

Dr HÉLSÉ
fait sa première

Les Couleurs De l'Ouest

Mag'Ouest

Crédit photo

Trench Mental Art 2026

Société

Sové MANJÉ

Le Monde Numérique

KESAKO
Le référencement

Contes et légendes

Punawa

Portraits

Wiwi FREESTYLE
Joseph BOLOGNE

Saveurs de l'ouest

Rubi DEL SOL
Chili DORADO

Dr HÉLSÉ

fait sa première

PORTRAIT

Ce 20 mars 2026 en Guyane et le 28 mars en Guadeloupe, "Bobi & Friends Tours" réunit sur scène les meilleurs humoristes de Martinique, Guadeloupe et Guyane, ainsi que la nouvelle génération montante. Stand-up, humour créole et punchlines contemporaines se mêlent pour un show dynamique et explosif.

En première partie, Dr Helsé prendra place sur scène : une consécration pour cet enfant de la scène, prêt à captiver le public et à montrer toute son énergie.

Helsé est un citoyen des DROM. Né à La Réunion, il a vécu en Martinique, à Saint-Martin, puis après quelques années en France, c'est en Guyane, à Matoury, qu'il posera finalement ses valises.

Mais Helsé est avant tout un enfant de la scène.

Lors d'un concert de jazz, il se découvre une passion pour la musique et la représentation. Il veut faire de la contrebasse, alors il fait du solfège, commence la guitare... mais lui, ce qu'il veut, c'est être sur scène, faire vibrer la guitare électrique.

En parallèle, il danse. Après avoir exploré toutes sortes de styles, alors qu'il envisage d'être professeur de danse, il se fait repérer. Après un casting, il intègre alors la troupe antillaise « Ekymose ».

Enfin, la scène.

Ces années lui permettent de développer son sens du spectacle, son rapport au public et une compréhension profonde de ce que signifie être sur scène, le forçant à repousser ses limites. Il apprend à jouer, à interpréter, à se déplacer, et à faire de la scène un véritable lieu d'expression à chaque instant — mais il découvre surtout que tout cela demande du travail, du temps et de l'énergie.

En off, Helsé blague, imite, se.

moque... Il fait rire. Et peut-être qu'il y a quelque chose à faire.

Après la troupe, après l'expérience en groupe, il se lance seul, poussé par son entourage. Il est expulsé de sa zone de confort. Mais l'accueil guyanais le réconforte et l'encourage.

Nourri de ses expériences passées dans la musique et la danse, il écrit son premier spectacle :

MACO

Le Grand Art de la MACOlogie



Maco, c'est l'histoire — ou plutôt la vision satirique du Dr Helsé — d'une façon d'être très antillo-guyanaise. Il tente d'y « guérir » des âmes en détresse mêlant parodies de tubes antillo-guyanais et caricatures de la vie quotidienne.

Maco, c'est celui qui se mêle de tout, mais qui en plus se permet de donner un avis sur tout. Pardon ! D'émettre un jugement, suivi d'une condamnation.

Dès ses premières représentations, le public est emporté par son énergie et son humour. En baladant son show en Guyane aux Antilles et en France, il apprend à s'adapter, à improviser, et à transformer chaque instant en expression. À travers les embûches, les critiques et les préjugés, il se forge et se transforme.

Ce qui était un exutoire devient un véritable travail d'introspection. À travers ses sketches, Helsé se retrouve dans ses propres caricatures, comme cet enfant qui vous renvoie vos propres défauts.

C'est là que Helsé et Dr Helsé se rejoignent : l'homme se révèle dans le personnage, et le personnage reflète l'homme.

Dr Helsé le soigne. Il lui apprend que si l'on peut rire de tout, alors on doit rire de tout. Prendre la vie non pas avec plus de légèreté, mais avec plus de recul. Car au fond, si l'on peut en rire, autant en rire. Les moments durs deviennent alors plus faciles à traverser.

Helsé est un enfant de la scène, de la prestation scénique, où le geste est aussi un mode d'expression auquel il mêle sa voix, sur scène comme auprès de la jeunesse guyanaise.

