LE *DIPRI* CHEZ LES *ABIDJI* DE CÔTE D'IVOIRE : ENTRE DÉMONSTRATION DE POUVOIRS MYSTIQUES ET VALORISATION DE L'ART CULINAIRE

Jean-Jacques ESSOH
Chercheur, Institut d'Histoire d'Art et d'Archéologie Africains
Université Félix Houphouët-Boigny (Côte d'Ivoire)
jjessoh@yahoo.fr
&
Mamadou YEO
Enseignant-chercheur
Université de San Pedro (Côte d'Ivoire)
mamadou.yeo@usp.edu.ci

Résumé : Les *Abidji* sont un peuple basé au nord-est d'Abidjan, l'emblématique capitale économique de la Côte d'Ivoire. Ce peuple dispose dans son patrimoine culturel de plusieurs cérémonies traditionnelles, au nombre desquelles figure le *Dipri*. Ce rite d'une importance capitale chez les *Abidji* a retenu l'attention des historiens et autres chercheurs en sciences humaines et sociales. Leurs travaux, quoi que notables, présentent le *Dipri* comme une fête de réjouissance et de renouveau chez les *Abidji*. Pourtant, au-delà de ce prisme, le *Dipri* est aussi une vitrine de démonstration de pouvoirs mystiques et de promotion de l'arsenal culinaire du peuple *Abidji*. Ce sont ses aspects culturels que cette étude se propose d'analyser. Elle s'appuie sur un éventail de sources et de publications scientifiques abordant cette question.
Mots-clés : *Abidji*, *Dipri*, Mystique, Art culinaire, Côte d'Ivoire.

THE DIPRI AMONG THE ABIDJI OF CÔTE D'IVOIRE: BETWEEN DEMONSTRATION OF MYSTICAL POWERS AND VALORIZATION OF THE CULINARY ART

Abstract: The *Abidji* are a people based northeast of Abidjan, the emblematic economic capital of Côte d'Ivoire. This people has several traditional ceremonies in its cultural heritage, including the *Dipri*. This rite, which is of paramount importance to the *Abidji*, has attracted the attention of historians and other researchers in the humanities and social sciences. Their works, although noteworthy, present the *Dipri* as a festival of rejoicing and renewal among the *Abidji*. Yet, beyond this prism, the *Dipri* is also a showcase for demonstrating mystical powers and promoting the culinary arsenal of the *Abidji* people. It is its cultural aspects that this study proposes to analyze. It draws on a range of scientific sources and publications addressing this issue.
Keywords : *Abidji*, *Dipri*, Mystique, Culinary art, Côte d'Ivoire.

Introduction

Les *Abidji* font partie du groupe ethnique des *Akan lagunaires*[1]. Ils sont installés dans la région de l'Agnéby-Tiassa, précisément dans le département de Sikensi. Pour la

[1] Les *Akan lagunaires* désignent les peuples qui vivent autour du cordon lagunaire ou à proximité, et qui partagent un ensemble de caractéristiques culturelles distinctives. L'un des aspects les plus remarquables de leur culture est leur organisation sociale en classes d'âge. Ce groupe *Akan lagunaire* est composé des

pérennisation de leur patrimoine culturel riche et varié, ils organisent périodiquement dans les différentes localités qu'ils occupent, une manifestation socioculturelle remarquable appelée le *Dipri*.

