

SAFE MAG

MAGAZINE EKANG

L'OBOM

Le tissu ancestral du peuple Ekang



NÉCROLOGIE



Chef Ella-Conteur, regrets éternels.
Bon voyage à toi, fils d'Engong Zok Mebeghe Me Mba



EDITORIAL

La période d'avril est l'une des meilleures périodes pour découvrir l'Afrique, il fait très beau et la chaleur reste tout à fait agréable. En avril, l'Afrique a déjà traversé les périodes les plus chaudes qui commencent en mai et atteignent un pic en mars. Ce mois d'avril, SAFE MAGAZINE vous apporte le soleil. Nous vous faisons découvrir des essences de la nature qui ont donné naissance au textile chez les Ekang qui à ce jour, fait le tour du monde. Nous parlerons aussi de l'agriculture, la belle histoire de deux jeunes Gabonais qui ont lancé une ferme agricole sur un terrain de plus de huit hectares. Enfin, nous vous emmènerons à la découverte de l'une des dernières cantatrices Menguisa du Cameroun, qui promeut la culture à travers sa voix et ses vêtements faits en fibre de nos arbres de la forêt équatoriale.

Chères lectrices et chers lecteurs, au nom de la rédaction de SAFE MAGAZINE, je vous souhaite un bon mois d'Avril.

D. Boula, Directrice de publication





— *Sommaire*

01

CULTURE

L'obom, le tissu ancestral du peuple Ejang.

05

CULTURE

La Femme-Roi, Sa Majesté Marie-Louise Zoa.

09

AGRICULTURE

A la découverte de la ferme Ntemoise au Gabon.

12

MUSIQUE

Léa Jinn Messomo, une cantrice Menguisa.

L'OBOM

Dans les méandres de l'histoire de la fabrication de la célèbre tenue traditionnelle des Ekang

C'est pour ainsi dire un secret de polichinelle, les Ekang se présentent comme un peuple de nobles mieux, de « seigneurs ». Ce caractère majestueux qui leur colle à la peau, fait partie intégrante de leur identité et se décline à travers toutes les formes d'art inhérentes à leur culture : l'artisanat, la littérature orale, la sculpture et la mode. Lorsqu'on évoque spécifiquement la mode de ce peuple, un tissu particulier apparaît comme étant incontournable : l'obom. Balade aux sources et dans les arcanes de la fabrication de ce véritable patrimoine culturel.

Devenu au fil du temps le nom générique qui désigne le vêtement traditionnel Ekang, l'obom est en réalité une essence de bois de la forêt équatoriale dont l'écorce non sans un travail d'experts en la manière, sert à la confection d'un habit à la fois solide et splendide. Depuis des générations, les Ekang ont conservé par-devers eux, les secrets de la fabrication de l'obom. L'industrie de l'habillement moderne a même trouvé en ce tissu, une matière de premier choix pour réaliser des modèles de vêtements d'apparets qui ne laissent indifférents, aucun amoureux de la mode.

L'obom, tissu ancestral Ekang

L'extraction de l'obom : un héritage emprunté aux Baka

A l'Est Cameroun, les Pygmées Baka sont les principaux pourvoyeurs de cette matière aux artisans Ekang. Francis Meke, artiste peintre et fabricant d'obom installé dans la région du soleil levant, nous a plongé au cœur de ce processus de fabrication que lui-même, qualifie de « travail de très longue haleine ».

Selon ses dires, l'obtention de l'Obom se fait principalement de manière artisanale. Elle débute par l'extraction de l'écorce de l'arbre qui est ensuite placée au feu pour être attendrie. En second, le tissu est ramolli et pilé à l'aide d'un marteau spécial constitué de bois. Seul cet outil particulier, est d'ailleurs adapté pour cette tâche. Suffisamment martelée, l'écorce est trempée pendant plusieurs jours dans de l'eau pour être débarrassée de sa sève tenace. L'écorce sera ensuite soigneusement lissée pour prendre la forme d'un tissu parfait pour la confection des habits. Après cette étape, vient enfin le séchage au soleil. Certains artisans qui se veulent plus minutieux, procèdent au repassage à l'effet d'octroyer un aspect plus éclatant au produit fini.

