tradition, Aïssa Dione décide de lui donner les moyens d'évoluer. Le patrimoine doit pouvoir rencontrer l'architecture, le design, les nouveaux usages et les exigences d'une clientèle internationale.

Peu à peu, les métiers à tisser sont adaptés. Les étroites bandes d'une quinzaine de centimètres laissent place à des largeurs de 90, puis 140 centimètres.

Le tissu sénégalais quitte alors le seul domaine de l'habillement pour investir l'architecture intérieure, les résidences privées, l'hôtellerie et même certains projets nautiques.

La matière comme terrain d'expression

Dans les ateliers, la tradition continue de guider les gestes, mais la palette des matières s'élargit.

Coton, soie, lin, cachemire, raphia ou encore fils de soie japonais viennent enrichir les collections. Aïssa Dione ne s'impose aucune frontière géographique : elle recherche une matière pour ce qu'elle peut apporter au toucher, à la résistance, à la lumière ou au dessin.

Derrière l'esthétique se cache une exigence constante : produire selon des standards élevés sans effacer la personnalité du tissage sénégalais. C'est peut-être là que réside toute la singularité de sa démarche. Il ne s'agit pas de fabriquer un produit "africain" au sens folklorique du terme, mais de créer un produit d'excellence dont l'origine africaine constitue une force, une histoire et une identité.



Faire du patrimoine une économie vivante

Aïssa Dione parle de création, mais raisonne aussi en entrepreneuse. Pour elle, protéger un métier sans créer les conditions économiques permettant à ceux qui le pratiquent d'en vivre n'a que peu de sens.

Son projet dépasse donc rapidement la simple production textile. Autour d'elle se structure progressivement une véritable filière, avec près d'une centaine de collaborateurs travaillant dans un cadre professionnel, avec contrats, protection sociale et perspectives d'évolution.

La transmission n'est pas seulement celle d'un geste. Elle passe aussi par la création d'emplois, la remise en fonctionnement d'outils de production et la capacité à offrir un avenir à toute une génération d'artisans.







Une autre vision du luxe africain

Aïssa Dione ne cherche pas à opposer création africaine et création internationale. Elle préfère le dialogue.

Elle puise dans les ressources du continent tout en utilisant, lorsque le projet l'exige, du cachemire italien, de la soie ou des fils japonais. Elle travaille avec des laboratoires, explore les qualités techniques des fibres et confronte ses créations aux mêmes contraintes que celles rencontrées par les grandes maisons internationales.

Sa définition du luxe africain s'éloigne ainsi de toute vision décorative ou exotique.

Le véritable enjeu est ailleurs : démontrer qu'un savoir-faire né au Sénégal peut intégrer les projets les plus sophistiqués sans avoir à renoncer à son identité.

DIOM, quand le textile devient art de vivre

Plus qu'une marque de mobilier et de décoration, DIOM apparaît comme une nouvelle étape dans le parcours d'Aïssa Dione.

Le textile y dialogue désormais avec le bois, le bronze, le cuir, la céramique, la verrerie ou encore la vannerie. Les savoir-faire se rencontrent, les matières se répondent et dessinent progressivement les contours d'un art de vivre africain contemporain.

Chaque création raconte une Afrique qui n'a pas besoin de choisir entre héritage et modernité. Une Afrique capable de puiser dans ses matériaux, ses artisans et ses traditions tout en revendiquant une écriture résolument actuelle.

DIOM élargit ainsi le champ des possibles : du tissu au mobilier, de l'objet à l'aménagement intérieur, les métiers d'art africains peuvent désormais investir l'ensemble de l'univers de la décoration.

Des collaborations qui parlent d'elles-mêmes

Aïssa Dione a ainsi collaboré avec des maisons, architectes et designers de renommée internationale, parmi lesquels Hermès, Jacques Grange, Dimore Studio, Rose Tarlow, Pierre Yovanovitch, Fabrizio Casiraghi ou encore l'atelier japonais Okujun.