Le peuple *Abidji* a été l'objet de recherches et de publications faites par les historiens et autres chercheurs en sciences humaines et sociales, au nombre desquels on peut citer G. N. Bouah (1969), F. Lafargue (1976), P. G. Adou (1989), J. J. Essoh et S. V. D. Coulibaly (2023) et S. A. A. Kouadio et E. H. Toure (2023). Ces derniers ont étudié plusieurs aspects de l'organisation sociopolitique, économique, militaire, culturelle et cultuelle de ce peuple. Il n'est point question ici de ressasser la masse des connaissances disponibles sur ce peuple, de présenter le *Dipri* comme une fête de réjouissance et de renouveau chez les *Abidji* ou encore l'origine, l'initiation et le déroulement de ce rite. Nous voulons ici surtout mettre en lumière le rite du *Dipri* en insistant particulièrement sur son cadre d'exposition de pouvoirs mystiques et de promotion de l'arsenal culinaire du peuple *Abidji*. En fait, le pouvoir mystique associé au *Dipri* permet de comprendre les croyances, les valeurs et les pratiques qui unissent le peuple *Abidji*. Les plats traditionnels préparés lors du *Dipri* offrent l'occasion de découvrir les ingrédients du terroir, les techniques culinaires ainsi que les significations symboliques des mets, permettant ainsi d'avoir une vue d'ensemble sur l'alimentation des *Abidji*. En examinant ces dimensions (les pouvoirs mystiques et l'art culinaire), cet article vise à enrichir la compréhension du *Dipri*, non seulement en tant que pratique culturelle, mais aussi comme reflet de l'identité spirituelle et gastronomique des *Abidji*. Notre principale question dans cette étude est la suivante : comment le *Dipri* permet-il aux *Abidji* de démontrer leur puissance mystique tout en valorisant leur art culinaire ?

La démarche méthodologique adoptée pour réaliser cette étude s'est appuyée sur la recherche d'une variété de publications scientifiques abordant la question étudiée. À cela, s'ajoutent les *manuscrits inédits*[2] consultés à l'Institut Fondamental d'Afrique Noire (IFAN) de Dakar-Sénégal en 2021. Cette documentation a été complétée par une série d'enquêtes orales réalisées en avril 2022 dans les villages *Abidji*, de Gomon et de Badasso qui sont des lieux de célébration du *Dipri*. La méthode de collecte de ces données orales fut celle des entretiens privés par la technique semi-directive. L'exploitation critique des informations émanant de tous ces canaux de connaissances et leur regroupement par centres d'intérêt, a permis d'articuler la présente réflexion autour de deux axes d'étude. Le premier s'attache à présenter le *Dipri*, comme un rite de démonstration de pouvoirs mystiques. Le second analyse le *Dipri* comme un vecteur de valorisation de l'art culinaire du peuple *Abidji*.

1. Le *Dipri* chez les *Abidji* de Côte d'Ivoire : une arène de démonstration de pouvoirs et de guérison mystiques

Le *Dipri* se célèbre traditionnellement chaque année en avril. Il marque ainsi la fin de l'année en cours et le début de la nouvelle année chez le peuple *Abidji* (P. G. Adou, 1989, p. 54). À cette occasion, les initiés au *Dipri* démontrent leur puissance mystique et leur pouvoir de guérison. En effet, ils ouvrent les festivités en invoquant l'esprit des

Alladian, Avikam, Attié, Abouré, Abbey, Adjoukrou, Abidji, Aïzi, Ébrié, Eotilé, Essouma, Krobou, M'batto et Nzima.

[2] Il s'agit des *Cahiers William Ponty* qui sont des recueils de manuscrits en langue française rédigés avec des plumes à l'encre par des éminents africains. Les *Cahiers William Ponty* présentent la vie des sociétés africaines traditionnelles bien avant l'arrivée de l'Européen et de l'instauration du régime colonial français.

ancêtres à travers une formule sacramentelle prononcée : « dieu, la terre, les génies, les mânes de nos ancêtres, buvez la boisson que je vous offre pour que nous puissions boire aussi ».[3] Après cela, ils égorgent un poulet, avec leur dents, signe de communication avec les mânes des ancêtres, comme en témoigne la photographie ci-dessous.

Photo 1 : Un initié au *Dipri* égorgeant le poulet avec ses dents.

Source : J.J. Essoh. Photographie prise dans le village de Gomon en avril 2022.

Le sang du poulet est versé directement dans la bouche de celui qui souhaite rejoindre les membres du culte du *Dipri* et avoir des pouvoirs mystiques (voir photographie nº 2). Cette transmission permet au nouvel initié d'être en transe et, surtout, de se protéger contre les forces maléfiques pendant la cérémonie du *Dipri*. Ce rituel est imprégné d'un mysticisme profond qui marque tout le processus de transmission.[4]

Photo 2 : La transmission de pouvoirs mystiques en pays *Abidji*.

Source : J.J. Essoh. Photographie prise dans le village de Gomon en avril 2022.

