

ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

Cap Estérias : rencontre avec le VDP, star des boissons traditionnelles

VOUS en avez entendu parler ? Vous en êtes grand amateur ? À moins d'être de ceux qui se demandent pourquoi autant d'engouement autour du Vin De Palme ? Nos équipes ont participé aux moments VDP du week-end au lieu-dit 9-provinces plongeant avec les amoureux de ce nectar local dans des moments uniques qui leur rappellent leur enfance. Ambiance !

Line R. ALOMO
Libreville/Gabon

IL faut dire d'emblée qu'il n'est point question de faire la promotion de l'alcool dans ce récit. Mais de comprendre comment un vin, de palme soit-il, suscite autant d'engouement et même d'adhésion, conviant jeunes et moins jeunes à sa dégustation. Et pour ce faire c'est sur la route du Cap-Estérias que les équipes de "L'Union" ont testé l'ambiance autour du VDP.

Pour s'y rendre, tout commence à la cité des ailes au nord de Libreville. Un véhicule à usage de clando vous y emmène pour une somme n'excédant pas 1000 francs. Et moins de 30 minutes plus tard, vous voilà au lieu-dit 9-provinces avec de la verdure à perte de vue pour compagnon. Là, de nombreux Librevillois. Assis à l'ombre de gros parasols à proximité de barbecues d'où émanent de délicieux fumets de viande de brousse... Ils boivent un verre du précieux VDP, ou si vous préférez, vin de palme. Atablées dans un coin, Sophie et Aurélie, deux copines, ont quitté Libreville ce samedi, pour s'en offrir. Avec du Josey en fond sonore, elles dégustent le précieux breuvage conditionné dans des bouteilles d'eau minérale recyclées. "En harmonie avec la nature, on ne peut que boire ce nectar de palme. Ça me rappelle les saveurs de chez moi", chante presque Sophie. En fines connaisseuses, elles savent boire du "très authentique" vin de palme. "Du vin de palme on en vend partout mais celui du Cap est fait sans rien d'autre que le liquide qui sort du palmier." Autre table. Ce sont cinq amis qui consomment là encore essentiellement le fameux VDP en deux déclinaisons : sucré et amer. "Le vin de palme c'est naturel... on peut en boire encore et encore sans les effets

comme les maux de tête le lendemain matin", souffle Pierre, l'un d'eux. Pour qui le cadre, naturel, intimiste, éloigné du brouhaha de Libreville est une bonne raison de s'offrir un moment de détente entre potes. "Et puis moi particulièrement, ça me rappelle mes parents dans nos villages au Woleu-Ntem. De retour des plantations, ils s'arrêtaient chez le producteur de ce bon vieux vin de palme

Mais attention le VDP n'en reste pas moins du vin avec ses effets pervers. Et même le sucré a sa dose d'alcool du fait d'une fermentation naturelle grâce au sucre qu'il contient.

un autre point où trouver du bon VDP. Déjà de nombreux consommateurs, qui avec un verre, qui d'autre avec une bouteille. Comme à 9-provinces, les amateurs recherchant l'authenticité des saveurs d'antan que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Le coin draine aussi du

pour en partager et régler un ou deux problèmes. J'ai l'impression de perpétuer la tradition". Mais attention le VDP n'en reste pas moins du vin avec ses effets pervers. Et même le sucré a sa dose d'alcool du fait d'une fermentation naturelle grâce au sucre qu'il contient.

Les connaisseurs vous diront aussi que le VDP booste la libido surtout quand on lui ajoute des arachides crues... "J'en bois là et je veux déjà rentrer", atteste Jeanine son verre à la main. Retour au c a r r e f o u r Santa-Clara,



Photo : L.R.A.

Au Cap au lieu dit 9 provinces, le vin de palme est la star des boissons.

beau monde. Des fabricants de vin de palme sont là aussi. Ils sont venus payer du bois amer pour agrémenter leur nectar. Bob et Sat ne vivent que de cette activité, leurs mains calleuses attestent du dur labeur que doit être leur métier.

Pour les deux jeunes hommes, l'engouement autour du VDP s'explique par le mouvement du retour au bio. Chacun voulant consommer des produits sans ajout chimique. "Ils trouvent dans le vin de palme une belle occasion de le faire sachant que le vin que nous produisons ne subit aucun mélange ni transformation. Et au Cap, il va du palmier au consommateur. Qu'il soit sucré, tel que sorti du palmier ou sucré amer et même corsé."

Comment s'obtient le VDP ?

L.R.A.
Libreville/Gabon

IL faut d'abord abattre un palmier. Puis, le laisser reposer trois jours ou plus. Ensuite l'élaguer. Enfin, on le saigne entre la tête et le tronc jusqu'au cœur ou chou. Grâce à une technique ancestrale, on récolte le liquide. Il faut nettoyer la saignée matin et soir pour espérer une bonne coulée de la sève qui est le fameux vin de palme. Un tronc se récolte pendant quatre semaines voire plus. Mais cela dépend du palmier.

Le vin de palme est naturellement sucré. Une teneur en sucre qui accélère une fermentation rapide donc du taux d'alcool au bout seulement de 2 heures. Plus le vin de palme est vieux, plus le punch est fort. Pour le corsé, les fabricants lui rajoutent du bois amer. "C'est pour relever son goût d'un côté et mieux le conserver de l'autre", expliquent les producteurs. Tant il est difficile, voire compliqué, de conserver du vin de palme. Mais, certains fins connaisseurs attestent qu'il peut tenir au frais pendant un temps. Sans abuser, bien entendu.