

Sortir

Au rendez-vous des saveurs locales sur la route du Cap

Line R. ALOMO
Libreville/Gabon

Offrez à vos papilles la surprise d'un pangolin, d'un porc-épic, d'un crocodile ou d'un machoiron cuit à l'étouffée, selon des recettes ancestrales. Pour ce faire un seul endroit : le chemin menant au Cap Estérias, au lieu-dit "les 9 provinces" ou le carrefour Vincent. Là-bas, les mets, cuits au feu de bois, vous rappelleront de bons vieux souvenirs. Dégustation d'une cuisine gabonaise qu'on ne trouve nulle part ailleurs.



Photo : COE

Chaque box aux 9 provinces est identifié par un nom du terroir.



Photo : LRA

La préparation du crocodile à l'oseille commence par l'association des ingrédients...

VOUS aimez le gibier cuit comme au village, sur le bon vieux feu de bois de votre enfance ? Vous voulez en déguster pour ce week-end ? Et si vous empruntiez la route qui mène au Cap Estérias ? Face à l'arboretum Raponda Walker et sa verte nature, une première escale s'impose à vous : le carrefour Bakota.

Vanessa et Grâce, jeunes et belles, sont vos cuisinières. Elles s'activent au feu de bois. Dessus, sur un grillage, sont disposés des paquets emballés dans du papier aluminium. A l'intérieur, de la viande de gazelle, de chat-huant, de singe..., et du machoiron d'eau douce.

Et, pour déterminer ce que contient chaque paquet, les cuisistots ont leurs signes distinctifs : « On arrive à 10 h sur le site. On apprête les plats sur place », partagent les deux jeunes femmes. Ensuite, cuisson sur feu doux de bois. Une heure plus tard, la dégustation peut commencer. Mais très souvent, c'est l'après-midi qu'il est préférable d'y aller. Si, bien entendu, vous aimez la compagnie d'autres "fins gourmets".

Au carrefour Bakota, préférez les samedi et dimanche pour votre curiosité culinaire du week-end. Les jours de semaine, c'est au petit bonheur la chance qu'il est possible de trouver les vendeuses de viande cuite sur feu de bois.

Sinon, pour ce week-end, Grâce et Vanessa vous attendent jusqu'à 19 h avec du crocodile et, peut-être, quelques morceaux de boa. Miam miam ! Attention de ne pas y aller trop tard. Au risque de manquer de place où garer votre véhicule.

Du carrefour Bakota, roulez quelques centaines de mètres plus loin, jusqu'au carrefour Vincent, à l'entrée de Malibé II. Et vous voilà aux 9 provinces. Les boxes peints en bleu portent les noms des 9 régions du Gabon. « Comme pour mieux rappeler que nous sommes aux sources des origines », imagine Didier, un fin connaisseur des lieux.

CROCODILE À L'OSEILLE*

Du samedi au dimanche, de 9h à 20 h, ambiance et bonne bouffe garanties. Ici, le visiteur ne sera pas déçu. De l'air frais et du calme sont ses compagnons, à côté des saveurs locales servies sur les lieux. S'il veut de la chair de reptile (boa, python, vipère, crocodile), ou autres porc-épic et pangolin, les neuf provinces et ses vendeuses offrent toutes les viandes de la brousse gabonaise, qui ont déserté les tables des Librevillois.

Ici aussi, point de marmites. Tout se cuit à l'étouffée, selon les bonnes recettes des grand-mères. Uranie, une jeune vendeuse, apprête du crocodile à l'oseille pour midi. Elle a lavé et coupé le reptile en belles tranches. Elle a rajouté de l'oseille, de l'oignon, a salé et ajouté un bouillon de cube, un zeste d'huile et un peu d'eau pour obtenir de la sauce. Voilà pour les ingrédients.

Ensuite, dans une feuille posée sur 2 morceaux de papier aluminium croisés, elle y étale quelques morceaux de crocodile. « Le plat coûte 5 mille, j'essaie donc d'y mettre aussi des morceaux correspondant », renseigne Uranie. Le tout est roulé et posé sur le feu de bois. Les effluves renvoient aussitôt le message de la sa-



Photo : LRA

... ensuite le tout est étalé sur une feuille...

veur du plat à consommer avec du manioc ou de la banane plantain. Vous pourrez donc vous laisser tenter par cette savoureuse chair de crocodile.

À proximité, les premiers clients dégustent déjà le porc-épic, lui aussi cuit à l'étouffée. « Manger bio en respirant de l'air frais, manger ce qu'on ne trouve pas dans les cafettes à Libreville. C'est pour cela que je suis aux 9 provinces », explique Richard, visiblement conquis par son plat de porc-épic.

ARROSÉ DE VIN DE PALME* Justine et Iris sont, elles aussi, en découverte de cet endroit exotique noyé

dans la nature. « Nous ne sommes pas déçues. C'est une amie qui nous a glissé l'information sur l'existence du lieu. Et là, je suis servie. C'est tout simplement succulent », soutient Justine, au summum du bien-être.

Pour arroser les plats de viande, du bon vin de palme. Willy, en récolte à proximité du site. Qualité assurée. Pour un verre de goûté, on succombe au nectar qui semble faire bon ménage avec le gibier.

« Nous vendons mieux lorsque le vin de palme est à côté », renseigne une vendeuse. « Les gens aiment ce cocktail de fraîcheur que nous leur offrons. La viande

est fraîche et savoureuse, le vin de palme sort de la forêt à côté. Tout cela mis ensemble apporte aux 9 provinces leur spécificité », vante Rachel.

Si, pour ce week-end, vous n'avez encore rien de prévu, laissez-vous tenter par les saveurs locales de la route du Cap.

Anniversaire



21 MAI ANNIVERSAIRE de YASMINE A TOI MA PETITE FILLE CHERIE, QUE DIEU TE BENISSE. JOYEUX ANNIVERSAIRE TA GRAND-MERE



Photo : LRA

Servir chaud avec du vin de palme