Former les générations futures est aujourd'hui au cœur de ses préoccupations. Aïssa Dione plaide pour la création d'écoles et d'instituts consacrés aux métiers d'art, capables de former non seulement des artisans, mais aussi des créateurs et des entrepreneurs.

AÏSSA DIONE
WEAVING THE FUTURE WITHOUT TURNING AWAY FROM HERITAGE

In Senegal, the handwoven cloth known as Serou Rabal is far more than a textile: it carries family memory and serves as a symbolic language passed down from one generation to the next. It is a newborn's first covering, present at rites of passage, weddings and sometimes the final journey. It accompanies a person throughout life.

By Josiane MASSÉ

For more than thirty years, Aïssa Dione has championed a distinctive vision of African luxury: exacting, contemporary and deeply rooted in the continent's craftsmanship. In Senegal, she does more than preserve a textile heritage. She transforms it, adapts it and opens it up to new possibilities. Today, that vision extends far beyond fabric.

From ancestral craft to contemporary creation

When she discovered the work of Manjak weavers, Aïssa Dione was immediately captivated by the precision of their gestures, the richness of their patterns and the technical mastery passed down through generations.

Yet behind the beauty of these textiles lies a more fragile reality: how can these crafts survive when their markets are disappearing? How can younger generations be encouraged to carry on the tradition if these skills no longer allow artisans to earn a decent living? These questions would shape her entire approach. Rather than freezing tradition in time, Aïssa Dione chose to give it the means to evolve. Heritage, in her view, must be able to engage with architecture, design, new uses and the expectations of an international clientele.

Gradually, the looms were adapted. Narrow strips measuring around fifteen centimetres gave way to widths of 90 and then 140 centimetres. Senegalese textiles thus moved beyond clothing and into interior design, private residences, hospitality and even selected yachting projects.

Materials as a field of expression

In the workshops, tradition continues to guide each gesture, while the range of materials continues to expand.

Cotton, silk, linen, cashmere, raffia and even Japanese silk threads enrich the collections. Aïssa Dione imposes no geographical boundaries on her work: she selects materials for what they can bring in terms of texture, durability, light and pattern.

Behind the aesthetics lies a constant commitment to excellence: producing to the highest standards without erasing the distinctive character of Senegalese weaving. This is perhaps where the true originality of her approach lies. The aim is not to create an "African" product in the folkloric sense of the term, but an exceptional product whose African origin is a source of strength, history and identity.

Turning heritage into a living economy

Aïssa Dione speaks as a creator, but she also thinks as an entrepreneur. For her, there is little point in protecting a craft without creating the economic conditions that allow those who practise it to make a proper living.

Her project therefore quickly expanded beyond textile production alone. A genuine ecosystem gradually developed around her, with nearly one hundred employees working within a professional framework that includes contracts, social protection and opportunities for career development.

Transmission is not simply about passing on a skill. It also means creating jobs, bringing production tools back into use and offering an entire generation of artisans a viable future.

A different vision of african luxury

Aïssa Dione does not seek to set African creativity against international design. She prefers dialogue.

She draws on the resources of the continent while also using Italian cashmere, silk or Japanese threads when a project calls for them. She works with laboratories, explores the technical properties of fibres and subjects her creations to the same standards and constraints faced by leading international houses.

Her definition of African luxury therefore moves away from any purely decorative or exotic interpretation.

The real challenge lies elsewhere: demonstrating that craftsmanship born in Senegal can become part of the most sophisticated projects without ever having to relinquish its identity.

DIOM: when textiles become a way of life

More than a furniture and decoration brand, DIOM represents a new chapter in Aïssa Dione's journey.

Here, textiles enter into dialogue with wood, bronze, leather, ceramics, glass and basketry. Craft traditions come together, materials respond to one another, gradually shaping the contours of a contemporary African art of living.

