



Réalisation et valorisation d'un mets local : la sauce *Vlakpa*

Comlan Richard DEGON

Laboratoire Pierre Pagney : Climat Écosystèmes, Eau et Développement.
degonrichard@yahoo.fr

&

Wilfrid Expédit VISSIN.

Laboratoire Pierre Pagney : Climat Écosystèmes, Eau et Développement.

Résumé : Le Bénin est un pays de l'Afrique de l'Ouest. Il dispose de nombreux groupes socio-culturels qui ont différentes pratiques culinaires. Avec la mondialisation et la modernité, ces pratiques ancestrales sont en voie de disparition. Le présent travail analyse la possibilité de mieux connaître ces mets en disparition par leur introduction sur la carte des restaurants modernes. La démarche méthodologique que nous avons adoptée, pour faire ce travail, est basée sur l'enquête, la recherche documentaire et l'expérimentation. Entre forces, faiblesses, menaces et opportunités, un grand défi est à relever pour la valorisation de cette sauce locale : la sauce VLAKPA. L'introduction de cette sauce sur les cartes de menus des restaurants modernes pourra induire la réduction de la pauvreté par la production à grande échelle de ce poisson dans plusieurs régions du pays. L'économie du pays recevra ainsi un impact positif qui va rejaillir sur le niveau de vie des populations.

Mots clés : pratiques, restaurant, culinaire, sauce VLAKPA.

Production and promotion of a local dish : Vlakpa sauce

Abstract : Benin is a country in West Africa . It has many socio-culturel groups that have different culinary practices. With globalization and modernity, these ancestral practices are disappearing dishes by their introduction on the menu of modern restaurants. The methodological approach we have adopted for this work is based on inquiry, documentary research and experimentation. Between strengths, weaknesses, treats and opportunities, a great challenge is to be met for the valorization of this local sauce : the VLAKPA sauce. The introduction of this sauce on the menu cards of modern restaurants may lead to the reduction of poverty through the large-scale production of this fish in several regions of the country. The country's economy will thus receive a positive impact that will have an impact on the standard of the population.

Keywords : practices, restaurant, culinary, sauce VLAKPA.

Introduction

L'un des besoins fondamentaux de l'homme est la nourriture. Manger est donc une préoccupation quotidienne, car la non-satisfaction de ce besoin vital a des répercussions immédiates sur le bon fonctionnement de l'organisme humain : faiblesse, déficiences, maladies ou infections diverses. C'est pour ces

raisons que beaucoup de personnes accordent un soin particulier aux aliments qu'ils consomment : ils ne consomment pas tout ni à tout moment ni partout, mais ils consomment des aliments de qualité.

La recherche de la qualité dans l'alimentation les amène à cuisiner chez eux-mêmes et/ou à se rendre souvent dans les restaurants. Dans ces établissements moyennant paiement, ils se voient présenter différents menus. C'est de ce menu qu'ils doivent effectuer le choix du mets qu'ils veulent consommer et commander. Ce menu est souvent composé de mets sous la forme d'entrées, de résistances et de desserts. Au niveau des résistances qui sont les plus commandées en Afrique saharienne, il faut noter que les sauces sont souvent appréciées. Elles sont souvent suivies des accompagnements comme le riz, les différentes formes de pâte (maïs, cossette de manioc/igname, etc.) et autres et font le bonheur de beaucoup de personnes. En outre, il est à noter qu'il existe une multitude de sauces au Bénin. Cette variété provient de la diversité des groupes socio-culturels et ethniques qui se retrouvent sur toute l'étendue du territoire national. A ce jour, il existe toujours de nombreuses formes de sauces provenant de ces groupes socio-culturels qui restent à découvrir et à valoriser.

C'est dans ce cadre que s'inscrit notre article. Il s'agit pour nous de faire découvrir une sauce traditionnelle de l'ethnie PEDAH (*Xwéla*) : la sauce *VLAKPA*. A cet effet, le produit à réaliser est la sauce *VLAKPA*. Elle est détaillée dans ses aspects techniques. Chez les *Xwéla* et plus précisément les *Xwéla* de Guézin (localité située au Sud-Ouest du Bénin), le poisson « silure blanc » est consommé fumé en sauce appelé " *Vlakpa* ". C'est pour valoriser ce mets *Xwéla* pour l'enrichissement de l'art culinaire béninois au service des autres peuples du monde que cet article est écrit.

