POULET POULET "A LA MOAMBE"

ANALYSE PERSONNELLE

MAIS QU'EST-CE QUE C'EST ?

Le « poulet à la moambe » est un plat du Congo-Brazzaville et du Congo-Kinshasa. C'est un plat très populaire dans ces pays, mais également dans leurs diasporas. Il y a peu de restaurants congolais en Belgique qui ne proposent pas de poulet à la moambe.

Pour moi, le « poulet à la moambe » est un plat à base de poulet et de pulpe de noix de palme. Mais il y aurait 2 voire 3 écoles sur le sujet lol. La première, c'est celle que j'ai expliqué avec la pulpe de noix de palme. La deuxième, c'est celle qui considère qu'un « poulet à la moambe », c'est avec de la pâte d'arachides. La troisième, considère qu'on peut mettre les deux en même temps. Aujourd'hui, on trouve énormément de recettes issues de ces 3 « écoles ».

Pour moi, la recette originale est celle avec la noix de palme. Mon hypothèse, c'est qu'il y a une confusion d'une part et une évolution d'autre part.

La première, c'est la confusion entre les termes[1] « mwamba », « muamba » qui veulent dire « arachide » en lingala et le terme « moambe ». Par exemple, on dit « soso ya muamba/mwamba » pour décrire une « sauce à l'arachide » en lingala[2] et « soso ya mosaka » pour dire une sauce à l'huile de palme. Cela peut amener à penser qu'il peut y avoir une confusion lorsqu'on parle de « poulet à la moambe » alors qu'on parle de « poulet muamba/muamba » lorsqu'on s'exprime en lingala par exemple.

L'autre hypothèse, c'est qu'il n'est pas impossible que pour des raisons diététiques de plus en plus de foyers ont remplacés leurs recettes à base de pulpe de noix de palme par la pâte d'arachide. Cependant, la recette serait toujours un « poulet à la moambe » mais dans une version plus « allégée».

J'ai pu constater par moi-même que dans les deux derniers restos afros où je suis allé manger un poulet à la moambe, qu'il n'y avait pas ou peu d'huile de palme et que ce dernier avait été remplacé par de l'arachide. Dans un restaurant, la raison évoquée était le fait de devoir s'adapter aux goûts et aux palais de "la clientèle" (comprendre "des occidentaux" lol) et dans un autre restaurant, c'était une question de diététique pour ne pas avoir un plat trop riche.

[1] <https://dic.lingala.be/fr/muamba>

[2] <https://fr.wikipedia.org/wiki/Moambe>

MAIS D'OÙ VIENT LE TERME « MOAMBE » ?

J'ai l'impression, mais cela reste une hypothèse, que traditionnellement, la recette de cuire du poulet ou d'autres viandes et poissons avec de la noix de palme était une pratique courante, mais que durant la colonisation du Congo, l'expression « poulet à la moambe » se serait figé sur le fait que c'est un plat à base de noix de palme. Cela vient du fait que dans de nombreuses recettes que partagent des anciens colons belges[1][2], il est souvent question de cette recette « classique » de « poulet à la moambe » à base de « noix de palme ». C'est également, cette recette « classique » qui est souvent proposée dans les restaurants congolais sauf pour d'autres raisons présentées plus haut.

Le poulet à la moambe à la pulpe de noix de palme peut se présenter au Gagon sous le nom de « poulet nyembwe » « Nyembwe veut dire huile de palme en myènè une des langues du Gabon.

On retrouve également le terme « muamba » en Angola avec le plat « muamba de galinha » qui est le « poulet à la moambe » à base d'huile de palme de l'Angola et un des plats nationaux. Ici le terme « muamba » revoit qu'à une recette à base d'huile de palme.

Le fait qu'on retrouve ce plat dans cette région d'Afrique n'est pas étonnant comme c'est une zone qui culturellement est assez proche et qui dans le passé était même un même royaume appelé le Royaume Kongo.

Des recettes similaires au « poulet à la moambe » se retrouvent dans d'autres pays de l'Afrique de l'Ouest et Centrale sous l'appellation « sauce graines » pour faire référence aux graines de noix de palme avec lesquelles on réalise la recette. La sauce graines est différente du « poulet à la moambe » par le fait qu'il n'est pas constitué uniquement de poulet, mais qu'on y ajoute souvent des poissons, des crustacés et de la viande entre autres.

Le poulet à la moambe ne doit pas non plus être confondu avec un « mafé » qui est un ragoût à base d'arachide. Le mot « mafé » vient du bambara une langue parlé au Mali et d'autres pays limitrophes.

Pour finir, les termes « moambe/mwambe/mwambi » peuvent également renvoyer au chiffre « huit » en on compte en lingala. Cela pour dire que quand on traduit un nom de plat un mot peut avoir plusieurs significations et qu'il est important de comprendre le contexte dans le quelle il est utilisé

[1]

http://twd.free.fr/moambe/Huile_palme/moambe_kzi.htm

[2] http://twd.free.fr/moambe/Huile_palme/moambe_4.htm