

Nigeria

Suya, la base d'une bonne viande grillée

Manger tard et sur le pouce à Lagos ? Rien de plus facile. A condition de ne pas être végétarien, le moindre coin de rue a son «suya spot». Il suffit de repérer une table en bois - de préférence sous un lampadaire, s'il fonctionne- un demi-bidon retourné dont s'échappe une épaisse fumée. Et le tour est joué : l'on vous sert en moins de cinq minutes des morceaux de bœuf grillés accompagnés d'oignons et de tranches de tomate. Les fins connaisseurs vous diront pourtant que pour se régaler ce n'est pas si simple. Quid de la qualité de la viande ? De sa fraîcheur ? De sa préparation ? Pas de panique, il y a une adresse pour cela. Les lagociens sont quasiment unanimes sur le sujet, l'endroit s'appelle «Glover court».

C'est là, au fond de cette petite impasse d'Ikoyi que se trouve le «Community Club». Le jour, quelques membres y jouent au tennis ou viennent se désaltérer autour d'une bière. La nuit, les carnivores y défilent, happés par les odeurs de viande qui s'échappent des braises à des dizaines de mètres à la ronde. Depuis le mois de Juin 2013, le club est en rénovation. Du coup, les tables et les chaises en plastiques ont disparus. Mais pas les cuisiniers de «Suya Base». Fidèles au poste et à la coutume, ils ont investi le bord de la rue, vêtus de leurs chemises à carreaux bleus et rouges. Trois loupiotes reliées à un petit générateur et tendues devant une bâche publicitaire blanche éclairent l'étal et le grand barbecue. L'endroit est à l'image de Lagos : bruyant, chaud, humide et enfumé. Mais qu'on ne s'y trompe pas, les employés du lieu, eux, viennent d'ailleurs. Essentiellement de Kano, la grande mégapole du Nord Nigeria.

Et pour cause : la préparation du suya est une tradition du Nord. Spécialité des membres de l'ethnie Haoussa, ces barbecues de rues ont essaimé aux grès des migrations des populations et du commerce. Aujourd'hui, la moindre petite bourgade possède son grill à un carrefour. Quant au met, il est devenu un incontournable de la cuisine nigériane. Servi en amuse-gueule ou en plat de résistance accompagné de riz, le suya existe surtout en version bœuf et se décline en poulet, rognon ou abats suivant les régions. Seule constante : l'enrobage d'épices. Un savant mélange de sel, de clous de girofle, de poivre de Cayenne, de gingembre, d'arachide concassé etc ...

Abdoulaye en salive d'avance. Assis sur un petit banc en attendant sa commande, il hume l'épaisse fumée blanche qui embaume les environs. «Vous

sentez cette odeur ?» lance-t-il avec délectation. Originaire de Kaduna (centre du Nigeria), ce retraité de la fonction publique est un habitué. Vingt ans de fidélité. Et une histoire qu'il connaît sur le bout des doigts. «Au début, ils étaient installés à l'hôtel Arewa sur Ikoyi mais il a fermé», raconte-t-il. «L'hôtel a été remplacé par une grande enseigne, alors ils sont venus ici, il y'a cinq ans, et les clients ont suivi». Assis à ses cotés dans son complet blanc éclatant, Mohamed, opine du chef. Lui aussi vient là tous les soirs, à la débauche. «Leur viande est fine et tendre. C'est un régal pour le même prix qu'ailleurs et on n'est jamais malade», assure-t-il tout en interpellant un homme derrière lui en langue haoussa. «Abdurhamane, dis, il est comment ton bœuf ? Délicieux n'est-ce pas ? »

Debout devant une table de guingois, l'intéressé s'affaire, imperturbable, les mains plongées dans un grand plat en inox rempli d'une fine poudre orangée. Uns à uns, il y aplati minutieusement les pics en bois sur lesquels sont disposés de fines lamelles de viande. Un, deux, trois ... Trente. Les brochettes garnies d'épices s'entassent sur un coin de la table. Abdurhamane pourrait faire ces gestes les yeux fermés. Voilà plus de vingt ans qu'il vend des suyas. Son grand-père, déjà, en avait fait son métier. Puis son père. Babani a lui aussi hérité ce savoir de ses aînés. C'est ainsi : une affaire de famille, génération après génération. Car ne devient pas spécialiste qui veut. «Il faut bien savoir choisir la pièce de bœuf» explique le jeune homme de vingt-six ans. «La cuisse est la partie la plus gouteuse. C'est celle que les clients préfèrent». Pour les plus exigeants, il y a aussi la chair des côtes ou «Tozzo». «On achète la viande le matin au marché, on la coupe, on fait les brochettes et on les mets au frais jusqu'au soir» poursuit-il. «Pendant ce temps, on prépare la poudre d'épices». Avec quoi exactement ? Babani lève les yeux au ciel en souriant, trifouille son téléphone puis marmonne un peu gêné. «Ca je ne peux pas de dire»...

Il faut s'y résoudre, le mélange d'épices ou «tsire» est un secret bien gardé. Si la littérature culinaire regorge de recettes sur le sujet, pas une n'est identique. Et personne ici, n'en dévoilera rien. Certainement pas Al-Hadji, le vétéran et chef d'équipe, bien trop occupé à prendre les commandes. Debout devant le barbecue, ce quinquagénaire rondouillet retourne les brochettes, verse parfois un peu d'huile d'arachide dessus tout en enchainant les appels téléphoniques et les discussions avec quelques clients. «Il n'y a plus de rognons», lance-t-il soudainement à la cantonade.

Il est 21h30. Une dizaine de personnes attendent leur tour. Une jeune fille drapée dans un long voile gris et son amoureux. Un homme d'affaire qui consulte ses mails sur son smartphone. Une trentenaire coquette dans une robe à fleurs... Il y a tous les milieux sociaux. Toutes les ethnies. Des clients réguliers mais aussi

des expatriés. Tunde est de ceux-là. Nigérian de naissance et américain d'adoption, il fait une halte à «Suya Base» à chacun de ses passages à Lagos. «Quand j'ai la nostalgie du pays, c'est à cet endroit que je pense» confie ce grand gaillard, un œil rivé sur la table. «Regardez» lâche-t-il en souriant. Sa commande est quasiment prête. Sur une planche en bois maculée d'huile, un homme tranche ses brochettes en morceaux, y ajoute quelques émincés d'oignons et emballe le tout dans un bout d'aluminium recouvert d'un vieux morceau de papier journal. Il glisse le paquet accompagné de trois cure-dents dans un sac plastique noir. Tunde lui tend un billet de 1000 nairas (environ 8,50 euros), s'en va, puis revient sur ses pas. «Au fait, j'ai oublié de vous dire le plus important : ce gout, c'est toute mon enfance».