

Sortir à Montagne-Sainte Les menus entre saveurs d'ici et d'ailleurs



Restaurant le Shalimar, situé en plein coeur du quartier Montagne-Sainte de Libreville.



Le vin, prestigieux fidèle compagnon des repas.

LLIM
Libreville/Gabon

Si l'envie vous prend de sortir le week-end pour déjeuner ou dîner du côté de Montagne-Sainte, vous ne manquerez pas de trouver des restaurants où vous pourrez apprécier les mets du terroir ou même ceux des autres pays, comme... l'Inde!



Le buffet, tel que présenté au Liyumu.

A tout hasard, si vous passez par Montagne-Sainte à l'heure du déjeuner ou du dîner, vous gagneriez à faire un tour du côté du Shalimar, un restaurant offrant des spécialités indiennes et européennes à la carte. Desserts, boissons chaudes, buffet indien, boissons indiennes, diges-

tifs, carte de vins, menus et plats du jour vous y attendent. Un moyen de vous familiariser avec l'art culinaire indien avant de procéder aux formalités dans la salle jouxtant ce restaurant, où est logé son consulat. Les tarifs et au-

tres menus sont détaillés à l'entrée, sur un tableau emmuré à droite, la seule difficulté étant, en journée, de trouver un interlocuteur pour avoir tous les renseignements.

Si vous aspirez plutôt à autre chose un samedi allez jeter un oeil au New Palmas, toujours dans la même ruelle, à dix pas du restaurant indien. Ici, le chef propose à sa clientèle des spécialités à mi-chemin entre l'art culinaire africain et européen, avec un menu à la carte. Le tout dans un cadre mêlant ambiance et sobriété, au rythme du jazz et du blues, qui adoucissent vos moeurs. Ouvert tous les jours, excepté le dimanche, le New Palmas a de quoi vous retenir. Une sauce maison dénommée "la sauce Palmas" sera la particularité de cette cuisine. Ne demandez surtout pas sa composition car, le maître de céans la tient secrète, de peur de se faire copier son chef-d'oeuvre.

Vous devrez donc vous contenter de la savourer, sans plus. Les amateurs de poulet seront heureux de déguster cette volaille déclinée par le chef en trois saveurs issues de certains pays africains : du poulet Amiwo, une spécialité béninoise, du poulet Yassa du Sénégal, du poulet au Nyembwe du Gabon. A cela s'ajoute le mouton sauce arachide de la Guinée et du Mali. Une rencontre culinaire africaine qui a de quoi vous faire saliver. Surtout quand



Une table prête à recevoir des plats à l'intérieur du New Palmas.

on accompagnera le tout de manioc, couscous, riz, et autres fofou manioc ou maïs.

SPECIALITES AFRI-CAINES • A quelques minutes du cabinet de Groupe, le Liyumu offre à sa clientèle des spécialités typiquement africaines, mais essentiellement des mets du terroir. Aucun menu à la carte, juste un buffet qui va puiser dans les spécialités gabonaises : poisson d'eau douce à l'étouffée, poisson salé avec une garniture de chou, perlée de carottes, des asperges, de l'oseille à la sardine en boîte, du concombre, du Nkoumou... Il conviendra à chacun d'aller apprécier par lui-même ce qu'il souhaite avoir dans son assiette. Et là, bonjour les châteaux et autres montagnes : « *les yeux se régalaient toujours plus que le ventre* ». Une formule souvent utilisée pour justifier la façon dont se servent certains.

De 12h à 22h sans interruption, du lundi au samedi, vous pourrez égayer votre palais avec des "atangas" farcis, la spécialité de la maison. Mais aussi remplir vos plats de poisson frais, de légumes et de viande de brousse, en plat de résistance. Et pour les entrées chaudes ou froides, vous avez également un large choix entre les crudités et autres charcuteries. Enfin, un dessert, composé de fruits exotiques (avocat cocktail, ananas, pastèques, mangues...) vous permettra d'y ajouter la

touche finale. Fanny Kota, la responsable de Liyumu précise, pour les accros à la ponctualité, que « *vous êtes sûrs d'être servi à midi tapante* ». Autre petite cerise sur le gâteau, un traitement particulier aux patients soumis à un régime spécial est aussi prévu. « *Nous faisons très attention au régime de nos clients en préparant de la*

nourriture bio, en utilisant moins d'huile et de sel pour ceux qui souffriraient de diabète et d'hypertension artérielle », vante Mme Kota.

Autre mérite de la maison : servir de l'africain dans un cadre purement européen. Les amoureux du bon vin pourront titiller leur palais avec un vin connu, ou apprécier de nouveaux crus. « *Même au niveau de notre cave à vins, nous avons des particularités que l'on retrouve uniquement dans les restaurants européens* », rajoute Fanny Kota.

Autant dire qu'il serait difficile de ne pas trouver son compte du côté de Montagne-Sainte. Tant à côté de ces restaurants qui vous permettent de régaler vos papilles et faire bombance, des hôtels, snacks-bars et boîtes de nuit proposent d'autres plaisirs aux inconditionnels des virées du week-end.

Anniversaire



"Le soi d'un enfant, c'est l'être du père" ...
Ces quelques mots de Sartre témoignent du fait que tu sois dans le coeur de chacun de tes enfants.

A l'occasion de ton anniversaire et de la fête des pères nous, tes enfants t'adressons ce petit message qui, on l'espère, t'aura transmis tout l'amour et l'affection que nous avons pour toi.

De Paule, Olive, Sophie, Patrick, Clincy et Coreen, à PAPA.

Anniversaire



En ce jour de Grâce renouvelée par Dieu;
Ah toi le Patriarche, M. ISSOZET ANDJAKI AVIT Robert (Papa, Tonton Bobo, Arévovo, Ebandangnama, Forester) joyeux anniversaire.
Ta famille qui t'aime.