

Périphérique

Antoine Mfa Mezui : maître brasseur de la " Timba beer "

Line R. ALOMO
Libreville/Gabon

Du manioc fait bière. Cela n'existait pas au Gabon. Le natif de Bitam l'a créé. La chose lui a pris des années d'expérimentation mais il y est arrivé. La "Timba beer", c'est son nom, fait un tabac depuis sa sortie officielle, le 31 mai dernier. Mais comment devient-on brasseur quand on grandit dans un pays qui n'a que la culture du vin de palme ou de la canne à sucre ? Lecture.

EN 2002 le jeune Antoine Mfa Mezui est étudiant à l'Université des sciences et techniques de Masuku (USTM). Et, c'est une année blanche. Pour l'occuper, son père le met en stage à la Société des brasseries du Gabon (Sobraga). Il découvre, dans les laboratoires de cette entreprise, le processus de fabrication de la bière. Antoine est fasciné. Il se dit qu'il va continuer dans tout ce qui est agroalimentaire avec un accent sur les brasseries.

Plus tard, une lecture dans le quotidien "L'Union", d'un article parlant de bière, le convainc de découvrir, mieux de s'outiller sur le mécanisme de sa fabrication. Après l'USTM, le jeune homme a l'opportunité de poursuivre ses études en Afrique du Sud, à l'Université de Stellenbosch. Sur place, il cherche des filières spécialisées dans la bière. En 2006, son Honor, équivalent d'une maîtrise, en poche, le jeune Gabonais entreprend des recherches sur les bières au pays de Mandela. « Pour tout vous dire, la bière ne m'a plus lâché depuis mon stage aux brasseries. Je me disais qu'il me fallait comprendre comment ça marche. »



Photo : LRA

Antoine Mfa Mezui, maître brasseur, fondateur des micro brasseries Okev.

Comble de chance, il bénéficie d'une bourse de l'Etat gabonais, en sus d'une subvention des brasseries de l'Afrique du Sud ainsi qu'une autre de son université. Et même de Sure pure, une compagnie qui portait son sujet de thèse. « C'est une compagnie qui développe la stérilisation des boissons par ultra violet. » Toutes choses qui aiguisent davantage sa passion de devenir un brasseur.

« J'ai fait des recherches sur la bière. Ma thèse de doctorat portait sur les effets de la stérilisation de la bière par la lumière ultra violette sur sa composition biochimique », dit-il. Voilà d'ailleurs qui fait du jeune homme un

expert en la matière. « Je découvre chemin faisant que la bière c'est de l'agriculture. Et que l'on peut l'obtenir avec tout ce qui a du sucre et peut être fermenté et donc des tubercules de manioc par exemple ou encore les autres féculents. »

OBSSESSION ? NON OBSINATION ! • Savoir que tous ces féculents poussent sur ses terres gabonaises lui donne presque des ailes. « Je me dis, de retour au pays, que je le ferai. Même si nous n'avons pas une tradition de bière, j'en fabriquerai. Vous savez, la bière est conviviale, nonobstant le fait que les gens font dans l'excès. » Sa résolution est donc prise.

De retour au pays, il ne



Photo : LRA

Le maître brasseur avec ses vendeuses lors d'une opération de commercialisation sur Libreville.

peut hélas mettre son expertise au service de Sobraga. Ses demandes d'emploi ne recevront aucun écho de ce côté. Il se fait embaucher chez Arkema Gabon, une société qui fait dans la chimie du pétrole. Nous sommes en juin 2012.

L'homme garde tenace son rêve. Plus obsédé que jamais à fabriquer sa bière. « Je ne dirai pas obsédé, mais obstiné. Quand Antoine a une idée en tête, il doit la matérialiser, il s'assure que son projet voie méthodiquement le jour », soutient Sonia Bibaya, son épouse. Durant ses heures creuses, Antoine poursuit ses expérimentations. Il en profite aussi pour acquérir petit-à-petit du matériel. **NAISSANCE DE LA BIÈRE DE MANIOC** • En 2016, le rêve devient réalité. Antoine Mfa Mezui réussit à brasser du manioc. Il vient d'en faire une bière dont il maîtrise les contours. La "Timba Beer" est née. Une micro brasserie, Okev, en hommage à Okomo Eveline, sa mère, voit aussi le jour pour formaliser le tout.

Le 31 mai 2018, la

"Timba Beer", bière artisanale, entièrement brassée au Gabon par les Micro- Brasseries Okev (MBO), fait sa sortie officielle à Libreville. Elle se laisse déguster, se fait découvrir. Son goût, léger et unique, diffère des autres, ses 5,5% d'alcool, sa perception fabuleuse de tubercule de manioc achèvent de la rendre spéciale.

Elle est pour l'heure servie à la pression sur commande dans les mariages et à tous les événements. Elle est conditionnée dans les fûts. Mais l'ambition est de la produire de façon industrielle via un partenariat avec la Sobraga qui brassera la Timba Beer sous licence. « La saveur restera, seul le conditionnement changera. »

Pour le moment, le bébé grandit, le produit fait sa promotion et assoit son processus administratif et juridique. Mais derrière, aucune ambition industrielle. « Nous resterons une micro brasserie qui fait de la bière artisanale. » Sinon la "Timba Beer n'est pas la seule création de MBO. « Nous en avons 3 autres :

la blanche dont le nom commercial, J27. Okev beer, la brune. L'ambrée ou Tadibosch. »

RÉVOLUTION AGRI-COLE • Pour que perdure l'activité, Antoine a foi en la nouveauté de sa trouvaille en même temps qu'il mise sur l'opportunité de développement agricole que représente la "Timba Beer". « La Timba Beer révolutionnera localement la valeur commerciale et culturelle du tubercule de manioc, apportant un nouveau visage à notre agriculture. Et on peut compter sur MBO pour maintenir la qualité. Nous allons dans un contexte de brasserie artisanale en faisant de la Timba beer un produit agricole qui aura de l'impact auprès des agriculteurs. Ils auront de la matière première et nous aurons l'obligation de produire la bière. »

Mais on garde à l'esprit que l'alcool est dangereux pour la santé. « En toute chose savoir modération garder », conclut le maître brasseur gabonais dont les projets sont d'étendre le brassage à d'autres féculents.



Photo : LRA

Les installations des micro-brasseries Okev.



Photo : LRA

Distribution de la bière artisanale pendant un mariage.