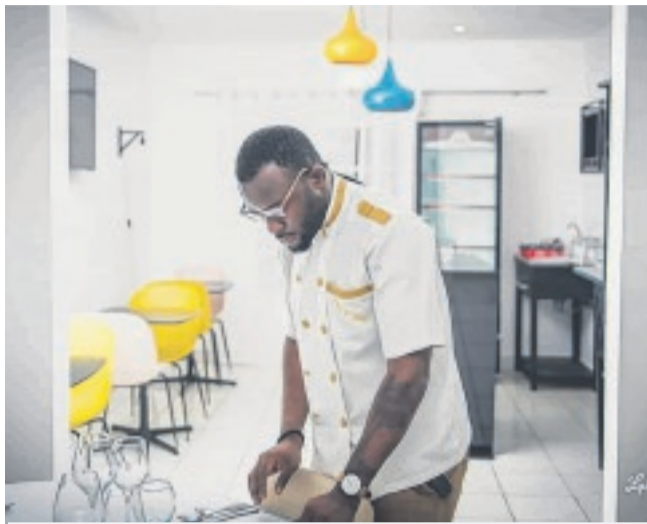


Gastronomie

Le restaurant "Chef O'miel cuisine haute couture" pose ses fourneaux à Akanda

Rudy HOMBENET ANVINGUI
Libreville/Gabon

LE restaurant "Chef O'miel cuisine haute couture" a installé ses fourneaux dans la commune d'Akanda, précisément au quartier Angondje, dans la zone dite "Sherko", en face de la pharmacie. Impliquée et passionnée, résolument attachée à la qualité des saveurs et du service, la brigade de Junior Moundounga, Chef O'miel, qui cultive un sens aigu de la convivialité partagée, a fait le grand saut. Le jeune entrepreneur dispose désormais d'un restaurant où il entend exhiber son "architecture culinaire". Dans un décor aussi chaleureux que contemporain, les lieux invitent à de conviviales pauses gourmandes. Moderne et relaxe à la fois, le resto



Le restaurant d'Angondje invite à de conviviales pauses gourmandes.

ouvre son intérieur raffiné et ses espaces de détente. Le "Chef O'miel cuisine haute couture" entend offrir aux amoureux de la gastronomie gabonaise un cadre chic et sobre, dans lequel son patron pourrait étaler les connaissances acquises depuis le

début de sa carrière, mais aussi ravir les papilles de ses convives. L'ouverture officielle est prévue le samedi 12 octobre 2019. Samedi dernier, Jr Moundounga a ouvert les portes de son nouveau bijou à huit convives. Ces derniers ont pu apprécier la qualité de



"Le contemporain épique coco et amande tropicale côtière" fait à base de coco et de badame de la plage du Lycée national Léon Mba: un exemple de gastronomie revisitée chez "Chef O'miel cuisine haute couture".

ce restaurant qui se tient sur trois salles : une dédiée au bar et aux petites dégustations, une à la cuisine du monde avec une carte et la troisième est une table d'hôte VIP, nommée le mur des marques, qui est le cœur même de l'établissement et dans laquelle on ne dégustera

que des plats gabonais. "C'est une table de 8 places uniquement accessible sur réservation, et le menu sera chaque fois différent, choisi par le chef. Les convives ne découvriront qu'au moment de la dégustation avec quelques options (d'autres préparations) en cas d'allergie

à un produit du menu. Ce qui rend cette table spéciale, c'est le fait que le menu portera chaque fois sur neuf plats (un par province) et le dixième, ce sera le dessert", argumente le chef.

Celui-ci met un point d'honneur à proposer une cuisine traditionnelle, "faite maison", exclusivement à partir de produits frais de saison.

Le bar, quant à lui, propose des boissons d'ici et d'ailleurs avec, en prime, des cocktails maison faits par les soins du barman. Sans oublier la terrasse conviviale dédiée, elle, aux cuissons au barbecue qui ne seront disponibles que le week-end.

Tarifs allégés mais cuisine gourmande, la gastronomie d'O'miel s'adapte aux impératifs, en semaine comme le week-end, dans un lieu d'exception qui force la détente.

