

# *Mag* AFRICAN WINE AND SPIRITS

**Qu'es ce que le vin**  
**What is wine**



**La brasserie BB**  
**The BB brewery**



**Les caves à Lomé**  
**Cellars in Lomé**



**Comment faire un**  
**cocktail maison**  
**How to make a**  
**homemade cocktail**



# Sommaire

## Qu'es ce que le vin

- 2 comment définir le vin
- 3 Quelle est l'origine du vin  
Quel est la difference entre le vin et l'alcool
- 7 le vin est -il bon pour la santé



## Nos partenaires

- × Guinness
- × Eke Bavaria

## Nos Produits

- × Bière
- × Boissons Gazeuses
- × Boissons Energissantes
- × Boissons Maltées
- × Panaché
- × Eau minéral
- × Vin

## La brasserie BB

- 16 L'histoire de la Brasserie  
Vision et Mission  
Qualité objectif excellence



## Nos usines

- × Lomé
- × Kara

## Les caves à vin à lomé

17



## Top des meilleurs caves a vin de lomé

22

## Comment faire un cocktail maison

26



Correcteur **Lambert Amegee** Rédactrice en Chef **BoukpeSSI Vanessa**

Directeur de publication **Kokou Tintin Barboza** Responsable d'édition **DEAKISSIM M'djossi**

Responsable P.A.O **Rodrigue GNIDETE**

MAG AFRICAN WINE AND SPIRITS 139 rue Podoyé Tel : +228 92610405 / 99072912  
E-mail: [magafricanwineandspirits@gmail.com](mailto:magafricanwineandspirits@gmail.com)

# Comment définir le vin?

## VIN

Nom masculin  
(Latin vinum)

1. Boisson fermentée préparée à partir de raisin ou de jus de raisin frais.
2. Nom donné à tous les jus dont une partie ou la totalité du sucre est transformée en alcool par fermentation: Vin de riz.
3. Dans le rite eucharistique, signe sacramentel du sang du Christ.

-6000 avant JC: apparition des premières vignes dans le Caucase (berceau de la vigne et de la viticulture) et la Mésopotamie. -3000 avant JC: la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie. A cette époque, le vin est un produit réservé aux souverains et à leurs proches.





# Quelle est l'origine du vin?

Le vin est l'une des boissons les plus populaires depuis l'Antiquité. Les plus anciens documents connus à son sujet remontent à 8 500 av. J.-C. et ont été trouvés dans et autour du Caucase. Par conséquent, nous pouvons nous permettre de constater que le vin est un élément de notre civilisation depuis la nuit des temps, marquant son rôle dans l'existence des empires et puissances successifs. De nos jours, cet alcool accompagne toutes sortes de rendez-vous et d'événements spéciaux. Il est aussi bien servi en complément des repas de tous les jours que lors des dîners romantiques à deux. Il est devenu même une boisson rituelle. En effet, cette boisson est devenue une partie intégrante du menu de la plupart des restaurants, offrant à leurs clients différents types de vins. Ainsi, chacun peut commander son préféré.



## Quel est la différence entre le vin et l'alcool ?

La différence majeure entre le vin et les autres types de boissons alcoolisées est la présence dans le vin de polyphénols. On leur attribue les effets bénéfiques du vin sur les maladies cardiovasculaires et sur certains cancers, même si ces derniers sont encore à l'étude.

## Quel pays est le berceau du vin ?



Arménie Sujet de multiples histoires, le berceau de la vigne et du vin est localisé, par la Bible comme par les archéologues, en Arménie, dans la région du Caucase. Les premières vinifications remontent à la préhistoire, - 4 000 ans avant notre ère !



# Comment savoir si un vin est naturel ?

Un vin nature doit être produit à partir de raisins bio.

C'est la base, comme disent les ados

!! Un vin nature doit être issu de vignes travaillées et certifiées en agriculture biologique ou en agriculture biodynamique.