C'est avec cette énergie qu'il rejoint la scène émergente de Guyane, portant avec lui l'éclat des cultures mixtes qui font ce qu'il est.

Aujourd'hui, il apporte tout ce qu'il a appris sur scène à « Bobi & Friends Tour », chaque rire devenant un terrain d'improvisation et de connexion avec le public, marquant un tournant dans sa carrière, qu'on lui souhaite prometteur et inspirant.

 @dr.helse



Joseph BOLOGNE

Chevalier de Saint-Georges

L'éclat d'un mulâtre dans le siècle des lumières

Entre les vents chauds de la Guadeloupe et les salons éclatants de Paris, un homme défie le destin et les conventions. Métis, fils d'une esclave et d'un riche planteur, il devient à la fois virtuose du violon, maître d'escrime et officier révolutionnaire. Son nom, Chevalier de Saint-Georges, résonne comme une promesse d'audace et de liberté dans un siècle où les barrières de la couleur et du rang semblaient infranchissables.

C'est l'histoire d'un homme, dont la vie traverse l'Europe et les Amériques, mêlant musique, duels et engagement politique.

Il naît un jour de Noël 1745, dans la douceur brûlante de la Guadeloupe, fruit d'un amour interdit entre un riche planteur, Georges de Bologne, et Nanon, esclave africaine. Ce métissage, souvent source de préjugés, devient pour lui une force invisible mais puissante.

Dès l'enfance, Paris l'accueille : la capitale s'ouvre devant lui comme un vaste théâtre où musique, escrime et audace cohabitent.

Éduqué dans le faste aristocratique, il apprend le violon et l'escrime, maniant l'archet comme le fleuret avec une virtuosité qui fait tourner toutes les têtes. À 16 ans, il bat déjà le maître Alexandre Picard et devient l'un des plus grands escrimeurs de son temps. Dans les salons, on murmure son nom comme on salue une étoile filante : Saint-Georges, prodige métis, compositeur, chef d'orchestre et cavalier du destin.

Un musicien entre passion et reconnaissance

La jeunesse de Joseph Bologne est une course contre le temps et les conventions.



Il écrit ses concertos et quatuors avec une précocité étonnante, dirige les plus grands orchestres parisiens, dont le Concert des Amateurs, l'orchestre de Madame de Montesson, et le fameux Concert de la Loge Olympique, où il invite Haydn à composer les célèbres « symphonies parisiennes ». Pourtant, malgré son génie, sa couleur de peau lui ferme certaines portes : la reine Marie-Antoinette le propose pour diriger l'Opéra de Paris, mais l'aristocratie offusquée refuse qu'un mulâtre commande la scène.



Sur scène ou sur le champ de fleuret, Saint-Georges fascine et défie. En 1787, son duel londonien contre le Chevalier d'Eon devient un événement européen, célébré dans les salons et immortalisé par les peintres. Comparé à Giuseppe Tartini pour son habileté au violon et à l'épée, il incarne la synthèse rare d'une virtuosité totale.

Révolution et engagements

Quand la Révolution éclate, Saint-Georges n'est pas seulement musicien : il devient officier et patriote. À Lille, il prend la tête de la Légion franche des Américains, un régiment de soldats de couleur partageant les idéaux d'égalité et de liberté. Parmi eux, Thomas Alexandre Dumas, futur général et père d'Alexandre Dumas. Mais les tempêtes politiques ne l'épargnent pas : l'affaire Dumouriez le conduit en prison, et malgré sa libération, il perd ses commandements et sa carrière militaire s'éteint.

Il semble disparaître à Saint-Domingue, puis revient à Paris, où il s'éteint le 12 juin 1799, laissant derrière lui une musique brillante et une légende qui s'efface lentement, face au retour de l'esclavage sous Napoléon.

