

SUR LE NET



digital.union@sonapresse.com

INNOVATION START-UP

Bistronomie : chef Gaël Koumba réinvente nos traditions culinaires

Innocent M'BADOUA
Libreville/Gabon

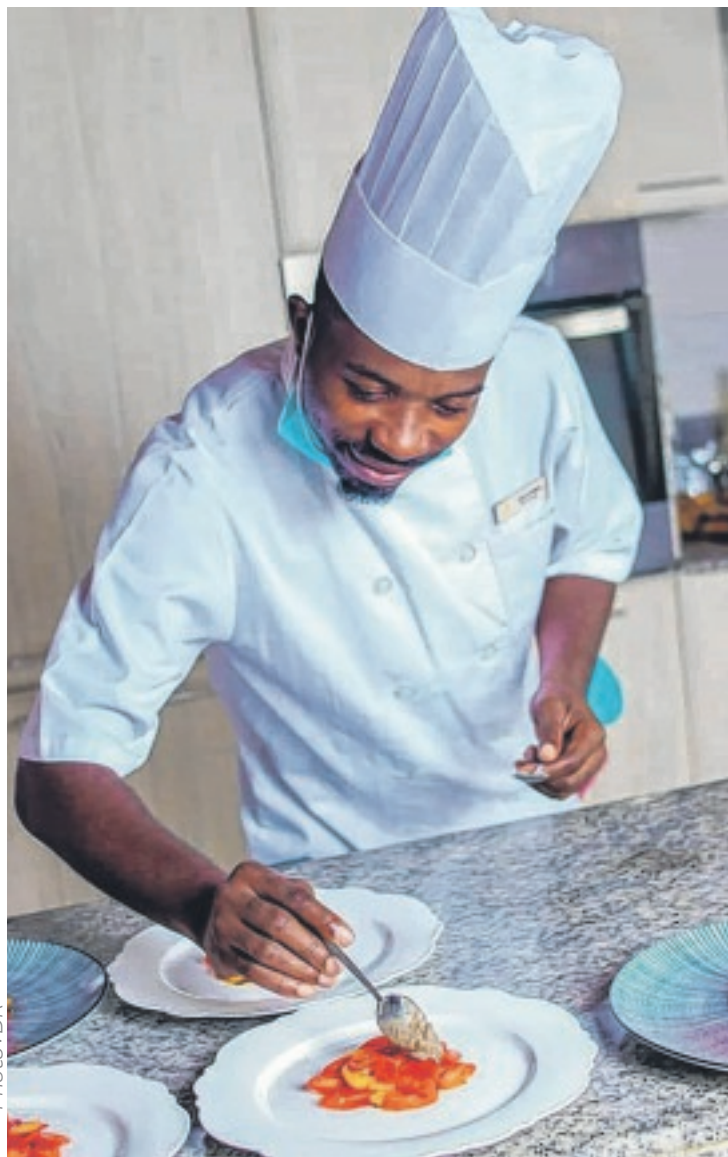
COMME un médecin qui part du bistouri pour opérer au laser, chef Gaël Bernard Koumba entreprend de dépasser l'art culinaire ordinaire pour explorer la bistronomie. Partir de la gastronomie à la bistronomie, c'est le virage que prend ce jeune chef formé à Koula-Moutou pour réinventer la table gabonaise en valorisant nos traditions culinaires. Il le fait savoir sur Facebook. À ses heures libres, après son travail à l'hôtel Le Cristal où il est chef, son obsession reste des innovations tournées vers le retour aux fondamentaux de la cuisine authentique gabonaise. Primé du 6 au 15 janvier dernier "Assiette d'Or 2022" au Gastro-Festi 229, le festival international dédié à la gastronomie africaine et au tourisme culinaire à Ouidah (Bénin), le chef Gaël Bernard Koumba a commencé à faire de nos mets obamba, fang, gishir, kota... quotidiens, des grands classiques de la bistronomie africaine.

Après des mois de recherche, il a pu ennoblir le célèbre "bitsieki" nzebi, l'appelant désormais "Aubergine amère au caramel et croquette de manioc". En fait,

il s'agit d'un pavé de terrine de morelle amère, remonté d'un filet de miel naturel. ici, les saveurs opposées (amère et sucrée) se mêlent et explosent les papilles. C'est aussi le cas du Soukouté (feuille de manioc au paquet) "à servir en grosse pièce", accompagné d'un plat de beignet de manioc du Woleu-Ntem; avec une entrée de chou-palmiste ou de fleur de bananier. L'idée c'est de fusionner les saveurs gabonaises d'horizons divers. Son récent projet, ennoblir le "Soussouck", le "Piang" respectivement un bouillon épicé de feuille de manioc et soupe pimentée kwélé remis au goût du palais, faits pour être dégustés et se soigner en mangeant.

