

Des plats made in Cameroun à bord (17/02/2009)

La technique dite Cuisson sous vide améliore la qualité gustative des repas servis pendant les vols, et surtout leur durée de conservation.



Le ministre du Commerce exige qu'on serve des plats camerounais dans l'avion

Luc Magloire Mbouga Atangana a demandé aux compagnies aériennes de servir dorénavant aux voyageurs les mets camerounais. Les transporteurs aériens ont, malgré une réticence compréhensible, accédé à la demande du Mincommerce. Malheureusement, les voyageurs sont unanimes que les spécialités camerounaises servies à bord n'ont rien de commun avec ce que l'on peut déguster à domicile. Ils trouvent que ces mets sont très souvent insipides, ayant perdu de leur qualité et de leur goût. C'est la faute à la conservation prolongée de ces mets avant leur service. Pourtant, une technique de cuisson assez originelle peut bien permettre à ces mets de conserver leur goût et leurs valeurs nutritives. C'est la technique dite de " *la cuisson sous vide ou à juste température* " .

Elle permet de cuire certains aliments en évitant d'altérer leur qualité. La cuisson sous vide ou à juste température est le fait de faire cuire un produit sous sachet fermé hermétiquement, de telle sorte que ce produit ne soit plus en contact avec l'air. Schématiquement, le met à cuire est ensaché et placé dans un appareil qui lui va extraire du produit toute substance gazeuse avant d'être placé dans le four pour la cuisson finale. Résultat, le plantain mûr ou encore le Ndolé préparés suivant cette méthode gardent toute leur originalité, leur goût et ceci pendant 21 jours. Selon les cuisiniers, la cuisson sous vide c'est surtout une amélioration de l'aspect organoleptique. " *Le goût des plats, leur onctuosité, leur juteusité et leur fraîcheur se trouvent intensifiés...* ", reconnaît **Claire Ngon Mbena** de Doual'Air.

Restauration à bord

Sous l'initiative de la société Doual'Air (spécialisées dans la restauration à bord des compagnies aériennes), 10 chefs de cuisine venant de huit pays d'Afrique francophone (Mali, Gabon, Côte d'Ivoire, Sénégal, Togo, Burkina Faso, Bénin, Mauritanie) parmi lesquels trois camerounais ont participé à un séminaire de formation de cinq jours (du 09 au 13 février dernier à Douala) sur cette nouvelle technique de cuisson. Pour Eric Rouvillois, directeur général de Doual'Air, il était question de donner aux participants à ce séminaire, des pré requis nécessaires pour l'implémentation de la nouvelle technique de cuisson dans leurs différents aéroports.

" *C'est un investissement de 58 millions de Fcfa, qui participe de notre volonté d'être réellement proches des habitudes culinaires de notre clientèle. Tout le monde y trouve son compte, les mordus de la cuisine africaine, européenne, asiatique. Il faut aussi noter que cette méthode de cuisson assure non seulement l'assainissement du produit, et aussi sa conservation...* ", explique M. **Rouvillois Gilles Pommier**, responsable de Sesal Gabon et **Marjolaine Sarlin** de Crea formateurs, ont initié au cours de ce séminaire des exercices pratiques sur certains légumes et autres produits camerounais à l'instar de la patate, des pommes douces de la carotte du plantain et le résultat a été assez édifiant. L'on espère que les voyageurs apprécieront cette nouvelle forme de cuisson.