

Périphérique

Le chef O'miel : architecte du palais



En entrée, des crevettes en robe de mer et fraîcheur d'avocat chaponnée de tomate glacée.

Line Renette ALOMO

Libreville/Gabon

26 piges au compteur. Jamais sorti du pays, ni allé dans une école de formation. Pourtant, une expérience hors du commun en cuisine. À son actif, de nombreux concepts culinaires pour dire sa passion de son art : "cuisine sur mesure", "cuisine plurielle". Quant à ses spécialités, elles s'étendent jusqu'à la pâtisserie. Englobant même l'organisation d'ateliers de formation en cuisine. Pour se faire connaître, une page facebook riche en recettes. Peintre d'émotions, préparer est, pour le jeune O'miel, le partage du bonheur ! Histoire.

IMAGINEZ des petits plats mijotés avec passion. Tout droit sorti de l'imagination débordante d'un jeune homme, pour qui cuisiner est plus qu'un métier. Pour convaincre les équipes de reporters du quotidien l'Union, un rendez-vous de dégustation est pris pour ce midi-là, au quartier Acaé, au restaurant Florida, actuelle "Formule". Veste noire de "cuistot", pantalon blanc. Le chef est dans la place. Un déshabillé de fruits de mer en ouverture, suivi de poisson accompagné d'une jardinière de légumes moléculaires en plat de résistance. Et, enfin, une glace

aux fruits rouges pour sortir de table. Avec, au passage, une initiation aux baguettes chinoises.

Jr O'miel Moundounga, chef cuisinier, vient de sortir le grand jeu : étaler un pan de son savoir en cuisine. Résultat des courses : un voyage de saveurs autour du monde. Le ventre est repu. Place à l'histoire. Elle n'a pas toujours été aisée. Mieux, elle s'est forgée à la force d'une passion chevillée au corps et d'une envie d'être le meilleur à nul autre pareil.

APPEL INCONSCIENT DE LA PASSION* Tout commence alors que O'miel est tout jeune. Contrairement aux enfants de son âge, il préfère être auprès des femmes de sa famille pour assister à la confection des repas. Il ne le sait pas encore. Mais il est déjà en train de répondre à l'appel inconscient de sa passion. À Mouila, où son père l'envoie poursuivre ses études en 2005, tout se décide : « Ma tante avait un ami cuisinier. Au départ, je l'aidais les week-ends. Ensuite, tous les jours après les cours. J'aimais ça. » Tant et si bien qu'il veut arrêter l'école pour s'y consacrer entièrement.

Mais son père ne l'entend pas de cette oreille : « Ce sont les affaires de femmes ça ! » lui aurait-il dit. Pierre-Noël Moundounga, le père d'O'miel, confirme et précise qu'il a d'autres ambitions pour son fils. C'est

donc en cachette que le jeune homme fouille des restaurants où "aiguiser ses couteaux".

En devise, il fait sien l'adage selon lequel "chaque déception est une bénédiction". Son père lui suggère d'intégrer l'armée. Au moment dit, le nom du jeune homme disparaît de la liste des effectifs. Son père croit en un signe du destin et lui donne sa bénédiction. « Je lui ai dit de faire de sa passion son métier » se rappelle Pierre-Noël.

Mais à 19 ans, on est jeune et pas toujours très préparé à affronter la dure réalité du monde du travail. « Un jour, le cuisinier chez qui je travaillais et qui était très rude m'a fait douter. J'ai annoncé, un matin, à mon père que j'arrête tout », raconte O'miel.

« Je me souviens lui avoir demandé qui lui avait menti que travailler était facile », renchérit le père. Il n'a plus d'excuses. « Savez-vous qu'avec mon premier salaire, j'ai acheté pleins de livres de cuisine tant les paroles d'un oncle résonnent au tréfonds de moi : "on ne peut être pauvre et bête". Je voulais être le meilleur. Avec mes maîtres d'antan, je notais d'ailleurs tout », raconte O'miel.

RENDRE VISIBLE LA CUISINE DE MAMY* Aujourd'hui, O'miel est un cuisinier complet. Et son père a la larme à l'œil, lorsqu'il dit être fier de son



Comme plat du jour, chaud et froid de dinde fumée au coulis et jus d'odika.

"rejeton" : « Je suis un père comblé. Je suis fier de lui. C'est un petit génie qui s'est réalisé », réalise-t-il.

Et le petit génie a même décidé de voler de ses propres ailes. En février dernier, il a rendu le tablier à l'hôtel le Crystal, où il officiait en qualité de cuisinier en second. « J'ai quitté ma zone de confort pour affronter de nouveaux défis et vivre pleinement ma passion », lance-t-il.

Premier arrêt, au restaurant la "Formule" à Acaé. Objectifs : le relever par une cuisine sur mesure. Avec, en ligne de mire, l'ouverture d'une chaîne de restaurant portant sa griffe.

« La cuisine est comme la musique. Il y a des interprètes et des auteurs compositeurs. Je suis de la dernière tranche. Je crée, m'inspirant des autres et surtout de la cuisine de ma grand-mère. Je veux la rendre visible en améliorant son visuel. J'ai donc besoin de m'exprimer », rêve celui pour qui « en cuisine, rien ne se perd, tout se transforme. » **LIVRE DE CUISINE*** Pour concrétiser son

rêve : rendre visible la cuisine de sa grand-mère, il est en train de consigner ses recettes dans un livre. Une page facebook, "Chef O'miel-L'architecte Du Palais" lui sert de passerelle. Elle est le miroir et la plateforme de ce projet-phare, des amoureux de cuisine aussi.

Des photos de ses réalisations, une montagne de compositions culinaires nées de son imaginaire, captées par un professionnel, y font saliver : « Je travaille sur le visuel pour donner envie de faire découvrir ma cuisine, mieux celle de ma grand-mère dont je me suis approprié les recettes », soutient-il.

Il espère, un jour, « entrer dans un restaurant hors du pays et trouver sur une carte le « soukoutè » du terroir. » En attendant, O'miel expérimente de nouveaux sentiers. En témoigne cette tentative d'introduire du vin de palme local en cuisine, ou encore de concocter une glace à l'odika. « J'ai de nombreuses fois échoué, mais je sens que j'ai réussi. Le dernier essai s'est soldé par quelque chose de très fameux », se gargarise-t-il. Vous êtes tenté par un voyage de saveurs ? Faites un tour sur le mur du "Chef O'miel-L'architecte Du Palais". Vous ne serez pas déçus.



En dessert, une fine tarte aux pommes à la fraise et pépites de sucre glacé.



Le chef cuisinier Jr O'miel Moundounga.