

Interview d'Alexandre Bella Ola

Point Afrique : Alexandre Bella Ola, bonjour ! Merci de m'accueillir aujourd'hui dans votre restaurant « Rio dos Camarões ».

Alexandre Bella Ola : Bonjour !

PA : Pourquoi avez-vous décidé de créer ce restaurant ? Que souhaitez-vous proposer à votre clientèle ?

ABO : Ce que je souhaite c'est que la cuisine africaine fasse partie du patrimoine culinaire mondial. Que ça soit une cuisine qui passe aussi bien qu'un chili con carne sans qu'on s'en rende compte. Il y a beaucoup de retard ! Pour moi c'est un problème d'altérité. Un plat comme le Mafé c'est un plat commun qui est facile à réaliser sans qu'on s'en rende compte. Un plat comme le Yassa tout le monde peut le réaliser ! Mais les gens ne le savent pas. C'est un peu l'objet de mon livre qui doit sortir en avril (aux Editions First, NDIR). Vous vous rendez dans un supermarché, vous achetez des oignons et du poulet, vous ressortez et vous avez votre Yassa. Vous avez fait un plat africain. Vous-vous rendez compte ?! Vous avez fait un plat africain sans vous rendre dans un marché exotique !



le Saka saka au poisson
[Télécharger la recette](#)

PA : Pourquoi avez-vous ouvert « Moussa l'Africain » ? D'où vous est venue l'idée de ce nom pour le restaurant ?

ABO : Eh bien un jour un ami à moi arrive dans mon restaurant. Il y avait trois pelés un tondu dans la salle et il me dit : « comment cela se fait-il qu'il n'y ait personne ici ? Je sors de chez « Léon de Bruxelles » et c'était plein à craquer ! » Alors moi je lui ai répondu : « lorsque qu'ici ça sera « Moussa l'Africain », ça sera aussi plein tout le temps ! ». Lorsque j'étais étudiant, j'allais très souvent me faire coiffer dans des foyers africains et la plupart de mes coiffeurs se nommaient Moussa. Je me suis attaché à ce prénom. Et j'ai donc décidé de

déposer le nom en 2003. Et il est vrai que ce nom est chargé de symboles. Moussa c'est Moïse, la terre promise. Je dis ça sans prétention aucune, j'ai découvert ces significations par la suite. Et je crée le restaurant « Moussa l'Africain » avec un associé. L'ouverture se fait le 14 janvier 2006. Cela démarre sur les chapeaux de roues ! J'ai mis en place tout l'agencement et la décoration intérieure, comme les nappes (faites en tissu africain wax, NdlR), sur le même concept que le restaurant de Montreuil « Rio dos Camarões ». La carte est sensiblement la même dans les deux restaurants, sauf que je ne propose pas à « Rio dos Camarões » la formule dîner-spectacle. A vrai dire, j'avais commencé à programmer des groupes, mais j'ai dû arrêter en raison du manque d'espace. Mais je vais reprendre une programmation en acoustique. Je souhaiterais créer un lieu unique et réunir plusieurs formes d'arts. Dans ce restaurant, j'organise des expositions temporaires qui changent tous les deux mois. Ce sont des expositions de tableaux ou de photos. Il faut qu'il y ait un rapport avec l'Afrique, peu importe la couleur de la peau de l'artiste. Sans faire du sectarisme, car on est dans un lieu qui a une certaine démarche étant donné que je suis un militant.

PA : Dans l'introduction de votre premier livre « Cuisine actuelle de l'Afrique noire, plus de 60 recettes faciles à réaliser » (éditions First, récompensé par le « World cook book award 2003 », NdlR), vous expliquez justement qu'il est facile pour vous de vous fournir en aliments pour préparer vos plats.

ABO : Oui en effet, car je réside en banlieue parisienne. Pour les gens qui habitent en province cela dépend du plat. C'est-à-dire que plus on essaie de rentrer dans une spécialité plus on rencontre des difficultés, ce qui est tout à fait normal. Les deux grands plats symboliques, qui restent le Yassa et le Mafé sont tout à fait réalisables aux quatre coins de la planète.

