

DOSSIER PRESSE

MBOKA NA BISSO

Immersion au cœur de la
Cuvette congolaise

Date de lancement

05 JANVIER 2025

présenté par

Bisso





SOMMAIRE

1. MBOKA NA BISSO : VISION & EXPÉRIENCE
2. LA CUVETTE CONGOLAISE
3. LES RELAIS DE L'ALIMA
4. LES ENGAGEMENTS DES RELAIS DE
L'ALIMA
5. À PROPOS DES RELAIS DE L'ALIMA
6. CONTACT PRESSE



MBOKA NA BISSO LA VISION

FAIRE RAYONNER LA CULTURE CONGOLAISE

"**Mboka Na Bisso**", qui signifie "**Notre Pays**" en lingala, est bien plus qu'un simple événement : c'est une célébration immersive et vibrante des richesses culturelles, touristiques et humaines du Congo.

Ce concept inédit, décliné en un rendez-vous annuel, propose une plongée profonde au cœur d'une région congolaise, en alliant harmonieusement découverte du terroir, exploration touristique, immersion culturelle, dialogues enrichissants et performances musicales d'envergure internationale.

Le concept repose sur la découverte expérientielle et sensorielle d'une région spécifique, en mettant en lumière ses aspects les plus authentiques et en les connectant à un public local, panafricain et international. Chaque édition est un voyage unique, une aventure humaine et culturelle qui se déroule sur plusieurs jours, avec un fil rouge clair : valoriser, célébrer et partager l'âme du Congo.



MBOKA NA BISSO : L'EXPÉRIENCE ALIMA

5 - 10 JANV 2025

Du 5 au 10 janvier 2025, **Les Relais de l'Alima** vibreront au rythme de **MBOKA NA BISSO**, un événement itinérant célébrant la richesse culturelle de la « Cuvette congolaise ».

Des personnalités de renom, dont l'artiste Dadju, Ronisia et d'autres talents locaux, seront présentes pour partager leur passion et leur expérience.

Au programme : ateliers, rencontres, performances artistiques et un concert exclusif sur les berges de l'Alima.



AU CŒUR DE LA NATURE ET DES TRADITIONS

L'édition 2025 de MBOKA NA BISSO propose une série d'activités immersives à la découverte des trésors cachés de la « Cuvette congolaise » :



- **Balades en pirogue sur l'Alima :**
Découverte de la faune et de la flore des forêts galeries.

- **Expéditions au Parc National d'Odzala-Kokoua :**
Observation des gorilles des plaines de l'Ouest et des éléphants de forêt.



- **Ateliers de pêche traditionnelle à Oloko :** Immersion dans les savoir-faire ancestraux des pêcheurs locaux.

AU CŒUR DE LA NATURE ET DES TRADITIONS



- **Rencontres au marché d'Oyo** : Découverte des produits locaux et de l'artisanat.



- **Soirées culturelles et artistiques** : Partage de la musique, de la danse et des contes traditionnels.





LA « CUVETTE CONGOLAISE » : UN ÉCRIN DE BIODIVERSITÉ

La Cuvette congolaise, véritable trésor de biodiversité, se distingue par sa richesse écologique unique et son rôle crucial dans la préservation des écosystèmes mondiaux.

Nichée au cœur du bassin du Congo, elle abrite une multitude d'espèces animales et végétales, dont certaines sont endémiques, et joue un rôle vital dans la régulation du climat et le stockage du carbone.

Un écosystème essentiel non seulement pour l'Afrique mais aussi pour l'équilibre de notre planète.



LES RELAIS DE L'ALIMA, UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Situé à Oyo, sur les rives majestueuses de l'Alima, **Les Relais de l'Alima** est un établissement hôtelier 5 étoiles qui offre une immersion authentique au cœur de la « Cuvette congolaise ».

Plus qu'un simple séjour, il s'agit d'une invitation à la découverte d'un écosystème unique et d'une culture riche, en harmonie avec la nature.

L'hôtel propose une expérience de luxe durable, en collaboration étroite avec les communautés locales Téké et Mbochi.



LES ENGAGEMENTS DES RELAIS DE L'ALIMA

Engagé pour le développement durable et le tourisme responsable en République du Congo, Les Relais de l'Alima concentrent leurs efforts sur 3 piliers fondamentaux :

Partenariats avec les communautés locales : Création d'emplois et soutien aux initiatives locales.

Préservation de l'environnement : Mise en place d'actions concrètes pour la protection de la biodiversité.

Valorisation du patrimoine culturel : Promotion des traditions et des savoir-faire locaux.