Les moments forts de démonstration de pouvoirs et de guérison mystiques à outrance sont annoncés par le tambour parleur. Symbole central dans les sociétés africaines, le tambour parleur joue un rôle similaire à celui du livre dans les sociétés occidentales, en étant le gardien fidèle et crédible de la mémoire collective. Ainsi, au son

[3] Enquête orale réalisée à Gomon, le 01 avril 2022, auprès de Noumba Évrad.
[4] Enquête orale réalisée à Badasso le 04 avril 2022, auprès de N'guessan Kadja.

du tambour parleur, on assiste dans l'arène[5] à l'entrée en scène des initiés et les membres du culte du *Dipri* des différentes localités *Abidji* de Yaobou, de Sahué, d'Elibou, de Katadji, de Sikensi, de Badasso et de Gomon.[6] Ce sont dans l'ensemble des défis et des démonstrations de pouvoirs mystiques accompagnées de danses et de chants du terroir. La démonstration de pouvoir et de guérison mystiques la plus fréquente au cours du *Dipri* est celle qui consiste à se lacérer le ventre et à le refermer. En effet, F. Lafargue (1976, p. 235) qui a été maintes fois, un témoin oculaire de cette pratique explique que les initiés *Abidji* au *Dipri* se lacèrent le ventre avec un couteau tranchant pour en extraire soit un morceau de graisse, soit même un fragment d'intestin, puis cicatrisent la plaie après l'avoir enduite d'un mélange de kaolin, d'œuf cru, de poudre de piment noir et d'un filament. (Voir photo n° 3).

Photo 3 : Démonstration de pouvoirs et de guérison mystiques.

Source : F. Lafargue, 1976, p. 160.

Sur la photographie ci-jointe, à gauche, un initié *Abidji* au *Dipri* enfonce un couteau dans son ventre, tandis qu'à droite, il cicatrise la plaie sous les regards du public. C'est l'une des démonstrations les plus spectaculaires de la cérémonie du *Dipri*. Se lacérer le ventre, c'est aussi un moyen de montrer aux profanes le pouvoir et la force des initiés. B. Waldemar (1912, p. 445), qui a assisté à une telle pratique dans la cérémonie chamane tchouktche, rapportait lui aussi les faits en affirmant qu'« un garçon de quatorze ans en transe, s'étendit tout nu sur le sol et sa mère, une chamane renommée, lui ouvrit l'abdomen ; on pouvait voir le sang et la chair béante. La chamane enfonça profondément sa main dans la blessure et quelques instants après, la blessure avait disparu ». Son point de vue est partagé par l'explorateur français et Abbé É. Huc (1851, p. 22) qui restitue un exemple de ce genre de pratique dans la cérémonie lamaïste. En voici un extrait : « durant la cérémonie lamaïste, un lama s'ouvre le ventre en état de transe. Il saigne abondamment, mais répare sa blessure presque instantanément et plus rien n'y paraît ».

[5] C'est souvent l'artère principale d'un village *Abidji* qui a été désignée pour recevoir les festivités du D*ipri*. Les autres localités *Abidji* se retrouvent ainsi dans le village hôte pour célébrer le *Dipri*.
[6] Enquête orale réalisée à Gomon le 07 avril 2022, auprès de N'drin Bocaffouté.

Le constat qui ressort de ces différents exemples est que, la pratique qui consiste à se lacérer le ventre et à le refermer chez les *Abidji* présente des analogies avec certains rites comme ceux des Chamans et des Lamas en ce sens qu'ils consistent tous dans la répétition d'une effraction vécue comme la destruction d'un corps vulnérable, puis sa restauration comme corps « divinisé » et plus ou moins invulnérable. Toutefois, il arrive que pour certains qui ont eu à s'adonner à cette démonstration et malgré l'application du mélange sur la blessure, que le sang continue de gicler et on assiste souvent à des hospitalisations. (F. Lafargue, 1976, p. 235). Cela peut s'expliquer, certainement, par le fait que ces derniers ne sont pas habilités à le faire. Certains échouent par manque de formation et mauvaise préparation rituelle. Quand cela survient en pays *Abidji*, on sollicite les anciens pour procéder à un rite de réconciliation avec les membres de sa famille ou du village. Il s'agit de prendre un verre de vin de palme, on en verse la moitié sur le sol en libation aux ancêtres offensés par ces différends et en partageant l'autre moitié entre les deux protagonistes. (F. Lafargue, 1976, p. 235). Outre ces pratiques de lacération, un autre acte spectaculaire consiste à consommer des aliments crus en grande quantité.[7] En effet, un initié fort de sa puissance mystique peut avaler un œuf cru avec la coquille pour ensuite le déféquer sous un aspect contraire comme le montre la photographie 4. Ces gestes illustrent l'étendue des moyens employés pour affirmer son pouvoir spirituel.

