

COLLOQUE INTERNATIONAL

THEME GÉNÉRAL: *“VIVRE-ENSEMBLE ET INTÉGRATION CULINAIRE AU CAMEROUN”*

Introduction

Du 09 au 10 Mars 2023, s'est tenu un colloque international dans la Commune Rurale de Mouanko, Département de la Sanaga Maritime en marge de l'événement « *Diaspora Kitchen march 2023* » sous la présidence du Pr. Mbonji Edjenguèlè, Président du Comité Scientifique dudit événement.

Le rendez-vous était une invitation aux spécialistes en la matière, d'ici et d'ailleurs (chefs hôteliers, gastronomes, nutritionnistes, anthropologues culinaires, sociologues etc.) à une réflexion pluridisciplinaire profonde sur les liens entre l'alimentation, les cultures, les identités et le vivre-ensemble en contexte camerounais.

Le thème global qui guidait le colloque est : *“Vivre-Ensemble et Intégration Culinaire au Cameroun”* et qui est décliné en cinq(05) sous-thèmes :

- La globalisation, les migrations et l'alimentation diasporique;
- Les plats emblématiques de la nation Camerounaise;
- Les Techniques culinaires traditionnelles et modernes pour un transfert intergénérationnel des compétences;
- Les Mets comme marqueurs ethno-identitaires;
- Les nourritures cérémonielles et circonstancielles : naissance, mariage, funérailles, médecine.

L'analyse ou l'argumentaire qui sous-tendait cette banque scientifique s'articule comme suit : le Cameroun est une mosaïque de peuples et de cultures miniaturisant l'Afrique dans sa complexité géographique, biologique et culturelle. Le vivre-ensemble pourrait s'originer dans des expériences historiques, politico-militaires, religieuses ou spirituelles et matrimoniales et par

conséquent, le pays pourrait aussi s'appuyer sur le levier culinaire pour consolider son vivre-ensemble.

Les questionnements auxquels les experts ont tenté d'analyser, chacun à son niveau d'expérience et de discipline sont :

- Comment la diversité alimentaire peut-elle promouvoir le vivre-ensemble?
- Quel est le lien entre alimentation et identité d'un peuple?
- Dans un contexte de globalisation et des migrations, l'alimentation pourrait-elle participer à la construction de la mémoire des origines et l'adaptation à l'inter-nation économique?
- Quelle est la technologie définissant la production alimentaire et quelles sont les stratégies de pérennisation?
- Quels sont les rôles sociaux de l'alimentation et comment l'approprier aux défis actuels et futurs ?

❖ DU DÉROULEMENT DES ACTIVITÉS

Le colloque international est étalé sur deux (02) jours d'activités intenses.

❖ La journée du 09 mars 2023

La journée du 09 mars 2023 était consacrée à la présentation et au débat autour de deux sous-thèmes :

- Les Mets comme Marqueurs Ethno-identitaires
- Les Plats Emblématiques de la Nation Camerounaise

Le Pr Deli Tize Teri de l'Université de Yaoundé I, Rapporteur du colloque, souhaite la bienvenue à tous les participants en leur rang et grade respectif. Il présente les articulations/les différents sous-thèmes du colloque et les intervenants du panel du jour.

Ensuite, parole est donnée, au Président du Comité Scientifique, le Pr Mbonji Edjenguèlè pour ses mots liminaires. Pendant son intervention, le Président du Comité Scientifique a tracé l'historique, analysé l'intérêt et le défis de ce colloque international pour une intégration culinaire et le vivre-ensemble au Cameroun.

Après cette orientation faite par le Pr Mbonji, place est cédé à la présentation du premier panel dont le thème est : **Les Mets comme Marqueurs Ethno-identitaires**

- **Modérateur** : Pr YENSHU Emmanuel VUBO, Université de Buéa
- **Intervenants** :
 1. Pr SOCPA Antoine, Université de Yaoundé I
 2. Pr ONANA Noah, Ministère de la Recherche et de l'innovation intervenu dans le Panel, à la place et lieu du Pr Boulou Ebanda empêché.
- **Rapporteur** : Pr Mireille Ewangue empêché et remplacée par le Pr ELOUGA Martin, Université de Yaoundé I

Les intervenants autour du Modérateur, le Pr YENSHU ont exploré la valeur et la fonction de la nourriture en inscrivant les humains dans un corps culturel expressif d'une appartenance créant un sentiment de communauté sans pour autant induire une posture d'exclusion. Cependant, des questionnements jaillissent autour de certains mets qui sont trans-ethniques que certains groupes réclament et clament la paternité (le Ashu, le dolé, etc).

La deuxième présentation portait sur : **Les Plats Emblématiques de la Nation Camerounaise**

- **Modérateur** : Chef Emile Engoulou, Président du Comité d'Organisation, Diaspora Kitchen
- **Intervenants** :
 1. M. Atangana Mballa,
 2. M. Serge Lemana Oyono, Ministère des Relations Extérieures
- **Rapporteur** : Pr ONANA Noah, Ministère de la Recherche et de l'innovation

Le Dr Chef Emile Engoulou et ses co-panelistes tentaient d'analyser le statut des nourritures passées de l'ethno-aliment à l'en-commun national de la diversité culinaire. Il était aussi question pour les intervenants de faire recours aux symboles culinaires dans l'expression des identités et la monstration des appartenances dans une logique de quant-à-soi collectif et de la bordure d'acceptation et d'enrichissement.