A en croire Francis Meke, l'Obom ne sert pas qu'à fabriquer des tenues vestimentaires, des sacs et autres accessoires. Le peintre, a expérimenté des toiles dessinées sur des tableaux construits à partir de cette essence végétale, et le résultat n'en est que plus incroyable. A partir du travail de l'obom, le jeune homme réalise des activités multiformes qui assure-t-il, « nourrissent son homme » en dépit des réalités propres aux métiers de l'art.



L'obom, tissu ancestral Ekang

Retour sur l'histoire du vêtement chez les Ekang

Loin des préjugés coloniaux qui ont longtemps été entretenus par nos systèmes éducatifs, les Africains parmi lesquels les Ekang, n'ont pas découvert le vêtement avec l'arrivée des « Blancs » sur leurs terres. Selon les informations du journaliste et anthropologue François Bingono Bingono, les « seigneurs de la forêt » ont connu dépendamment des périodes de leur histoire, diverses manières de se vêtir.

« L'historiographie du costume chez les Ekang que nous sommes est la suivante. Au départ, nous portions le 'mendjack'. C'était simplement des feuilles tissées sous forme de cache-sexes pour protéger les parties génitales et le buste. Après le 'mendjack', nous avons porté les peaux de bêtes. Ensuite, lorsque le tissage a été développé, nous avons porté des falbalas de raphia tissé. Plus tard, on a découvert l'obom, qui consiste à abattre certaines essences végétales pour obtenir un tissu éponyme. C'est donc l'obom que nous portions lorsque le colonisateur arrive. En Bulu, les noms "nkam obom", "olos obom", "afo'olo obom" désignent les variétés de vêtements qu'on peut confectionner à partir de cette essence », détaille celui qui est par ailleurs, un initié traditionnel.



Le raphia : plus qu'une alternative pour l'obom

Comme supra-évoqué, l'obom est une essence de bois précieuse. Eu égard à sa rareté et aux problématiques de protection de l'environnement, des solutions palliatives ont été trouvées par les artisans Ekang pour fabriquer leurs tenues traditionnelles. Parmi celles-ci, figure en bonne place le zam (raphia) qui est de plus en plus utilisé. C'est d'ailleurs ce que nous confie Sa Majesté Marie-Louise Zoa, une couturière qui confectionne ce vêtement patrimonial.

L'obom, tissu ancestral Ekang

« Aujourd'hui, j'utilise seulement l'obom lorsque la personne qui désire la tenue l'apporte. Le raphia est plus accessible et il permet de produire des tenues en plus grand nombre ». D'après les précisions de la cheffe traditionnelle d'Okoa par Soa, la différence entre l'écorce d'obom et le raphia se situe au niveau de la texture et de l'entretien. Particulièrement durs, les habits conçus à partir de l'obom ne se lavent pas contrairement à ceux fabriqués à partir du raphia.

Le fait de remplacer l'obom par le raphia, n'a pas impacté négativement les affaires de Marie-Louise Zoa. Son atelier, qui jouxte sa chefferie, ne désemplit jamais. C'est que, sa renommée s'est propagée au-delà de son Okoa natal, et les chefs traditionnels venus de tous horizons viennent s'approvisionner en vêtement traditionnel dans sa boutique.



Jean Michel Ngom : l'as des tenues faites en pur obom

Si vous êtes une personne intéressée de la culture, il vous est déjà certainement arrivé de vous rendre au Centre international de l'Artisanat à Yaoundé. Dans cette maison dédiée à l'art, une salle d'exposition est consacrée aux tenues traditionnelles Ekang. Les petites mains magiques derrière la plupart de ces œuvres agrémentées d'ekop ze (motifs de panthères), sont celles de Jean-Michel Ngom. L'homme a bâti sa renommée en réalisant le costume arboré par le Président Paul Biya lors de sa consécration au titre de « Nnom Ngii ». Originaire du Mbam Inoubou dans la région du Centre du Cameroun, Ngom Obom, comme on l'appelle affectueusement, a établi ses quartiers dans son village à Bafia. La rareté de la matière première dans les grandes métropoles l'a poussé à retourner au plus près de la nature, comme vivaient nos ancêtres, pour pérenniser leur savoir-faire millénaire.

Interview réalisée par **Cédric Zambo**
Journaliste, Yaoundé, Cameroun.