Le goût du vin dépend de nombreux facteurs. Dans ce cas, non seulement la recette ou la période de vieillissement sont importantes, mais aussi les vignes utilisées dans la production. Il existe de nombreux types de raisins, certains d'entre eux ne poussent que dans certains pays. En conséquence, c'est le type de sol, les conditions climatiques du moment et les traditions viticoles régionales qui influent considérablement. Ces facteurs sont donc cruciaux à la fois pour le goût et l'arôme de la boisson. Malgré le fait qu'il existe jusqu'à 1 300 variétés de raisins utilisées pour la production de vin, nous pouvons généralement désigner leurs variétés les plus populaires. Cela vaut la peine de les connaître.



# Comment reconnaître un vrai vin?

## LE NEZ

1. Versez un peu de vin dans un verre et inspirez
2. Si le vin est « ouvert » vous distinguerez alors les fragrances qu'il dégage (floral, minéral, végétal, épicé, fruité...).
3. 1.A l'inverse, s'il est « fermé » et que vous ne sentez rien, il faudra le laisser se décanter et s'aérer avant de le déguster. Oui c'est vrai, si le vin est "fermé" il faut le remuer en faisant faire des cercles au vers et laisser le vin respirer.



## Quels sont les critères pour choisir un bon vin ?

Ces 5 critères sont les suivants :

- L'équilibre du vin
- l'intensité des arômes
- la complexité de ses arômes,
- la persistance aromatique
- la typicité.

Évidemment, l'avis sur un vin change selon les goûts de chacun. Certaines bouteilles ou certains terroirs séduiront davantage votre palais, et moins celui de vos amis.

## Le vin est-il vraiment bon pour la santé ?

### PAGE 8



La question de savoir si le vin est vraiment bon pour la santé est complexe et suscite encore des débats parmi les experts. D'un côté, certaines études ont montré que la consommation modérée de vin rouge peut avoir des effets bénéfiques sur la santé. D'un autre côté, la consommation excessive d'alcool peut avoir des effets néfastes sur l'organisme, tels que des lésions hépatiques, une hypertension artérielle, et une augmentation du risque de certains cancers. Il est donc important de rappeler que la consommation de vin rouge doit être modérée, c'est-à-dire limitée à un verre par jour pour les femmes et deux verres par jour pour les hommes, de préférence dégustés à table, pour apporter des bienfaits sur la santé. Oui le vin est bon pour la santé. A consommer avec modération.

### Est-il conseillé de boire un verre de vin par jour ?



La réponse à cette question dépend de plusieurs facteurs, tels que l'âge, le sexe, le poids, et l'état de santé général de chaque individu. Selon les recommandations de Santé Canada la consommation modérée d'alcool est définie comme étant de un à deux verres par jour pour les hommes, et d'un verre par jour pour les femmes. Il est important de rappeler que ces recommandations s'appliquent uniquement aux adultes en bonne santé, et qu'elles ne s'appliquent pas aux femmes enceintes. Aux personnes ayant des antécédents de troubles de l'alcool, ou à celles qui prennent des médicaments qui peuvent interagir avec l'alcool. En cas de doute, il est recommandé de consulter un professionnel de la santé pour connaître les bienfaits ou pas d'un verre de vin.



## PAGE 9

### Vin rouge à table : 8 bienfaits prouvés par la science

De nombreuses études ont également prouvé les bienfaits du vin rouge lorsqu'il est consommé à table.

1. améliore la digestion
2. réduit l'absorption des graisses alimentaires
3. aide à réguler la glycémie
4. réduit le risque de développer des maladies cardiovasculaires
5. il contient des polyphénols qui aident à prévenir l'accumulation de plaque dentaire
6. réduit les risques de caries.
7. stimule l'appétit
8. facilite la digestion des aliments riches en



### Quelle quantité de vin Peut-on boire chaque jour ?

Pour les consommateurs quotidiens, de ne pas dépasser un verre par jour et d'essayer d'avoir des jours dans la semaine sans consommation ; pour les consommateurs occasionnels, de ne pas dépasser 2 verres par occasion, d'avoir au moins 2 jours sans consommation dans la semaine et de ne pas dépasser 7 verres par semaine.