Photo 4 : Un initié du *Dipri* avalant un œuf cru.

Source : (J. J. Ahoue, 2020, p. 415).

Toutes les démonstrations de pouvoirs et de guérison réalisées au cours de la cérémonie, représentent le caractère culturel et mystique essentiel de ce rite ancestral en pays *Abidji*. Il est aussi une vitrine d'exposition de l'art culinaire du peuple *Abidji*.

[7] Enquête orale réalisée à Badasso le 10 avril 2022, auprès de Djedje Ahoura.

2. Le *Dipri* chez les *Abidji* de Côte d'Ivoire : vecteur de valorisation de l'art culinaire

Le *Dipri* en pays *Abidji* donne lieu à un véritable déploiement de certains aspects du patrimoine du terroir, à savoir l'art culinaire. Au cours de cet important rite, il y a des interdictions alimentaires. En effet, il est strictement interdit à l'*Abidji* ou tout autre étranger présent à la cérémonie de *Dipri* de consommer non seulement le foutou[8], mais aussi la viande de bœuf[9]. Il y a aussi un repas de sacrifice offert aux membres du culte du *Dipri*, ainsi qu'aux nouveaux et anciens initiés. Ce repas est composé des morceaux de poulet[10], de chien[11], de mouton[12], et se consomme sans accompagnement. L'importance de ce repas réside dans le fait qu'il permet de réunir autour d'une table les membres du culte du *Dipri* et d'intégrer les nouveaux initiés au repas de sacrifice. (J. J. Essoh, 2023, p. 154).

Photo 5 : Le repas de sacrifice au cours du *Dipri*.

Source : J.J. Essoh. Photographie prise dans le village de Gomon en avril 2022.

[8] Le foutou est une pâte élastique qui se présente sous forme de pain de banane.
[9] Nos informateurs au cours de la collecte des sources orales n'ont pas voulu s'exprimer sur cet interdit alimentaire eu égard au fait que nous n'appartenons pas au peuple *Abidji*. Cependant, F. Lafargue (1976 : 125) informe que cet interdit est une alliance entre le bœuf et le clan oyorokpo qui ne devra plus ni chasser, ni manger cet animal. Cette alliance a été tissé par la suite avec l'ensemble du peuple *Abidji*.
[10] Il représente dans cette initiation la boussole.
[11] Il représente dans cette initiation la vision mystique.
[12] Il représente dans cette initiation l'animal qui sert à faire des cicatrices.

Pour recevoir la communauté et les classes dirigeantes du village de même que les nombreux invités présents lors des festivités, les femmes *Abidji* sont mises à contribution pour offrir aux convives divers plats du terroir. Parmi ces plats, le foufou d'igname occupe une place de choix.[13] En effet, « l'igname est l'aliment cérémoniel du peuple *Abidji*. Elle est surtout consommée lors des grandes cérémonies comme le *Dipri* sous forme de foufou d'igname ». (P. G. Adou, 1989, p. 5). Notons que le foufou d'igname est un mets traditionnel qui se prépare en écrasant méticuleusement dans des mortiers les ignames bouillies, mélangées à l'huile de palme. Ce mécanisme traditionnel qui est à l'origine du plat de foufou est primitif avec un caractère corvéable, harassant à cause de la difficulté à préserver la pâte de la poussière et de la force utilisée pour écraser les ignames. Le foufou d'igname est condensé et s'accompagne très souvent d'une sauce appelée dans le patois *abidji* « fufu mindji ». (J. J. Essoh, 2023, p. 126). Cette sauce est à base d'aubergine agrémentée de viande de biche ou du poisson de lagune. Pour l'assaisonnement, les *Abidji* utilisent divers produits traditionnels, notamment le sel marin[14], le sel végétal[15] et le sel du palmier[16]. Ces « qualités de sel étaient employées bien avant que les Blancs aient apporté le sel minéral ». (L. Fofana, 1938, p. 22).

