

Sortir

À la découverte des Gabonités de Montagne-Sainte

Line R. ALOMO
Libreville/Gabon

À côté des restaurants à la carte élaborée avec des mets venus de loin, vous avez la possibilité, ce week-end, de succomber aux saveurs typiquement locales. De la glace aux fruits de saison du pays, en passant par le Nkumu ofoula, jusqu'à Efou-ssi, un espace qui propose des produits prêt-à-cuire du terroir. Autant de coins d'une belle authenticité qui méritent le détour.

MONTAGNE-Sainte, tout en hauteur. Une belle vue sur la mer, et sur les quartiers environnants. De beaux immeubles apportent une touche coquette à l'ensemble. Montagne-Sainte, c'est aussi une église, Saint-Pierre, un joyau architectural. Et une polyclinique, Chambrier à la réputation bien établie...

Ici, il existe encore de vieilles bâtisses coloniales. C'est dans l'une d'elles que le Monténégro, glacier colonial, a niché ses locaux, derrière le bâtiment abritant Air France. À l'angle de la rue jouxtant le ministère de la Défense nationale, vous ne pouvez rater l'enseigne. Commencez donc votre visite de Montagne-Sainte dans cet espace qui respire la noblesse et la gaieté. "On a gardé l'ancienne bâtisse coloniale pour maintenir l'esprit", renseignent les propriétaires.

S'il vous prend l'envie d'une glace artisanale, c'est la spécialité de Hanaelia et Kheny Anguile, les fondateurs du Monténégro. Les jeunes glaciers mettent leurs compétences au service de vos papilles.

Au Monténégro, vous ne trouverez, nulle part, des poudres. Toutes les glaces sont faites maison.



Le Monténégro, pour vos glaces artisanales.

Et parce que les fabriquant sur place par leurs soins, les propriétaires des lieux jouent, au gré de leur humeur, avec les produits locaux. La bière nationale, la Regab, y passe donc. L'odika est aussi structuré en glace à Monténégro. Et si vous préférez en déguster à la pâte d'arachide, au coco, au bissap et à tous les autres fruits locaux de saison, la maison a l'expertise nécessaire et utile pour tout transformer en glace et, donc, satisfaire tous vos caprices.

Sur le palais, le parfum mangue éclate sa fraîcheur et surtout sa saveur pétillante. "C'est une si belle expérience. Le corossol que j'ai goûté, par exemple, fond si agréablement sur la langue. Et surtout ce goût du fruit qui reste. C'est juste impressionnant", commente séduite, une cliente.

Par ailleurs, la maison propose également des crêpes salées et sucrées, au choix de vos désirs. Au Monténégro, vous pourrez donc venir avec des amis, de la famille et même pour vos rencontres professionnelles. De même, si l'envie de faire un anniversaire-surprise pour un proche est forte, les gérants des lieux vous aident et vous guident dans la réalisation de vos désirs.

PRODUITS DU TERROIR* Poursuivez donc votre balade au sein de ce quartier riche d'une belle histoire. En fait, Montagne-Sainte est le nom raccourci de Montagne Saint-Étienne. De Étienne Vané, chef des Benga du Cap Esterias. L'homme s'était converti au catholicisme et avait renoncé à la polygamie. Il fut donc exfiltré, avec sa famille sur cette montagne, pour

échapper à la mort. Après le Monténégro, où votre palais a été régalié d'une glace à la regab, remontez la ruelle vers la mosquée Cheik Amadou Bamba. Sur votre droite, une petite escale au Waff ne vous décevra pas. Ouvert de midi, jusqu'au départ du dernier client, le Waff est un petit coin sympa pour dévorer en plat du jour un sanglier dans son jus. N'hésitez pas à dire vos envies à Nat, aux fourneaux et à votre écoute.

Continuez votre remontée et jetez un œil au Lotus bleu. Coquet avec des tons gris et colorés, le Lotus bleu vous offre, au-delà de toutes ses autres merveilles culinaires, l'option repos s'il vous prenait une subite envie de cuisine tarifée.

À la sortie de ce couloir, vous atterrissez chez Efou-ssi, ou "parcelle de

terre" en langue fang. Ici, les produits du terroir sont vendus, prêt-à-cuire. Le local est petit certes, mais si vivant. Si vous ne le connaissez point, découvrez le manioc séché. Il vous suffira, après l'avoir trempé dans de l'eau, de le faire ensuite cuire à la vapeur et c'est prêt.

Et il n'y a pas que le manioc, ses feuilles sont aussi précuites et emballées. Le folong a subi le même sort ainsi que les aubergines, les asperges. Bref ici, c'est une sorte de balade dans les mets du pays conditionnés dans leur version prêts à être cuisinés.

Pour la femme pressée et/ou occupée, qui veut rapidement apprêter le repas de sa famille, le travail est commencé. Elle n'aura qu'à l'achever. Si vous êtes particulièrement friand de chenilles,

vous en trouverez à Efou-ssi, aux côtés des champignons séchés. Allez-y donc faire un tour.

DU NKUMU OFOULA* Et pour ce qui est de manger, on ne sait pas si c'est ici que le cuisinier du restaurant bar, Liyumu (la gloire, la gaieté en langue inzébi) se ravitaille. Toujours est-il que l'enseigne en face de CNSS Immobilier, propose à la dégustation, chose curieuse, tous les produits d'Efou-ssi, cette fois cuisinés. Et surtout le délicieux nkumu ofoula. En service libre ou buffet, ouvrez les marmites chauffantes de 12 à 19 heures non-stop, et régalez-vous, sous l'œil bienveillant de Fanny Kota, la gérante. Elle vous suggérera, peut-être, un paquet d'atanga, pour aller à la découverte des spécialités de la maison. Et ce n'est pas tout. La suite, très bientôt.



Au restaurant Liyumu, laissez-vous séduire par un paquet de poisson ou le célèbre nkumu ofoula.



A Efou-ssi, une petite enseigne de Montagne-Sainte, découvrez du manioc séché prêt-à-cuire.

Photo : D.R

Photo : WILFRIED MBINAH

Photo : L.R.A.