## Quels sont les 10 bienfaits du vin rouge sur la santé ?

LE VIN ROUGE PEUT AVOIR DE NOMBREUX BIENFAITS SUR LA SANTÉ EN VOICI DIX RÉSUMÉS



1. Il aide réduire le risque de maladies cardiovasculaires
2. Il peut améliorer la fonction cognitive
3. Il peut réduire le risque de certains cancers
4. Il peut aider à réduire le risque de diabète de type 2
5. Il peut aider réduire l'inflammation

6. Il peut aider à réduire le stress
7. Il peut aider à améliorer la qualité du sommeil
8. Il peut aider à prévenir les maladies neurodégénératives, telles que la maladie d'Alzheimer
9. Il peut aider à améliorer la santé dentaire
10. Il peut aider à améliorer la santé de la peau.



Toutefois, il est important de rappeler que la consommation de vin rouge doit être modérée et ne doit pas remplacer une alimentation équilibrée et une vie saine

# VIN BLANC

Les vins blancs sont issus de cépages blancs. Sec, demi-sec et doux ce sont des types que nous connaissons tous.

Les vins blancs accompagnent parfaitement les repas avec de la volaille, du poisson et des fruits de mer. Il est généralement admis que plus le plat est gras, plus la boisson doit être sèche et aromatique. Les vins blancs doux peuvent être consommés en dehors du repas.



## VIN ROUGE



Les vins rouges sont tout aussi appréciés que les vins blancs. Bien sûr, ils sont faits de raisins rouges dont la peau contient le colorant approprié. Il est libéré à la suite de la fermentation et, selon le type de fruit, il peut donner à la boisson une couleur rouge rubis, violette, cerise noir-rouge ou rouge brique. Les types de vins rouges sont parfaits pour les plats fortement assaisonnés et plus lourds. Une caractéristique du vin rouge est que s'il est vieilli longtemps, il doit être ouvert au moins une demi-heure avant d'être consommé pour l'aérer.



## VIN ROSÉ

Il résulte de la coloration à court terme du vin blanc avec de la peau des raisins rouges. En conséquence, on trouve des boissons avec toute une gamme de nuances de rose, le plus souvent demi-doux. Les vins rosés sont une excellente boisson coupe-soif, c'est pourquoi il est devenu courant de les servir frais. Ils sont répandus en été, offrant non seulement une excellente saveur, mais aussi un rafraichissement.

# VIN DE DESSERT

En présentant les vins de base, il est impossible d'omettre la boisson connue sous le nom de vins de dessert. Ils sont issus de la fermentation de raisins très mûrs et parfois même sur mûris recouverts de ce qu'on appelle pourriture noble. En conséquence, nous obtenons un alcool si doux et épais qu'il peut être ajouté avec succès aux desserts (d'où le nom de vin de dessert). Par contre, il convient de respecter le principe qu'un repas ne doit jamais être plus sucré que le vin. Ce type de vin lui-même peut également être consommé en dessert après un repas copieux.



## VIN MOUSSEUX

Le dernier type de vin dont nous parlerons brièvement est le vin mousseux. Ce type de boisson provient de la Champagne située en France. Sa variété la plus populaire et, en même temps, la plus chère est bien sûr, le Champagne. Le vin mousseux se caractérise par une saturation importante en dioxyde de carbone, venant de la fermentation, ou il est ajouté au vin. Il existe des types de vins mousseux au goût doux ou sec. Ces derniers sont parfaits à l'apéritif.



## LA BRASSERIE BB

La Brasserie BB Lomé SA a été créée en 1964 par M. Joachim HAASE, Elle dispose de trois sites de production : Un site à Lomé

(Crée en 1964), un site à Kara (créé en 1982), et un site de production d'eau minérale naturelle à Anfoin (rachetée en 2009).

Elle appartient depuis 1996 au groupe français BGI (Brasseries et Glacières Internationales). BGI est un groupe industriel français qui exerce des activités de production, de distribution et de commercialisation de bières, de boissons gazeuses, de vins fins, champagnes et eaux minérales et est présent dans plus de 16 pays avec une quarantaine de sites industriels. Avec plus d'un million d'hectolitre vendus en 2013, la filiale togolaise, BB Lomé a pour partenaires, le Groupe DIAGEO (GUINNESS), EKLI BAVARIA. Elle se distingue par une très forte image de marque acquise notamment grâce à son savoir-faire authentique et son management. Elle commercialise aussi des vins fins et champagnes de la Famille CASTEL.



