



AFRICAN MIX
Le chef Dieuveil Malonga, photographié à la Fondation Cartier dans le cadre de "Beauté Congo 1926-2015 – Congo Kitoko" devant l'autportrait de l'artiste Moké (2000, acrylique sur toile, 180 cm x 126 cm).

DIEUVEIL MALONGA ÉPICES AND LOVE

PROPHÈTE DE L'AFRO-FUSION, CE CHEF CONGOLAIS EXALTE LES SAVEURS DE SON CONTINENT AVEC SA SIGNATURE ULTRA-CONTEMPORAINE. EN ÉCHO À L'EXPOSITION "BEAUTÉ CONGO" À LA FONDATION CARTIER, À PARIS, IL DESSINE POUR NOUS LA CARTE D'UNE AFRIQUE ARTY-GOURMANDE.

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE PHOTOS BERNHARD WINKELMANN RÉALISATION MICHÈLE CARLES ET KARINE RÉVILLON

PHOTOS ÉRIC GARAUT/PASCOANDCO ET BERNHARD WINKELMANN. ASSIETTE JARS, CARAVANE



MY AFRICAN DREAM « Il m'a fallu deux ans pour équilibrer la recette de ce dessert. C'est ma signature ! J'avais la forme (la silhouette du continent), mais pas le fond. Comment faire pour que chaque Africain s'identifie au fil des bouchées (idéalement des saveurs) qui lui rappelleraient son pays ? J'ai donc dressé une cartographie des fruits et épices du continent... Sur une terre de crumble de farine de manioc au cacao et aux épices, cette Afrique-dessert se décline de la mangue aux cacahuètes, de l'hibiscus à la crème de datte, du chocolat de Tanzanie, du fonio blanc du Fouta-Djalon (la céréale la plus ancienne d'Afrique) à la vanille du Nord-Kivu Congo (RDC), mêle le gingembre, l'Amarula (liqueur à base de sucre, de crème et de fruit du marula, un arbre d'Afrique australe) et les fruits de la Passion... »

Art contemporain, architecture, mode et... gastronomie : une nouvelle génération afro-enracinée est en train d'émerger, déployant une créativité loin des préjugés et des clichés ethno-folkloriques. Tandis que le grand couturier nigérien Duro Olowu habille Michelle Obama, et l'Éthiopienne Yodit Eklund (Bantu Wax), la planète surf, le Sénégalais Pierre Thiam, pape new-yorkais de la « new african cuisine », s'apprête à ouvrir une table gastronomique pour Alara, inédit et luxueux concept-store de Lagos signé par le grand architecte anglais David Adjaye. C'est à ce Ghanéen d'origine, un des architectes les plus en vue de ces vingt dernières années, que l'on doit, entre autres, le musée de l'Histoire et de la culture afro-américaine, qui sera inauguré d'ici à quelque mois à Washington. À Paris aussi, l'ébullition de ce nouveau black power se fait sentir. « Beauté Congo » * s'expose à la Fondation Cartier, témoignant de l'extraordinaire vitalité de la scène contemporaine africaine. En redessinant le paysage culinaire de l'Afrique, grande absente de la déferlante gastronomique, le chef Dieuveil Malonga – qui a réalisé le dîner du vernissage de l'expo – joue la carte d'un continent contemporain et tendance. C'est à la Fondation Cartier que nous l'avons rencontré.

AFRO-DANDY DES FOURNEAUX
Regard timide mais sourire ravageur, ce fou d'épices et d'ingrédients subsahariens s'est donné pour mission de faire découvrir l'art culinaire du plus grand continent du monde à travers une vision neuve. De la Gaité lyrique à la Fondation Cartier, de la Biennale de Venise à la Table Ronde, ses casseroles nomades jouent la carte de l'afro-fusion, rebattant celles du Sénégal, du Mali, du Congo, du Gabon..., avec celles de l'Occident, accommodant les saveurs et traditions africaines à la sauce moderne. Explosion de couleurs, graphisme tiré à quatre épingles, éclats de parfums et de saveurs, ses assiettes dressées comme des sapeurs font palabrer vanille de Madagascar et saint-jacques, romarin et poivre de Penja, chocolat indigène et poulet fermier, ignames violettes et artichaut..., et bâtissent des ponts culinaires d'un continent l'autre pour mieux enjamber les préjugés.