Photo 6 : Le foufou d'igname accompagné de la sauce *fufu mindji.*

Source : J.J. Essoh. Photographie prise dans le village de Gomon en avril 2022.

Pour les ancêtres, les *Abidji* offrent un foufou d'igname très particulier. En effet, la moitié de la purée d'igname contenue dans le bol est recouverte d'huile de palme et l'autre n'a aucun assaisonnement, le tout est surmonté d'un œuf et de la poule africaine. Ce qui donne un foufou d'igname très peu reluisant et un goût fade. Ce plat est aussi consommé par les chefs spirituels, les sacrificateurs à la rivière sacrée en l'honneur des

[13] Enquête orale réalisée à Gomon le 13 avril 2022, auprès de Adjougoa Alphonsine.
[14] Il s'obtient en faisant bouillir l'eau de mer.
[15] Pour produire le sel végétal, les femmes *Abidji*, une fois le palmier à huile est abattu, elles arrachent les palmes et le cœur afin d'y mettent le feu de bois de chauffe. La cendre recueillie est plongée dans une eau bouillante qu'elles laissent s'évaporer en sorte que le sel se dépose au fond du récipient. Les dépôts au fond du récipient placé au feu sont recueillis et servent de sel végétal pour relever le goût de leurs sauces.
[16] Il est obtenu en partant de la potasse fait avec les branches du palmier de raphia.

divinités et outils qui permettent au peuple *Abidji* de pratiquer l'agriculture. On prélève un peu de cette nourriture pour la répandre sur les machettes, les houes et les haches.

L'importance de ce plat réside dans le fait qu'il représente un hommage aux outils agricoles. Ces outils ne sont pas seulement des moyens de pratiquer l'agriculture, mais ils incarnent également une forme de puissance transmise par les ancêtres. C'est pour cette raison que les outils, tout comme les ancêtres, sont symboliquement honorés à travers la nourriture qui leur est offerte. (F. Lafargue, 1976, p. 229).

Pour le jeune *kponpo*[17], les *Abidji* font cuire des œufs frais mélangés avec du maïs. Sur la poitrine de ce dernier, on écrase dans un mortier des bananes plantains vertes épluchées pour faire du foufou, comme en témoigne la photographie n° 7. Par cet acte, c'est l'un des caractères mystiques du rite du *Dipri* qui est mis en relief. Le jeune *kponpo*, en transe, n'en ressentira aucun mal, car sa force empêche le mortier de lui briser les os du thorax. Il arrive parfois d'écraser les bananes plantains sur la tête, la poitrine ou le dos pour confectionner un foufou de banane explique F. Lafargue (1976, p. 160).

Photo 7 : La préparation du foufou sur la poitrine d'un jeune *kponpo*.

Source : (F. Lafargue, 1976, p. 160).

Enfin, au titre des mets traditionnels proposés au plus grand nombre dans le cadre de cette festivité figure *l'attiéké* (semoule fermentée de manioc cuite à la vapeur), avec du poisson frit ou de la viande boucanée. Le tout accompagné d'un jus de tomate. Son mode de préparation se résume en trois phases. D'abord, la première étape consiste à récolter des tubercules de manioc, qui sont ensuite épluchés et lavés. Ensuite, la deuxième qui prend en compte le broyage des morceaux de manioc, le pressage et le grainage de la pâte de manioc. Enfin, la troisième séquence consiste en le séchage, le vannage des grains et la cuisson. (J. J. Essoh, 2023, p. 262). Il y aussi le riz gras, un mets qui se prépare en faisant revenir dans la matière grasse des légumes et du poisson ou de la viande. En fait,

[17] Il s'agit d'un jeune qui possède des pouvoirs occultes qui lui permet de guérir les blessures fraiches après l'épisode de transe et de trouver remède aux divers accidents corporels.

le riz est incorporé dans la sauce après avoir retiré les légumes, qui seront réintroduits au moment de servir. Le riz gras est, simplement, un plat composé de riz et de légumes. L'attiéké et le riz gras, qui ne sont pas typiquement *Abidji*, sont cuisinés en ce jour de la fête du *Dipri* pour honorer les étrangers qui ne souhaitent pas consommer les mets spéciaux du terroir *Abidji*. En complément aux mets consommés au cours du *Dipri* viennent les boissons artisanales.