LA FEMME-ROI

Sa Majesté Marie-Louise Zoa : un couteau-suisse au service de la culture Ekang

La « force de l'expérience » est son principal atout. Cheffe traditionnelle depuis 42 ans, Sa Majesté Marie-Louise Zoa est aussi une femme d'affaires prospère doublée d'une militante engagée pour l'émancipation de la culture de son peuple.

Portrait

C'est en 1982 que la jeune Marie-Louise Zoa alors âgée de 20 ans seulement, est désignée par son père pour présider aux destinées d'Okoa, village situé dans le département de la Mefou Afamba, à quelques encablures de la cité universitaire de Soa. « Mon grand-père était d'abord chef, après il y a eu le frère aîné de mon père, ensuite mon père. Quatre ans avant sa mort, il m'a laissé le témoin », relate la quinquagénaire.



Marie-Louise Zoa, la Femme-Roi

Dans un environnement patriarcal, l'expérimentée cheffe de 3e degré se souvient avoir été prise de cours par le choix de son géniteur, lequel l'avait préférée à ses frères pour lui succéder sur le trône d'Okoa. *« Moi-même, j'étais étonnée de la décision de mon père. C'était un visionnaire qui avait déjà dépassé les débats sur la place de second plan de la femme. Les parents sont des dieux qui peuvent lire le futur de leurs enfants, c'est en grandissant qu'on comprend leurs actions »*, confie-t-elle.

Okoa est une localité cosmopolite. Selon l'histoire, du temps de la colonisation, de nombreux esclaves étaient déportés à cet endroit pour travailler dans les plantations. On y retrouve les autochtones Etenga, mais également les Maka'a, les Nanga Eboko ou encore les Ndong, tous devenus au fil des années, des enfants à part entière de cette contrée. La mémoire de ce village et de ses peuples, est incarnée par Sa Majesté Marie-Louise Zoa, une dame sexagénaire, mais dont l'énergie et la vigueur n'ont rien à envier à une adolescente. Au moment où nous la rencontrons, Mama Sa majesté comme l'appellent affectueusement ses sujets, s'attèle à des travaux de réfection de son domicile.

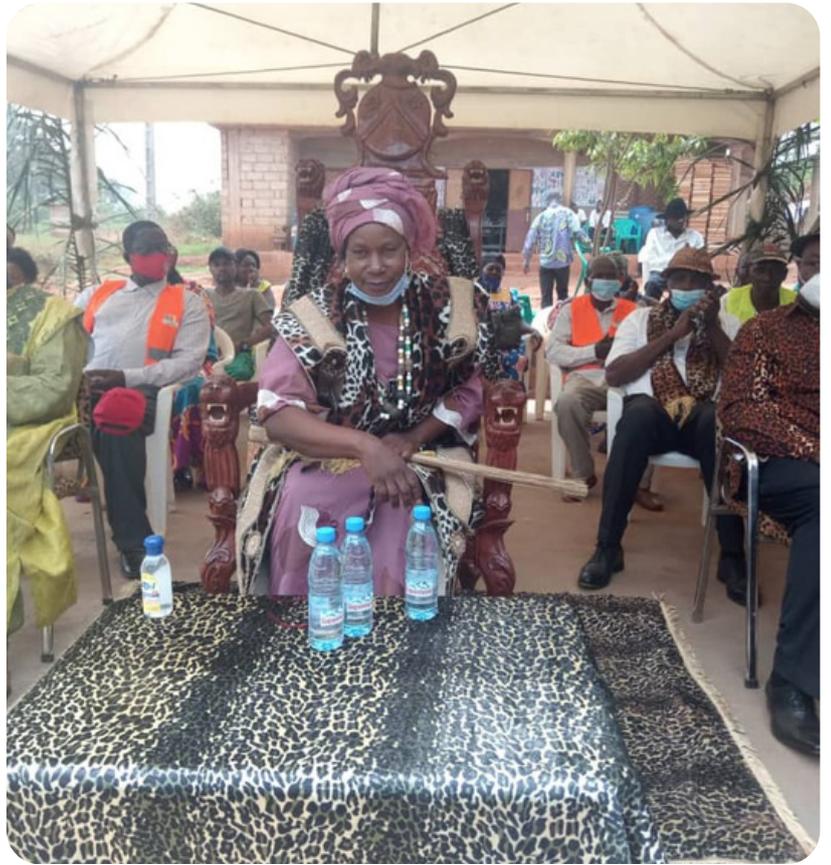
Pour cause, le nouveau sous-préfet de son arrondissement fera incessamment une descente en ces lieux dans le cadre de l'habituelle tournée de prise de contact. *« Je suis auxiliaire d'administration. Mon rôle est de servir de courroie de transmission entre les populations et l'administration. Pour un premier contact, nous devons accueillir le chef de terre avec tous les honneurs qui lui sont dus. Cela rentre aussi dans la coutume Ekang de bien accueillir un étranger »*, explique celle qui se désolidarise des conflits réguliers entre certains de ses homologues et les autorités administratives. Pour elle, les deux entités doivent évoluer en parfaite harmonie.



