

# « Togo Street Food » promeut la cuisine togolaise



Agblecom Partners se lance dans la promotion des mets typiquement togolais pour le bonheur des producteurs nationaux. La société a organisé samedi en plein air à Lomé une 1ère édition du Festival Togo Street Food. La soirée qui a été une occasion pour les bonnes dames de démontrer leur talent de cordon bleu vise essentiellement à combler le manque à gagner qui résulte de la non-consommation des plats locaux.

Le Festival Togo Street Food est une nouvelle initiative d'Agblecom Partners, une société qui opère dans l'agro-industrie pour promouvoir la cuisine togolaise. Elle se veut une soirée de présentation et de dégustation des mets togolais.

Pour la 1ère édition qui s'est déroulée dans les rues de Lomé, les participants ont dégusté sobrement Akoumè accompagné de la sauce d'Adémè ou de Fétri, du couscous Moba, du fougou kabyè avec des sauces à base de Gnato ou de Tchodi, le Wassa wassa du Bassar fait à base de l'igname, le Djaba très prisé dans les villages du sud du Togo et du Yaka yakè des Lacs entre autres.

*« L'agriculture est un élément très important dans l'économie du Togo. Si on commence à promouvoir ce qu'on a ici, cela permettra de pouvoir développer le secteur des affaires, surtout celui de la restauration » a indiqué Kamailoudini Tagba, responsable de Agblecom Partners avant d'ajouter « Ce*

*secteur sous d'autres cieux, génère des milliards chaque mois et on s'est dit que le Togo peut être une terre propice pour la cuisine en Afrique quand on sait que les Togolais sont connus partout en Afrique et dans la sous-région pour leur savoir-faire en cuisine ».*

{loadmoduleid 210}

L'événement a réuni également toute une chaîne qui intervient dans la production des produits agricoles. Tous ont épousé l'idée et voient en elle la genèse des restaurants au Togo où on ne trouvera que des repas et des boissons locales.

*« En tant que groupement agro-pastoral, nous produisons du maïs, du manioc et de la pâte douce entre autres mais nous avons constaté que les Togolais ne consomment pas suffisamment togolais. Ce n'est pas leur faute, il faut les y inciter. Ils mangent du spaghetti venu d'Italie parce qu'on leur a dit que c'est bon. Nous avons décidé d'accompagner cette excellente idée qui est de donner à manger aux Togolais et à ceux qui viennent au Togo, les meilleurs repas togolais », a expliqué Antoine Kodjo Djama, président de Sichem.*

{loadmoduleid 212}