Par ailleurs, le tourisme est une activité de curiosité et la gastronomie trouve sa place dans les motifs qui incite le voyageur à mobiliser une épargne pour satisfaire sa curiosité. De ce fait, la spécificité de la restauration étant intimement liée aux terroirs par rapport à son originalité, la conservation et la valorisation de la gastronomie locale deviennent des préalables incontournables pour la perpétuité de l'offre gastronomique. Le Bénin dispose d'une gamme variée de recettes gastronomiques qui est liée à sa tradition et à la diversité de sa population. Mais le constat amer qui se dessine dans l'univers de la restauration qu'on pourrait qualifier de moderne au Bénin, est une présence très faible de la gastronomie locale. Et pourtant la plupart de nos cérémonies traditionnelles sont accompagnées de festins au cours desquelles certains mets sont consommés. La sauce *VLALPA* est essentiellement consommée lors de ces différentes cérémonies traditionnelles et y est très appréciée. Pourquoi ne pas valoriser cette sauce et en faire un mets de références de par son histoire ?

La réponse à cette question laisse définir des objectifs. Ainsi, on distingue l'objectif global et les objectifs spécifiques.

L'objectif global de cette étude est de contribuer à la valorisation de l'art culinaire local (la sauce *VLAKPA*) dans les restaurants modernes du Bénin.

De façon spécifique il s'agit de :

- Caractériser les différents mets de la gastronomie béninoise ;
- Analyser les modes de préparation de la sauce *VLAKPA* dans les restaurants modernes du Bénin ;
- Proposer des moyens et stratégies pour la valorisation de la sauce *VLAKPA* dans les restaurants modernes du Bénin.

Des hypothèses de recherches ont été émises dans le cadre de ce travail :

- La pluralité des mets explique la richesse de la gastronomie du Bénin.
- Le mets local « sauce *VLAKPA* » a diverses modes de préparation et contient des éléments nutritifs.
- Les différents moyens et stratégies de promotion de la sauce *VLAKPA* participent à l'adhésion des hôtels et restaurants.

1. Méthodologie

Notre étude est basée sur l'enquête, la recherche documentaire et l'expérimentation. L'enquête est centrée sur le poisson utilisé qui est retrouvé dans nos lagunes et souvent utilisé pour la réalisation de cette sauce tant considérée par la population locale. Cette sauce est d'une valeur précieuse car ce repas est d'une importance capitale et très riche en protide, peu coûteux puisqu'il n'est que le ragoût de poisson. Cette enquête a permis de confirmer que le riz, la pâte *Mawè*, la pâte *Télibo* et le pain de maïs (*ablo*) sont les garnitures correspondant à cette sauce.

La recherche documentaire a permis de présenter le poisson servant à la réalisation de la sauce « *Vlakpa* ». Au cours de notre enquête, nous avons réalisé la sauce *Vlakpa* accompagnée du riz et/ou de la pâte *Mawè* qui se sert souvent au déjeuner. Cette expérience permettra d'élargir la gamme des mets locaux servis dans les restaurants et devra être valorisé.

En ce qui concerne l'expérimentation, nous avons réalisé la sauce *VLAKPA* et l'avons présenté à différents groupes sociaux pour leurs appréciations. Les diverses personnes ayant dégusté le mets préparé ont donné une grande valeur sur la commercialisation de ce mets dans les hôtels et restaurants modernes de notre pays ; mais il faudra mettre un point d'honneur sur la présentation du mets aux clients.

2. Analyse SWOOT

FORCES	FAIBLESSES	OPPORTUNITES	MENACES	DEFINITIONS STRATEGIES
<p>Le Bénin dispose d'importants mets locaux gastronomiques ;</p> <p>- Diverses variétés de mets locaux sont vendues dans le pays</p>	<p>-Manque d'investissement</p> <p>-La rareté d'organisation intervenant dans la promotion des mets locaux ;</p> <p>-Manque d'initiative pour la valorisation des mets locaux au niveau gouvernemental ;</p> <p>-Manque d'outils et de financements pour la production et la commercialisation des mets locaux</p>	<p>-Valorisation du mets <i>VLAKPA</i> dans les restaurants du Bénin ;</p> <p>-production en masse du silure blanc ;</p> <p>-Création des sites de ventes pour les mets locaux</p>	<p>-L'accroissement de la population</p> <p>-espèces de poissons en voie de disparition</p>	<p>-Proposition du Mets <i>VLAKPA</i> sur la carte de menu dans les hôtels, restaurants, maquis afin de faire découvrir à la clientèle les merveilles gastronomiques du Bénin.;</p> <p>- Respect des normes HACCP;</p> <p>-respect des règles d'hygiène ;</p> <p>Mettre en place une politique de vente de la sauce <i>VLAKPA</i>.</p> <p>par la création des sites de vente afin de faire connaître ses sites aux étrangers/visiteurs.</p>

3. Résultats



Photo : N°1 : Silure Blanc ; prise Comlan Richard DEGON, août 2022.