Marie-Louise Zoa, la Femme-Roi

Le stylisme made in Ekang

Les peuples de la forêt ont une richesse culturelle indéniable qui au gré de la mondialisation, se meurt à petit feu. Fort de cet état de choses, Cheffe Marie-Louise Zoa a entrepris de valoriser le savoir ancestral légué par ses aïeux. Ainsi, Sa majesté s'est lancée dans la collecte des objets anciens à l'instar des arbalètes, des statuettes et autres reliques pour la plupart, vieux de plusieurs siècles. Son objectif, révèle-t-elle, est de bâtir dans un futur proche, « un musée » dans sa localité. Toujours dans le sens de mettre en lumière sa culture, Marie-Louise Zoa ne manque pas de doigté. Elle tient depuis de nombreuses années, un atelier de couture dédié aux tenues traditionnelles Ekang.



Le « nkunkuma » d'Okoa est considérée par ses pairs comme la référence en ce qui concerne la réalisation des vêtements de notabilité dans la zone Ekang. La couture de raphia et de l'obom (écorce issue d'une essence de bois rare) n'ont plus de secret pour elle. « On quitte de loin, on sait que c'est ici qu'on fabrique les tenues de chefs authentiques. Je suis venu prendre la mienne, et je ne suis pas déçu ; c'est la référence », s'extasie M. Nkoulou Onona, Chef de bloc numéro 2 du village Ntouessong.

Ce dernier est venu comme plusieurs de ses confrères qui affluent ici chaque jour, acquérir une tenue cousue de main de maître par Marie-Louise Zoa.

« Pieds dans l'eau »

Pour « Faire sortir Okoa de l'anonymat », la cheffe traditionnelle ne lésine pas sur les moyens. En sus de son activité de styliste, Sa Majesté Marie-Louise Zoa a bâti sur le fleuve Mefou qui longe sa localité, « Pieds dans l'eau » : un site écotouristique qui attire de plus en plus du monde.

Les pieds immergés dans l'eau, les touristes qui s'y rendent peuvent consommer le très apprécié « ndomba » (plat Ekang à base de poisson d'eau douce cuit à l'étouffé), profiter d'un paysage sylvestre, rythmé par les gazouillis d'oiseaux qui transportent le corps et l'esprit loin de l'atmosphère bruyant de nos villes, pour le reposer dans un paradis naturel qui n'est pas sans rappeler l'authentique beauté des villages en zone équatoriale. Cette autre œuvre est à mettre au crédit de

Marie-Louise Zoa, la Femme-Roi



© Image provenant de African Roots and Heritage Foundation

Marie-Louise Zoa, qui a fait de sa contrée, une destination touristique courue. « Nous avons entendu parler de Pieds dans l'eau à l'occasion d'une rencontre d'anciens élèves de notre lycée, nous avons opté pour ce site et je dois dire qu'on n'est pas déçu », rapporte Derrick, un visiteur qui conduit en ces lieux, une délégation de 12 personnes.

Le dynamisme et les combats de Sa Majesté Zoa se sont propagés bien au-delà de son Okoa natal. A l'occasion du festival Mvet-Oyeng qui s'est déroulé en 2019 dans la ville d'Ambam, la femme de 62 ans avait remporté le prix de la meilleure participation. Pour autant, elle ne dort pas sur ses lauriers. Son sempiternel cheval de bataille est de redoubler d'ardeur chaque jour et mettre en avant le savoir-faire Ekang tant que le « très haut lui renouvelle son souffle vie ».

Interview réalisée par **Cédric Zambo**
Journaliste, Yaoundé, Cameroun.



