

Gastronomie à Dakar

Reportage Afrique du 30 janvier 2021

Théa Ollivier : Attablés à un restaurant branché de Dakar avec vue sur l'océan, Quentin Dopina et sa compagne dégustent en tête à tête une salade de fonio agrémentée de crevettes et de fruits et légumes de saisons. Des saveurs originales qui réveillent les papilles gustatives du jeune homme.

Quentin : Ça m'a un peu ramené à l'enfance. C'est ce qu'on mange en tant que bébé avec l'huile de palme aussi par-dessus, c'était bien. Le fonio, c'est quelque chose de très très sénégalais et africain et ça me fait plaisir de voir qu'on peut le transformer de cette façon. Ça va montrer que notre gastronomie est riche quoi, elle est là.

Théa Ollivier : Le menu a été concocté par le chef sénégalais-américain Serigne Mbaye qui a pris les rênes de ce restaurant dakarois le temps d'un déjeuner grâce à « Table Pana », résidence itinérante de gastronomie africaine. Une première au Sénégal pour ce chef bercé entre deux cultures.

Serigne Mbaye [avec traduction] : J'ai créé un menu avec des plats que je n'avais jamais faits avant. Je suis allé au marché pour voir ce qui m'inspire en ne choisissant que des produits sénégalais. Je souhaite éduquer les jeunes et leur montrer tout ce que l'Afrique de l'Ouest peut apporter au reste du monde. Je voudrais voir plus de chefs sénégalais travailler à leur façon pour faire évoluer la cuisine sénégalaise, qu'ils se sentent libres de le faire.

Théa Ollivier : Aux fourneaux, Serigne Mbaye a travaillé avec une équipe sénégalaise, une collaboration très riche selon le chef habituel de ce restaurant Bamba NDiaye. Par exemple, lui n'avait jamais cuisiné en soupe le niébé, haricot sénégalais.

Bamba NDiaye : Par rapport à la transformation des produits locaux qu'il a instauré, c'est une belle technique que nous, on [ne] connaissait pas. La plupart des cuisiniers sénégalais, ils ont appris la cuisine française ou la cuisine occidentale. On a beaucoup de produits qu'on n'a pas encore exploités, qu'on peut utiliser en faisant de la gastronomie sénégalaise. Elle a quand même un peu en retard la gastronomie sénégalaise.

Théa Ollivier : Pour le moment itinérant, le concept de « Table Pana » a été créé par l'entrepreneuse Nadia Kopogo qui veut aller plus loin.

Nadia Kopogo : La finalité de « Table Pana » c'est d'avoir un lieu, un restaurant laboratoire ou je puisse vraiment faire ces dîners de chefs mais sur du long terme. Donc, vraiment accueillir des chefs en résidence pendant deux, trois mois sur Dakar, pouvoir leur donner carte blanche mais toujours avec cet objectif, c'est à dire de pouvoir sublimer nos produits locaux et voir ce qu'ils peuvent en faire avec leurs techniques apprises dans des grandes maisons.

Théa Ollivier : Sur le long terme, l'entrepreneuse espère aussi organiser des formations de gastronomie africaine et ouvrir une épicerie fine de produits locaux.
Théa Ollivier, Dakar, RFI.

Lexique

Le restaurant : branché/branchée ; déguster ; une salade ; une saveur ; un menu ; concocter ; un chef/une cheffe ; un plat ; être aux fourneaux ; une technique ; la gastronomie ; la cuisine sénégalaise/française/occidentale ; une grande maison (= un grand restaurant).

Les aliments : un produit ; le fonio (= céréale d'Afrique de l'Ouest) ; une crevette ; un fruit de saison ; un légume de saison ; l'huile de palme ; le niébé (appelé en français « haricot à l'œil noir »); un haricot.