Mémoire et redécouvertes

L'ombre s'éloigne peu à peu de ce chevalier hors norme. Dès les années 1840, Roger de Beauvoir lui consacre une saga romanesque. Le XXe siècle le redécouvre grâce à Daniel Picouly (2003) et Claude Ribbe (2004), tandis qu'une rue de Paris est inaugurée en son nom en 2013. Le théâtre et le cinéma poursuivent la célébration : en 2014, Gustave Akakpo fait de lui le héros de *Même les Chevaliers*

tombent dans l'oubli, et Disney le propulse sur grand écran en 2023 avec *Chevalier*, interprété par Kelvin Harrison Jr.

Sa musique aussi rendait : Renaud Capuçon, en 2022, fait dialoguer ses concertos avec Vivaldi, et l'Opéra National de Paris envisage d'intégrer ses œuvres oubliées à son répertoire, redonnant voix à ce génie afro-descendant longtemps effacé.

Un destin à la croisée des mondes

Métis, virtuose, officier et révolutionnaire, le Chevalier de Saint-Georges reste l'exemple vivant de la liberté et du talent face aux barrières de la société. Sa vie, à la fois poétique et dramatique, témoigne de ce que la passion, la persévérance et le courage peuvent accomplir, même dans un monde qui se refuse à reconnaître l'extraordinaire là où il naît.



<https://www.musicologie.org>



Wiwi FREESTYLE

Archive

Wilfried Quaresma Dos Santos, alias Wiwi, découvre le freestyle à l'âge de 19 ans. Cinq ans plus tard, il s'impose parmi les cinq meilleurs de sa spécialité en France. Trois ans plus tard, il décroche une 4ème place au Championnat de France de freestyle football et s'impose comme l'un des freestylers reconnus du circuit français.

Wilfried est Kouroucien, de parents d'origine brésilienne.

Très tôt, il est attiré par le ballon rond. Il se destine à une carrière de footballeur avant de découvrir le freestyle football. Un jour, il tombe sur une vidéo des premiers championnats du monde de freestyle football, et échange avec son entourage, qui n'y voit que du trucage.

Voulant prouver et montrer que c'était possible, ce qui n'était au départ qu'un défi devient une discipline à part entière. Mis sur le banc de touche à la suite d'une blessure, il profite de cet arrêt pour approfondir le sujet.

Amoureux du ballon rond, Wilfried se retrouve plus dans cette discipline que dans le foot : plus de technique autour du ballon, plus d'investissement personnel. De nature introvertie et timide, il y trouve une façon de communiquer :

"Ce n'est pas parce qu'on est calme et qu'on ne parle pas trop qu'on n'a rien au fond de nous..."

De là naît une véritable passion, sans retour possible vers le foot.

Puis il part pour la France. Tout juste débarqué de Guyane, il tombe sur des danseurs de hip-hop sur le parvis de l'Opéra de Lyon. Dès lors, il s'inspire du breakdance, ce qui lui donnera son style personnel. Il devient coach freestyle, ambassadeur d'Urban Ball, et membre de la compagnie Authentik, qui réunit des artistes de disciplines différentes (danse, magie, freestyle ball, parkour...). Il aspire à promouvoir cet art autour de lui.



Le freestyle, c'est quoi ?

Le freestyle reste une discipline sportive à part entière qui demande une implication personnelle et un réel entraînement, mêlant acrobatie, jonglerie et gymnastique, voire danse, et dont l'accessoire est un ballon rond. Dans l'esprit, le freestyle est une discipline libre, ouverte à tous : « à la fois fun, technique, et surtout un jeu libre, créatif et évolutif », où le freestyler propose, innove, éblouit, surprend.

C'est un sportif, un magicien, un danseur, un acrobate... un artiste.

 @wiwi_freestyle

 @wiwifreestyle

POÉSIE

De la poussière dans mes cheveux

Il y a de la poussière dans mes cheveux

On refait la chambre du dernier parti.

Les murs respirent, soulèvent la poussière.

Particules de souvenirs qui se posent et s'oublient.

Il y a de la poussière dans mes cheveux.

Peut-être au grenier, entre ombres et toiles

La où les cartons s'effritent et les photos jaunissent.

Le refuge devient vestige, et le temps porte le voile.

