

AMBASSADRIC E DU MEILLEUR POIVRE DU MONDE

GASTRONOMIE Originaire du Cameroun, une Fribourgeoise a décidé de faire connaître à la Suisse le poivre de Penja, un produit qui pousse dans le village de son enfance, considéré comme l'un des meilleurs de la planète.

Josi Kaeser est chez elle dans le canton de Fribourg, où elle a rencontré son mari, Laurent, et où elle élève aujourd'hui avec lui leurs trois adorables fillettes. Mais la lumineuse jeune femme a également un autre chez-elle, tout là-bas, au Cameroun. Pays qui l'a vue naître et grandir jusqu'à ses 15 ans, et son adoption par un oncle résidant en France.

Et ces racines moitié africaines moitié fribourgeoises prennent désormais la forme insolite d'un mariage gastronomique inédit: le poivre de Penja, l'un des meilleurs poivres du monde, et la gastronomie helvétique.

Un pont entre deux cultures

Josi s'est mis en tête de faire mieux connaître cette épice d'exception, la première à avoir décroché une IGP sur le continent africain. Et les premiers chefs à qui elle a fait goûter la production du domaine familial sont unanimes sur sa qualité gustative. Un enthousiasme qui a poussé le couple à faire un grand saut dans le vide: pendant un an, il va voyager avec enfants et bagages en Afrique pour découvrir d'autres pépites gastronomiques à faire découvrir à la Suisse.

«J'ai toujours voulu être un pont entre mes deux cultures, raconte Josi. Pour permettre à chacun de mieux comprendre l'autre mais aussi pour casser quelques fausses images. Au Cameroun, les gens ont l'impression que c'est le paradis ici. Et c'est vrai pour beaucoup de cho-

ses. Mais moi qui ai été infirmière, j'ai vu des gens dans des hôpitaux souffrir seuls ou même mourir seuls. Ça, ce sont des choses qui n'existent pas en Afrique. Ils ont une richesse qu'ils ne voient pas toujours.»

Le goût vient de la terre

Plus que de ravir les papilles helvétiques de nouvelles saveurs, la famille Kaeser rêve de valoriser les produits qui poussent en Afrique et les gens qui les font pousser par la même occasion.

«Le Cameroun est une terre naturellement fertile. On plante une graine, elle pousse. Mais là-bas, les gens sont dans l'immédiat. Ils cueillent au quotidien les tomates dont ils ont besoin et ce qui n'est pas utilisé pourrit. C'est la même chose pour les fruits. Quant au poivre, c'est un énorme travail. Il faut sept ans pour qu'un plant donne des fruits et le goût vient de la terre. Il y a donc un périmètre précis où il

faut le planter. Ensuite, la récolte se fait à la main ainsi que le tri.»

«Je t'aime»

Un travail artisanal et minutieux que le couple Kaeser entend désormais valoriser à travers son entreprise, Gakomo*. «Cela veut dire «Je t'aime». Le mot est gravé dans nos alliances. C'était une évidence. Le bonheur se cultive et se partage. Comme notre poivre!»

Qui, à en croire Josi et Laurent, se marie particulièrement bien avec la fondue moitié-moitié. «Un de nos amis n'aimait pas ça. Aujourd'hui, il en mange uniquement s'il y a du poivre de Penja dedans!» C'est une évidence: le mariage de Fribourg et du Cameroun était écrit.

● TEXTES MELINA SCHRÖTER
melina.schroeter@lematin.ch

● PHOTO LAURENT CROTTET

*Les produits sur le site www.gakomo.ch seront aussi disponibles durant le voyage familial

Un tour de l'Afrique à suivre sur le Net et sur les réseaux sociaux

VOYAGE La famille Kaeser espère bien partager son voyage avec la Suisse. Avec les camarades d'école des filles, via des vidéos et des dossiers sur la culture des produits découverts. Mais aussi avec toutes les personnes intéressées à suivre leur aventure via leur site ou les réseaux sociaux. «Nous voulons vraiment aller à la rencontre des gens, les con-

naître, les entendre parler de leurs produits. Pour pouvoir ensuite le raconter en Suisse aux consommateurs. L'idée est de créer un lien entre les deux continents.» Outre le poivre, Gakomo commercialise aussi des fruits séchés du Cameroun, valorisés sur place et dont chaque emballage mentionne le nom du producteur. ●



FIERS Josi Kaeser et son mari, Laurent, présentent le poivre de Penja.

ÉTAPES Les plants de poivriers sont destinés à être accrochés, plus tard, à des tuteurs. Il faut sept ans, au total, pour que les plants donnent des fruits.



UNE SAVEUR D'EXCEPTION

Le poivre de Penja mérite sa réputation de par son caractère sauvage, au piquant prononcé, révélant une chaleur acidulée et une bonne longueur en bouche. Il possède des notes boisées, ambrées et musquées.