

Périphérique

Antoinette Tougou : établir un pont de saveurs entre l'Afrique et l'Europe



Un plat d'entrée.



Une spécialité des saveurs du Mont Iboundji.

AEE

Libreville/Gabon

La native d'Iboundji, dans le sud du Gabon, est une véritable artiste. Par un brassage des produits alimentaires africains et européens, elle a su mettre côte-à-côte, via son "Mont Iboundji", les mets d'ici et d'ailleurs, à travers une restauration atypique digne d'un grand maître d'hôtel. Sauf que la dame a un concept particulier : prendre possession de votre cuisine et de ses ingrédients pour épater vos papilles. Antoinette Tougou a quitté ses fourneaux, le temps de nous relater sa rencontre avec sa passion.

NEE à Iboundji, dans le sud du Gabon, il y a une quarantaine d'années, cette passionnée de cuisine fait ses premiers pas dans la gastronomie, dans son pays d'origine, le Gabon, aux côtés de sa mère dans un petit restaurant de proximité. Sentant l'activité moins valorisée, et voulant avoir une véritable formation dans le domaine, Antoinette Tougou décide de quitter son Gabon natal, dans les années 2000, pour s'installer en France, pays réputé pour son art culinaire, afin de parfaire ses connaissances. Là-bas, elle s'inscrit dans une école en banlieue parisienne, où elle suit des formations.

Au bout de quelques années d'étude, elle sort nanti d'un diplôme en restauration, avant d'être employée par des restaurants bien cotés de l'Hexagone.

Mais Antoinette n'y fait pas que cuisiner. Elle vend aussi la destination Gabon. Fièrre de ses origines, elle organise avec

succès des soirées culturelles gabonaises, où les danses et les repas traditionnels découvrent le pays sous un angle savoureux et cadencé. Ce qui la démarque assez. Tout ce succès lui donne l'envie de revenir au pays pour faire bénéficier aux Gabonais de l'ensemble de ses expériences. Une fois au bercail, elle se fraie un petit chemin auprès des adeptes de la cuisine, à travers des dégustations offertes dans différents restaurants, comme ce fut le cas récemment au "Palmier doré", où le public a été émerveillé par la saveur de ses délices.

« Ces rencontres m'ont permis de me faire connaître et, par la suite, de faire connaître ma structure "Mont Iboundji" », raconte-t-elle. Et, petit à petit, telle Antoinette Tougou fait son chemin, jusqu'à ce qu'elle soit sollicitée dans des mariages, des banquets, des réunions et même pour les services à domicile. « J'ai toujours cru en moi et en ce que je fais, dit-elle confiante. Je savais qu'en revenant dans mon pays, les Gabonais allaient apprécier ce que je fais. Beaucoup m'encouragent et c'est avec une énorme fierté que je les sers. »

HAMBURGER CONTEXTUALISÉ. En fait, Antoinette a un concept qui consiste à faire le chef à domicile. C'est-à-dire, venir cuisiner chez des particuliers, pour leur faire découvrir ses créations culinaires. Au travers de sa petite et moyenne entreprise, "Mont Iboundji", comme pour honorer cette montagne située dans ce coin



Photo : AEE

Antoinette Tougou contextualise le hamburger américain dans une version avec patate ou manioc.

du Gabon qui l'a vu naître, elle vend son savoir-faire. Mais soucieuse de retourner aux sources, en leur associant la science européenne, elle met toute son ingéniosité dans un style assez original, qui consiste à allier produits locaux et européens, afin de créer quelque chose de particulier, de savoureux, au goût original, à travers un mélange des deux cultures culinaires.

Le résultat, ce sont des entrées aux noms exotiques, comme sa célèbre "terrine de courge et râpé de papaye", ou encore des salades maison fait à base d'avocat, dont elle seule détient le secret. Et comment ne pas évoquer les plats de résistance de la dame, comme ce hamburger fait avec des patates douces ou des tubercules de manioc à la place du pain ? Une contextualisation réussie

du célèbre plat américain, se félicite-t-elle. Les desserts n'échappent pas à la créativité et à l'originalité d'Antoinette. Elle fait jouer son imagination et son talent pour une cuisine afro-européenne revisitée à son idée. Des recettes, elle en crée chaque jour, et la liste de ses plats ne cesse de s'allonger, au grand bonheur de ses clients.

DIFFICULTÉS. Pourtant, le parcours n'a pas été un long fleuve tranquille. Il a fallu beaucoup d'énergie et de courage pour arriver au niveau actuel. Car, des difficultés, chef Tougou en a rencontrées. Mais ce n'est pas cela qui pouvait décourager la jeune femme. Tant l'ambition et la détermination sont ses maîtres-mots. Elle évoque, par exemple, le manque d'enca-



Photo : AEE

Un hamburger à base de tubercule de manioc pané.



Photo : AEE

Un autre type de hamburger fait à partir d'aubergine.

drement des pouvoirs publics aux PME, bien que de nombreuses demandes aient été adressées à qui de droit, pour un éventuel soutien. Sans oublier la réticence des banques à financer un projet de ce genre, du fait qu'elles n'auraient aucune garantie quant à sa rentabilité plus tard. « J'ai bien envie d'agrandir ma structure, avoir un cadre idéal, où je pourrais mieux organiser mon travail, et pourquoi pas former des jeunes Gabonais ? J'ai démarré mon

activité toute seule, avec l'aide de mon époux, qui me soutient dans toutes mes entreprises », indique-t-elle. Mais, peu importe ces détails, comme elle dit. La dame garde la foi et travaille dur chaque jour pour avoir son nom parmi les grands chefs cuisiniers du Gabon et, pourquoi, pas élever son "Mont Iboundji" au-delà du ciel gabonais ? Vu son talent, elle peut se permettre de rêver.