Photo : N°2 : Présentation des ingrédients de la sauce *Vlakpa*; prise de vue : Comlan Richard DEGON, août 2022.

3.1. *Liste des ingrédients et matériels utilisés pour la sauce*

Pour réaliser ce mets, il faut des ingrédients et le matériel comme :

- Ingrédients_(pour 05 personnes)
 - ✓ Poissons fumés (moyens)
 - ✓ Tomates fraîches
 - ✓ Oignons
 - ✓ Huile d'arachides
 - ✓ Feuilles de laurier
 - ✓ Ail
 - ✓ Piments rouges et verts
 - ✓ Crevettes fumées moulues
 - ✓ Gingembre frais moulu
 - ✓ Poivre
 - ✓ Sel
 - ✓ *Kpédjrékoun* (poivre de guinée)
 - ✓ *Sislakoun* (faux muscade)

- Matériel
 - ✓ Faitout
 - ✓ Cuiller en bois
 - ✓ Couteau
 - ✓ Assiettes
 - ✓ Meule
 - ✓ Bols
 - ✓ Saucière.

3.2. *Procédure de réalisation de la sauce Vlakpa*

Pour réaliser ce mets, il faut faire les opérations suivantes :

- Laver les ingrédients, écraser les tomates, les piments rouges, les oignons, l'ail, le gingembre, le poivre et *sislakoun* (faux muscade).
- Emietter les poissons dans une assiette en éliminant les nageoires, les arrêtes.
- Emietter la peau de *kpédjrékoun* (poivre de Guinée) dans une assiette, découper en lamelle un oignon.
- Mettre dans le faitout les ingrédients mixés tels que : tomate, le piment rouge, l'oignon, poivre, gingembre et l'ail puis laisser mijoter 10minutes.
- Ajouter l'huile, le sel et laisser cuire 5minutes, ajouter un peu d'eau sur le mélange et le *kpédjrékoun*, remuer, goûter, rectifier l'assaisonnement puis ajouter les poissons émiettés, le laurier ; laisser cuire quelques minutes et ajouter le *sislakoun*, puis laisser mijoter jusqu'à la consistance de la sauce.
- Mettre les piments verts préalablement apprêtés puis l'oignon en lamelle, quelques minutes avant d'enlever la sauce du feu.



Photo N°3 : Présentation de la sauce *Vlakpa* (Source: Inédit)

Il faut faire remarquer qu'il y a une particularité au niveau de cette sauce : c'est la présence de *Sislakoun* et de *Kpédjrékoun* qui jouent aussi bien les rôles d'épices que d'arômes.

3.3. *Evaluation financière de la réalisation de la sauce Vlakpa*

La fiche technique de fabrication de cette recette est présentée dans le tableau ci-dessous.

L'évaluation financière de la réalisation de la sauce *Vlakpa* pour cinq personnes

Sauce <i>Vlakpa</i> (Utilisation du silure blanc)		Autres détails		
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire	Coût total en FCFA

Poisson	Kg	2	3000F	6000F
Tomates fraîches	-	20	50F	1000F
Piment rouge	-	-	-	200F
Piment vert	-	-	-	200F
Oignons		06	50F	300F
Crevette fumée	-	-	-	500F
Huile	L	0,25cl	1200F	300F
Coût total des denrées				8500F
Assaisonnement				500F
Coût total des denrées				9000F

4. Viabilité de la réalisation de la sauce VLAKPA

Sur les bases des données précédentes et en considérant la possibilité d'utilisation d'autres poissons pour sa réalisation, la sauce *Vlakpa* est proposée comme un produit viable au regard de sa pertinence pour la commercialisation en vertu de la disponibilité de ces matières premières et autres intrants. Il faut juste noter que le prix de cession peut, éventuellement se retrouver sujet à des variations en fonction du coût unitaire des ingrédients présentés (dont principalement le poisson et l'huile). En outre, la disponibilité du produit dans ses formes et dans ses propriétés est garantie dans les conditions normales et en respect de la réglementation en vigueur concernant aussi bien le produit fourni que les éventuelles adaptations. Par ailleurs, dans cet article, le produit concerné est la sauce *Vlakpa*. Il s'agit d'une sauce sèche traditionnelle du milieu *Xwéla* faite à base du poisson silure blanc. Une fois cuisinée ou préparée, cette sauce peut être consommée avec du riz, de la pâte de maïs, de la pâte *Marwè*, de la pâte *Télibo* ou de l'akassa. Dans le cadre de nos expériences, les essais ont été faits avec le riz et la pâte de maïs.