Il y a de la poussière dans mes cheveux.

Comme un meuble rongé par l'humidité.

Oh ! Regarde encore l'emprunte du petit.

Fini les rires, les cris, les soirées pop-corn télé.

Il y a de la poussière dans mes cheveux.

Oh miroir, mon beau miroir, tu es bien las.

Tu ne dis rien, mais tout est là, tout ce temps, toutes ces vies...

Et si l'esprit faiblit, le corps, lui, n'oublie pas.

Il y a de la poussière dans mes cheveux...





Sové MANJÉ

De l'invendu à l'assiette

SOCIÉTÉ

L'initiative qui change les habitudes alimentaires

Sové Manjé est une initiative locale, pensée par et pour le territoire, qui s'inscrit dans une double ambition : lutter concrètement contre le gaspillage alimentaire tout en proposant des paniers repas à prix réduits.

À l'origine du projet, on retrouve Nicola Histel (accompagné de 2 associés), installé en Guyane depuis un peu plus de deux ans. L'initiative est née d'un constat de terrain : en échangeant avec des commerçants, une réalité s'est imposée ; l'absence de solutions structurées pour récupérer les invendus oblige encore de nombreux professionnels de l'alimentaire à jeter des produits pourtant consommables.

Face à ce manque, Sové Manjé se positionne comme une réponse directe et pragmatique. La plateforme permet aux acteurs de l'alimentaire de valoriser leurs invendus en les revendant à des prix accessibles. Une opportunité précieuse, notamment pour les étudiants et les publics les plus exposés à la vie chère. Dans son fonctionnement, le projet peut rappeler des initiatives comme Too Good To Go. Mais Sové Manjé va plus loin en revendiquant un ancrage territorial fort. Il ne s'agit pas simplement d'une solution importée : c'est un outil pensé pour les réalités locales, adapté aux contraintes et aux habitudes de la Guyane.

La dynamique est déjà enclenchée. Plusieurs partenaires ont rejoint l'aventure, parmi lesquels La Vie Claire, Olé La Terre ou encore Baba Rhum. À travers ces collaborations, Sové Manjé construit progressivement un réseau engagé, où chaque acteur peut allier geste écoresponsable et utilité sociale. Au-delà de la simple revente d'invendus, la plateforme se veut également un levier d'accompagnement. Elle permet aux commerçants de s'approprier des outils numériques dans un cadre concret, utile et directement lié à leur activité.

Sové Manjé s'inscrit ainsi dans une démarche plus large : accompagner la transition numérique du territoire en proposant des solutions adaptées, accessibles et ancrées dans le réel.

Lancée récemment, la plateforme compte déjà plusieurs partenaires et concentre actuellement son développement sur le bassin de Cayenne. Ce déploiement progressif permet d'ajuster le service, d'affiner les usages et de consolider le modèle. À terme, l'objectif est clair : étendre la présence vers Kourou puis Saint-Laurent-du-Maroni.

En parallèle, des discussions sont en cours avec des grossistes et, à plus long terme, l'intégration des supermarchés est envisagée. Si le développement se fait de manière progressive, c'est aussi un choix assumé. Sové Manjé souhaite garantir un cadre fiable et qualitatif, notamment à travers la mise en place de mécanismes permettant d'identifier et d'écarter les pratiques à risque, comme la revente de denrées périmées.

Dans cette même logique d'ancrage territorial, la plateforme envisage également, à moyen voire long terme, de proposer ses services en plusieurs langues locales. Une évolution qui ne se limite pas à une simple traduction, mais qui suppose un véritable travail de proximité, avec des relais et des partenaires implantés sur le terrain. L'objectif est clair : rendre l'outil accessible au plus grand nombre, en tenant compte des réalités culturelles et linguistiques propres à la Guyane. Mais cette expansion dépend aussi d'un facteur clé : l'adhésion des commerçants. Plus l'offre locale sera riche, plus les autres communes pourront bénéficier du service. Un appel est donc lancé aux professionnels situés en dehors de Cayenne pour rejoindre la dynamique et participer à son déploiement.