ITINÉRAIRE D'UN GRAND CHEF

Ce désir de raconter la gastronomie africaine, d'en faire découvrir l'immense jardin aux épices, souvent bienfaisantes, et d'en faire goûter et aimer les terroirs est intimement lié à l'histoire de ce jeune chef qui, du haut de ses 23 ans, a un parcours hors normes. Né au Congo, Dieuveil perd sa mère à 3 ans, d'un accident, puis c'est la guerre qui emporte son père. Avec sa sœur aînée, il grandit entouré des proches de la famille et d'une grand-mère qui tient une auberge de bord de route. Mémoire transmise par une mère cuisinière hors pair, souvenirs non oubliés des plats grand-maternels : « C'est peut-être là que mon désir de transcender les saveurs africaines a pris racine », dit-il. Toujours est-il qu'à 15 ans, son destin le conduit avec sa sœur en Allemagne, où il est accueilli dans la famille d'un pasteur, sa « famille de cœur ».

SENSATIONS ET ÉMOTIONS

« La musique et la cuisine sont très vite devenues mes terrains d'expression, pour m'approprier et métaboliser ce que je ressentais. » Sa mère d'adoption l'encourage, l'emmène dans des épiceries exotiques pour qu'il y puise dans le répertoire de son enfance. Il mijote des plats pour toute la famille, chez le pasteur on adore. Le voilà en école de cuisine. Passionné, très doué, il remporte neuf concours culinaires. Diplôme en poche, il intègre les brigades de prestigieux étoilés (Schote, La Vie, L'Aqua) avant de passer le Rhin pour le lancement de la table gastronomique de l'Intercontinental de Marseille. Puis la France le découvre, l'année dernière, lors de sa participation à « Top Chef ». Un passage bref, mais qui lui donne l'audace de suivre sa route panafricaine pour devenir le griot d'une « soul gastronomie » inventive, revisitée et magnifiée. Tout un monde à explorer, à goûter, à aimer. Et en passe de trouver sa place à la table du multiculturalisme culinaire. Car s'il y a peu encore la capitale ne comptait que Rio dos Camaraos, du chef camerounais Alexandre Bella Ola, adresse initiatique de Montreuil mais somme toute confidentielle, en deux ans on a vu arriver Black Spoon, premier food truck africain chic et tendance, suivi par Osè, afro fast-food premium et design. Alors, qui sait, l'itinérant chef Malonga pourrait bien finir par prendre restaurant à Paris, pour la plus grande joie des palais en quête de plaisirs fusionnels. ■

✓ * « Beauté Congo », jusqu'au 15 novembre, à la Fondation Cartier, à Paris. fondation.cartier.com
www.dieuveilmalonga.com

PHOTOS BERNHARD WINKELMANN. ASSIETTE JARS CARAVANE ET FOND CARAVANE EMPORIUM



HOMELAND HOMARD

POUR 4 PERSONNES. ASSEZ FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 10 MINUTES.

• 2 homards • 100 g de quinoa cuit • 1 avocat mûr à point • 2 mangues • 2 cuillerées à soupe de poudre de manioc • 1 cuillerée à café de poudre de citronnelle • 2 petits oignons • 2 échalotes • quelques pousses d'épinards • 1 cuillerée à soupe d'arachide • sel, poivre.

Faire griller les homards entiers avant de les décortiquer. Peler l'avocat, le mixer en fine purée avec la poudre de manioc et réserver. Peler une mangue (la plus mûre), la mixer finement avec la poudre de citronnelle, réserver. Peler l'autre mangue, couper la pulpe en lamelles, peler les oignons et les échalotes, les couper en deux. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et les faire sauter 3 ou 4 minutes, saler, poivrer. Ajouter les feuilles d'épinards, laisser faner encore 2 minutes, retirer du feu. Pour servir, poser une demi-queue de homard par assiette, ajouter les purées à l'aide d'une douille, disposer les légumes et le quinoa à côté, et parsemer de pousses.