Each creation tells the story of an Africa that does not need to choose between heritage and modernity. An Africa capable of drawing on its materials, artisans and traditions while asserting a resolutely contemporary creative language.

DIOM therefore broadens the possibilities: from textiles to furniture, from objects to interior design, African craftsmanship can now extend across the entire world of decoration.

Collaborations that speak for themselves

Aïssa Dione has collaborated with internationally renowned houses, architects and designers, including Hermès, Jacques Grange, Dimore Studio, Rose Tarlow, Pierre Yovanovitch, Fabrizio Casiraghi and the Japanese workshop Okujun.

Training future generations is now at the heart of her concerns. Aïssa Dione advocates for the creation of schools and institutes dedicated to arts and crafts, capable of training not only artisans, but also designers and entrepreneurs.



SAMSUNG GALAXY Z
THE SMARTPHONE REINVENTED

With the Galaxy Z series, Samsung redefines the smartphone as a true design statement. Foldable displays, refined aesthetics and cutting-edge technology come together to deliver a mobile experience that is as intuitive as it is sophisticated.

Designed for those who demand an expansive display and uncompromising productivity, the Galaxy Z Fold unfolds into a generous workspace, ideal for viewing content, multitasking across multiple apps or enjoying immersive entertainment. More compact and effortlessly stylish, the Galaxy Z Flip folds into a pocket-sized format while expressing its personality through customisable design and a uniquely creative user experience.

Opened, Galaxy Z devices reveal their full potential. Folded, they become contemporary accessories designed to complement every moment of the day.

Photography, videography, artificial intelligence, multitasking and seamless connectivity, each model showcases Samsung's technological expertise within a distinctive and elegant silhouette.

More than a new generation of smartphones, the Samsung Galaxy Z range embodies a new vision of technological luxury: mobile, bold and unmistakably future-focused.

Avec la gamme Galaxy Z, Samsung transforme le smartphone en véritable objet de design. Écrans pliables, lignes sophistiquées et technologies de pointe s'unissent pour proposer une expérience mobile aussi intuitive que élégante.

Pensé pour celles et ceux qui recherchent un écran XL et une productivité sans compromis, le Galaxy Z Fold déploie un vaste espace de travail, idéal pour consulter ses contenus, gérer plusieurs applications ou profiter pleinement de ses divertissements. Plus compact et résolument tendance, le Galaxy Z Flip se replie dans un format facile à emporter et affirme son caractère à travers un design personnalisable et une utilisation particulièrement créative.

Ouverts, les Galaxy Z dévoilent tout leur potentiel. Repliés, ils deviennent des accessoires contemporains conçus pour accompagner chaque instant de la journée.

Photographie, vidéo, intelligence artificielle, multitâche et connectivité : chaque modèle concentre le savoir-faire technologique de Samsung dans une silhouette singulière.

Plus qu'une nouvelle génération de smartphones, la gamme Samsung Galaxy Z incarne une autre vision du luxe technologique : mobile, audacieuse et résolument tournée vers l'avenir.

---

www.samsung.com



UGREEN MAGFLOW PRO
la batterie externe qui garde son sang-froid

Avec la MagFlow Pro 10 000 mAh 25 W, UGREEN transforme la batterie externe en véritable concentré de technologie. Son principal atout : un système de refroidissement liquide CryoPulse™ à micro-pompe, conçu pour évacuer activement la chaleur et maintenir une température jusqu'à 10 °C inférieure à celle annoncée pour des solutions conventionnelles. Une fenêtre transparente laisse même apparaître la circulation du liquide, apportant une touche résolument high-tech au design.

Côté performances, elle propose une recharge magnétique Qi2 jusqu'à 25 W et une puissance filaire pouvant atteindre 45 W via USB-C. Son câble intégré fait également office de dragonne, tandis que ses aimants N52 assurent un maintien ferme du smartphone. Avec ses 10 000 mAh, elle peut alimenter jusqu'à trois appareils simultanément et conserve un format relativement fin de 16,2 mm pour 230 g.

