

Le tiep bou dien sénégalais au patrimoine immatériel de l'Unesco

Fait du jour

Extrait du *Journal Monde-08h00 GMT* du 16 décembre 2021

Jeanne Bartoli : Le tiep bou dien sénégalais inscrit au patrimoine culturel immatériel mondial de l'Unesco. Ce « riz au poisson », littéralement en wolof, est, vous le savez peut-être, le plat national du Sénégal, ancré donc dans le quotidien. Une reconnaissance pour le chef cuisinier sénégalais, Tamsir Ndir, qui évoque la bataille passionnée autour de ce plat avec le jollof rice du Ghana et du Nigéria. Écoutez.

Tamsir Ndir : C'est une très très grande fierté pour le Sénégal. Ça fait des années que nous attendons cela. Surtout qu'il y avait aussi un peu une rivalité entre... avec le Ghana et le Nigéria par rapport au jollof rice. C'est deux plats pour moi qui sont complètement différents parce que le jollof rice, ils vont le faire avec le poisson ou la viande de poulet. Alors que le tiep bou dien, c'est exclusivement qu'avec du poisson et des légumes. Voilà, ils se sont inspirés du tiep bou dien pour créer ce plat-là mais le tiep bou dien est bel et bien là. Bien avant.

Charlotte Idrac : Alors, qu'est-ce qu'il faut pour faire un bon vrai tiep bou dien ?

Tamsir Ndir : Un très bon poisson, le thiof qu'on appelle mérrou. Ou le thiof argenté aussi qui reste dans la famille des mérrous. C'est très bon avec la carpe rouge. C'est très bon aussi avec du barracuda. De très bons légumes aussi, beaucoup d'amour, beaucoup de patience, parce que c'est un plat qui prend au moins de quatre à cinq heures de préparation, et puis le faire dans les règles de l'art, quoi, vraiment, de respecter vraiment la recette de A à Z.

Lexique

Le patrimoine mondial de l'Unesco : inscrire ; culturel/culturelle ; immatériel/immatérielle ; mondial/mondiale ; un plat national ; une reconnaissance ; une fierté.

La cuisine : un chef/une cheffe ; un plat ; le poisson ; la viande ; le poulet ; les légumes ; le thiof argenté ; le mérrou ; la carpe rouge ; le barracuda ; une préparation ; une recette.