Encore jeune, Sové Manjé pose ainsi les bases d'un modèle local, à la croisée du numérique, de l'engagement social et de la valorisation des ressources. Une initiative qui s'inscrit dans son territoire et qui évolue au rythme de ceux qui la font vivre.



www.sovemanje.com





SAVEURS DE L'OUEST

Chili DORADO

Réinterprétation du chili con carne, haricots rouges fondants et maïs crémeux accompagnés de poivrons rouges et jaunes croquants, servis avec des galettes maison souples. Un plat convivial, coloré et chaleureux, à partager en toute simplicité.

Chili de haricots rouges

Ingrédients

- 800 g à 1 kg de Haricots rouges cuits
- 400 à 500 g de viande hachée
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 tomates ou 1 petite boîte de tomate concassée
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à café de cumin
- piment selon goût
- persil
- sel, poivre
- huile pour cuisson

Préparation

Faire revenir oignons émincés et ail dans un peu d'huile.

Ajouter la viande hachée, cuire en émiettant.

Ajouter tomates, paprika, cumin, piment.

Verser les haricots rouges avec un peu de leur jus.

Laisser mijoter 20 à 30 minutes à feu doux.

Rectifier sel et poivre, ajouter persil frais.



Crème de maïs

Ingrédients

- 2 boîtes de Maïs doux
- 20 cl de crème fraîche
- 60 à 80 g de Comté râpé
- sel, poivre
- 1 c. à soupe de farine de maïs (optionnel)

Préparation

Égoutter le maïs.

Faire bouillir les grains 2–3 minutes dans un peu d'eau

Égoutter et mixer le maïs.

Chauffer doucement en remuant avec crème fraîche et comté râpé.

Si nécessaire, épaissir avec un peu de farine de maïs pour obtenir une texture veloutée.

Tomates séchées maïs

Ingrédients

- 2 à 3 tomates
- paprika ou piment
- sel, poivre
- un filet d'huile

Préparation

Couper les tomates en petits dés.

Les faire revenir rapidement à la poêle.

Verser le jus libéré dans le chili.

Garder les tomates légèrement saisies pour le service.

Duo de poivrons

Ingrédients

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- sel, poivre
- vinaigre
- huile d'olive

Préparation

Couper les poivrons en lamelles.

Faire revenir le poivron rouge à la poêle avec sel et poivre.

Garder le poivron jaune crue, assaisonnée avec une petite vinaigrette.

DGalette maïs-avoine

Ingrédients

- 200 g de farine de maïs
 - 80 g de farine de blé
 - 70 g de Flocons d'avoine mixés (20 %)
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive
 - 250 ml d'eau tiède environ
- sel

Préparation

Mélanger les farines et le sel.

Ajouter huile et eau progressivement.

Pétrir jusqu'à une pâte souple.

Laisser reposer 15 minutes.

Former des boules, aplatir en galettes fines.

Cuire à la poêle chaude 2 à 3 minutes par face.

Les galettes doivent rester souples pour accompagner la sauce.

Pour ceux qui préfèrent : cuire un petit peu de Riz blanc en accompagnement.

Tout poser sur la table afin que chacun compose son assiette.



Rubi DEL SOL

Une réinterprétation du Bloody Mary, plus ensoleillée et transformée en cocktail signature original. Découvrez le maïs comme vous ne l'avez jamais goûté.

Fraîcheur et originalité se rencontrent dans un équilibre raffiné et élégant.

Ingrédients

- 50 g de sucre
- 20 g d'eau
- quelques feuilles de céleri
- Quelques gouttes de citron
- 4-5 tomates mûres
- 30-50 g de maïs doux
- 1/2 c. à café de poudre de céleri ou de radis
- 1 pincée de sel fin
- 60 ml de tequila (30 ml par verre)

- 10-15 ml de caramel liquide au céleri ou radis
- 1 verre d'eau pour mixer
- Glaçons ou glace pilée
- 1 rondelle de citron
- 1 feuille de basilic
- persil
- sel, poivre
- huile pour cuisson



Préparation

Caramel signature

Infuser les feuilles de céleri.

