

ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

Quand la cuisine gabonaise se fait gastronomique !

VOUS connaissez n'est-ce pas la gastronomie française et les autres du monde entier ? Pas celle du Gabon. Eh bien vous allez la découvrir et l'aimer. Avec le chef O'miel Moundounga, les équipes de L'Union ont effectué une balade de sens olfactifs et gustatifs. Découverte !

Line R. ALOMO
Libreville/Gabon

SAVEZ-VOUS ce qu'est la gastronomie ou le fait d'associer l'art de bien préparer les repas, de sélectionner des produits plus ou moins élaborés et les déguster ?

Voilà ce à quoi s'attelle O'miel Moundounga. Le chef cuisinier a décidé de faire des mets du terroir des plats gastronomiques. "Mettre la culture dans l'assiette, redonner vie à une nature morte et du sens à l'éphémère", clame O'miel !

Quoi de plus pratique qu'une dégustation pour comprendre de quoi parle l'artiste qui entend instaurer cette balade culinaire gastronomique à travers les 9 provinces du Gabon dans le menu de son restaurant. La séance s'ouvre ainsi par la Nyanga, plus précisément Tchibanga. Et c'est le doukou-daka qui est à l'honneur. À l'origine, c'est du requin-marteau au bon vieux mais délicieux nyembwè. Aujourd'hui, c'est sa version gastronomique accompagnée du ntimba ou tubercule de manioc lui aussi agrémenté d'herbe pour les non-initiés qui est servie par O'miel Moundounga. Dans la bouche, le nyembwè est devenu discret... donc moins bourratif. Le plat est en fait allégé.

Plongeons ensuite dans le bouillon de capitaine de l'Ogooué-Maritime. Dans un morceau d'oignon, légume devenu, le chef a apprêté ses ingrédients. Le mets n'a plus rien de ce que vous vous imaginez. Il faut, avec une petite cuillère,

Photo: DR



Le doukou-daka, dans sa version gastronomique, est accompagné ici du timba ou tubercule de manioc agrémenté d'herbe.

prendre des éléments qui s'y trouvent et des morceaux de poisson. En bouche, un zeste de rhum, un ressenti de gingembre et bien d'autres ingrédients qui donnent un goût assez fort au plat. L'ensemble est une explosion de saveurs.

Au tour maintenant du porc-épic fumé sur sa nappes de concombre – plutôt courge – d'être servi pour la dégustation. Les convives viennent de faire une escale à Mouila dans la Ngounié. Le

L'idée, pour le chef O'miel est de faire le tour du Gabon dans les plats servis, avec en toile de fond de les démystifier et avoir un public plus large qui s'initie à la cuisine gabonaise.

ngumbe – c'est le nom du plat – devenu gastronomique, est affiché dans sa version relevée. Si on reconnaît bien la texture du porc-épic, en bouche le concombre lui, a pris une saveur fine et fondante sur le palais. Puis, on entre de plain-pied dans le Grand-Nord (Woleu-Ntem) province réputée pour sa légendaire hospitalité. Là-bas, il s'agit, une fois encore, de revisiter la pâte d'arachide

à la viande de bœuf. Pour sa phase gastronomique, il sera accompagné de manioc noir au chou de palmier ou nkona mbo pour les autochtones. La viande est fondante, la pâte d'arachide sublimée, bref, le tout est renversant de sensations.

Le tour du Gabon se poursuit avec une escale dans le Nord-Est ou G6 pour découvrir le célèbre soukoute en version gastronomique. Des feuilles de manioc pas comme les autres. La reine de l'Ivindo se fait délice et chaque bouchée de ce "diamant vert" est une farandole de saveurs. Avez-vous idée de ce

à quoi pourraient ressembler les batseki, les petites aubergines amères, classique mets de l'Ogooué-Lolo, lorsqu'ils font leur entrée en gastronomie ? En tout cas, la noblesse de ce plat le classe au rayon des mets d'exception qu'il faut consommer au moins une fois dans sa vie ! Maintenant, nous sommes dans le Haut-Ogooué avec l'incontournable vieux nkumu du G2, ou encore le mamb tout droit venu de Lambaréné, subit le même sort succulent.

Pour la boucle de ce voyage tout en découverte, un dessert au nyembwè tout aussi relevé

conclut la dégustation. Et voilà le tour de la cuisine gastronomique des 9 provinces du pays. L'idée, pour le chef O'miel est de faire le tour du Gabon dans les plats gastronomiques servis, avec en toile de fond de les démystifier et avoir un public plus large qui s'initie à la cuisine gabonaise. Et pour aller au bout de cette aventure gourmande et goûter à tous les 9 mets préparés, O'miel sert des parts de 20 g au client. Voulez-vous vous faire surprendre par la cuisine gastronomique gabonaise ? C'est au restaurant Le chef O'miel que ça se passe !

Inviter les tables du monde au Gabon

L.R.A.
Libreville/Gabon

POUR O'miel Moundounga, chef cuisinier, il va falloir comprendre que l'on mange pour se nourrir et non pour s'engraisser. Ceci dit, faire attention au temps de cuisson de chaque aliment afin de préserver au mieux la valeur nutritive dont l'organisme a

besoin, est donc son défi avec son concept de gastronomie gabonaise. "Le problème avec nos plats traditionnels, c'est qu'au-delà d'être bons, de raconter une histoire, ils sont pour la plupart trop gras et pour d'autres bourratifs, en clair : un mijoté de corps sans vie".

Aussi l'objectif du jeune chef dans son restaurant Le Chef O'miel avec son slogan "cuisine

haute couture", est-il de proposer aux Gabonais et peuples amis, une version progressive de cette cuisine. Laquelle nourrit l'esprit par son histoire, séduit la vue par sa beauté, charme l'olfactif par ses arômes et envoûte le palais par son jeu de texture.

"C'est ainsi que nous pensons démocratiser la cuisine gabonaise".