

Extrait du Portail Web de Cotonou au Bénin

<http://cotonou-ca-bouge.net>

Manger pas cher !

- City guide - Manger - Astuces -



Date de mise en ligne : samedi 10 mars 2007



Cotonou étant une ville cosmopolite, la cuisine y est très variée et représente les spécialités de toutes les régions du pays et quelques repas des pays proches comme le Togo et le Nigéria. Cependant, le repas le plus populaire reste la pâte faite avec la farine de maïs accompagnée de différentes sauces (légume, tomate, graine, gombo&). Faite à base de bouillon, quelques condiments et épices, la pâte est améliorée les jours de fêtes et se mange avec du poulet « bicyclette » (poulet de la basse cour à viande dure et ferme). La pâte ainsi améliorée est appelée pâte rouge.

Pour manger pas cher (entre 100 et 500 francs CFA), il faut voir du côté des « bonnes dames » ou des « tanties » aux coins ou en bordures des rues. Il y a souvent un étalage garni de bassines de nourriture et des bancs à l'arrière plan, il y a parfois les marmites carrément à cuire sur le feu. Il faut passer la commande pour être servi. En cas d'affluence, il faut attendre son tour, s'assurer que la commande est prise avant d'aller s'asseoir. Il n'y a pas toujours de table pour poser l'assiette une fois servie et le couvert est sommaire : une fourchette ou une cuillère, jamais de couteau. Parfois, il faut réclamer la fourchette pour l'avoir. Cela tient du fait que bon nombre de clients prennent plaisir à manger directement à la main. C'est tellement plus facile d'apprécier le repas, de manger la viande et de croquer l'os.

La viande et le poisson s'achètent en complément du repas de base (pâte, riz, akassa) et déterminent la quantité de sauce qui sera servie. Si vous achetez deux boules de pâte ou d'akassa par exemple, on vous servira un peu de sauce quand même. Mais si vous achetez en complément des morceaux de viande ou de poisson, vous aurez beaucoup plus de sauce. Toutefois, quand la sauce finit avant la pâte, on vous en servira quand vous le demanderez. C'est le contraire qui est impossible, il faut mettre la main à la poche.

Pour ce qui est des habitudes alimentaires, c'est souvent la bouillie de maïs et le riz, sauce accompagnés de spaghettis, haricots&qui sont proposés au petit déjeuner. Les amateurs de café, thé, pourront se les faire servir dans de petits cafétérias tenus par des Guinéens. Pour le déjeuner comme pour le dîner, vous retrouverez de la consistance avec la pâte (blanche, rouge, noire), l'igname pilée, le haricot et du gari, Atassi (mélange riz et haricot), le Ablô (pâte poreuse à base de maïs ou de riz)&Mais les après midi, à partir de 15h, ne ratez pas les beignets de haricots accompagnés d'ignames frites et de piment, un véritable régal quand on le mange chaud. On trouve aussi des beignets sucrés à base de blé appelés « Yovodoko » (les beignets du blanc, faisant allusion au blé qui est importé), ou encore des beignets de bananes " le Talé-talé".

Attention tout de même pour ceux qui n'aiment pas le piment, la cuisine de rue est souvent très pimentée pour les langues non habituées.