



LA 4ÈME ÉDITION DU FILOSES



De gauche vers la droite M. BONI Claude Affi DG de ESPI / POLYTECH Campus Abidjan. / Mme DIOMANDE Aminata VP de la C.DA.IM et DG Corail Immobilier/ M. Yves MIEZAN-EZO consultant senior Africa Smart / Mme OLLO Carole Epse AGNERO Présidente de la C.DA.IM / M. Patrick ATLAN DG de Pratik.CI

FILOSES(Forum International des Logements Sociaux Economiques et Standings) s'est tenue du 15 au 17 juin 2023 à Abidjan, en Côte d'Ivoire. Sous la présidence du Ministre de la Construction, du Logement et de l'Urbanisme, Mr. Bruno Nabagné Koné, cet événement majeur avait pour objectif de promouvoir le logement social en Afrique. La Chambre du Droit des Affaires et de l'Immobilier (CDAIM) avec à sa tête Mme la présidente OLLO Carole Epouse AGNERO, quelques membres du bureau exécutif et plusieurs membres de la CDAIM ont également pris part à ce prestigieux événement. Cet événement de renom était axé sur le thème «l'accès au logement en Afrique ».

Mme OLLO Carole Épouse AGNERO, présidente de la CDAIM, DG de KRENO Consulting et Mme DIOMANDE Aminat Vice-présidente de la CDAIM, DG de CORAIL immobilier ont animé un panel lors du FILOSES dont l'objectif était de présenter :

- LA CDAIM - Portail des Agences Immobilières Agréées de Côte d'Ivoire
- LE METIER D'AGENT IMMOBILIER AGREEE
- LE ROLE DE L'AGENT IMMOBILIER DANS LA VALORISATION DU LOGEMENT DECENT
- LES DIAGNOSTICS DU LOGEMENT SELON LA LOI 2019.

Un panel digne d'une master class, riche par la qualité des panelistes et des intervenants qui n'ont pas manqué de poser des questions très importantes, qui ont permis d'en savoir plus sur le métier d'agent immobilier agréé et leurs rôles de conseils indispensables dans la construction, la commercialisation et l'acquisition de logements en CI.



Mme NANEMA Josée Trésorière de la CDAIM et DG de la Maison HOPE ... M. SHEHU Atse Ange Ahmed SGA de la CDAIM et DG de IAMS GROUP.

Ange AGOU De la Direction des grands programmes immobiliers du Ministère de la Construction.



GALA FILOSES (Forum International des Logements Sociaux Economiques et Standings) ET REMISE DE PRIX AUX PROMOTEURS PARTICIPANTS.



remise de diplômes de participation aux promoteurs



Koffi & Diabaté
architectes



KOFFI & DIABATÉ A LA 18ÈME EXPOSITION INTERNATIONALE D'ARCHITECTURE
DE LA BIENNALE DI VENEZIA



Guillaume Koffi & Issa Diabaté

KOFFI & DIABATÉ ARCHITECTES À LA 18ÈME EXPOSITION
INTERNATIONALE D'ARCHITECTURE DE LA BIENNALE DI VENEZIA
"THE LABORATORY OF THE FUTURE".

Organisée par sa curatrice Lesley Lokko, sur le thème de la "décolonisation et de la décarbonisation", la Biennale de Venise se déroule du 20 mai au 26 novembre 2023 à Venise, en Italie. Cette exposition, la plus prestigieuse en architecture, aura pour la première fois de son histoire, plus de la moitié de ses participants originaires du continent africain et de sa diaspora.

Au cœur du Pavillon central, "Force Majeure", Koffi & Diabaté Architectes exposent aux côtés de 16 autres cabinets internationaux tels que Adjaye Associates, Atelier Masōmī, Kéré Architecture, MASS Design Group, Theaster Gates Studio, pour n'en citer que quelques-uns.