La population ciblée par la production et la commercialisation de ce produit est celle de la ville de Lokossa ainsi que de toutes les communes environnantes. Elle regroupe les hommes, les femmes, les enfants (à partir de cinq ans). A terme, il s'agira aussi, grâce aux connaissances acquises, aux techniques et aux canaux publicitaires physiques et surtout digitaux (groupes WhatsApp, Facebook, Messenger, Twitter, etc.), de couvrir le territoire national et de passer à l'échelle internationale.

La consommation de la sauce *Vlakpa* est, comme énoncé précédemment, facile pour tous : des jeunes enfants de plus de 5 ans aux personnes âgées. Il s'agit surtout de veiller, lors de la préparation, à débarrasser le poisson de toutes les arêtes afin que la chair savoureuse se retrouve en quantité. La sauce

Vlakpa accompagnant du riz, les pâtes (de maïs, *Mawè*, *Télibo*...) ou de l'akassa, fera certainement le bonheur de tous les consommateurs concernés. A moins d'être produite trop épicée ou avec du poisson ou d'autres ingrédients de mauvaise qualité et/ou avariés ou mal conservés. Il n'y a pas eu, à notre connaissance, d'effets néfastes sur la santé. En outre, la consommation de la sauce *Vlakpa* est toujours une façon d'assurer la promotion et l'exploitation des ressources locales à travers l'art culinaire. Elle participe à la préservation de cet art qui tend à disparaître. Enfin, il faut noter aussi que d'autres poissons peuvent éventuellement servir à faire une version modifiée de ladite sauce ; ce qui serait très intéressant à explorer au regard des interdits alimentaires relatifs à la silure dans certaines régions et/ou ethnies.

5. Discussions

Le Bénin dispose d'une gamme variée de recettes gastronomiques qui est liée à sa tradition et à la diversité de sa population. Mais le constat amer qui se dessine dans l'univers de la restauration moderne au Bénin, est une présence très faible de la gastronomie locale. Et pourtant, la plupart de nos cérémonies traditionnelles sont accompagnées de festins au cours desquelles certains mets sont consommés (Cokou, 2021). La sauce *Vlakpa* est une sauce traditionnelle faite le plus souvent avec le silure blanc. En effet, le silure blanc est un poisson vivant en eau douce ou dans la mer (Saudegbe Rita, 2014). Il est un poisson riche en éléments nutritifs mais très gras. C'est un poisson à peau nue mais couvert d'une mince couche protectrice. Il existe plusieurs variétés de ce poisson dans nos lacs et lagunes. Ils se retrouvent dans toutes les saisons mais en abondance dans les mois d'avril à août. Il devient rare dans certaines zones où la lagune devient trop polluée et regorge de déchets issus des nouvelles techniques de pêche.

L'utilisation du poisson « silure blanc » dans la recette de la sauce *Vlakpa*, nécessite obligatoirement qu'on le fume. Le fumage de ce poisson élimine les excès de graisse et le rend plus consommable à toute personne quel que soit son état de santé. Les personnes du régime amaigrissant et du régime diabétique peuvent en consommer (G.Veyret-Verner, 1975). Le fumage étant un moyen de conservation des aliments, il participe également à la réduction de substances nutritives pouvant avoir un effet néfaste sur la santé de certaines personnes ayant un régime alimentaire bien défini (Siaka KONE 2001). Le fumage participe également à l'élimination partielle des micro-organismes pouvant se retrouver au sein du poisson et qui peuvent être responsables de plusieurs maladies ou infections. L'utilisation de ce poisson permettra de valoriser les mets locaux et surtout diverses sauces locales (Xavier Gès, 2014). La sauce *Vlakpa* est réalisée avec le poisson qui contient toutes les valeurs alimentaires

