

Bulletin semestriel des activités du GIC - PAB N° 5 (B)

Bogso B.P 128 Eséka Cameroun



Présentation du projet GIC-PAB (Global house Hanovre)



**Le Ministre de l'industrie et du commerce, son Excellence
Bouba Bello Maigari prononce le discours à la tribune
officielle le 13 juillet lors de la journée de fête du Cameroun.**



Les artistes camerounais à l'Expo 2000.
Anne Marie Nzié était le porte drapeau du Cameroun.



Les Allemands découvrent l'assiko (touches rares).



Devant «l'infinity table », Mme T. Ntomb présente les ingrédients aux visiteurs en expliquant les recettes.

Plats du jour : manioc au beurre + «mbogoo tjobi »,
crêpes avec la farine de manioc.



La cuisine finie, les visiteurs attendent de déguster les plats.



Dégustation du « mintumba », (« red cheese »).



**« Infinity table » (pavillon nutrition)
Plat du jour : frites de manioc + fricassé de poulet.**

Présentation des ingrédients.



Cuisson.



Dégustation des frites de manioc avec du ketchup.



Dégustation des frites et le « mbongoo tjobi ».



Service de dégustation (suite)

Les frites, le mintumba (manioc fermenté à l'huile de palme.)

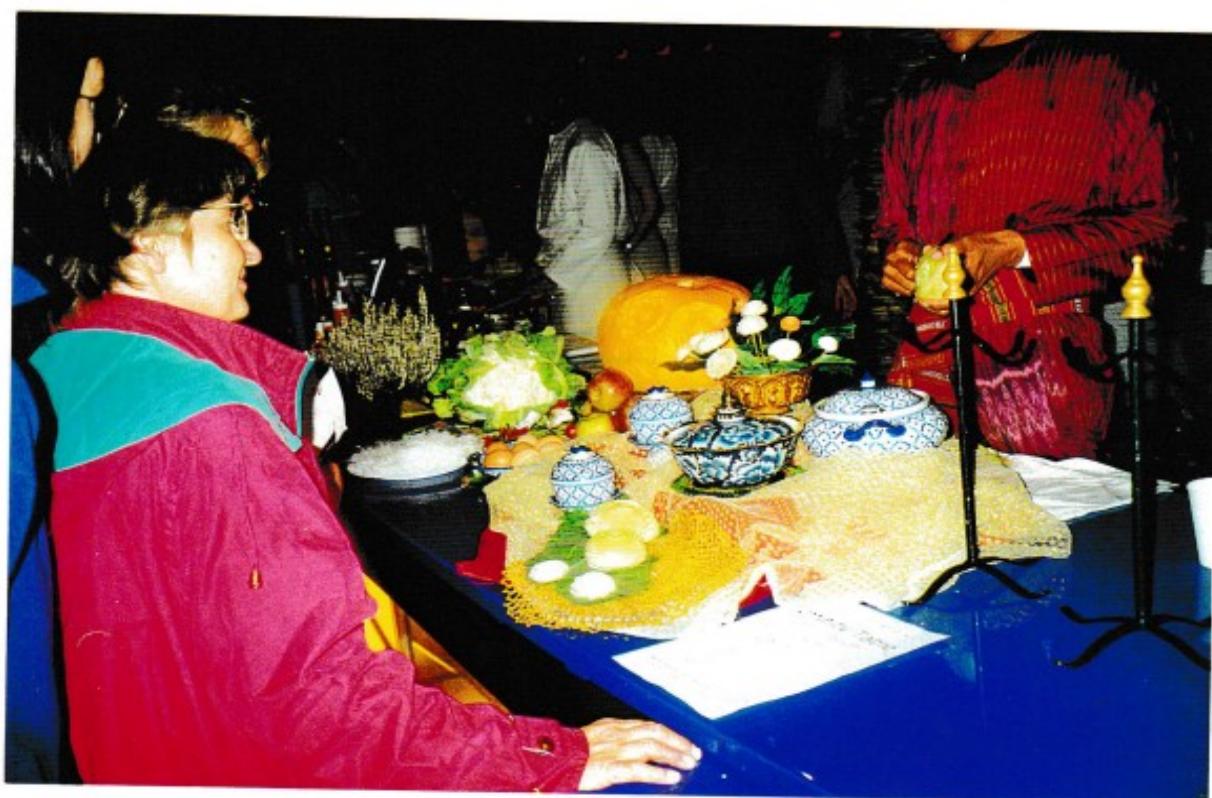


Participation du GIC-PAB à la grande journée culinaire avec 30 autres pays.

La cuisine indienne.



La cuisine thaïlandaise.



La cuisine camerounaise «fufu » + sauce gombo et poissons
(« fufu » fécule de manioc à l'eau +
gombo légume ressemblant à une petite courgette.)



La cuisine érythréenne.



Mme T. Ntomb explique la recette au maître d'hôtel.



Les visiteurs écoutent l'explication de la recette du jour de la cuisinière indienne.



Préparation et dégustation des criquets (projet Mauritanien)

Préparation des criquets



Dégustation des criquets



Séances de dégustation

Les cuisiniers



Les visiteurs



Séances de cuisine



