

Chronique littéraire

L'étroit mousquetaire

LES libraires sont des gens à fréquenter. Pas seulement pour s'informer sur l'actualité des livres, prendre conseil par rapport à un achat, à une recommandation de lecture, mais aussi pour le plaisir de converser avec eux quand ils ne sont pas trop débordés par le travail. Et là, d'une manière ou d'une autre, on apprend beaucoup de choses... drôles. Deux ouvrages en témoignent : « Ma langue a fourché » de Marc Hillman et « Perles de librairies » de David Alliot. Dans ces livres, les auteurs recensent et commentent ce que les lecteurs disent aux libraires au moment de commander des ouvrages ou lors d'une demande d'informations. Un top 15 en a été dressé. Chacun appréciera :

- 1-« Bonjour, auriez-vous Mein Kampf en livre de poche ? »
- 2-« Je ne trouve pas l'Odyssée d'Homer Simpson. »
- 3-« Pourriez-vous m'indiquer où se trouvent les enquêtes de Derrick ? »
- 4-« Le château en Espagne de ma mère, c'est Marcel Espagnol. »
- 5-« Je voudrais le roman Lolita Lempicka. »
- 6-« Bonjour, je voudrais le Capital de Marx & Spencer. »
- 7-« Avez-vous les Poésies de Rambo ? »
- 8-« Ah bon ? Ce n'est pas Gogol qui a écrit l'Idiot ? Pourtant avec un nom pareil, j'aurais cru... »
- 9-« Vous avez Le Rouge et le Noir de Stendhal ? Donnez-moi le Rouge et je reviendrai la semaine prochaine pour le Noir. »
- 10-« A priori, c'est un titre étrange, je ne sais pas si ça va vous parler : l'Antigone de la nouille ? »
- 11-« On m'a dit de lire : Assez parlé, Sarah toussa, par un gars qui a un nom qui sonne comme un éternuement, vous voyez ce que je veux dire ? »
- 12-« Bonsoir, pouvez-vous me commander le Légume des jours ? »
- 13-« Merci de me dire où est Fred de Racine. »
- 14-« Je dois lire Ruy Blas d'Hugo Boss. »
- 15-« Bonjour, où rangez-vous les Capotes ? »

Bien sûr, cette petite collection de perles n'amusera que les gens un peu érudits, connaisseurs ou familiers de l'univers des livres, car eux seuls peuvent apprécier, pour chaque cas, où est le problème et pourquoi c'est rigolo. Autrement, ça fonctionne comme l'ironie, qui prend les allures d'une figure de rhétorique élitiste, car on entend ce qui est dit mais on ne le comprend point. Partant, on ressemble soi-même à ces clients qui se mêle les pinceaux.

Ici, ce qui est amusant, c'est la déformation des titres des ouvrages et des noms des auteurs. Les lecteurs éventuels de ces ouvrages en ont entendu parler, à la télé, à la radio, en famille ou entre amis. Ils sont curieux de les lire. Ils décident de franchir le pas et se rendent chez le libraire, armés d'une information uniquement « sonore ».

RN



Saveurs locales

Omikana-Art : la cuisine gabonaise comme vous n'y avez jamais goûté



Photo : D.R.



Photo : D.R.

Les chefs cuisiniers Junior O'miel Moundounga (gauche) et Régis Ossagou (D) seront en duel dans le cadre du premier Omikana-Art challenge. Photo de droite : Ici d'autres mets locaux revus et améliorés.

L.R.A.
Libreville/Gabon

Junior O'miel Moundounga, le créateur du concept de cuisine sur mesure revient au devant de la scène culinaire. Cette fois, il entend revoir et même améliorer les mets du terroir. C'est du moins ce qu'il entend faire avec sa nouvelle idée : Omikana-Art.



Photo : D.R.

Des mets locaux, ici le cœur de bananier, ont été revus et améliorés à l'idée du concept Omikana-Art.

L'OBJECTIF visé par le concept Omikana-art est simple : faire découvrir le paradis caché des produits du terroir pour que la cuisine nationale s'invite sur toutes les tables du monde. Mieux, Junior O'miel Moundounga, le père de l'idée, entend, avec son Omikana-Art, sublimer un produit du terroir et le dresser dans une calebasse. "Le concept doit redonner l'envie aux usagers de consommer local. Reconnecter l'homme à la nature en mangeant selon les saisons".

Pour le jeune chef cuisinier, il est question de faire consommer 70% des produits du terroir dans toutes les structures hôtelières du pays. Consommer local étant de son avis, entretenir le lien entre ruraux et citadins. C'est aussi préserver la dynamique économique en maintenant et en créant de l'emploi (production, transformation, logistique...), pense encore le jeune chef cuisinier. Cela contribue, selon lui, à préserver la savoir-faire artisanal.

"Ma cuisine est inspirée des grands principes de la cuisine de grand-mère que j'harmonise aux tendances du moment selon mes inspirations et mes expériences de voyage culinaire. J'aime bien déconstruire une recette et la réinventer pour en rehausser les saveurs par exemple. J'aime ainsi faire un nyembwé haute couture avec un canelloni de nyembwé farcis à la mousse de tubercule aux fines herbes et un rouler de Bossu farcis à la mayonnaise d'oseille enrobé de coco". Voilà pour ce qui attend les curieux dans Omikana-Art.

Au lancement du concept il

y a quelques mois, 4 chefs cuisiniers étaient de l'aventure. Les chefs Régis Ossagou, Merlin Ella, Olivia Nzame ainsi que le jeune O'miel lui-même. Pour la prochaine étape, le

concept entend gonfler ses rangs de cuisiniers en augmentant les produits proposés, pour toujours inventer une cuisine plus saine, légère, basée sur des cuissons douces, des sauces légères à

base de fruits, de miel sauvage, d'épices ou d'infusion. Dans cette dynamique, des produits tels que la noix de palme, l'odika, le cœur de bananier et banane plantain avaient déjà été sublimes, testés et même appréciés par des professionnels du domaine mais aussi des clients.

À préciser que la première édition du Omikana-Art Challenge se tient le 17 septembre à l'hôtel le Littoral. Il mettra en duel Junior O'miel Moundounga, l'architecte du palais, et Régis Ossagou, l'ingénieur de la saveur. Seules les papilles décideront du vainqueur.

Crédit Scolaire Ecobank.

Rapide et Pratique.

Avec Ecobank, vivez sereinement la rentrée des classes en bénéficiant d'un financement pour l'éducation de vos enfants.

Du 29 août au 15 novembre, obtenez rapidement un crédit de 300 000 FCFA à 5 000 000 FCFA, avec un taux de 14% HT, remboursable en 10 mois au maximum.

Rendez-vous en agence, appelez le (241) 01 76 20 73, ou visitez ecobank.com

Disponible en 72h

Offre soumise à conditions et valable du 29 août au 15 novembre 2017

ecobank.com



Ecobank
La Banque Panafricaine