Les boissons artisanales servent souvent d'apéritif et de consommation collective. La boisson la plus prisée est le vin de palme. Il s'agit d'une boisson naturelle, sucrée à la récolte et alcoolisée après fermentation spontanée. C'est la sève plus ou moins fermentée du phloème de différentes espèces de palmier. (J. J. Essoh et S. V. D. Coulibaly, 2023, p. 115). L. Frobenius cité par D. D. Cloarec (1981, p. 103) mentionne que : « le vin de palme serait d'origine indonésienne, introduit par la côte orientale de l'Afrique ». Pour séduisante qu'elle paraisse, cette thèse est remise en cause car, les peuples d'Afrique Occidentale n'ont pas attendu la technologie ou toute autre influence extérieure, pour fabriquer leurs propres boissons artisanales. En effet, soutient H. N. Adiko (1942, p. 29), « depuis longtemps, le palmier à huile fournissait une excellente boisson aux indigènes de la basse Côte d'Ivoire. C'était d'ailleurs le seul vin avant que l'on eût l'idée d'en extraire du palmier raphia, du rônier, de l'hydromel et du cocotier ».

Le vin de palme, nous dit J. F. Clozel (1906, p. 22), « est de couleur blanc-laiteux. Il est à la fois aigrelet et douceâtre, mais légèrement pétillant ». En plus, il possède une saveur et une fraîcheur qui diminuent avec le temps, ce qui influence son goût pour la consommation. Bien qu'il puisse entraîner une ivresse, il n'occasionne pas de maux de tête ; au contraire, il favorise l'élimination urinaire et le nettoyage des reins. (D. M. Pieter, 1605, p. 35). Il sert également d'alicament. C'est donc une autre vertu thérapeutique du vin de palme. Ce sont justement ces quelques qualités intrinsèques qui en font la boisson préférée des *Abidji*, qui la consomment en grande quantité lors du *Dipri*.

Conclusion

À l'issue de cette étude, les résultats principaux se révèlent particulièrement intéressants. Ils montrent que les *Abidji* sont le seul groupe ethnique au sein de la frange dite *Akan lagunaire* à célébrer chaque année le *Dipri*. Ce rite multiséculaire, toujours d'actualité, est l'occasion pour les *Abidji* de démontrer leur pouvoir mystique et de guérison à travers des défis et des actions humaines choquantes ou anormales, telles que se lacérer le ventre et le refermer, égorger des animaux avec les dents, avaler des œufs crus avec leur coquille, se sectionner les nerfs et fait jaillir le sang, adopter de postures étranges, émettre des cris de singe et entrer en transes. Tout comme les pouvoirs mystiques et les capacités de guérison observés lors de la cérémonie du *Dipri*, qui impressionnent les spectateurs, la cuisine *Abidji* est également un art qui éblouit et est valorisé à travers le *Dipri*. Les mets préparés à base de manioc et de banane plantain abondent en quantité et permettent de satisfaire les besoins alimentaires des initiés, des membres du culte du *Dipri*, ainsi que des invités. Les boissons traditionnelles, notamment le vin de palme, sont omniprésentes tout au long des festivités, servant à la fois de libation et de consommation collective. Ainsi, le *Dipri* constitue une expression vibrante et colorée du riche patrimoine culturel des *Abidji*.

Sources et références bibliographiques

1-Sources orales : liste des informateurs.