La ferme Ntemoise à Bitam au Gabon

« L'avenir sourira aux agriculteurs prévoyants et travailleurs, car il ne se passe jamais un jour sans que l'Homme ne pense à manger. » ce sont les mots de Hubert ENGO EYA ayant servi de déclic pour deux jeunes hommes originaires de la ville de Bitam qui ont lancé une ferme dénommée « La ferme Ntemoise ». « Ntemoise » vient de « Ntem », qui est un département, parmi les des cinq subdivisions de la province du Woleu-Ntem, dans le Nord du Gabon.



Département qui tire son nom du fleuve « Ntem » qui sert de frontière avec le Cameroun et avec la Guinée Equatoriale. Dans le cadre de ce numéro dédié à l'agroalimentaire, nous présentons à nos lecteurs, des jeunes qui ont réussi à démystifier ce métier dans des localités reculées des capitales. « La ferme Ntemoise » à Bitam dans le Nord du Gabon, commence à marquer un intérêt certain auprès de la diaspora gabonaise à l'étranger, qui souhaite distribuer ses produits hors du Gabon.

Mbolo ! Présentez-nous la Ferme Ntemoise

La Ferme Ntemoise est un site à caractère agricole qui est née il y a une décennie déjà, mais qui s'est inscrite sur les réseaux sociaux, il y aura bientôt un an. La ferme est située dans la ville de Bitam, dans le Nord du Gabon. Elle est accessible en voiture. Partant du centre-ville de Bitam, vous empruntez l'axe Bitam-Eboro et une fois au carrefour Eboro, il suffira d'emprunter l'axe non-bitumé à votre gauche et parcourir environ 5 kilomètres pour arriver enfin à Nyabom, le village qui abrite la ferme.

Quest-ce qui vous a motivé vous, des jeunes à vous lancer dans la création d'une ferme ? Le déclic vient de M. Hubert Engo Eya qui a dit « L'avenir sourira aux agriculteurs prévoyants et travailleurs, car il ne se passe jamais un jour sans que l'Homme ne pense à manger ».

La ferme Ntemoise à Bitam

Ces mots nous ont encouragé à lancer des plants d'avocatiers, pruniers, citronniers, goyaviers et une bananeraie... Mais au départ, c'était pour un usage domestique. Nous sommes aujourd'hui une petite ferme familiale, mais qui commence à desservir quelques particuliers des villes et pays frontaliers.

Avez-vous fait une formation professionnelle au métier de fermier ?

Nous n'avons pas fait de formation professionnelle, car il n'existe pas de centre dédié à l'agriculture dans la ville de Bitam et dans la province. Pour nous lancer, nous nous sommes servis des connaissances pratiques données par nos parents, mais aussi de l'outil Internet. La passion et la résilience nous ont permis de lancer cette ferme.

Pourquoi le choix de la ville de Bitam ?

Bitam pour deux raisons, premièrement, nous sommes des natifs de cette localité et deuxièmement nous avons des étendues de terres fertilisées et exploitables.

Combien de personnes travaillent à la ferme ?

Pour l'instant, nous sommes deux, mais le nombre va accroître, c'est sûr.

Quels sont les produits que vous cultivez ?

Nous avons majoritairement les avocatiers, pruniers (atangatiers), cacaoyers, des plantains, du manioc... A la ferme Ntemoise, on retrouve aussi des citronniers, des goyaviers, des essais d'ananas, du café, de la patate douce, des ignames.

Pratiquez-vous une agriculture biologique ?

Étant nous-mêmes les premiers consommateurs, nous cultivons de façon biologique. Notre agriculture est du 100% Bio.

Où revendez-vous vos produits ?

Nous revendons nos produits à des particuliers au Gabon dans les villes de Bitam et Oyem, au Cameroun dans la ville d'Ambam et en Guinée Equatoriale, dans la ville de Ebebiyin. Nous ne faisons pas les marchés.

Faites-vous de l'élevage ?

Quoique embryonnaire, nous élevons des poules et des moutons.

Est-ce que votre ferme est ouverte au public et pourrait-on venir acheter sur place ?

Oui, il est possible pour les personnes qui souhaitent des produits de se les procurer sur place à la ferme après avoir pris un rendez-vous au numéro suivant (00241) 077708909. Nous serons ravis de vous accueillir.

Avez-vous la concurrence, c'est à dire d'autres fermes autour ?

Il y a des agriculteurs tout autour de nous, pas vraiment de ferme, mais on peut dire que c'est de la concurrence. Nous sommes tous utiles, eux et nous pour nourrir notre ville et les villes voisines.