PA : Dans la présentation qui est faite de vous sur le site internet de « Moussa l'Africain » (www.moussalafricain.com, NdlR), il est dit que vous êtes issu du monde du théâtre.

ABO : Oui en effet, je suis comédien de formation. J'ai fait le Conservatoire Supérieur d'Arts Dramatiques de Paris. En fait, je suis cuisinier seulement depuis 15 ans, depuis l'ouverture du restaurant « Rio dos Camarões ». Le prétexte de l'ouverture de ce restaurant c'était de mettre ma femme Vicky au travail (rires) ! J'adore dire ça ! Lorsque j'ai ouvert le restaurant il a tout de suite marché. Le jour de l'ouverture, le cuisinier que j'avais embauché et avec qui j'avais fait toute la mise en place n'est pas venu. Je me suis retrouvé seul dans la cuisine et j'ai pleuré à chaudes larmes ! Et puis j'ai commencé à cuisiner. Je cuisinais déjà à la maison, j'adore cuisiner, je suis un gourmand. Et puis par la suite je me suis formé, j'ai appris mon métier. Car la restauration c'est un métier ! Ce que beaucoup d'Africains ne savent pas... Ce qui est dommage, car la cuisine n'arrive pas assez structurée, assez normée. Ce n'est pas que je sois un fanatique des normes, mais on est quand même dans un contexte où les gens ont besoin d'une certaine sécurité. Le restaurant « Moussa l'Africain » à Paris est situé juste à côté de restaurants comme « Buffalo Grill » ou encore « L'Hippopotamus », donc c'est une enseigne qui peut rivaliser avec les autres. J'ai envie de faire un travail de fond pour que cette cuisine prenne une forme comme toutes les autres cuisines et que ces plats puissent être préparés par tout le monde.

PA : Pouvez-vous me parler des projets auxquels vous avez participé ?

ABO : Oui, en effet, j'ai mené des opérations complètement isolées. J'ai travaillé à La Défense dans un restaurant inter-entreprise où j'ai fait une opération sur la cuisine africaine.

Quarante personnes ont été mises sous ma responsabilité. Ils avaient déjà fait des opérations autour de la cuisine d'Asie, du Maghreb, mais ils avaient du mal à faire de la cuisine africaine. Ils ont été contents de moi car je leur ai amené des plats fonctionnels, faciles à interpréter. Il y a eu 900 couverts. J'interviens également dans des écoles, et notamment à l'Ecole Grégoire-Ferrandi (école supérieure de cuisine française, NdlR), où ils ont chaque année une thématique sur la cuisine africaine. J'interviens aussi dans l'Ecole Internationale Supérieure de Savignac (qui délivre le titre de « Manager des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration », NdlR). J'ai également été consultant.

PA : Avez-vous déjà été contacté par des chefs d'autres types de cuisine africaine ? Je pense notamment à la cuisine d'Afrique de l'Est comme la cuisine éthiopienne.