Un accessoire nomade particulièrement complet pour ceux qui veulent conjuguer charge rapide, autonomie, maîtrise thermique et design technologique.

UGREEN MagFlow Pro, the power bank that keeps its cool

With the MagFlow Pro 10,000mAh 25W, UGREEN turns the humble power bank into a sophisticated piece of technology. Its standout feature is the CryoPulse™ micro-pump liquid cooling system, engineered to actively dissipate heat and maintain temperatures up to 10°C lower than those claimed for conventional solutions. A transparent window even reveals the liquid circulating inside, adding a distinctly high-tech touch to the design.

In terms of performance, it offers Qi2 magnetic charging at up to 25W, alongside wired USB-C charging of up to 45W. The integrated cable also doubles as a carrying strap, while powerful N52 magnets keep the smartphone securely in place. With a 10,000mAh capacity, it can power up to three devices simultaneously, while retaining a relatively slim 16.2mm profile and weighing just 230g.

A particularly versatile travel companion for those looking to combine fast charging, generous battery capacity, effective thermal management and cutting-edge design.

---

www.fr.ugreen.com



WE. HEAR PRO BY KYLIAN MBAPPÉ

Avec la WE. HEAR Pro by Kylian Mbappé, Loewe donne au son nomade une allure résolument lifestyle. Compacte, graphique et pensée pour l'extérieur, cette enceinte Bluetooth délivre 100 W de puissance musicale, avec quatre haut-parleurs actifs et deux radiateurs passifs pour un rendu riche et immersif. Son autonomie pouvant atteindre 24 heures, sa résistance à l'eau IPX6 et sa sangle de transport en font la compagne idéale des journées au bord de la piscine comme des soirées qui se prolongent.

Et pour voir plus grand, la technologie True Wireless Multi Pairing permet de connecter simultanément jusqu'à 14 enceintes. Déclinée en denim, neon ou black, la We. HEAR pro transforme la musique en véritable accessoire de style.

WE. HEAR Pro by Kylian Mbappé

With the WE. HEAR Pro by Kylian Mbappé, Loewe gives portable sound a distinctly lifestyle-driven edge. Compact, graphic and designed for outdoor use, this Bluetooth speaker delivers 100 watts of music power, with four active drivers and two passive radiators producing a rich, immersive sound.

With up to 24 hours of battery life, IPX6 water resistance and a practical carrying strap, it is the ideal companion for days by the pool and evenings that last well into the night.

For an even bigger sound experience, True Wireless Multi Pairing technology allows up to 14 speakers to be connected simultaneously.

Available in Denim, Neon and Black, the We. HEAR pro turns music into a genuine style statement.

www.loewe.tv



ALLURESSENS

STRATÉGIE
DE COMMUNICATION.
PARTENARIATS.
HOSPITALITY.
EXCELLENCE
RELATIONNELLE.

AFRIQUE • EUROPE • INTERNATIONAL

HOSPITALITY & EXPÉRIENCE CLIENT

PARTENARIATS & DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL

IMAGE & RAYONNEMENT

TOURISME D'EXCELLENCE • HOSPITALITY SUR MESURE
RELATIONS QUI DURENT • CLIENTS QUI REVIENNENT

VOTRE AMBITION.
NOTRE EXPERTISE.
UNE **EXPÉRIENCE MÉMORABLE.**

CABINET DE CONSEIL • TÉLÉPHONE +33 6 69 69 01 55 • MAIL JOSIANEMASSE@GMAIL.COM



15-17 SEPT 2026
PARIS

LE RENDEZ-VOUS
DES PROFESSIONNELS
DU TOURISME

iftm

International & French Travel Market

Uzbekistan

Pays à l'honneur / Country of honour

Je commande mon badge

Built by RX In the business of building businesses

#iftm

iftm.fr