

Sculpture monumentale

Deux Gabonais conquièrent la République tchèque



Photo : D.R

Angelo Wayne Marane sculptant une œuvre dans le cadre de la résidence de création en République tchèque.

Frédéric Serge LONG
Libreville/Gabon



Photo : D.R

"Nianguï, la femme africaine", sculptée sur une hauteur de 6 mètres.

"Nianguï, la femme africaine", sculptée sur du bois d'une hauteur de 6 mètres, "Ogoula, le piroguier" (1,8 m), "Moubongo, le pygmée" (1,50 m), le "Salon Ndossi", un fauteuil inspiré de la physiologie d'un éléphant, un canapé de crocodile d'une dimension de 6 mètres, et un masque Ngil de 2 mètres.

« Le masque Ngil est une

fierté pour le Gabon. C'est l'art primaire le plus cher au monde. Dans ses 48 centimètres originels, cet objet a coûté plus de 5,9 millions d'euros. C'est le masque le plus cher de l'histoire de l'humanité. Il y a eu un grand travail au niveau des finitions, de la précision d'artiste, de la créativité, et une dynamique beaucoup plus contemporaine dans sa



Photo : D.R

Les sculpteurs Joseph Landry Moubéle Bingoulou et Angelo Wayne Marane devant l'une de leurs œuvres dans la ville tchèque de Zlin.

réalisation...», explique Jean de Dieu Mayombo. En termes de visibilité, c'est la coopération culturelle entre le Gabon et la République tchèque qui se retrouve renforcée, puisqu'en plus d'avoir son identité désormais représentée et appréciée dans le parc animalier de la ville de Zlin, à travers la sculpture, notre pays voit ainsi

plusieurs partenariats formulés, au terme de cette résidence de création artistique, avec les responsables européens de divers symposiums. Ces derniers souhaitent collaborer avec le travail de Jean de Dieu Mayombo et de Joseph Landry Moubéle Bingoulou, avec le vœu de le voir s'étendre aux activités qu'ils auront à organiser.

Ici et ailleurs

•Pollution
Des microplastiques dans la chaîne alimentaire humaine



Photo : F.B.E.M./ L'Union

Les microplastiques sont omniprésents dans la chaîne alimentaire humaine, montre une étude publiée hier qui a permis de détecter leur présence dans les selles de personnes habitant en Europe, en Russie et au Japon.

Différents types de plastique ont été trouvés chez les 8 volontaires de cette étude pilote, présentée lors d'un congrès de gastro-entérologie à Vienne comme une première mondiale.

Pendant une semaine, cinq femmes et trois hommes âgés de 33 à 65 ans, vivant en Finlande, aux Pays-Bas, en Grande-Bretagne, en Italie, en Pologne, en Russie, au Japon et en Autriche, ont noté ce qu'ils mangeaient.

La taille des échantillons de plastique trouvés dans leurs selles varie de 50 à 500 micromètres, soit l'épaisseur d'un cheveu ou plus. Les scientifiques supposent qu'ils ont été ingérés via des produits de la mer que les volontaires ont mangés, mais aussi l'eau des bouteilles en plastique qu'ils ont bue et la nourriture emballée dans du plastique.

•Cour suprême des USA

La première femme juge annonce souffrir de démence

L'ancienne juge à la Cour suprême, Sandra O'Connor, qui fut la première femme à siéger au sein du temple du droit américain, a annoncé hier à 88 ans son retrait de la vie publique, en raison d'un début de démence sénile.

"Il y a quelque temps, des médecins ont diagnostiqué un début de démence, probablement dû à la maladie d'Alzheimer. Comme la maladie a progressé, je ne suis plus capable de participer à la vie publique", écrit-elle dans un courrier à ses concitoyens, transmis à l'AFP par la Cour suprême. Sandra O'Connor, nommée au sein de la plus haute juridiction américaine par le président républicain Ronald Reagan en 1981, avait démissionné en 2005 pour s'occuper de son mari, qui souffrait lui aussi d'Alzheimer.