# VISION MISSION ET VALEURS

## VISION MISSION ET VALEURS

Depuis plus de 50 ans, nous travaillons, avec passion et, exigence, à parfaire notre art pour le plus grand plaisir des consommateurs.

### MISSION

Assurer une disponibilité et une qualité constantes de nos produits au meilleur prix au travers d'un réseau de distribution performante au service de nos clients.

### VISION

Etre le leader national dans la production et la distribution de boissons alimentaires dans le cadre d'une organisation performante, moderne, rentable et citoyenne.

### VALEURS

Performance, innovation, rigueur, intégrité, loyauté et professionnalisme.

# LES CAVES À LOMÉ

## **CHAMPBELL SARL**

258, Rue du chemin de Fer  
en face du garage Hyundai  
Tel : +228 22203773  
Www.champbelltogo.com

## **LA CAVE MAYAAH**

Agoé Sogbossito  
Tel: +228 70575707

## **CAVE À VIN DE BÉ**

Avenue Augustino de Souza  
Lomé TOGO  
5M de la Station Service T-OI  
Tel : + 228 93666681

## **RENATUS SARL**

Non loin de l'école le Semeur  
face à la résidence de Ixex,  
Agotime Sagbado Lomé - Togo  
TEL : +228 93485667 / 98818379

## **PAMKYLER INT**

Marché Hedranawoé , en face de  
l'agence UTB Hedranawoe  
BP: 8634 Lomé Togo  
Tel : +228 70414980

## **CAVE CAMA**

Bd, du 13 Janv ,  
face Sonya moto Dékon  
Tél : +228 93 08 20 20  
Lomé Togo

## **LA CAVE DE LA REPUBLIQUE**

Av du 24 Janvier en face  
d'Orobank Assivito 16 BP  
Lomé Togo  
Tel : +228 90134596

## **DAFRIMEX SARL**

Bd.de la république  
carrefour ancienne  
primature à 100m de l'ambassade  
d'Allemagne Kojoviakopé  
BP : 12610 Lomé - Togo  
Tél : +228 925591

## **DOMAINE DES VIGNES ET ALCOOLS D'EXCEPTION**

Rue Tchamba , face IJNICEF  
50m de SATOM Hountigome  
Lomé - Togo  
Tel : +228 90446052

## **LA CAVE DU BOURGEOIS**

Rue Agbofoati du marché  
de la paix Agbalépédo  
Lomé - Togo  
Tel : +228 70033733

## **DIX VINS**

100 Bd du 13 Janvier  
Lomé - Togo  
Tél : +228 70790909

# LES CAVES À LOMÉ

## **CHINA MONTAI**

Marina Bay Maritime  
Tel : +228 70340292  
Lomé - Togo

## **LIQUOR STORE**

Bd. Bd nationale NOI à  
coté de l'UTB Agoé  
Lomé - Togo  
Tel : +22892909162

## **ETS BORDELAISE**

Rue national N°1  
Baguida BP : 12314  
Lomé - Togo  
Tel : +228 23362837

## **DIX VINS**

100 Bd du 13 Janvier  
Lomé - Togo  
Tel : +228 70790909

## **ROUTE DES VINS**

100, Bd du 13 Janvier ,  
Face la Villa Nyékonakpoé  
07 BP 7292 Lomé Togo  
Tel +228 22208515

## **BONO VINO Caviste**

Avedji Lomé Togo  
Tel : +228 92585058  
bonovinotogo@gmail.com

## **CAVE SEFORA**

Lomé Avedji  
Tel : +22899563656

## **VINICI LOMÉ**

( LE VIGNERON )  
09BP : 9198 Lomé  
Tel +22893342222

## **7ÈME ELIXIR**

Boulevard du 20 Aout  
Tél : +22892400159

## **L'EPICURIEN**

657 Av Agoé Plateau  
Tél : +22891696666

## **11 ÈME DOMAINE**

55 Avedji  
Tel : +228 90774061

## **CAVE À VIN SAKPHI**

657 National  
Tel + 22899528998

## **CAVE A VIN LYONNAISE**

55 boulevard du 30 Aout

## **CAVE A VIN GRAND CHIC**

Lomé Togo  
Tél : +22822211539

# LES CAVES À LOMÉ

## **CAVE A VIN LE PROFESSEUR**

Derrière la cloture de l'aéroport  
Attiégou  
Tel : +22897517076

## **À LA CAVE**

La route National N°2  
Baguida en face de Moov Togo  
18 BP: 245 Lomé  
Tel ; +22890570315