La ferme Ntemoise à Bitam



Quelle est la taille de votre production annuelle ?

Nous n'avons pas un chiffre très précis, mais avec nos moyens de production et nos terres, nous sommes capables de produire 43 tonnes par an d'avocats, citrons, goyaves, maniocs et bananes plantains.

Quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans le cadre de ce métier ?

La plus grande difficulté est la Formation. Nous ne sommes pas formés aux techniques modernes ni au métier de la ferme. Avec une formation, vous savez ce que vous faites et vous êtes plus efficaces. Nous rencontrons aussi des difficultés à trouver des financements pour le lancement des sites exploitables en porciculture et pisciculture et enfin, des difficultés pour entretenir (débroussailler) plus de 8 hectares et demi de terrain, nous ne sommes que 2 personnes.

Avez-vous vous un dernier message à faire passer ?

« Un pays qui se nourrit chez le voisin, n'est pas libre ». L'agriculture doit être l'un des premiers secteurs d'activité à développer en urgence au Gabon. Nous lançons un appel à l'Etat gabonais afin qu'il puisse subventionner les grands et petits acteurs des métiers agricoles.

Félix Atemengue, Yaoundé, Cameroun.





 **LE POIVRE DE SONG NDONG**

Les Plantations Nka'a mi Ndong dans la Sanaga Maritime, Cameroun

www.poivre-songndong.com





LEA JIIN MESSOMO

entretien le flambeau de la culture Menguissa/Eton

« Mes albums sont des tableaux de rires et de pleurs » Léa Jiin Messomo, Artiste.

Lea Jiin Messomo est d'origine camerounaise. Elle est née à Mbalmayo dans la région centre du Cameroun, mais ses parents sont originaires du département de la Léké, arrondissement de Sa'a. Elle est une Menguissa du clan Mbokindjom de père et Eton du clan Mendum par sa mère. Son village s'appelle Nyong Messam. Après l'obtention d'un baccalauréat en Comptabilité et gestion des entreprises, elle décide de faire de la musique sa profession, car l'obtention du baccalauréat était la condition que sa mère lui avait donnée pour être enfin libre de se consacrer à sa passion. Dans les lignes qui vont suivre, vous découvrirez une des dernières cantatrices des musiques traditionnelles Eton/Menguissa du Cameroun.

Léa Jiin Messomo, une cantatrice Menguisa

Parlez-nous de vos débuts en musique...

En classe de 6^{ème} au lycée, je flirtais déjà avec la musique et je m'étais inscrite au club de musique du lycée, c'était la seule activité extrascolaire qui me plaisait. Ma mère l'a découvert et m'a sommé d'arrêter de fréquenter le club de musique m'obligeant à me concentrer à mes études. Après l'obtention de mon baccalauréat, j'ai repris la musique. J'ai commencé à apprendre à chanter de façon professionnelle, je me rendais dans le célèbre cabaret Carrousel à Yaoundé alors tenu par un grand-frère, le dénommé Achille Mbanga pour écouter les grands noms de la musique Bikutsi. C'est dans ce cabaret que je fis la rencontre de l'icône de la musique Bikutsi Mbarga Soukous de regrettée mémoire qui, est celui qui va réveiller en moi l'artiste endormie que j'étais. De cette rencontre naîtra en 2009 mon tout premier album intitulé « Bang Bang ».

