

Le Jabiru café jette un pont vers l'Afrique



Ouverture du Jabiru café, le nouveau resto bistrot africain de la Krutenau.

Il s'occupe de la salle, elle de la cuisine : au Jabiru café, Gilles Dolatabadi et sa mère, Marie Amegnaglo, proposent plats et boissons maison aux couleurs de l'Afrique, dans un décor qui évite les clichés, tout en incitant à découvrir la diversité des cultures africaines. Une invitation à laisser voyager ses cinq sens.

Avant, on s'y régalait de saveurs libanaises et palestiniennes. Désormais fermé, le restaurant L'Olivier a laissé place au Jabiru café au 60, rue de Zurich à la Krutenau. Kézako un jabiru ? Un grand échassier à gros bec au plumage blanc et noir, originaire des régions chaudes et voisin de la cigogne : l'animal idéal quand on veut jeter un pont entre l'Alsace et l'Afrique et créer un café resto « afro-péen » à Strasbourg.

L'Afrique, Gilles Dolatabadi, né à Strasbourg d'une mère togolaise et d'un père franco-iranien, connaît (très) bien. Diplômé de l'école de commerce de Pau, il y a travaillé comme ingénieur logistique et voyagé pendant dix ans : d'abord au Maroc, où il a passé trois mois dans le cadre d'un VIE (Volontariat international en entreprise) ; ensuite en Angola, au Ghana, en Afrique du Sud, au Zimbabwe, en Zambie, au Kenya, au Malawi ou en Sierra Leone... Il s'est notamment occupé de logistique sur des plateformes pétrolières offshore. Absolument rien à voir avec la restauration, donc.

Créer un vrai lieu d'échange

« Cela faisait trois ans que je pensais à ouvrir mon propre business sur Strasbourg et que j'avais envie de m'associer avec ma mère », explique-t-il. Cuisinière de formation, Marie Amegnaglo est passée par la Maison Kammerzell, le Régent Petite France, La Vignette robertsauvienne, Les Canailles... Ajoutez à cela Charlotte Amegnaglo, la grande soeur prête à donner un coup de main, et voilà l'équipe prête à se lancer ! Gilles Dolatabadi n'avait pas envie de donner de l'Afrique la traditionnelle image « folklo ». « Ce que je voulais, c'était créer un vrai lieu d'échange et de découverte ; un café à l'ambiance contemporaine où l'on puisse manger

comme dans un resto, sans le côté parfois un peu formel », explique-t-il.

Sitôt passée l'entrée, l'oeil est attiré par une fresque Ndébélé, inspirée de l'artiste sud-africaine Esther Mahlangu, qui occupe tout un pan de mur. Mais aussi par une collection de masques traditionnels ramenés du Gabon, de Côte d'Ivoire et du Mozambique ; une carte d'Afrique chinée place Kléber ; des coussins en Wax réalisés à partir de pagnes ; ou encore un tableau de symboles Adinkra (du Ghana et de Côte d'Ivoire), où chacun peut s'amuser à trouver celui qui lui correspond le mieux. Une collection de livres de voyage et de grands auteurs africains complète le décor, tandis que la diva malienne Oumou Sangaré et la rappeuse kenyane Muthoni Drummer Queen rythment la bande-son.

```
<iframe
src="//www.youtube.com/embed/anlyCmh
1GCY?wmode=transparent&ajqoemca
che=3xFM8" allowfullscreen="true"
allowscriptaccess="always" style="max-
height: 600px;" scrolling="no"
width="425" height="349"
frameborder="0"></iframe> Plats
traditionnelset boissons maison
```

Côté carte, celui qui a grandi dans une famille mixte voulait faire la part belle à la cuisine métissée de la diaspora africaine. « Une cuisine inspirée des recettes traditionnelles, mais adaptée aux ingrédients qu'on trouve ici », explique-t-il. Mafé d'arachide au poulet - ou au tofu, version vegan -- ; couscous d'attiéké, une semoule de manioc épicée accompagnée de légumes de saison (alsaciens pour le coup) ; plateau chichinga, un boeuf mariné au suya (un mélange d'épices) et grillé... Le dépaysement est garanti ! Pour les plats, comme pour la version « afro tapas » à partager, en mode « Big five » ou « Seven kongossa » pour les plus bavards.

Deux plats du jour (à 10 EUR) sont au menu du midi : un premier les mardis et mercredis, un second les jeudis et vendredis ; quant au lundi, il pourrait bientôt accueillir une proposition vegan. Cette semaine, on pouvait y goûter un Boboti au colombo (coco râpé, raisins secs, tomates, oeuf, viande hachée et riz) ou un Gboma déssi (sauce aux épinards, boeuf, crevettes, huile rouge du Togo et riz). En dessert, cornes de kudu (des bâtons d'arachides caramélisées) et Déguè (sorte de bibeleskaes ouest-africain sucré) sont à la carte. Pour accompagner les mets, outre quelques vins marocains et sud-africains, un choix de boissons maison incite à la curiosité, du jus de baobab à la « chérie des îles Kirch » (bissap et sirop de cerise), en passant par un (excellent) gnamakoudji composé de gingembre frais, citron et macis.

Pour ne pas se perdre dans la kyrielle de propositions et de cultures, Gilles Dolatabadi servira très volontiers de guide. Cafés littéraires, soirées voyageurs et autres rencontres thématiques pourraient également bientôt être organisés au Jabiru café. Une invitation au voyage et à la rencontre.

Valérie WALCH Jabiru café 60, rue de Zurich à Strasbourg, ouvert le lundi midi, du mardi au vendredi midi et soir, ainsi que le samedi soir. Page Facebook et compte Instagram, 03 88 23 47 95.

Jabiru café 60, rue de Zurich à Strasbourg, ouvert le lundi midi, du mardi au vendredi midi et soir, ainsi que le samedi soir. Page Facebook et compte Instagram, 03 88 23 47 95.

© Dna, Jeudi le 20 Février 2020 - Tous droits de reproduction réservés