Filtrer l'eau et faites chauffer avec le sucre jusqu'à obtenir un caramel doré.

Ajoutez quelques gouttes de citron pour stabiliser le caramel et le garder liquide. Réservez pour le dressage.

Dressage

Versez le caramel infusé au fond du verre, puis ajoutez délicatement le mélange jus de tomate et maïs. Complétez avec quelques glaçons ou glace pilée si désiré. Terminez par une rondelle de citron, une feuille de basilic, quelques gouttes de tabasco et saupoudrez légèrement de sel de céleri pour la touche finale.

Jus tomate et maïs

Faites chauffer les grains de maïs égouttés pendant deux à trois minutes. Faites bouillir rapidement les tomates pour retirer la peau, retirez les pépins et récupérez la chair.

Mixez le maïs et les tomates avec un verre d'eau. Passez cette chair à la passoire pour obtenir un jus très lisse, ou conservez un peu de chair pour plus de texture.

Mélangez ensuite le jus avec la tequila dans un shaker pour homogénéiser.

Rare & Magnifique

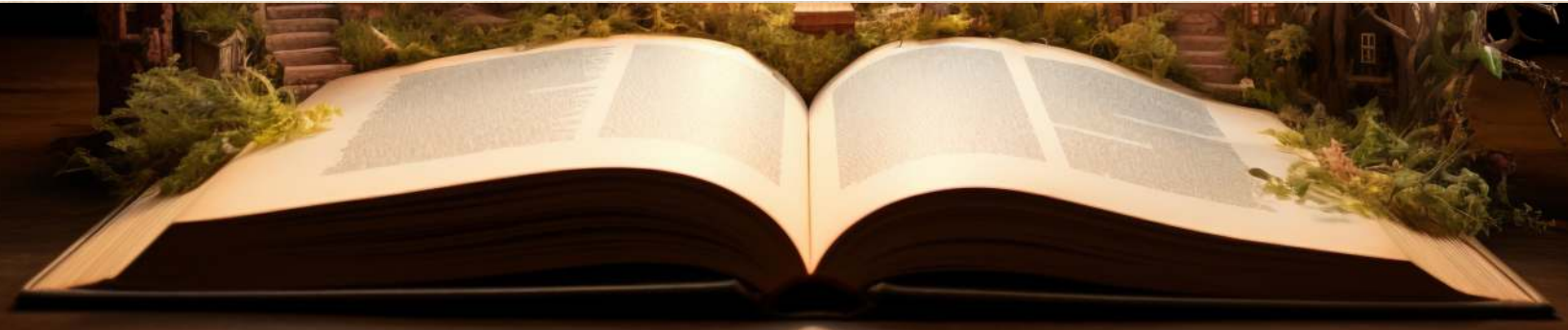


Dangereuse et magnifique, [la dendrobate à tapirer](#), ou *Dendrobates tinctorius*, réside dans les forêts tropicales humides du Suriname, du Guyana, du Brésil et de la Guyane.

Elle vit principalement sur les mousses et rochers près des cours d'eau, mais peut grimper jusqu'à cinq mètres dans les arbres.

Sa peau varie du bleu pâle à l'indigo ou au jaune vif, souvent marquée de noir, sa couleur et sa morphologie dépendent de son environnement.

La dendrobate est passivement venimeuse : son poison n'est actif qu'au contact d'une muqueuse ou d'une plaie ouverte. Élevée en captivité, elle perd sa toxicité, probablement du au fait que son alimentation d'arthropodes venimeux, comme les fourmis ou les acariens, n'est plus disponible.



Punawa

CONTES & LÉGENDES

Écoutez, écoutez bien !

Avant que le vent n'emporte les secrets de la forêt !

Il y a longtemps, bien avant que le bruit des hommes des terres lointaines ne vienne troubler le silence des forêts, les pumas régnaient sur les montagnes et les plaines verdoyantes.

Les tribus vivaient avec eux, apprenant à lire leurs mouvements, à écouter leur souffle dans le vent, à comprendre le langage des ombres.

