

Deuxième édition "Goût de France" au Gabon

La gastronomie française à l'honneur le 21 mars prochain

Anita Jordanah TSOUMBA
Libreville/Gabon

Pour la deuxième année consécutive, le projet "Goût de France", lancé par le restaurateur français Alain Ducasse et le ministère des Affaires étrangères et du Développement international, rassemblera le jour du printemps, plus de 1700 chefs sur 5 continents, pour célébrer la gastronomie française dans 150 pays à travers le monde dont le Gabon.

LE 21 mars prochain, la gastronomie française sera, pour la deuxième année consécutive, célébrée à travers le monde. 1700 dîners français sur le modèle du repas à la française inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco, seront ainsi proposés dans les restaurants et ambassades de 150 pays, répartis sur les cinq continents. Une occasion unique de savourer et de faire savourer la France, selon les organisateurs. L'annonce de cet événement gastronomique à venir a été faite mercredi par le premier secrétaire de l'ambassade de France, Charline Laibe, à la faveur d'un point-presse tenu au complexe Beach club à Libreville. "Goût de France" organisé à l'initiative du restaurateur français, Alain Ducasse, et du ministère des Affaires étrangères, du Développement international, vise, entre autres, à « rendre hommage à l'excellence de la cuisine française, à sa capacité d'innovation et

aux valeurs qu'elle véhicule. C'est-à-dire partage, plaisir, respect du bien-manger, de ses contemporains et de la planète», a indiqué Charline Laibe. « A l'image des dîners d'Epicure, il s'agira de servir le même menu, le même jour, dans plusieurs villes du monde et pour le grand nombre de convives, avec la volonté d'associer toutes les catégories de restaurants aux quatre coins du monde», a-t-elle précisé. Pour le compte du Gabon, alors qu'ils étaient quatre à Libreville en 2015, cette année, ce sont sept restaurants qui participeront à l'événement. Notamment le Beach Club, Chez Marco, le Lokua et Le Confidentiel pour ce qui est de Libreville. Mais aussi le BBQ Beach, la brasserie le Duplex et Tara-mé de Port-Gentil, la capitale économique. Ainsi, dans chaque restaurant participant, les chefs proposeront un menu à "la française" avec des produits locaux. Lequel sera accompagné d'un apéritif de tradition française, une entrée froide, une entrée chaude, un poisson ou un crustacé, une viande ou la volaille, un fromage français, un dessert, des vins et un digestif français. Le tout en étant libres de mettre en valeur leur propre tradition ou culture culinaire. « Pour nous, c'est un exercice qui nous rappelle nos origines. Une façon de rendre hommage à l'histoire de la cuisine française. Donc, notre motivation première est le fait de faire partie d'un événement mondial... C'est inspirant, motivant. C'est une fierté pour les équipes, la reconnaissance de notre travail par l'am-



Photo : AJT

Les responsables des restaurants participant à l'événement et le premier secrétaire de l'ambassade de France, Charline Laibe (rose) lors des échanges... Photo de droite : ...avec la presse.



Photo : AJT

bassade de France d'une part, mais aussi par les grands noms de la gastronomie française», d'autre part, s'est réjouie Mariane Tigoe-Okias, responsable du restaurant Lokua. La-

quelle avait, à ses côtés, les chefs cuisiniers Jonathan Haddouk et Marc Beauvais, et quelques chefs gabonais participant à cette dernière édition. A noter que l'opération

"Goût de France" est ouverte à toute maison de restauration (au Cameroun, des maquis ont même été candidats). Le prix du menu est à la discrétion du restaurant, et

chacun est encouragé à reverser 5% des ventes à une Organisation non gouvernementale (ONG) locale, œuvrant pour le respect de la santé et de l'environnement.

COMMUNIQUE

PROJET DE GESTION DE LA FAUNE ET DES CONFLITS HOMME-ELEPHANT DANS LE SUD DU GABON

Dans le cadre de la mise en œuvre de sa stratégie de protection des ressources naturelles, le Gabon a initié avec l'appui de la Banque mondiale le Projet de Gestion de la Faune et des Conflits Homme-Eléphant (GeFaCHE) dans les parcs nationaux de Waka, Moukalaba-Doudou, Loango et Mayumba.

L'Objectif de Développement du Projet GeFaCHE est de réduire le braconnage des éléphants et accroître les avantages des communautés grâce à une meilleure gestion des conflits homme-éléphant dans les zones-cibles du projet.

Il sera atteint simultanément par (i) le renforcement des activités de lutte anti-braconnage, fixant ainsi les éléphants dans leur habitat et limitant la destruction des plantations, et (ii) le renforcement des mesures de prévention et d'atténuation des conflits Homme-Eléphant, sécurisant ainsi les cultures des communautés et les moyens de subsistance contre les prédateurs par les éléphants.

Le projet développera des outils et mesures nationales pour la gestion des éléphants à travers la mise en œuvre du Plan National Action Ivoire (PANI). Le PANI implique (i) l'amélioration des connaissances sur les populations d'éléphants, leur mouvement et les CHE, (ii) le renforcement de l'application des lois de protection de la faune et (iii) la communication et la sensibilisation du public sur le braconnage des éléphants/le trafic d'ivoire et ses impacts négatifs.

Le projet GeFaCHE dans sa conception ne prévoit pas d'introduire de nouvelles restrictions d'accès des populations aux ressources naturelles. L'examen du cadre légal permet d'affirmer qu'au Gabon, les droits d'usage coutumiers sur les ressources naturelles sont garantis. Toutefois,

ce cadre juridique autorise des restrictions en cas d'aménagement.

Aux fins de la mise en œuvre du projet GeFaCHE, le gouvernement a élaboré un certain nombre d'outils notamment : (i) le cadre fonctionnel pour la réduction des impacts sociaux potentiels qui décrit le processus participatif régissant l'identification des impacts et les mesures pour les minimiser au cours de la mise en œuvre du projet ; la résolution des conflits potentiels impliquant des personnes affectées ; les procédures légales et administratives, ainsi qu'une description des dispositions prises pour la mise en œuvre et le suivi du processus. (ii) le Plan des populations locales sensibles (PPLS) du Parc National de Waka, qui vise la prise en compte des droits, de l'économie et de la culture des populations locales sensibles riveraines du Parc national de Waka afin de s'assurer que ces populations en tirent des avantages socio-économiques culturellement adaptés, conformément aux politiques de la Banque mondiale relatives à cette catégorie de personnes. (iii) le Cadre de gestion environnementale et sociale (CGES) qui vise à identifier et évaluer les impacts potentiels et les risques environnementaux et sociaux dans les sites d'intervention du projet, conformément à la réglementation gabonaise en matière de gestion des impacts environnementaux et de la politique de sauvegarde environnementale et sociale de la Banque mondiale.

Tous ces documents sont consultables sur les sites dédiés de la Banque mondiale et auprès des institutions en charge de l'exécution du projet GeFaCHE, que sont la Direction Générale de la Faune et des Aires Protégées (DGFAP) et l'Agence Nationale des Parcs Nationaux (ANPN) sur le site www.parcsgabon.org.

Anniversaire



EN CE JOUR EXCEPTIONNEL qui marque ta naissance Maman Lucile. Nous te souhaitons Joyeux anniversaire. Que Dieu te comble de joie et de bonheur. Ton chéri EYIS et tes enfants qui t'aiment.