

SECRETS DE CHEF « Au cœur de l'Afrique » à Schiltigheim

Les douceurs d'un continent

C'est une oasis dans une savane de béton. Le restaurant Au cœur de l'Afrique a le goût des safaris urbains accomplis : perdu dans une rue secondaire de Schiltigheim, non loin d'une station de tram, il propulse chaque voyageur sur un autre continent.

« Il est ouvert depuis six ans », explique, avec un large sourire, Diane Mounkam, gérante du restaurant Au cœur de l'Afrique. Entièrement dédié aux cultures d'Afrique, rare établissement porte aussi bien son nom. En fait, c'est une véritable caverne d'Ali Baba : à côté de la salle qui accueille 55 couverts et de la terrasse aux 20 places, un espace est réservé aux objets d'arts ethniques. Sur les murs, des photos sont autant de fenêtres ouvertes sur l'Afrique. « J'ai imaginé ce restaurant comme un lieu de rencontres. À partir de la cuisine, chaque visiteur peut voyager à travers l'art et l'artisanat », note Diane Mounkam. Et même voir plus loin, car des soirées thématiques et des concerts traditionnels sont régulièrement organisés (*).



Diane Mounkam gère depuis six ans cet établissement : à la carte, les incontournables du continent. PHOTO DNA

À partir de la cuisine, chaque visiteur peut voyager à travers l'art et l'artisanat

Mais au centre de ce restaurant, il y a assurément un cœur. Celui de Diane qui bat pour la cuisine. « Je ne suis pas issue d'un cursus culinaire, mais c'est la passion qui me guide », révèle-t-elle. Alors au milieu d'une carte faisant la part belle aux plats incontournables et natio-

naux dont le maffé du Mali, le ndolé du Cameroun, le poulet yassa du Sénégal, des créations personnelles s'inventent, conjuguant des saveurs continentales aux douceurs des îles. « Je pense que le poulet DG, qui vient du Cameroun, mon pays d'origine,

est le plat le plus emblématique. Mais je me retrouve aussi dans la cuisine réunionnaise, basée sur d'autres épices », lâche Diane Mounkam. L'assiette « Découverte » offre un panorama de cette cuisine revue et corrigée. « Je

prépare mes plats à ma façon : moins grasse et avec des produits de qualité », précise la restauratrice. C'est cette touche subtile qui laisse une large place aux saveurs exotiques. La formule du midi (entrée + plat + dessert à 15,40€) permet de fai-

re un tour du continent en un seul repas. Pour ceux qui ont soif de découverte, le vin d'Afrique du Sud (5,5€ le verre) impose toutefois la modération avec 14° d'alcool. Les vins d'Alsace, plus légers, prouvent leur propension à l'ouverture culturelle

La recette

Poêlée de crevettes pour deux personnes

► **Ingrédients** : 15 gambas crues, 12 tomates cerise, 1 poireau, 1 oignon, 30g d'achards de légumes, 1 zeste de combava, huile d'olive, du riz pour accompagnement

► **Préparation** : découper tous les ingrédients en rondelles et les mettre dans une poêle. Faire sauter le tout à feu vif et à découvert. Laisser cuire pendant six minutes. Laisser refroidir à couvert durant trois minutes et servir avec le riz.

se mariant agréablement aux plats. Les amateurs de cuisine africaine remarqueront probablement la petite entorse : un dessert. « C'est vrai que c'est une coutume bien européenne », concède Diane Mounkam. Mais il faut bien revenir sur notre continent, alors pourquoi ne pas le faire en douceur ?

FRANÇOIS MICUCCI

► Au Cœur de l'Afrique, 13 rue Neuve Schiltigheim. ☎ 03 88 47 83 86. Tram Rives de l'Aar. Restaurant ouvert du mardi au vendredi à midi, et le mardi, jeudi, vendredi et samedi soir.

► (*) Tout le programme sur www.aucoeurdelafrique.net.

SEPT JOURS À TABLE

Lundi
DÉJEUNER
Salade de fèves/tomates au basilic, côte de veau vigneronne, carottes glacées, fromage, kiwis

Dîner
Cannellonis aux légumes, sauce aux 3 fromages, salade mêlée, fraises aux baies roses.

Mardi
DÉJEUNER
Poireaux vinaigrette, faux filet grillé sauce béarnaise, pipera-de, quinoa étuvé, fromage, mangue.