Koffi & Diabaté
ARCHITECTES

L'EXPOSITION DE L'AGENCE KOFFI & DIABATE ARCHITECTES

À travers sa participation, Koffi & Diabaté Architectes vise à contribuer à l'émergence d'un nouveau discours architectural, innovant en son essence, reflétant les problématiques urbaines africaines et les solutions locales, tout en proposant une nouvelle lecture de la ville moderne, ancrée dans des valeurs universelles.

Notre exposition est divisée en 3 chapitres (Memory, Model, Manifesto), avec le projet de développement d'Ebrah comme pierre angulaire de notre démarche.

Dans le cadre de notre démarche d'Architectes-Développeurs, Koffi & Diabaté a identifié le village d'Ebrah, situé à 30 km d'Abidjan, comme un modèle pouvant bénéficier et servir d'approche novatrice pour l'urbanisme.

Notre projet vise à créer un développement urbain ancré dans la durabilité, la production locale (énergie et alimentation), la solidarité, l'accessibilité, la mobilité douce et la réduction de notre empreinte carbone.

En collaboration avec les 6000 habitants du village, nous prévoyons l'intégration de diverses typologies de logements et des infrastructures essentielles.

Pour de nouveaux modèles de vie... et de villes.



Koffi & Diabaté
ARCHITECTES

Cocody Danga Nord
Boulevard Latrille
Abidjan, Côte d'Ivoire
17 BP 59 Abidjan 17
+ 225 27 22 48 33 33 3 33
www.koffi-diabate.com

Contact Presse :

Anna Djigo : ad@koffi-diabate.com
Marilyne Sinama : msi@koffi-diabate.com

A propos de Koffi & Diabaté Architectes

Créée en 2001, l'agence Koffi & Diabaté Architectes s'articule autour de ses deux associés et d'une équipe de plus de 75 personnes qui croient tous fortement que le partage et l'échange sont l'ultime gage d'une nécessaire ouverture d'esprit.

L'Agence travaille sur un large éventail de projets allant du logement aux bureaux d'affaires en passant par les lotissements ou encore les opérations immobilières, en Côte d'Ivoire et dans la sous-région.

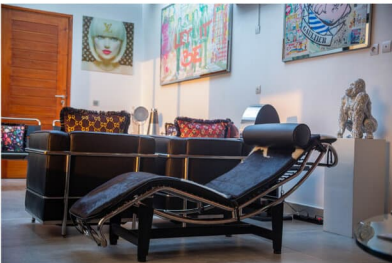
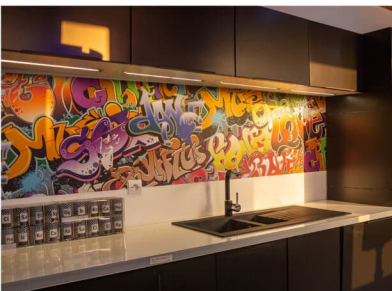
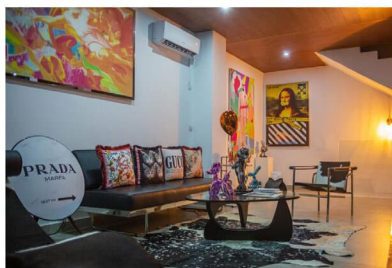
Notre mission : bâtir des édifices modernes, de qualité, tout en prenant en compte le style de vie et l'identité culturelle de nos clients, et toujours, l'intégration au territoire.