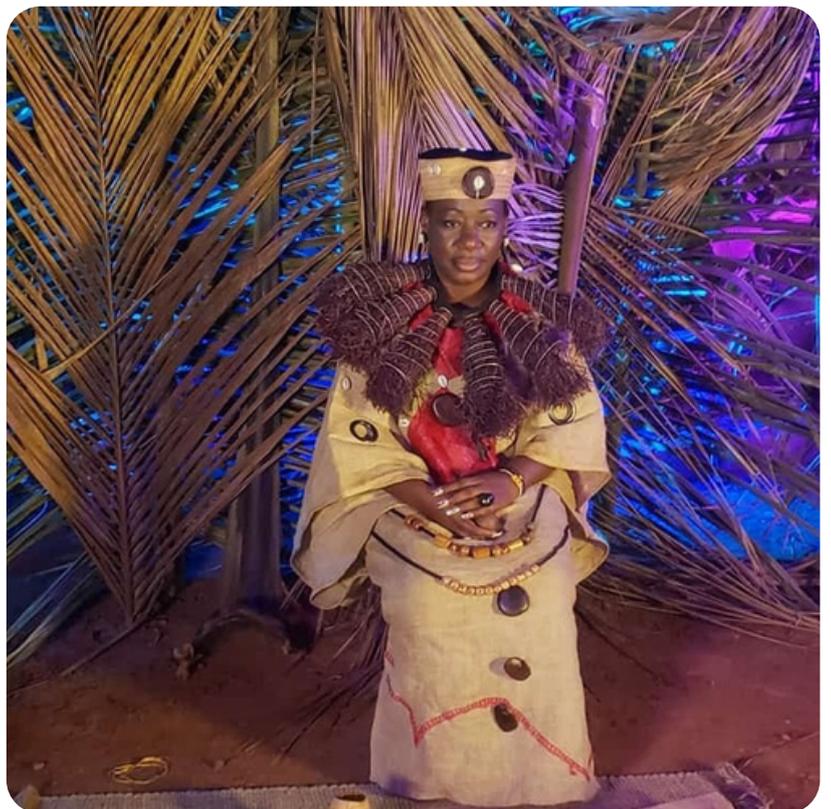
On dit de vous que vous êtes une cantatrice des musiques traditionnelles, pourquoi les gens vous surnomment « Cantatrice » ?

À mon avis, cette dénomination vient du fait de ma façon d'aborder mes thèmes musicaux. J'écris mes musiques dans un esprit de poèmes et du conte. À travers ma musique, je raconte des faits de société, mais

aussi mes propres histoires personnelles. J'essaye de faire passer des doléances et marquer les esprits en essayant de pérenniser certains aspects de notre culture. Un choix risqué, mais aussi pénible, car, aujourd'hui lorsqu'on a une musique aux colorations culturelles et traditionnelle, on est un peu vu comme un ou une artiste « has been ». Je pense que c'est ce qui me vaut le titre de « dernière Cantatrice » qui veut sûrement faire le lien avec la façon de chanter des Anciennes qui chantaient dans les villages aux temps lointains. Rires.

Depuis des années, vous arborez toujours des tenues et des accessoires traditionnels faits avec les éléments de nos forêts. Quel message voulez-vous véhiculer à travers cela ?

J'arbore des tenues qui renvoient vers une origine ancestrale et qui rappellent une certaine aire culturelle dans le but de magnifier et servir la nature et ma culture d'une part, et d'autre part, d'inviter la jeunesse qui semble désormais sans repère, à cette culture qui se meurt.



Léa Jiin Messomo, une cantatrice Menguisa

Vous avez 3 albums à votre actif, quels sont les thèmes que vous abordez dans vos différents albums et pourquoi le choix de ces thèmes ?

Mes albums sont le reflet de ma personne intérieure. Je relaie des cris des « sans bouches » dans le but d'apaiser. J'essaye de réparer ou de trouver des solutions aux douleurs par exemple, mes titres suivants : « Bang bang » je décris les pleurs de la Veuve Africaine, « Madjebi » je parle des pleurs de la mère désespérée et enfin, « Querelles » où je parle de mes aventures, mes pleurs, mes peines, les douleurs de dame nature... En résumé, mes albums sont des tableaux de rires ou de pleurs.

Quelles ont été vos inspirations dans la musique en général ?

Dans mon enfance, j'ai beaucoup aimé les contes et leur mise en scène au village selon un événement ou une situation. J'ai également aimé les Berceuses qui étaient chantées au village et c'est de ces contes et berceuses que je m'inspire principalement.

Dans ma jeunesse, j'ai été fascinée par Whitney Houston qui lorsqu'elle chantait, on avait l'impression qu'elle était en transe, elle m'a beaucoup inspiré. Comme autres sources d'inspiration, je peux citer la diva camerounaise Annie Anzouer qui pour moi est une « Whitney Houston » à la Camerounaise. Je peux également citer la grande Sally Nyolo qui est celle qui m'a inspiré à chanter dans ma propre langue, la langue Eton qui est aussi sa langue. Enfin, j'ai eu le privilège d'écouter la plus grande épopée du Mvet de ma Lékié natale « Ndjana Nga Zogo » reprise par le célèbre Mvetiste Ekang, Papa Andjeng Etaba alias « Pantaléon Mvet ». Cette épopée m'a permis la connexion aux sources ancestrales du chant Eton/Menguisa.