ABO : Nous faisons un métier qui nous absorbe énormément. Donc nous avons du mal à nous rencontrer. Et puis lorsqu'on travaille dans un même domaine, certains chefs ont l'impression d'être en concurrence. Même si l'on n'est plus dans le même type de cuisine. Je suis tellement ouvert, que certaines personnes ne me comprennent pas. Lorsque je fais des ateliers de cuisine, on me dit que je ne révèle pas tous mes secrets. Mais moi je n'ai pas de secrets. On a toujours l'impression qu'il y a quelque chose à cacher. La cuisine est comme une partition musicale. L'interprétation est purement personnelle. La cuisine pour moi c'est une fantaisie. C'est de l'amour aussi. C'est une galanterie. Chacun a sa particularité propre. Que l'on n'aime ou que l'on n'aime pas. Un repas, on l'offre et je pèse bien mes mots lorsque je dis offrir. Le cuisinier, lorsqu'il cuisine, offre un repas. Il offre sa propre partition musicale. Pour moi c'est ma fantaisie personnelle. C'est ma manière de voir les choses, de confondre les différents produits et de les mettre en scène, de les mettre en action. Mais j'ai déjà rencontré d'autres chefs. Par exemple Thierry Marx (chef doublement étoilé du Château Cordeillan Bages à Pauillac dans le Médoc, NdlR) est venu me voir chez « Moussa l'Africain » à Paris. Il est à l'origine d'une cuisine complètement décalée. Un jour il a lancé une boutade : « le jour où j'aurais ma troisième étoile, j'ouvrirai un kebab ! ». Et il est vrai que la cuisine correspond à un environnement, à un besoin. Et c'est exactement ce que je veux proposer avec le restaurant que je suis en train d'ouvrir (le restaurant de cuisine rapide à emporter « Moussa l'Africain », à Montreuil, NdlR). Je propose à des gens qui ont des contraintes financières et temporelles un repas cuisiné. A chaque fois que je travaille, je travaille avec la même rigueur et le même besoin de satisfaction. Je travaille avec la même crainte qui est de décevoir. Je souhaite faire plaisir ! Sans prétention, ça s'apparente presque à un acte d'amour. On est dans une relation intime avec des gens à qui on fait à manger. On rentre dans l'intimité. Donner à manger à quelqu'un c'est lui offrir une partie très intime de soit. La personne vous fait confiance. Lorsque quelqu'un rentre dans un restaurant « Moussa l'Africain » on lui sert la main. C'est ce que j'apprends à mes maîtres d'hôtel. Bienvenu chez « Moussa l'Africain ! ». Parce que lorsque cette personne repart, si elle est satisfaite, elle vous salue.

PA : Justement, quelle est le type de clientèle dans vos restaurants ?

ABO : La clientèle du restaurant à Paris est assez jeune et l'ambiance est très festive les soirs de week-ends, en raison des anniversaires ou des événements que viennent y célébrer les gens. C'est ma fierté ! Car ce projet de restaurant que j'ai destiné à un grand public est récupéré par la diaspora africaine et par les enfants de 2e et de 3e génération. La clientèle est très mixte ces soirs là. Il y a environ 70 voire même 90% d'Africains. Mais en semaine c'est moins le cas. Ils représentent 50 à 40% de la clientèle. Tandis qu'ici à Montreuil, j'ai une fréquentation à 90% d'Européens. L'emplacement peut générer une fréquentation qui est complètement différente. A midi, c'est la zone achatlandaise qui crée la clientèle. Les gens viennent pour

découvrir la cuisine africaine. Ils ont vraiment envie de déguster un plat africain. Il faut juste faire en sorte que la proposition corresponde au pouvoir d'achat qu'il y a dans le secteur. Il y a une psychologie qui est très sectorielle. Le restaurant de Paris est situé dans le 19^e arrondissement, juste à côté de la Cité des Sciences. On a un pouvoir d'achat qui est plus ou moins relatif. Les restaurants alentours affichent un plat du jour qui tourne aux environs des 10 euros. Moi je suis dans la gamme vraiment très basse qui est à 9,50 euros qui correspond à l'ordre des premiers prix dans la cuisine traditionnelle française. C'est un plat du jour qui reste copieux malgré le fait que je reçois beaucoup de critiques sur le fait que ma cuisine soit copieuse. Ma cuisine est généreuse ! Mais c'est un paradoxe. Pour certains, il y en a trop et pour d'autres il n'y en a pas assez. Dans la cuisine africaine, les plats sont tellement généreux qu'ils font environ 500 grammes : c'est énorme ! Dans le restaurant que je viens d'ouvrir, les barquettes à emporter font 400 grammes et le plat est à 5 euros ! Alors lorsque je fais peu, les gens me demandent d'en rajouter. Certains veulent plus de viande, plus de sauce ou uniquement des légumes. Heureusement, j'ai des parades, je sais répondre ! C'est un problème d'intérêt. J'ai toujours l'impression que lorsque l'on touche à l'Afrique, les gens ont le sentiment qu'ils peuvent tout vous apprendre, qu'ils peuvent vous apporter des choses. On regarde toujours un Africain comme quelqu'un d'inférieur. On a toujours l'impression que l'on peut apporter quelque chose à ce petit Africain, à ce bonhomme d'Africain, qui découvre, qui apprend des choses. On ne va pas passer toute une vie à apprendre ! (rires) Nous avons des choses à dire et à exprimer. Nous avons des choses à montrer. Il y a des choses que l'on sait faire. Sur la cuisine asiatique, personne ne dit rien. Mais lorsqu'un Africain s'exprime c'est toujours : « ah non ! Il ne devrait pas faire comme cela ! ». Il y a même d'autres africanistes qui se permettent de dire que la cuisine africaine ça n'est pas comme ça. Et moi dans ce cas je demande : « alors comment c'est ? ». Et l'on me répond : « quand moi j'étais en Afrique... » et là je les coupe et je dis : « ah non ! Stop ! Si vous voulez être comme en Afrique vous prenez un billet d'avion tout de suite ! ». La cuisine s'adapte. Elle prend en compte son environnement et elle s'exprime par rapport à cela.



