

Alimentation

L'atsiéké de plus en plus prisé



La phase de déshydratation proprement dite.



Vue du manioc après la fermentation.

Jean-Paulin ALLOGO
Port-Gentil/Gabon

Cette denrée alimentaire remplace progressivement, le riz ou les pâtes alimentaires dans certaines familles.

L'ATSIEKE est une spécialité de la Côte-d'Ivoire. L'histoire nous apprend que cette appellation est une déformation du mot "adjèké" de la langue Ebré parlée dans le sud ivoirien. D'aucuns le considèrent comme un couscous à base de manioc, plus léger que celui de blé. Son goût est légèrement acide. De plus en plus de personnes le consomment dans la cité, alors qu'il n'était prisé, jusque-là, que par les ressortissants ouest-africains. Bien des consommateurs imputant ce changement d'habitudes alimentaires au contexte économique actuel. Non loin de l'ancien com-

missariat du Château, sous un hangar aménagé pour la circonstance, des femmes ivoiriennes s'activent pour accueillir de nombreux clients qui fréquentent régulièrement le coin. Ils viennent y déguster l'atsiéké. D'autres compatriotes y vont pour s'approvisionner en gros. Ce produit se prépare sur plusieurs longues et pénibles étapes, avant d'être servi. Le manioc est épluché, broyé et mélangé à une petite quantité de manioc auparavant fermenté. Ensuite, il est séché au soleil, broyé et vanné, avant la cuisson à vapeur. Tout ce processus permet l'élimination de l'acide cyanhydrique que contient normalement le manioc. «La préparation traditionnelle de l'atsiéké nécessite plusieurs jours, pour l'élimination des produits toxiques contenus surtout dans le manioc amer», assure Béatrice, la patronne du "restaurant" du Château. L'on annonce que l'atsiéké



Préparation à la déshydratation.

est sans gluten, comme d'ailleurs tous les produits à base de manioc. Pour la suite, le produit est versé dans un récipient et aspergé d'eau froide, puis brassé un peu. Une fois humidifié, il est déposé dans un couscoussier. Il faut ensuite mettre l'atsiéké dans la marmite contenant de l'eau bouillante, le couvrir et le laisser cuire à la vapeur pendant une quinzaine de minutes.

Lorsqu'il est prêt à la dégustation, il se mange en accompagnement de la viande ou du poisson frit, souvent avec une sauce au choix. **PRODUIT D'EXPORTATION.** Il se dit ici que ce produit remplace avantageusement le riz ou les pâtes alimentaires. «Avec l'atsiéké, on peut aussi faire de grosses crêpes que l'on fait également cuire à la vapeur», précise Charlotte,

l'une des servantes au Château. «Aujourd'hui, on trouve des sachets d'atsiéké sur quasiment tous les étals des commerçantes de Port-Gentil», ajoute Béatrice. Il existe plusieurs variantes d'atsiéké. Il y a l'abgodjama, qui est un atsiéké dont les grains se différencient des autres à leurs tailles. Les grains sont de grosse taille et le produit généralement fait pour être consommé par les

peuples lagunaires eux-mêmes, est fait à base d'une variété de manioc de qualité supérieure. Il y a aussi l'atsiéké petit grain, qui est destiné au commerce et a des grains relativement plus petits que l'abgodjama. C'est le standard de l'atsiéké, dit-on. Enfin, il y a l'atsiéké de garba qui, comme son nom l'indique, est destiné à la consommation de garba. Composé de très petits grains entremêlés, il est fait à partir de la pâte de manioc fermenté destiné à faire du placali, d'où son goût très acidulé. Une étude a démontré que le produit est rentable sur le marché international et s'exporte bien. En Europe, l'atsiéké déshydraté, frais ou congelé est vendu en sachets d'environ 500 grammes. Bien entendu, pour l'exportation, il doit être présenté correctement selon les standards internationaux. Il peut, dès lors, être vendu à deux euros (1200 FCFA) l'unité.

Religion/Islam/Propos diffamatoires à l'égard des responsables du CSAIG Ferme condamnation de cette dérive

SYM
Port-Gentil/Gabon

LES imams de la capitale économique du Gabon ont donné un point-presse, lundi dernier, sur l'esplanade de la grande mosquée. Au centre des retrouvailles, des informations balancées sur les réseaux sociaux il y a quelques jours ont tenu le président du Conseil supérieur des affaires islamiques, l'imam Ismaël Océni Ossa. Selon les religieux, un groupe de jeunes étudiants musulmans ont tenu des "propos désobligeants, diffamatoires et répulsifs" à l'égard, non seulement

du président du CSAIG, mais aussi du conseiller spécial du raïs, Ali Akbar Onanga Y'Obegue. Face à ce qu'ils considèrent comme une dérive, les 18 principaux imams de la cité pétrolière condamnent fermement cette démarche qui, selon eux, ne grandit pas les auteurs. «Nous condamnons tout soulèvement contre nos dirigeants et tous ceux qui sont à la tête du Conseil, même s'ils commettent des impairs», ont-ils précisé. Les imams de la ville de sable dénoncent également des propos mensongers sur la construction du lycée islamique de Port-Gentil. «Des personnes mal intentionnées ont fait croire à l'opinion que les travaux



Les imams de Port-Gentil lors de leur point-presse.

du lycée islamique de Port-Gentil ne verront pas le jour, alors que lesdits travaux ont bel et bien commencé. Au regard de la sagesse divine, nous, imams de l'Ogooué-Maritime, condamnons avec fermeté tous les propos proférés par des gens mal intentionnés», ont-ils insisté. Non sans affirmer leur attachement et leur fidélité à l'endroit du président du Conseil supérieur des affaires islamiques du Gabon et du conseiller du raïs. Ils ont saisi l'opportunité pour remercier leurs responsables pour les multiples œuvres qu'ils ne cessent de poser à Port-Gentil et ailleurs.