Nº	**Nom et prénoms**	**Fonctions**	**Types d'enquête**	**Lieu et Date**
1	ADJOUGOA Alphonsine	Ménagère	Entretien privé	Gomon le 13 avril 2022.
2	DJEDJE Ahoura	Sacrificateur à la rivière	Entretien privé	Badasso le 10 avril 2022.
3	N'DRIN Bocaffouté	Chef de village	Entretien privé	Gomon le 07 avril 2022.
4	N'GUESSAN Kadja	Chef de terre	Entretien privé	Badasso le 04 avril 2022.
5	NOUMBA Évrad	Guide spirituel	Entretien privé	Gomon le 01 avril 2022

2-Bibliographie

ADIKO Niamkey Hyacinthe, 1942, *Les boissons dans le cercle de Grand-Bassam*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty, 62 p.

ADOU Gnamba Pascal, *Étude psychosociologique et critique du Kpon dans la cérémonie du Dipri chez les Abidji de Côte d'Ivoire*, Thèse Unique de Doctorat, Lyon, Université Lumière Lyon II, 1989, 787 p.

ADOU Gnamba Pascal, 2014, *Les kpon chez les abidji de Côte d'Ivoire, rituel et symbolisation*, Abidjan, L'Harmattan, Côte d'Ivoire, 122 p.

AHOUE Jean-Jacques, 2022, « Le séké, une fête traditionnelle en pays Krobou au sud de la Côte d'Ivoire : un patrimoine culturel à valoriser » *Zaouli*, Côte d'Ivoire, pp. 420-430

AMANI Niangoran Félix, 1989, *La région de Sikensi au 18ème siècle, sources orales et histoire*, Mémoire de Maîtrise, Université de d'Abidjan, 217 p.

BAILLY Pascal, 1943, *Les boissons*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty, 41 p.

CLOZEL François Joseph, 1906, *Dix ans à la Côte d'Ivoire*, Paris, Librairie Maritime et Coloniale, 350 p.

DOMERGUE-CLOAREC Danielle, 1981, « Essai sur l'alcoolisme en Côte d'Ivoire 1900-1958 », *Annales de l'Université d'Abidjan*, Série I, Tome IX, pp. 99-120.

ESSOH Jean-Jacques, 2023, *L'alimentation chez les Akan lagunaires de Côte d'Ivoire (XVIIIème siècle – XXème siècle) : traditions, changements et survivances*, Thèse de Doctorat Unique d'Histoire, Bouaké, Université Alassane Ouattara, 547 p.

ESSOH Jean-Jacques, 2023, « Méthodes culinaires et qualité de l'attiéké de Dabou du XVIIIe siècle au XXe siècle », *Revue Ivoirienne de Philosophie et de Sciences Humaines*, Volume XIV - Numéro 26, pp. 257-271.

ESSOH Jean-Jacques et COULIBALY Sontia Victor-Désiré, 2023, « Le vin de palme dans la vie socioculturelle des Abidji de Côte d'Ivoire (XVIIIème - XXème siècle) », *Les Cahiers de l'Acaref*, Tome 2, Volume 5 - Numéro 13, pp. 113-128.

FOFANA Lacinié, 1938, *L'alimentation indigène dans la région de Toulepleu cercle de Man*, Dakar, IFAN-Cahiers William Ponty, 57 p.

HUC Évariste Regis, *Souvenir d'un voyage dans la Tartarie*, Paris, Seuil, 1851, 102 p.

KOUADIO Aya Anita Sandrine et TOURE El- Hassan, 2023, « Fêtes traditionnelles akan dans le sud Côte d'Ivoire : le Dipri, un exemple d'identité patrimonial chez le peuple Abidji », *Revue Africaine de Migration et Environnement*, Volume 7, N° 2, pp. 48-68.

LAFARGUE Fernand, 1976, *Religion, Magie, Sorcellerie des Abidji en Côte d'Ivoire*, Paris, Nouvelles Éditions Latines, 302 p.

NIANGORAN-BOUAH Georges, 1964, *La division du temps et le calendrier rituel des peuples lagunaires de Côte d'Ivoire*, Paris, Institut d'Ethnologie, 169 p.

PIETER De Marées, 1605, *Description et récit historial du riche Royaume d'or de Guinéa*, Amsterdam, Hachette, IV, 111 p.

WALDEMAR Bogoras, 1910, « Chukchee Mythology », *Memoirs of the American Museum of Natural History*, XII, Jesup North Pacific Expedition VIII, Leyde and New York, pp. 440-457.