Le puma n'était pas seulement un chasseur : il était un gardien, un juge silencieux, un guide des hommes, capable d'apporter protection ou châtiment à quiconque brisait l'équilibre de la forêt.

Punawa était un grand chasseur. Alors qu'il entraît dans l'âge où un enfant devient un homme, il rencontra Jaduaranti, le vieux puma, qui le mordit.

Depuis ce jour, leurs destins ne firent plus qu'un.

Quand les hommes des terres lointaines vinrent enlever nos enfants, Punawa et Jaduaranti se levèrent. Grâce à eux, certains enfants furent sauvés.

Mais l'homme ne se contentait pas des enfants : il chassait aussi les pumas, nos frères protecteurs. Nos guerriers et leurs frères furent capturés, torturés, tués. Nos cœurs devinrent orphelins. Mais jamais ils ne capturèrent Punawa ni Jaduaranti.

Punawa avait une fille, enlevée alors qu'elle n'était qu'une jeune pousse. Son cœur se dessécha. Il quitta les siens pour la retrouver. Partout où il passait, la griffe du puma laissait le sang. Jamais son courage ne le quitta.

Trahi par un frère, il fut capturé. Mais Jaduaranti surgit de la nuit et l'arracha à la mort.

Pendant trois lunes, nul ne vit la griffe du puma. Tous pensaient que Punawa était mort.

Alors un seigneur étranger, riche et cruel, promit une récompense à quiconque capturerait Jaduaranti. Nul n'y parvint.

Alors, le seigneur prit la fille de Punawa comme on prend femme. Ses cris et ses larmes parcoururent les rivières et les forêts. On dit qu'ils réveillèrent Punawa et le ramenèrent d'entre les morts.

Au matin, le seigneur fut retrouvé vaincu, abandonné aux oiseaux de la forêt.

Mais le seigneur avait semé la vie en elle, d'autres avant lui y avaient semé la mort.

Quand elle raconta ce qu'elle avait vécu dans ce qu'ils appelaient un « orphelinat », le cœur de Punawa se brisa. Il devint lourd, plus lourd que la pierre.

Et tandis que la vie quittait sa fille, une autre grandissait en elle.

Plus sa lumière s'éteignait, plus la rage de Punawa grandissait, noire et brûlante comme la terre des ancêtres.

Une nuit, Punawa prépara la décoction des ancêtres, un ancien rituel mêlant fumée, herbes, chants et visions. Dans cette transe, il rejoignit l'esprit de Jaduaranti et des pumas passés. Les anciens parlaient dans le souffle du feu.

« Punawa, voilà des lunes et des lunes que nos vies ne font qu'une. J'entends ton cœur : il est devenu dur et noir, comme le mien. Ils nous ont pris nos terres, nos proches, l'âme de ta fille comme l'âme de la forêt.

Punawa, tu dois sauver l'enfant qui grandit en elle. En ses veines coule le sang des pumas ; je le sens. Cet enfant n'est pas celui de l'homme des terres lointaines : cet enfant est le tien.

Ici, il ne restera rien.

Ils brûlent nos forêts, empoisonnent nos eaux, chassent les tiens comme ils me chassent. Ils prendront ma peau, feront de mes dents un collier pour tes cheveux.

Entre toi et moi, il n'y a pas de frontière. Entre eux et nous, il y en a une.

Mêle-toi aux hommes. Cache-toi dans leur monde. Vis pour elle. Vis pour moi. »

Punawa laissa sa fille aux soins de Jaduaranti et disparut trois nuits.

Lorsqu'il revint, son visage était peint de sang.

Il s'était mêlé aux hommes des terres lointaines, avait trouvé des alliés et détruit l'orphelinat qui avait brisé sa fille, libérant tous les enfants qu'on y retenait.

À son retour, sa fille était presque méconnaissable.

— Appa... sauve mon enfant. Sauve Pumani avant que je ne l'emporte avec moi...

Alors Punawa fredonna pour elle, comme lorsqu'elle tenait tout entière entre ses mains.