## **CHATEAU FORT**

Route de l'aéroport , en face de  
la Gendarmerie Tokoin Aéroport  
Lomé Togo  
Tel +22870163544

## **CAVE GINOSCO**

Nykonanapkoe  
Tel +22892054636

## TOP 4 DES MEILLEURES CAVES À VINS DE LOMÉ : L'ART DE SUBLIMER VOTRE PALAIS

À Lomé, la passion pour le vin s'épanouit au rythme des découvertes et des échanges gustatifs. Si vous êtes en quête d'une expérience vinicole exceptionnelle, la capitale togolaise ne manque pas de joyaux cachés. Suivez-nous dans un périple enivrant à travers les meilleures caves à vins de Lomé, où le savoir-faire écologique se mêle à l'art de sublimer le palais.

### LA CAVE DE LA RÉPUBLIQUE



Embarquez pour un voyage sensoriel à la cave de la République, un sanctuaire du vin où l'on célèbre l'exception. Des crus français aux saveurs d'ailleurs, cette cave d'élite offre une palette somptueuse de délices vinicoles. Saint-Émilion, Médoc, Pauillac... Une exploration des terroirs qui séduira les palais les plus raffinés.

Adresse: 11, Av. du 24 Janvier, en face  
de Orabank Assivito - 16 BP 150  
Horaire d'ouverture: Lundi - Samedi : 08H30-19H30  
Tél: +228 90 13 45 96 / 90 04 14 74

# Bono VINO

Chez Bono Vino, la dégustation de vin devient un art de vivre. Entre cave à vin bien garnie, bar VIP et restaurant haut de gamme, l'établissement promet une aventure complète. Installez-vous sur la vaste terrasse et plongez dans une sélection renouvelée de vins provenant des terroirs emblématiques de Bordeaux, d'Alsace, Rhône et bien d'autres.



**ADRESSE : AVEDI, ROND POINT LIMOUSINE ROUTE  
D'ADIDOGOME FACE À LA STATION ESSENCE SANOL.  
HORAIRE D'OUVERTURE : LUNDI - VENDREDI: 09H 00 -  
00H00  
SAMEDI- DIMANCHE 09H00 - 18H00  
TEL : 92 58 50 58**

# *La route* **DES VINS**

La Route des Vins vous convie à un périple exceptionnel, une expérience immersive au cœur d'une cave abritant plus de 150 références de vins français. Des crus de Bourgogne aux trésors de Bordeaux, la cave révèle les richesses d'une sélection minutieuse, orchestrée par des passionnés au service des épicuriens.



ADRESSE : 100 BOULEVARD DU 13  
JANVIER, LOME, MARITIME  
REGION 07 BP7292  
HORAIRE D'OUVERTURE : LUNDI -  
SAMEDI : 11H 00 - 15H00  
18H00 - 23H00  
TÉL : +228 22 20 85 15



Comment faire un cocktail maison

## *Le Cocktail* **BORA BORA**

Le cocktail Bora Bora est un cocktail qui se veut très fruité et rafraichissant, dont le nom découle directement de celui de la célèbre île de Polynésie française située dans le Pacifique sud, en lien avec ses saveurs exotiques. Ce breuvage a été créé pour la première fois à New-York dans les années 1980. Bien qu'il s'agisse d'un cocktail sans alcool, certains se sont amusés à le décliner dans des versions avec alcool, à base de rhum ou de vodka.



# Virgin piña Colada

Virgin piña Colada: un cocktail sans alcool exotique

Le cocktail piña Colada a été créé en 1954 au bar du Hilton San Juan Hotel de Porto Rico.