🔗 AFRO-FUSION : DOUX OU AMER, LE MANIOC PEUT ÊTRE RÉDUIT EN FARINE OU EN POUDRE. APPELÉE « FOUFOU », CETTE POUDRE, QUI RESSEMBLE EN FAIT À UNE SEMOULE PLUS OU MOINS FINE, ENTRE DANS LA CONFECTION DES RAGOÛTS, GALETTES, SAUCES...



Le "maad" est un fruit très consommé en Afrique. On déguste la pulpe juteuse et acidulée qui recouvre les graines assaisonnées de sucre, de sel et de piment. On peut aussi en faire des vinaigrettes, des sorbets, de la confiture.



Véritable "chocolat indigène", les graines du fruit de l'acacia du Gabon ont le goût du cacao. Pilées, elles forment un bloc que l'on râpe sur du poulet fumé, pour faire une sauce "au chocolat".

LES ADRESSES FÉTICHES DU CHEF

Pour trouver les ingrédients nécessaires à la cuisine africaine, Dieuveil Malonga nous ouvre son carnet d'adresses.

PRODUITS FRAIS, FRUITS ET LÉGUMES

L'épicerie Togo Exotique

Katia Robert est l'épicière la plus glamour de l'afro cooking sphère. Cette jeune femme se passionne pour son métier de « transmetteur de saveurs ». Dans sa petite boutique, en plein quartier Château-Rouge, elle propose un choix très qualitatif de produits africains, souvent bio. Beaucoup de fruits et légumes, du manioc, des noix de coco, du gombo, des patates douces de toutes sortes, différents types de piments, du fufou, de la viande et du poisson fumé... Son compte Instagram @togo_exotique fourmille de photos et d'idées pour utiliser les produits africains. Et aussi, une autre adresse qui propose de bons produits frais : Afrika Boboto, sur le marché Château-Rouge, ouvert tous les jours sauf le lundi.

✓ 6, rue Dejean, 75018 Paris.

MARCHÉ ON-LINE

www.alterafrica.com

Foufou, farine de banane plantain, farine de taro, et de nombreuses céréales et des farines sans gluten, mais aussi de la pâte d'arachide, de l'huile de palme rouge... Un très grand choix de produits bio et équitables, très bien sourcés.

SON COUP DE CŒUR

Épices Roellinger

La cuisine africaine est une cuisine d'épices, de saveurs et de sensations fortes, la qualité des produits est primordiale. Le chef Olivier Roellinger sélectionne lui-même ses épices durant ses périples, il peut expliquer les subtilités de chaque variété, ses boutiques sont une invitation au voyage.

✓ www.epices-roellinger.com

SYMPHONIE BANTOUE

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 1 H 30.

• 500 g de filet d'agneau • 1 gousse d'ail • 15 g de gingembre frais • 1 oignon • 30 g de cacahuètes torréfiées • 25 cl d'huile de tournesol • 500 g de patates douces orange • 500 g d'ignames violettes • 100 g de lait de coco • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive • poivre blanc de Penja du Cameroun • paprika, gingembre et cannelle moulus • sel.

Allumer le four à 210 °C. Nettoyer les patates douces et les ignames, les cuire au four enveloppées dans des feuilles de papier d'aluminium, 1 heure à 1 h 20 (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau). Lorsqu'elles sont cuites, les peler et les mixer séparément avec le lait de coco, l'huile d'olive, quelques pincées de cannelle, de poivre et de gingembre, pour obtenir deux purées lisses, une violette et une orange. **Mixer** la gousse d'ail, le gingembre frais et l'oignon pelés, ajouter cannelle, paprika, cacahuètes, et l'huile. **Laisser** mariner l'agneau dans ce mélange pendant 30 minutes. Puis faire griller 2 minutes de chaque côté. Servir le filet en morceaux accompagné des deux purées.

⊕ AFRO-FUSION:

L'IGNAME, C'EST LA POMME DE TERRE AFRICAINE. SA CHAIR BLANCHE, JAUNE CRÈME OU MAUVE, SUIVANT LA VARIÉTÉ, N'A QUE PEU DE SAVEUR, AUSSI CE LÉGUME EST RAREMENT SERVIT EL QUEL. ON LUI AJOUTE DES ÉPICES, ON L'ARROSE DE SAUCE, ON LE FRIT, ON L'ÉCRASE EN PURÉE OU, MÊME, ON EN FAIT DES GÂTEAUX COLORÉS.