Il prit sa lame. Il la regarda, les yeux noyés de larmes. Elle lui sourit, les yeux déjà voilés par l'ombre de la nuit éternelle.

D'un geste précis et sacré, il ouvrit son ventre, prit l'enfant, coupa le cordon. Il caressa les cheveux de sa fille, posa un baiser sur son front et la rendit à la nature, comme on le fait pour les plus valeureux des guerriers.



On dit que ses cris de douleur emportèrent à jamais la voix de Punawa.

Lui et Jaduaranti entreprirent un long voyage.

Le frère puma guidait ses protégés de tribu en tribu. Chacune leur offrait un peu de nourriture, un peu de repos.

L'enfant devait grandir assez pour prendre les bateaux et échapper aux hommes des terres lointaines, car ils lui auraient arraché l'enfant comme ils avaient tout arraché avant lui.

Enfin vint le jour du départ.

Punawa entailla légèrement Jaduaranti et recueillit quelques gouttes de son sang. Il les déposa sur les lèvres du nouveau-né, comme il l'aurait fait des années plus tard si Pumani avait grandi parmi les siens.

Des décennies passeront.

Lorsque Punawa reviendra sur ses terres, les villes de pierre et de tuiles auront envahi les anciens chemins.

Mais lui verra encore la forêt derrière les murs.

Il retrouvera la tanière du puma.

On dit que Jaduaranti aurait attendu Pumani, pour lui transmettre son héritage.

Et que depuis ce jour, un puma blanc marche dans la forêt.

Qu'il protège.

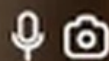
Qu'il punisse.

Que l'homme et l'animal ne fassent plus qu'un.





Q Search...



LE MONDE NUMERIQUE

KESAKO

Le référencement

Aujourd'hui, être présent sur internet ne suffit plus : il faut être visible au bon moment, auprès des bonnes personnes. Que ce soit un site, une page, un service ou du contenu, tout passe par le référencement (SEO).

Le référencement regroupe les méthodes qui permettent à ton contenu d'apparaître quand quelqu'un fait une recherche sur Google. L'objectif n'est pas seulement d'exister en ligne, mais d'être facilement trouvé par les personnes qui cherchent déjà ce que tu proposes.

Comment bien se référencer concrètement ?

1 - Comprendre ce que les gens recherchent

Avant d'écrire, il faut se poser une question simple : Qu'est-ce que quelqu'un va taper sur Google pour tomber sur mon contenu ?

Exemples :

- lune rose 2026 Guyane
- restaurant créole Mana
- créer un site web simple

Ces phrases constituent des mots-clés.

2 - Créer du contenu utile

Google met en avant les contenus qui :

- répondent clairement à une question ;
- sont faciles à lire ;
- apportent une vraie information.

Écrire pour les humains avant d'écrire pour Google.

3 - Gagner en crédibilité (les liens)

Quand d'autres sites parlent du votre ou mettent un lien vers vous, Google considère que ton contenu est fiable.

C'est ce qu'on appelle les **backlinks** : Plus un contenu est utile, plus il a de chances d'être partagé.

Une stratégie simple à appliquer :

1. Choisir un sujet précis
2. Trouver ce que les gens recherchent
3. Faire un contenu clair et complet
4. Structurer vos message
5. Publie régulièrement

C'est la régularité qui fait la différence.



Guide du débutant

<https://www.francenum.gouv.fr>

Une dernière page se tourne...

À travers ces pages, des mémoires ont rencontré des regards d'aujourd'hui, parce que chaque rencontre est une pierre de plus à l'histoire contemporaine de nos territoires.

Une histoire qui s'écrit avec vous !

Vous portez un projet, une passion, un savoir-faire, une histoire ou une initiative ?

Écrivez-nous : info@lescouleursdelouest.fr

Parce que chaque parcours enrichit notre mémoire collective et contribue à transmettre les cultures qui font la richesse de nos territoires.

Merci à toutes celles et tous ceux qui font vibrer la Guyane autrement.



lescouleursdelouest.fr