Pour mémoire, inventé par des journalistes culinaires, le néologisme " bistronomie " est issu de la contraction " bistro " et " gastronomique " pour définir cette cuisine de comptoir. La bistronomie c'est donc la nostalgie vivace d'une cuisine rustique et la finesse d'une cuisine bourgeoise. Les menus sont faits des produits du terroir servis sous la forme d'une cuisine très élaborée dans de petites quantités accessibles au grand public.

On peut dire qu' Yves Camdeborde, qui popularise la



Primé «Assiette d'Or 2022» en janvier dernier au Bénin, le chef Gaël Bernard Koumba modernise notre cuisine ancestrale.

bistronomie dès 1992 avec La Régalade (avenue Jean Moulin à Paris), a trouvé en chef Koumba, un adepte.

L'actu du web

Par Innocent M'BADOUA

OPPO VEUT DEVENIR LA MARQUE DE SMARTPHONES PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS



Selon Usine Digitale, "la marque chinoise, qui a gagné ses galons à une vitesse supersonique, n'est plus cantonnée aux gammes de smartphones abordables. À grand renfort d'innovation et de communication, le numéro 4 européen s'attaque aux leaders du marché". Aujourd'hui, plus d'un Français sur deux connaît la marque, alors qu'elle n'est présente que depuis quatre ans sur le marché. Elle compte désormais sur les appareils haut de gamme, et sur une différenciation basée sur "l'innovation utile", selon son directeur marketing Julian Clobus.

WALMART : 50 MANNEQUINS VIRTUELS POUR VOUS AIDER À ESSAYER VOS VÊTEMENTS



Walmart lance une nouvelle fonctionnalité qui permet à ses clients en ligne de voir le rendu d'un vêtement sur un modèle qui leur ressemble. Pour l'heure, il est possible de choisir parmi une cinquantaine de mannequins allant d'une taille de 1m57 à 1m83 et faisant du XS au XXL. Le distributeur prévoit d'augmenter le nombre de mannequins dans les semaines à venir, ainsi que les vêtements concernés par cette solution.

NAVYA : VENDRE DES TECHNOLOGIES AUTOUR DE SES NAVETTES



La start-up Navya, 67 milliards FCFA de chiffre d'affaires en 2021, poursuit sa stratégie. Objectif : commercialiser ses technologies autour du véhicule autonome auprès d'industriels et de partenaires. Le fabricant de navettes autonomes a nommé en janvier 2022 sa nouvelle CEO. Sophie Desormière a pris en main ce poste après quelques mois de remous à la suite des départs de son fondateur, Christophe Sapet, fin 2018, et du président du directoire, Etienne Hermite, en juin 2021.

Technologies

GÉOLOCALISATION : À UTILISER AVEC PRUDENCE

Serge A. MOUSSADJI
Libreville/Gabon

La guerre en Ukraine a remis au goût du jour une technologie que plusieurs personnes utilisent sans le savoir : la géolocalisation. Selon Capital, Tinder, Grindr ou encore les réseaux sociaux ont mis à mal des opérations militaires russes. De "nombreux soldats russes auraient tenté de séduire en ligne des Ukrainiennes ou Ukrainiens, dévoilant ainsi leur position. Certains n'hésitant pas à s'afficher en tenue de combat", explique le site. Au point que le Kremlin a demandé à ses troupes

d'éteindre leurs téléphones. La géolocalisation est une technologie permettant de déterminer la localisation d'un objet ou d'une personne avec une certaine précision. La technologie s'appuie généralement sur le système GPS ou sur les interfaces de communication d'un téléphone mobile. Les applications et finalités de la géolocalisation sont multiples : de l'assistance à la navigation, à la mise en relation des personnes, mais aussi à la gestion en temps réel des moyens en personnel et en véhicules des entreprises, etc. Avec le conflit ukrainien, la géolocalisation rappelle qu'elle



est aussi un problème pour la sécurité. "Évidemment, les gens essaient de faire attention le plus possible. Mais chaque application a ses vulnérabilités", indique Gregory Asmolov, enseignant au King's College de Londres. Cela ne doit pas vous empêcher d'utiliser des applications de géolocalisation gratuites comme Quartix, Waze, Google Maps, Verizon Connect ou Maps.me.