Pour promouvoir les plats emblématiques de la Nation Camerounaise, les intervenants proposaient entre autres, l'organisation des festivals culinaires camerounais, la reconnaissance de la nation à travers le Chef de l'État comme les Lions indomptables, etc.

La question qui a attiré l'attention du public, c'est la problématique des plats dits « Mets traditionnels ou emblématiques améliorés ». Sont-ils des mets emblématiques s'ils sont améliorés et déracinés de leur contexte originel?

La journée du 09 mars 2023 a pris fin vers 17h30, le Rapporteur du colloque, le Pr Deli Tize Teri remercie les participants pour le sérieux qu'ils ont fait montre durant le déroulement de l'évènement.

Le rendez-vous est pris pour 10heures pour le deuxième jour.

❖ La journée du 10 mars 2023

La journée du 10 mars 2023 était meublée par deux panels sur les thèmes suivants :

- Les techniques culinaires traditionnelles et modernes. Pour un transfert intergénérationnel des compétences
- La globalisation, les migrations et l'alimentation diasporique

Après le souhait de bienvenue adressé par le Rapporteur, le Pr Deli Tize Teri, par est donnée au premier panel du jour sous la modération du Pr NJIKAM Savage de l'Université de Douala.

Le sous-thème portait sur : **Les techniques culinaires traditionnelles et modernes. Pour un transfert intergénérationnel des compétences**

- **Modérateur** : Pr NJIKAM Savage de l'Université de Douala, en place et lieu du Chef Christian Abegan empêché.
- **Intervenants** :
 1. Pr ELOUGA Martin, Université de Yaoundé I
 2. Dr ONDOBO Luc Bertrand, Université de Yaoundé I
 3. Pr OTYE ELOM, Université d'Ebolowa
- **Rapporteur** : Dr TIKERE MOFFOR, Université de Yaoundé I

Les intervenants, s'intéressaient à analyser et interpréter les savoirs et savoir-faire du patrimoine culturel, matériel et immatériel qui sous-tend le système alimentaire de certains groupes ethniques au Cameroun en ce l'expertise détenue par les uns et les autres dans le domaine du

choix des épices, des ingrédients, des techniques de cuisson, la fabrication des marmites, des plats en bois, en argiles, l'art de servir, l'art du dressage.

Par ailleurs, en prenant l'exemple du vin de palme chez les beti-bulu-fang, les intervenants et le public ont démontré le côté nutritionnel et thérapeutique de cet aliment que le Cameroun doit promouvoir.

La deuxième et la dernière présentation du jour portait sur « **La Globalisation, les Migrations et l'Alimentation Diasporique** », modéré par le **Dr Chef Emile Engoulou**.

- **Modérateur** : Dr Chef Emile Engoulou
- **Intervenants** :
 1. Chef Christian Abegan
 2. Chef Eric Medjo en remplacement du Chef Michael Twitty empêché

Rapporteur : Pr ELOUGA Martin, en remplacement du Pr SOCPA Antoine empêché

Ce panel a été écouté religieusement par les étudiants de l'Institut Hôtellerie IPH (Institut Professionnel d'Hôtellerie), VATEL-Cameroun, SUP Hotel-ISTHAC, Master Chef Industry, Académie H2T (Hôtellerie-Territoire-Tourisme), invités pour la circonstance.

A la fin des présentations, plusieurs questions ont été posées aux différents panélistes.

Globalement, il ressort des interventions des panélistes la problématique de la construction de la mémoire des origines, le positionnement dans la contemporanéité mondiale sans exclusive avec possibilité d'ouverture à la marchandisation des aliments.

En effet, pour les uns et les autres, la problématique de l'alimentation, de la cuisine ou de la gastronomie est transfrontalière. Les hommes voyagent avec leurs aliments et les migrations sont caractérisées par le concept de « nostalgie alimentaire », le principe de l'attachement alimentaire ou de l'embroisiation, concept emprunté du Pr Mbonji edjenguèlè.

Enfin, les panélistes ont encouragé selon ses expériences, les étudiants en hôtellerie que la gastronomie est une profession d'avenir et qu'il faut l'intégrer en soit comme une passion.

❖ Les recommandations et les perspectives

Plusieurs suggestions et plaidoyers ont été formulés par les intervenants et les participants afin de promouvoir les savoirs et savoirs faire culinaires africains.

- Les instituts hôteliers sont encouragés à intégrer l'approche anthropologique dans la formation de leurs étudiants
- Identifier et écrire une encyclopédie des mets emblématiques ou patrimoniaux d'Afrique et du Cameroun
- Organiser ou promouvoir l'agenda des Groupes des Chefs cuisines Africains ou Camerounais-G30 comme ailleurs dans le monde (Ex. le cas du Jabon ou Chile)
- Multiplier les émissions sur la cuisine camerounaise dans les différentes chaines de radio/télé au Cameroun
- Promouvoir la transformation alimentaire des insectes
- etc

Rapporteurs du colloque

1. *Pr Deli Tize Teri*
2. *Dr Ewolo Ngah Antoinette*
3. *M. Mbousya Roméo Gabriel*