DÎNER D'UN GENRE INÉDIT À L'ATELIER ARTY. LA CUISINE MOLÉCULAIRE



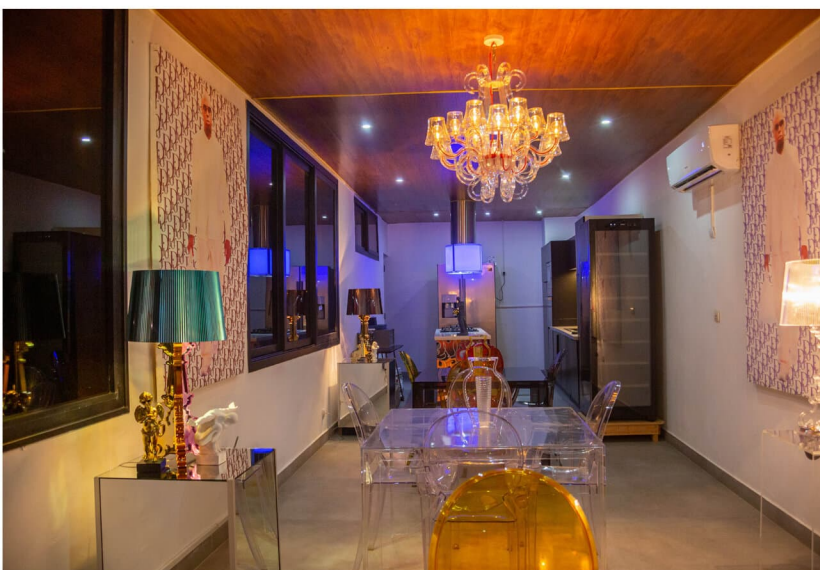
Félix KEITA



Samedi 24 juin dernier s'est déroulé un dîner d'un genre inédit à L'Atelier Arty. Dans un décor d'œuvres d'artistes de l'art contemporain, L'Atelier Arty a offert à ses convives une expérience gastronomique multi-sensorielle immersive avec un menu de 8 plats utilisant des techniques modernes de cuisine comme la cuisine moléculaire et d'autres techniques issues des cuisines du monde. Le menu a proposé un voyage culinaire quasi-initiatique à travers les différents continents de la planète avec des plats alliant des aliments terre-mer, et offert aux invité(e)s une expérience plus émotionnelle que celle qu'ils auraient eue s'ils avaient passé une commande à la carte. Les convives ont dégusté un repas à plusieurs services savamment conçus pour satisfaire leurs palais. Chaque assiette avait son propre accompagnement et sa propre ambiance, qui sollicitaient tous leurs sens, c'est-à-dire que les plats étaient accompagnés d'un genre spécifique de musique assortie, d'un accord mets, vins et champagne, de parfums et servis dans une assiette originale.

L'Atelier Arty est une initiative avant-gardiste de son fondateur M. Félix Keita pour promouvoir et diffuser des activités dans les domaines de la haute gastronomie, de l'art culinaire, de l'art contemporain, du design, de la mode et de la culture. M. Félix Keita, qui a obtenu un MBA en finance au Canada après ses études secondaires en Côte d'Ivoire, a toujours eu une passion pour la cuisine et l'art. Après s'être spécialisé dans la cuisine moléculaire, il a donc décidé d'ouvrir L'Atelier Arty qui est un véritable melting-pot, un lieu où se côtoient la gastronomie, l'art et la culture. La cuisine moléculaire est un courant gastronomique, qui est né de la fusion entre les sciences de l'alimentation et l'art culinaire, et est loin de s'opposer aux grandes traditions culinaires, toutefois, elle construit au contraire sur ses acquis et en élargit les horizons par l'utilisation de techniques et d'ingrédients résolument modernes en permettant aux chefs créatifs de donner à leur public, comme tout artiste, une expérience particulière et une accessibilité à une multitude de techniques de transformation des aliments plus spectaculaires les unes que les autres. Ainsi, une nouvelle ère culinaire s'ouvre dans l'univers gastronomique de la Côte d'Ivoire avec L'Atelier Arty, grâce au savoir-faire de ses artisans qui embrassent l'innovation dans le but de faire de leurs plats de véritables expériences multi-sensorielles.

Pour toute information ou dégustation culinaire, veuillez nous contacter via le numéro de téléphone 07 04 82 60 51



Caviar de miel et fromage Bleu d'Auvergne servi avec de la glace carbonique



Caviar de miel et fromage Bleu d'Auvergne servi avec de la glace carbonique



Caviar de miel et fromage Bleu d'Auvergne servi avec de la glace carbonique



Cocktail Mimosa revisité: Coupe de champagne avec caviar de jus d'orange



Cocktail Nec plus ultra: Coupe de champagne avec caviar de miel

