

ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

Consommation : revoici la galette d'Oyem !

CE gâteau introduit dans le Woleu-Ntem par un pâtissier allemand lors de la Première Guerre mondiale de 1914, était très prisé dans les années 80 à Oyem. Bourratif, sucré et à la forme arrondie, cette galette avait complètement disparu de la région. Mais, depuis quelques mois, ce produit est de retour, grâce à un jeune pâtissier local, Bruno Mba Mba.

E. EBANG MVE
Oyem/Gabon

VERS la fin des années 80, la galette d'Oyem était très prisée par les habitants du chef-lieu de la province du Woleu-Ntem. Elle se vendait comme des petits... pains, dans tous les coins de rue. Mais, sans que l'on sache trop pourquoi, ce produit de consommation a tout à coup disparu, des décennies durant, des habitudes alimentaires des Oyemois. Et alors qu'on le croyait définitivement abandonné, voilà qu'un natif de la contrée, Bruno Mba Mba, artiste musicien très connu dans le Septentrion et passionné de pâtisserie, décide de remettre ce gâteau bourratif, sucré et à la forme arrondie sur le marché du chef-lieu de la province du Woleu-Ntem.

Ce retour aurait-il un lien avec la situation économique difficile imposée par le coronavirus qui aurait poussé notre artiste musicien à se réinventer, en renouant notamment avec ses premières amours ? "Quand j'étais jeune, surtout durant mes années au collège, j'allais souvent faire des bricoles à la boulangerie appelée Emie ou Yarro, à la sortie des classes. C'est dans cette boulangerie que j'ai appris la fabrication de la galette d'Oyem, auprès du maître pâtissier Gaston Mba, aujourd'hui disparu. Il était le dépositaire de cette recette", témoigne M. Mba Mba. Mais, une fois nanti de cette connaissance, le jeune homme décide de la mettre en veilleuse, au profit d'une carrière musicale qu'il espère plus prometteuse. Ainsi, à l'aide de sa guitare sèche, Bruno Mba Mba va bercer les mélomanes, pendant plusieurs années, avec des chansons inspirées de la vie quotidienne. Par la suite, il parvient à la conclusion selon laquelle, au Gabon, il n'est pas facile pour un jeune musicien de vivre de son art. Quelque peu déçu par une telle

réalité, l'apprenti-pâtissier décide alors de reprendre les choses là il les avait laissées, à travers la fabrication de la galette d'Oyem.

"Avec mes petites économies, j'ai pu acheter un matériel de seconde main et des produits nécessaires, pour juste lancer mon activité".

raconte-t-il.

Avec un vieux four électrique, quelques tablettes et chaises en plastique, le jeune homme ouvre officiellement sa pâtisserie dans l'enceinte de la "Maison du Parti démocratique gabonais (PDG)", située en face du camp de gendarmerie du Peloton. "Les responsables locaux du PDG ont mis à notre disposition ce local, qui crouissait déjà sous le poids de l'âge. Nous essayons de lui donner

vie. Sur la base de nos accords, nous avons engagé la majorité des jeunes sans emplois de ce parti", reconnaît le promoteur de la galette d'Oyem.

"**LE PASTEURON**" • Sa structure est estampillée "Le Pasteuron". "Un nom qui n'existe nulle part ailleurs, encore moins dans les dictionnaires français. Mais, j'ai voulu mieux illustrer mes origines. Car je suis un fils de pasteur de l'Église évangélique du Gabon. C'est pour moi également, un bon nom commercial", estime Bruno Mba Mba.

À ce jour, Le Pasteuron emploie 5 jeunes (filles et garçons). Ils sont chargés d'accueillir et servir les clients. Les places sont réservées sous un manguier planté à l'entrée de la pâtisserie, pour des personnes qui veulent savourer ce gâteau sur place, simple ou accompagné d'une tasse de thé, de lait ou de café. Le promoteur envisage même d'agrandir le site, afin d'offrir à la clientèle un cadre plus agréable, récréatif et reposant.

Pour se faire connaître sur le marché local, les employés se déploient régulièrement dans les plus grands espaces commerciaux



Photo: PME

Des galettes en train d'être mises au four, sous le regard du promoteur, Bruno Mba Mba.

et carrefours de la ville. Là, ils proposent leur produit aux piétons et automobilistes. La pâtisserie fait actuellement une production journalière de 400 galettes. Ce qui est très encourageant pour le responsable des lieux.

Avec un peu plus de détermination, M. Mba Mba et ses agents espèrent passer, dans deux mois, à 1 000 ou 1 500 galettes par jour. "Notre ambition à moyen et long termes est de ravitailler

également les villes de Bitam, Mitzic, Minvoul, Libreville et les localités des pays frontaliers tels que le Marché mondial, Ambam, Kyè-Ossi (au Cameroun) et Mongomo et Ebibeyin (en Guinée équatoriale)".

Bruno Mba Mba espère y arriver un jour avec l'aide de bonnes volontés. Surtout que la galette d'Oyem est perçue comme un patrimoine culinaire et culturel local.

Une recette qui se transmet d'un homme à un autre

EEM
Oyem/Gabon

LA galette d'Oyem est connue pour être différente des autres galettes ordinaires vendues chez les épiciers. Sa spécificité est d'être beaucoup plus sucrée. À l'origine, c'est un pâtissier allemand qui l'introduit, au début du siècle dernier, dans la province du Woleu-Ntem. Il s'agit d'un élément des troupes al-

lemandes engagé dans le combat contre l'armée française dans la localité de Mimbeng (entre Oyem et Mitzic), lors de la Première Guerre mondiale (1914).

Au cours de cette bataille meurtrière, l'armée allemande se nourrit de cet aliment. À la fin du conflit, les survivants des deux camps regagnent leurs pays respectifs. Cependant, M. Drouin, un pâtissier français, qui a appris la fabrication de la galette

pendant les combats, décide de s'établir dans le chef-lieu du Septentrion. Il continue de fabriquer cette galette qu'il propose ensuite à la vente.

La préparation se fait au feu de bois et de briques en terre cuite. Et, avant de quitter Oyem, M. Drouin vend la recette à un haoussa du quartier Akoakam, du nom de Yarro. Quelques années plus tard, le chef musulman révolutionne la technique de fa-

brication de la galette en utilisant des fours électriques.

C'est Bruno Mba Mba qui prendra ensuite le relais de Yarro. "J'ai fait breveter la galette d'Oyem à l'OAPI (Organisation africaine de la propriété intellectuelle, ndlr) pour sa sécurité et pour lui donner une seconde vie. C'est une galette bourrative, très nutritive et dont la conservation peut excéder un mois. Elle est vendue à la modique somme de 150 francs".