Vient de paraître

Se préparer au mariage au Gabon

Ce livre se présente comme un vade-mecum recommandable à tous ceux qui aspirent au mariage un jour – mais aussi à tous ceux qu'une telle ambition peut intéresser. L'auteur, François-De-Paul Meye-Me-Ndong, est parvenu à faire le tour de la question en 186 pages d'une lecture limpide et efficace. Ce, chez Les Impliqués Éditeur. Apprécié.

CET ouvrage n'est pas commun, tant son abord conduit à de multiples territoires de savoirs : physiologie, psychologie, philosophie, anthropologie, spiritualité, religion, économie, éducation, etc. L'auteur bat le rappel de toutes ces sciences pour édifier à tous égards son lecteur – l'homme et la femme qui caressent le projet de se marier, mais pas que. Le sous-titre de ce livre, "Ce qu'il faut savoir avant toute union traditionnelle, civile ou religieuse", donne déjà la mesure des trois types de mariage concernés. François-De-Paul Meye-Me-Ndong intervient donc ici d'abord en tant que magistrat et pédagogue, mais aussi comme conseiller judiciaire, pré-nuptial, matrimonial et orateur (ses différentes casquettes dans le civil) pour présenter dans le menu chaque mariage, ainsi que les critères ou conditions indispensables à remplir pour le réussir – et même pour le résilier au cas où cela n'aurait pas marché pour telle ou telle raison.

En trois parties ("Les préliminaires de la rencontre", "Les pièges de la rencontre" et "A la rencontre du partenaire providentiel"), sont précisément abordés des

points comme l'aptitude physiologique, l'apprentissage de la sexualité, les différences réactionnelles des comportements sexuels de l'homme et de la femme, l'âge matrimonial, le patrimoine pré-nuptial, les prohibitions du mariage, les formes de l'opposition au mariage, les caractéristiques du mauvais choix (le choix tribal des parents, le choix motivé par le rang social, par la convoitise), les critères objectifs du choix satisfaisant...

Les conseils, les analyses et les commentaires de François-De-Paul Meye-Me-Ndong prennent appui sur une vaste culture du sujet nourrie de ses lectures et de son vécu en tant que conseiller judiciaire, pré-nuptial et matrimonial. Si cela compose la force de son essai, là aussi peut se trouver sa faiblesse, au regard du passage des recommandations et autres conseils pratiques qui relèvent du bon sens et de l'objectivité aux considérations qui sont, à de nombreux égards, sujets à caution. Sur les "critères objectifs du choix satisfaisant" par exemple, "la forme des doigts", "la position des pieds" et "la forme des talons" (page 117) peuvent-elles vraiment constituer des caractéristiques sûres présidant au choix d'une ou d'un partenaire ? Chacun appréciera.

Quant à nous, nous souhaitons retenir en effet qu'on ne se marie pas à cause d'"un coup de foudre sentimental", c'est-à-dire de manière précipitée, irréfléchie, avec une personne quelconque. Il faudrait auparavant savoir ce que l'on veut et avec quel individu voudrait-on l'obtenir" (page 67). C.Q.F.D.



RN

Jeu télévisé/Fort Boyard s'exporte en Afrique Cinq Gabonais à l'affiche

RSM
Libreville/Gabon

LA diffusion de l'émission Fort Boyard ce samedi 21 septembre à partir de 21h30, constituera un grand moment télévisé à ne pas rater.

Pour la première fois, plusieurs personnalités africaines dont cinq Gabonais participent à cette émission de divertissement. L'acteur et producteur Serge Abessolo, la chanteuse Shan'l, la journaliste Joëlle Ndong, le rappeur Koba Building et le chef cuisinier Anto, une dame, vont à la conquête du célèbre Fort.

Cette émission d'aventure, vieille de 30 ans, éprouve les nerfs et muscles des candidats qui doivent récolter des clés et indices, pour décrocher la cagnotte, composée de précieux boyards (pièces d'or), dans la salle de trésor.

À l'occasion de ses 30 ans, l'émission a réuni 50 personnalités africaines venues de 12 pays. Ces célébrités vont vivre une expérience exceptionnelle en affrontant des épreuves passionnantes, loufoques et frémisantes. Objectif: tester leur courage et surmonter les peurs. Les gains obtenus seront reversés à des associations caritatives africaines.



Shan'L, Kôba Building, Joelle Ndong, Serge Abessolo et Le Chef Anto sont présents sur Fort Boyard Afrique dès ce samedi 21 septembre.



Photo : DR