

" Gabon 9 provinces " / Le Haut-Ogooué, hier

Une richesse culturelle à la hauteur de sa mixité

Prissilia.M.MOUIY
Libreville/Gabon

A la suite de l'Estuaire (G1), lundi, la province du Haut-Ogooué (G2) était à l'honneur hier, dans le cadre des festivités de "Gabon 9 provinces", prélude à la célébration, le 17 août, de l'accession de notre pays à l'Indépendance. Les nombreux Librevillois qui ont fait le déplacement du Jardin Botanique, ont été éblouis par les richesses culturelles et économiques de cette province du sud-est à travers des communications. A cet effet, économistes, sociologues et historiens ont exploré le G2 à la lumière de la science, tout en relevant des clichés



Photo : H.N.M.

Historiens, économistes et sociologues se sont penchés hier, sur les atouts du Haut-Ogooué.

souvent ressassés sur cette province, et qu'ils ont naturellement réfuté. «Lorsque vous demandez à certains compatriotes à quoi renvoie le Haut-Ogooué, ils diront que c'est la province de la magouille, de ceux qui n'aiment pas la démocratie, des analphabètes mais, qui pourtant, occupent des postes de responsabilité... On ne peut prétendre à un vivre-ensemble

sans se soucier de ce que nous représentons dans l'imaginaire de l'autre. Toutes ces étiquettes péjoratives ont fini par convaincre les populations que le Haut-Ogooué commence avec le règne des Bongo. Ce qui n'est pas le cas », a souligné Thierry Aristide Midipé, historien, enseignant-chercheur à l'Université Omar Bongo (UOB). La province du Haut-



Photo : H.N.M.

L'assistance attentive aux communications.

Ogooué, à l'instar des huit autres provinces du Gabon, a une histoire, un peuplement séculier. Et, tout comme la majorité des territoires du Gabon, cette partie du pays était, au départ, peuplée des pygmées. C'est à partir du 17e siècle qu'elle accueille les populations d'origine diverses et variées, à savoir les Akélé, Mbahouin, Meridionos, Ndzebi, Ndassa, Obamba,

etc. Ce brassage ethnique constitue, entre autres, une des richesses de cette province. Au delà de la mixité de sa population, le Haut-Ogooué regorge aussi d'un potentiel économique immense. «Le Haut-Ogooué comprend un potentiel minier (manganèse, uranium, or), forestier, hydrographique, touristique (les parcs nationaux, les

chutes de Poubara, les plateaux, etc). Cette province développe également une activité vivrière basée essentiellement sur la culture des tubercules, igname, banane... Ce secteur d'activité occupe plus de 80% de la population active. Autre chose, dans le Haut-Ogooué, y est également expérimentée depuis 2006, la culture de la vigne. Autre chose, en ce qui concerne l'industrie agroalimentaire, cette province assure la production du sucre (plus de 26 tonnes par an), des bières et des boissons gazeuses... », a fait savoir Massousse-Ma-Mounguengui Sosthène, inspecteur principal du Travail, l'un des conférenciers du jour. Aujourd'hui, c'est la province du Moyen-Ogooué (G3) qui sera en vedette.

Un potentiel irréfutable

COE
Libreville/Gabon

LE jardin Botanique de Libreville a vibré, hier, aux rythmes du Haut-Ogooué (G2), la deuxième province du Gabon. Il était question pour les visiteurs de redécouvrir le potentiel culturel de cette partie du territoire, connue pour la beauté de ses paysages (savanes et plateaux), à travers des exposés, la musique, la danse et l'art culinaire. C'est autour de 16 heures que commence l'animation culturelle, notamment au niveau des danses traditionnelles. Le "mpa", le "magnala" et le "ngwata". Des rythmes



Photo : COE

Une démonstration de la danse "mpa".

typiques du terroir qui ont séduit plus d'un visiteur. Certains n'hésitant pas à esquisser des pas aux sons des "ngumu" (tambours), dans un rythme saccadé. Les expositions gastronomiques ont également

enregistré un fort engouement. On pouvait déguster du "nkumu au foula", composé entre autres de la sardine fumée, des sauterelles, l'un des principaux mets de la province. Il y avait également des "tsombi" (des



Photo : COE

L'art culinaire altogovéen a attiré un grand nombre.

chenilles de palmiers), le "ngomba" (Porc-épic), le silure en paquet, des asperges, du bouillon de python, des grenouilles et le concombre en paquet, le tout accompagné du "ngwèlè" du "pita" et du "okunga". En accompa-

gnement, le paquet de manioc, cette spécialité de la province, n'était pas en reste. "Mon plat préféré est le "tsombi" en paquet que j'accompagne le plus souvent avec du pita. Un véritable délice pour la

bouche. Je m'en procure tous les week-ends, c'est très nutritif pour la santé. Donc, je suis ici pour en déguster", confie l'un des visiteurs déjà attablé. Comme boissons, on pouvait voir une variété de jus fait à base de fruits : jus de banane, de tomate au citron, d'oseille, etc. Il y avait aussi des confitures de l'odika, du piment écrasé confiné dans des boîtes. Une succession de saveurs locales joyeusement embouteillées. Sous la tente climatisée, divers objets d'art (masques, boubous, chaussures, accessoires de beauté, ornements en raphia, etc.) faisaient la fierté de la province. Le tout joliment présenté par des mains expertes.

Le Haut-Ogooué en quelques caractéristiques



Le masque vudu, une divinité Obamba.

Le masque "vudu"

Réputé pour sa grande influence spirituelle envers les populations altogovéennes, "vudu" est un masque spécifiquement Obamba. Il symbolise une divinité importante de la culture et est généralement invoqué lors d'une catas-

trophe naturelle telle que la foudre, les tempêtes, etc. Sa forme buccale lui permet de siffler pour attirer vers lui un mouvement ou régler un conflit communautaire ou familial. Le vudu permet aux esprits de communiquer avec l'être humain en ce sens qu'il est la réincarnation de l'Homme. La danse "magnala"



Photo : H.N.M.

Le magnala, une danse initiatique, en voie de disparition.

Reconnus dans les plateaux Batéké comme la danse des Obamba, le "magnala" est un

art initiatique qui était autrefois pratiqué par les aîeux. Il était pratiqué pendant des événements particuliers, à l'exemple des premières menstruations d'une jeune fille ou encore de l'accouchement des jumeaux. Après l'accouchement, la maman doit sortir de sa petite maisonnette en dansant au rythme du "magnala" en ayant sur son corps de l'huile de palme et du kaolin dûment frottés. Même scénario pour la jeune fille.

Le nkumu

Il est sans conteste le plat le plus prisé de la province du Haut-Ogooué grâce à ses apports nutritionnels. En terme culinaire, il est le miroir, mieux le reflet des habitants de la province. Sa préparation nécessite plusieurs mouvements. D'abord, ce dernier s'achète déjà émincé, ensuite il faut s'attaquer à la décortication du maquereau et des crevettes puis les mettre dans un plat à côté. Hacher dans une caserole commune les condiments, placer

une marmite au feu avec de l'huile en attendant, puis verser le maquereau, les crevettes et les condiments tout en laissant mijoter avec un peu d'eau et à la fin verser dans la marmite le nkumu. Voilà, pour tous ceux qui veulent faire un petit tour du côté de la province méridionale. Vous connaissez maintenant la recette.



Photo : H.N.M.

Le Nkumu, l'une des principales spécialités de la province.