car, le silure blanc utilisé est sans addition de produits chimiques. Par contre, les poissons congelés importés bon marché utilisés ne contiennent pas les mêmes valeurs alimentaires et n'ont pas la même saveur lors de la dégustation. Ces poissons sont conservés des semaines, des mois, voire des années avant leur consommation (Findus 2021). Qu'advient-il en cas de rupture de ces produits congelés importés ou au pire des cas, pour l'interdiction de son importation ? Il faudra alors commencer dès maintenant à compter sur nos produits locaux. Il est essentiel que ce mythe commence à être banni de la mentalité de ces jeunes apprenants ; car ils sont les futurs dirigeants de notre pays. Ainsi ils pourront désormais avoir plus confiance aux produits locaux et chercher à développer les secteurs de l'élevage, de la pêche, de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Avec les jeunes apprenants, il faudra essayer d'étudier, d'analyser et de réaliser des mets locaux à partir du poisson « silure blanc ». Ainsi, ce mets de l'art culinaire *Xwéla* pourra sortir de cette nationalité du Bénin pour les autres et même exporté du Bénin.

A partir de ce mets, toute personne peut composer un menu en se basant uniquement sur les produits locaux. La sauce *Vlakpa* bien réalisée permettra de motiver les autochtones à faire confiance aux produits locaux. Ceci les pousserait désormais à promouvoir et valoriser les mets locaux et traduire dans les faits le slogan : « **consommons local** ». Le mythe : « produit extérieur meilleure qualité, produit local mauvaise qualité » disparaîtra. Par ailleurs, ces mets chargés d'histoires et de cultures tendent aujourd'hui à disparaître de nos mœurs surtout avec l'avènement du christianisme. Selon Augustin Comte (2019), le monde est un livre et celui qui n'a jamais voyagé n'a lu qu'une page. Ainsi, pendant que le Bénin s'emploie à développer son tourisme, sa gastronomie doit aussi retrouver ses lettres de noblesse en mettant l'accent sur les particularités de son territoire.

Conclusion

Le présent article porte sur la réalisation et la valorisation de la sauce *Vlakpa*. Nous avons constaté que les sauces locales béninoises sont délaissées et en disparition et ne sont pas commercialisées dans les hôtels et restaurants modernes. Nos observations nous ont amené à faire des recommandations aux différents acteurs pour une plus grande exploitation des ressources locales disponibles afin de promouvoir l'art culinaire et les ressources du terroir à travers la diversification des menus. Il reste à espérer que les différentes propositions faites soient suivies et résistent au temps. Le suivi des étapes de réalisation permettra de faire des hôteliers/restaurateurs non seulement les sujets maîtres des manipulations du matériel et de la progression nécessaire à

l'obtention de la qualité optimale de réalisation escomptée de la sauce *Vlakpa*, mais aussi des acteurs d'acquisition des connaissances.

Aussi, le présent article suscite-t-il la mise en œuvre par les autorités en charge des enseignements techniques et professionnel, des réformes structurantes nécessaires en vue de l'intégration des mets et ressources locaux comme la sauce *Vlakpa* pour améliorer et dynamiser le système actuel de restauration collective.

Références bibliographiques

- BENHAMOU, F., et THESMAR, D. (2011). Valoriser le patrimoine culturel de la France. Paris : la Documentation française.
- BORGET M., (1999) les légumineuses vivrières tropicales, Edition Maisonneuve et Larose, 160p.
- CLOUET, C. (2015) Panorama des fonds gourmands français », p.281- 305
- DANIS, S. (2001) La cuisine des bibliothèques, Université Paris III- Sorbonne nouvelle.
- Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (1994), Table des 5-valeurs nutritives de quelques aliments
- DUPAS, Joël. (2012) La gastronomie entre sens et non-sens. Paris : la Documentation française.
- HOTTIN, C. (2012) Aigre-douce ? La gastronomie française comme patrimoine de l'humanité. Paris : la Documentation française.
- MAINCENT M. (2012) Préparation et techniques de base-fiches techniques de fabrication (nouvelle édition mise à jour) Edition
- POULAIN, C. et BASTIEN, F. (2012). Histoire(s) de menus - Idée, action, mobilisation. Paris : la Documentation française.
- POULAIN, C. (2012) Ingrédients et recettes du fonds gourmand de la BM de Dijon ». Paris : la Documentation française.
- REVEL, J-F. (1979) Un Festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique, de l'Antiquité à nos jours. Paris : Pauvert, 1979.
- SERRES, M. (1985) Les Cinq sens. Philosophie des corps mêlés 1. Paris : B. Grasset, 1985.
- SYREN, A-P. (2012) Cuisine régionale avec des fonds. Paris : la Documentation française.