PA : Vous proposez des plats africains traditionnels. Proposez-vous aussi des plats originaux, des créations ?

ABO : Eh bien là par exemple, je suis en train de manger un plat que j'ai appelé à la sauce rwandaise. C'est un nom générique comme ça, qui me plaisait bien. Mais ça ne veut rien dire. Comme les noms de mes menus : « Le Sans-papiers », « Le Charter », « Le Nomade ». Ce sont des clin d'œil. Eh bien j'ai reçu toutes les interprétations possibles à ce sujet ! On m'a traité de vendu. On m'a traité d'irrespectueux. On m'a dit que je me faisais de l'argent sur le dos des sans-papiers. Pour moi, c'est comme si je faisais un tableau : toutes les lectures sont possible. Je suis militant, je suis sensible à mes origines ainsi qu'aux gens qui ont des problèmes. Je veux pérenniser, donc en donnant un nom à un plat ou à une recette, je

pérennise et j'entretiens une mémoire vive. Lorsqu'une personne demande un « Sans-papier », elle sait ce que c'est ou pas, ou alors elle a entendu l'expression. Voilà quelque chose qui reste dans une mémoire vive ! Mais je sais que c'est un problème délicat, que je soutiens sans soutenir, car à un moment ou un autre, c'est un problème qui n'est pas de notre niveau. C'est un problème politique. C'est un problème entre le Nord et le Sud. Aujourd'hui, si je parle Français et que je suis en France, c'est parce que le Cameroun a été une colonie française. On m'a appris à parler Français dès ma naissance. Je suis un enfant des villes. J'ai étudié. Mes parents étaient fonctionnaires. J'ai une culture urbaine. Mes parents sont arrivés en France en 1956. Mon père était cuisinier. Donc, il y a quelque chose de très complexe. A l'heure actuelle, on dit que la planète est un grand village. Cela veut dire ce que ça veut dire. Si la planète est un grand village, il y a un chef de village, un seul qui pourrait essayer de veiller à tous les problèmes. Il y a trop d'inégalités. Je ne peux pas rentrer dans ce débat. Par contre, je peux vous dire que moi aussi j'ai été sans-papier. J'ai passé neuf ans avec une carte de séjour. Et je devais aller tous les trois mois au commissariat pour qu'on me prolonge mon titre de séjour temporaire. Aujourd'hui, c'est oublié ! Mes enfants sont tous des Français de première génération. Aujourd'hui ils sont un peu perdus. Quelle est leur culture ? Je leur dis très souvent : « vous avez la peau noire et lorsque l'on va vous voir la première question que l'on va vous poser c'est d'où venez-vous. Et vous allez répondre que vous venez de la banlieue parisienne, de Montreuil. Et on va vous dire, non, vous venez d'où. Vous allez dire que vous êtes nés en France, mais on va vous dire non ! Vous venez d'où. Et là vous êtes obligés de dire que vos parents viennent du Cameroun. » Mais au Cameroun ils seraient perdus. Ils sont Français à 100%. Moi je suis Français. Je pèse mes mots, je suis Français ! Je n'ai pas la nationalité française mais je suis Français. Je vis en France et à l'heure actuelle je ne me vois pas retourner au Cameroun. Et je sais que mon développement est en France. Mes racines sont africaines. Elles sont panafricaines même ! C'est ce que j'essaie d'expliquer dans le cadre de mes recherches culinaires. Aujourd'hui, en Afrique noire nous mangeons tous la même chose. Il y a une seule source mais nous avons été divisés par des frontières. Mais aujourd'hui les Africains mangent tous la même chose. Par exemple, le manioc. En Côte d'Ivoire, ils travaillent le manioc et en font une spécialité : la Tchéké. Au Cameroun, on a également notre spécialité. Au Togo et au Bénin aussi ils travaillent le manioc et ils le mangent différemment. Nous avons tous des besoins mais nous avons tous le produit de base qui est le manioc. Aujourd'hui, je pense que l'Afrique a besoin de se développer et la France a besoin aussi de prendre en compte la honte dans laquelle nous sommes. Ce qui est très difficile pour régler le problème des sans-papiers qui est un problème politique, un problème d'équilibre. Il faut que ces enfants qui sont là-bas en Afrique cessent de croire que la vie est facile en France et qu'il suffit d'arriver ici pour que tout se passe bien. Il faudrait donner à ces enfants un bel avenir. Qu'ils aient un avenir réel sur place. Il faut essayer d'attaquer le mal à la source. Comment ? Je ne sais pas. Il y a un adage qui dit que l'éducation d'un enfant se prépare vingt ans avant sa naissance. Cela veut dire que les personnes qui vont éduquer cet enfant doivent déjà elles-mêmes être dans une bonne situation. Les enfants d'Afrique ont une image erronée de l'Occident par les media. Ils voient ce qui se passe ici alors qu'eux-mêmes sont dans la misère ! Mais attention, ceci n'est pas forcément une situation misérable. Il faut réussir à redonner à chacun le goût de la valeur de la situation dans laquelle il se trouve. Mais je m'éloigne un peu du sujet là ! (rires)