20 ans plus tard, la recette de la piña Colada est un succès et le mélange à la consistance d'un smoothie ou d'un dessert est consacré boisson nationale de Porto Rico. Et aujourd'hui, ce cocktail classique existe aussi en version sans alcool !



### Les ingrédients

Pour venir à bout de la recette du cocktail Virgin piña Colada, il vous faudra réunir les ingrédients suivants : 3 cl de sirop de piña Colada (au parfum de coco et d'ananas), 2 cl de sirop saveur rhum et 9 cl de lait.

### La recette

Comment réaliser la recette d'un cocktail Virgin piña Colada? Il vous suffit d'ajouter tous vos ingrédients dans un Blender avec quelques glaçons et de mixer le tout jusqu'à obtenir un mélange mousseux et bien frais ! Versez la préparation dans un verre tumbler et décorez d'une tranche d'ananas frais et d'une ombrelle !



# GIN TONIC MAISON

Il y a un cocktail qui fait toujours plaisir. c'est le ! Incarnation parfaite de la boisson rafraîchissante, cette boisson est à la fois très simple à faire à la maison tout en restant sophistiquée. En alliant l'amertume subtile du gin à l'éclat pétillant du Schweppes, le gin tonic maison est une toile vierge pour votre créativité.



PAGE  
30

Préparez-vous à devenir un alchimiste du goût en suivant cette recette simple : dans un verre rempli de glaçons, versez 50 ml de gin de votre choix pour une base solide. Laissez ensuite l'arôme du gin vous séduire avant de compléter avec 150 à 200 ml de Schweppes Selection Tonic & Touch of lime, libérant ainsi une effervescence agréable. Pour la touche finale, ajoutez une tranche de zeste de citron jaune enroulée autour d'une cuillère pour infuser un peu de fraîcheur et quelques baies de genièvre. En une gorgée, le gin tonic maison vous offre une expérience de goût où l'équilibre des saveurs et la simplicité sophistiquée dansent en harmonie sur votre palais.



## Margarita **MAISON**

Quoi de mieux qu'une Margarita maison pour se plonger dans l'ambiance ensoleillée du Mexique ? Imaginez-vous siroter ce chef-d'œuvre de la mixologie et découvrir la douce saveur de la tequila venant se joindre à la fraîcheur vivifiante du jus de citron vert. Un vrai must-drink ! Pour créer cette expérience sensorielle chez vous. Suivez cette recette artisanale : dans un shaker rempli de glace mariez 60 ml de tequila avec 30 ml de triple sec puis ajoutez 30 ml de jus de citron vert pour une note acidulée. Agitez avec passion et versez ce nectar doré dans un verre à cocktail au rebord délicieusement salé. Chaque gorgée de Margarita maison viendra offrir à vos convives lors de l'apéro un moment unique de gout et de saveur, où se retrouve avec équilibre l'esprit de la fête et le chic.



## Mojito MAISON

Le mojito maison incarne la fraîcheur revigorante de la menthe combinée à l'élégance du rhum et à la vivacité du citron vert. Véritable institution dans les bars du monde entier, cette célèbre boisson se prépare très facilement chez soi afin de proposer à ses invités la même expérience que l'on pourrait retrouver face à un bartender

Pour réaliser ce cocktail rafraichissant à la maison. Suivez cette recette créative : dans un verre, mélangez quelques feuilles de menthe préalablement frappées avec deux cuillères à café de sucre pour libérer leurs arômes. Ajoutez le jus d'un demi-citron vert. Remplissez le verre de glaçons, versez 60 ml de rhum blanc et complétez avec de l'eau gazeuse. Mélangez doucement, garnissez de feuilles de menthe fraîche et d'une tranche de citron vert, et laissez le mojito maison vous transporter vers un vrai moment de délectation.



The image features a dark, moody background with a white topographic map pattern. In the lower-left foreground, a bottle of dark wine and a glass of clear spirits are visible. The text 'Mag' is written in a gold script font, followed by 'AFRICAN WINE AND SPIRITS' in a white serif font.

*Mag*  
**AFRICAN WINE  
AND SPIRITS**