Dîner
Filet d'églefin meunière, quartier de citron, pommes persillées, mâche vinaigrette, yaourt aux fruits

Mercredi
DÉJEUNER
Fonds d'artichauts vinaigrette, bœuf gros sel et sa garniture de légumes, pommes bouillon, fromage, ananas.

Dîner
Mincestrone, œufs brouillés, purée de céleris, jeunes pousses en salade, banane

Jeudi
DÉJEUNER
Fenouil vinaigrette aux olives nigocises, filet de porc rôti à la moutarde, chou de mai braisé, pommes parisiennes, salade de fruits.

Dîner
Pissaladière, salade composée, compote de rhubarbe meringuée.

Vendredi
DÉJEUNER
Salade d'endives aux pommes, brochettes de saumon grillé au sésame, grains de blé à la julienne de légumes, ile flottante.

Dîner
Crème d'asperges, tartiflette, roquette vinaigrette, fraises aux feuilles de menthe.

Samedi
DÉJEUNER
Salade mexicaine, épaule d'agneau rôtie, panaché de haricots à l'ail, fromage, pomme.

Dîner
Galette de pommes de terre, raifort, salade mêlée, faisselle de fromage blanc à la compotée de fraises.

Dimanche
DÉJEUNER
Asperges vinaigrette, côte de bœuf grillée, sauce au poivre de séchuan, tomates provençales rattes au sel de Guérande au four, tarte à la rhubarbe.

Dîner
Polenta au gratin, sauce tomate, feuilles de chène en salade, corbeille de fruits

RELECTURE Une photographie de Jean-François Badias

Coup de soleil

Chaque lundi, le service photo des DNA revient sur l'illustration d'un des événements de la semaine passée. Aujourd'hui, un cliché de Jean-François Badias.

C'EST UNE BIEN JOLIE HISTOIRE que nous contait Jean-Christophe Pasqua l'autre jour (le 28 avril) dans le cahier des sports. Une histoire de foot, d'homme, de vie. Or pour faire partager plus subtilement encore les trajectoires d'une existence, il convient, bien sûr, d'y associer la photographie. On le sait depuis les balbutiements de ce médium, le portrait est une catégorie qui se conjugue de façon très spécifique dans la grammaire de l'image. Un exercice qui oblige à représenter les différentes facettes d'un personnage, sans le réduire au statut de sujet. Gymnastique particulière, donc, que Jean-François Badias envisage avec bonheur et pratique avec passion. Il n'est pas rare de le voir sortir de gros flashes de studio de son coffre de voiture avant de dérouler nombre de mètres de câble pour installer sa lumière. Pour le coup, Jean-François s'était dit qu'au FC Soleil, ce genre d'artifices serait forcément inutile et s'est rendu à l'entraînement muni de son seul Leica. Après les présentations et quelques mots d'explication, Badias



Emmanuel Asan, joueur de foot : une bien jolie histoire. PHOTO DNA - JEAN-FRANÇOIS BADIAS

a tourné autour de son sujet. Les vestiaires d'abord, puis le terrain, sans toutefois être pleinement satisfait de ses images. Une silhouette, quelques tentatives obligatoires avec l'astre de fin d'après-midi pour le jeu de mots, deux ou trois plans qui incluent le filet de fond de but. La question restait : comment montrer la complexité du parcours de ce footballeur camerounais qui s'épanouit à Bischheim ? La réponse est venue d'une om-

bre projetée sur le mur crépi du club house. Toute l'histoire d'une vie peu banale pénétrait par ce dédoublement dû à la lumière, entre les parois scintillantes du télémetre. Placé bord cadre gauche, l'homme regarde devant lui sans faire face au photographe. L'envi des yeux, la suite, l'avenir avec la même concentration qu'en finale de Coupe du Monde. Signe de sa fonction de gardien de but, une de ses mains est gantée.

L'autre, comme émancipée, reste nue. La dualité, permanente dans l'image comme dans la vie, qui oppose rêves d'enfance et accomplissement d'adulte conduit le regard vers la part d'ombre. Le clair-obscur placé en silhouette comme un panache est présent puisqu'on ne peut rien effacer, mais confiné au fond du portrait en indissociable signe des moments de noirceur endurés. ■

C.L.S.