PA : (rires). En effet ! Alors, que répondez-vous aux personnes qui vous reprochent d'eupéaniser votre cuisine, de servir vos plats dans des couverts occidentaux ?

ABO : (rires). Il y a ce qu'on appelle les arts de la table. Il y a une manière de manger. Le repas est structuré en un plat unique, en un plat communautaire, familial. Donc chacun n'a

jamais son assiette. Moi j'ai grandi en ville, donc il est vrai que je mangeais à table. Mais lorsque j'allais au village chez ma grand-mère, elle faisait une grosse assiette et nous mangions tous dedans. Nous mangions par terre. Il y a la cuisine urbaine et la cuisine des campagnes. Est-ce que nous avons besoin d'une cuillère ? Non, cela n'existait pas, nous mangions à la main. Il existe même certains plats africains qui sont agréables à manger à la main. Lorsque j'ai eu à faire mon premier buffet à « L'Ecole Ferrandi », nous avons servi la Thiep Bou Diene (recette sénégalaise, NdIR) en retirant tous les couverts, parce que je voulais que tous les convives mangent avec la main. J'ai formé le maître d'hôtel qui a fait une démonstration en prenant la boule de riz pour manger la sauce avec. C'est vrai que les gens ont trouvé ça amusant ! Et avant le repas, nous sommes passés avec une cruche et une cuvette pour les faire se laver les mains. C'était un clin d'œil ! Mais je sais que ça n'est pas possible dans un restaurant. On peut reprocher tout et n'importe quoi ! L'essentiel c'est que la cuisine existe. Si on me demande de faire une cuisine traditionnelle, moi je ne sais pas ce que c'est. Je suis dans la transmission. J'essaie de reproduire ce que je connais mais je suis obligé de m'adapter à un contexte socio-culturel. Je pourrais créer un restaurant où l'on ne mange qu'avec les mains. Il y a des restaurants où l'on mange dans le noir comme celui de la rue Quincampoix (restaurant « Dans le noir », 51 Rue Quincampoix, Paris, 4e, NdIR). J'y suis déjà allé une fois en compagnie de mes enfants. C'est amusant ! Cela m'a permis de comprendre un peu la situation des aveugles. C'est une expérience. Mais lorsqu'on est dans quelque chose de populaire on travaille sur tous les canevas. Si l'on veut travailler sur quelque chose de spécifique, on travaille sur la gastronomie. Quoi que le mot gastronomie peut paraître un peu pédant, un peu prétentieux, mais c'est tout simplement parce que l'on fait attention à certaines choses, à une façon de faire à une façon de présenter. Chez « Moussa l'Africain » à Paris, c'est ce que j'ai envie de faire. J'ai envie de tendre vers l'esprit brasserie. C'est-à-dire vers la rapidité des grandes brasseries françaises. Si vous allez dans une brasserie et que vous commandez un steak-frites, il est toujours très bien fait. Et ça sera pareil si vous prenez une blanquette, un flan ou un baba au rhum. Ce sont des choses basiques mais servies avec une rigueur et de la rapidité. Et c'est un peu ce que je voudrais faire avec la cuisine africaine.