Comment appelle-t-on le style de musique que vous faites, est-ce une fusion de Minken-Mi bon et du jazzy ?

Je fais du classique-traditionnel de la Lékié. En réalité, tout ou presque tourne autour du "nkeng-mbon" (un rythme propre à la Lékié, ndlr).

Toutefois, la nature m'a gratifié d'une ouverture d'esprit qui me permet de faire des balades à volonté lors de mes représentations scéniques et parfois d'aucuns entendent un fond de jazz.

En février 2024, vous avez été sollicité pour dire des contes pour une émission, pourrez-vous nous en dire plus sur ce projet ?

En effet, j'ai été contacté par un jeune frère très lié à la culture qui recherchait un conteur ayant assez de ressources et qui était disponible à venir enregistrer des contes. Nous avons pu finalement lancer le projet en février. Ce projet me tenait à cœur, car c'était ma participation à « dire », à « conter » la sagesse ancestrale pour un large public en servant la culture. J'ai fait les contes en Français pour la première série. Des contes en langue Eton (une langue Ekang, ndlr) sont prévus pour les prochaines séries.



Léa Jiin Messomo, une cantatrice Menguisa

Lorsque on écoute votre timbre vocal et vos textes, plusieurs personnes estiment que vous êtes capable de chanter du MVET ce qui est rare pour une femme, y avez-vous déjà pensé ?

Oui, bien de fois, on me l'a signifié. Par ailleurs, j'ai fait un titre avec du Mendjang (balafons traditionnels, ndlr) et pour information, j'ai une chanson typique dans le rythme Mvet qui est en attente de production. Le Mvet est mon instrument préféré...J'en rêve beaucoup. J'irais jusqu'à vous dire que c'est pour le servir que je multiplie mes expériences. Rires... On finira certainement par devenir copains.

Étant une porte-parole de notre culture, que pensez-vous de l'union des Ekang du Cameroun, Gabon et Guinée-Équatoriale ?

L'union des Ekang de ces trois pays est possible, car nous demeurons des frères. Seulement, elle sera difficile sans une volonté commune qui aura pour objectif de bannir le tribalisme interne à ce groupe ethnique qui comporte plusieurs tribus et clans, mais aussi, bannir l'égoïsme. Pour ma part, cela peut se faire à travers la création d'une synergie des différents groupes Ekang installés dans ces trois pays à travers la mise en place des projets communs et la création d'un idéal commun. Il faut des volontés de part et d'autre.

Je termine en remerciant l'association Savoir-Faire Ekang qui est un rêve émanant d'une volonté lointaine pour nous, artistes des musiques traditionnelles et pour le peuple Beti en général. Je félicite et j'encourage à plus de maternité envers la frêle tête sur laquelle est posée cette vastealebasse. Que nos Ancêtres vous bénissent, qu'ils fructifient vos avoirs et emplissent votre volonté. Qu'ils soient vos oreillers et votre force afin de ne jamais chavirer. J'encourage également toutes les autres nobles initiatives à qui je souhaite l'ouverture des portes, l'ouverture des bonnes portes. Merci.

Félix Atemengue, Yaoundé, Cameroun.



Informations & publicité

Site internet : www.savoirfairekang.com

Pour relations presses & publicité : contact@savoirfairekang.com

Chaine Youtube : <https://www.youtube.com/@savoirfairekang>



Commande d'article / Rédaction web

Dans le cas où vous souhaitez une interview par un de nos journalistes, nous vous proposons une page entière dans un numéro de notre magazine ainsi que l'hébergement d'un article parlant de vous sur le site internet, ce qui vous apportera une présence dans les recherches Google. Notre site internet est optimisé SEO. Si intéressé(e), nous vous prions de nous adresser un mail à contact@savoirfairekang.com

Faire un Don !

Pour soutenir notre magazine et par ricochet participer à la sauvegarde du patrimoine culturel Ekang, vous pouvez **faire un don** de manière sécurisée sur notre site internet.



Restaurant L'Ella

Situé à Angondjé cité sherko,
Face salle des fêtes Oasis
des princes
Libreville, Gabon.
Téléphone : 00241 77 26 71 57

NOS DERNIERS NUMÉROS



A télécharger sur www.savoirfaireekang.com