Art culinaire/Dans la foulée de la Journée internationale des cuisiniers le week-end écoulé

Hommage aux hommes des fourneaux



Photo : D.R

Le chef O'Miel, responsable de l'école de cuisine la Toque noire : "La cuisine est un art". Photo de droite : Un mets local revisité par le jeune cuisinier.



Photo : D.R

Rudy HOMBENET ANVINGUI
Libreville/Gabon

Rencontre avec un maître gabonais de la cuisine, lauréat d'un concours panafricain, au moment où le métier semble avoir le vent en poupe dans notre pays.

PARVENIR à sublimer par chacun de ses plats, chacune de ses créations. C'est l'objectif que s'est assigné Jr O'miel Moundounga, chef cuisinier d'une vingtaine d'années, et lauréat gabonais d'un concours culinaire en Afrique du Sud en 2017.

À l'occasion de la célébration, samedi dernier, 20 oc-

tobre, de la Journée internationale des cuisiniers, nous sommes allés en immersion dans une de ses Masters classes, organisées depuis peu, à l'école de cuisine "La toque noire", logée au stade d'Angondjé, au nord de Libreville. Ramenée à l'échelle nationale, la journée du 20 octobre vise, rappelons-le, à susciter la reconnaissance d'une profession négligée et qui ne comptait qu'une poignée de pratiquants dans notre pays, il y a peu. Pourtant, celui qui, derrière les fourneaux, manipule les denrées alimentaires à longueur de journée, pour leur donner une forme agréable à la vue et au palais est loin

d'être ce "raté" que pointent certains. A l'exemple du chef O'Miel. De nos jours, on les retrouve, heureusement, dans les grands hôtels de la place ou même à leurs comptes personnels. Souvent bardés de diplômes. « Hier, le cuisinier était considéré comme un moins que rien, celui qui a raté sa vie, qui n'avait pas d'autre issue. Aujourd'hui, c'est différent. La cuisine devient un véritable art. Et celui qui la pratique véritablement est un artiste. Quand on arrive à faire de sa passion un art, automatiquement on se distingue. Aujourd'hui, les cuisiniers ont une vision plus large et savent ce qu'ils valent », nous précise notre



Photo : D.R/ L'Union

L'Association des cuisiniers gabonais (ACG), lauréate du prix du meilleur plat au concours international le "Bocuse d'or" à Marrakech au Maroc.

interlocuteur, sans se distraire de ses cours qu'il administre à des élèves hyper concentrés.

Il n'hésite pas de citer en exemple le célèbre chef étoilé français Joël Robuchon, disparu en août dernier à l'âge de 73 ans. Maître incontesté de la cuisine, celui-ci avait suscité des vocations au-delà de la France.

Au Gabon, ils sont nombreux aujourd'hui à se battre pour donner une image attrayante de cette profession. Pour preuve, l'Association des cuisiniers gabonais (ACG) a dernièrement défendu valablement le Vert-jaune-bleu hors de nos frontières. Les Panthères du Gabon, version cuisine, étaient en effet 4e au classement (Prix du meilleur plat) de la finale

du "Bocuse d'or", concours international d'art culinaire, organisé à Marrakech au Maroc du 28 juin au 1er juillet 2018. Ce, après le titre de champion d'Afrique de la gastronomie "Nelson Mandela culinary challenge", brillamment obtenu en Afrique du Sud en 2017.

L'équipe gabonaise à cette compétition était composée de Serge Pambo, chef de délégation, Merlin Ella, président de l'ACG, O'miel Moundounga et Guy Edwine. Preuve irréfutable que la profession a le vent en poupe dans notre pays. Il est, par ailleurs, suggéré à la vingtaine de membres de l'ACG de multiplier des ateliers pour susciter des vocations auprès des jeunes. Surtout en ces temps de l'auto-emploi.