PA : D'ailleurs, vous avez ouvert il y a peu un restaurant de cuisine rapide africaine, appelé lui aussi « Moussa l'Africain », situé à deux pas de « Rio dos Camarões », rue Raspail à Montreuil. D'où vous est venue cette idée ?

ABO : En effet, je me suis rendu compte qu'il y avait un besoin, un vide. De nos jours, on trouve tout type de restaurant : le kebab, la pizzeria, le libanais, le maghrébin... Toutes les cuisines sont présentes. A l'heure actuelle, nous rencontrons un problème économique ainsi qu'un problème temporel. Les gens ont une heure voire même 45 minutes pour manger. Il faut qu'ils goûtent à toutes les spécialités. Pour moi c'est une expérience. C'est quelque chose qu'il faut adapter. Les buffets africains c'est quelque chose qui n'existe pas. Mais ce n'est qu'une question de déclinaison ! Ce n'est qu'une question de préparation du produit en amont. Tous les plats que je fais je peux les décliner en verrine. C'est un savoir-faire. C'est un métier. Ce ne sont pas les Chinois qui vont le faire à ma place ! (rires)



PA : Est-ce que vous avez déjà une clientèle sur ce restaurant ? Le bouche-à-oreille fonctionne-t-il ?

ABO : Le bouche-à-oreille fonctionne énormément ! Cela fait à peu près un mois et demi que je suis ouvert, et je suis à un passage d'environ 100 à 150 personnes par jour, pour des repas servis midi et soir. Le midi c'est une population qui travaille. Je suis plus sur un segment alimentaire. Le soir c'est un segment qui est seulement loisir. Lorsque les gens sont chez eux en semaine et ont du mal à cuisiner ils se font livrer une pizza. Bientôt, ils pourront aussi appeler « Moussa l'Africain ». Pour l'instant je ne livre pas encore. Mais prochainement pourquoi pas ! J'ai également déjà travaillé sur un produit industriel qui a été réalisé suite à des recherches que j'ai menées avec une société qui a fermé. J'ai réalisé 7 plats. J'ai aussi tenu pendant 5 mois une chronique sur « France 2 » tous les lundis matins avec Sophie Davant.

PA : Vous êtes un vrai homme d'affaires en somme ! Est-ce que vous avez d'autres projets, par exemple de développement à l'international, dans d'autres pays francophones comme la Belgique ?

ABO : Oui en effet ! Je vais d'ailleurs lancer la gamme traiteur dans les magasins « Cora » à partir du mois de janvier (l'enseigne « Cora » est présente dans les Antilles - Guyane, en Belgique, en Hongrie, au Luxembourg et en Roumanie, NdlR).

PA : Plein de projets en perspective ! Je vous remercie à nouveau pour votre chaleureux accueil ! A bientôt !

ABO : A bientôt !

Source : http://www.point-afrique.com/pratique/bibliographie/Alexandre_Bella_Ola.html