

## C'est l'histoire un restaurant ouest-africain devenu une institution de Bujumbura

Libération, 20 mai 2016 MAMA SOLO CHAQUE MIDI AU BURUNDI Malgré la guerre, les coups d'Etat et les difficultés d'un pays en crise, rien ne vient entacher le succès d'Asma Samake, Malienne à la tête du restaurant africain le plus couru de Bujumbura depuis 1993. Des tables rondes en bois lavé et en plastique bleu, une table en guise de toit des fanions Coca-Cola accrochés, une bassine pour se laver les mains : voilà Mama Solo l'établissement le plus connu de Bujumbura, la capitale burundaise, son «unique restaurant malien», selon la vox populi. [Photo : Furaha Niyonzima durant le service. Elle travaille chez Mama Solo depuis une quinzaine d'années.]

Depuis un siècle, Bwiza est le quartier de «Bujanga» où se mêlent Burundais, Congolais et Ouest-Africains. Le restaurant de Mama Solo est le plus couru, peut-être le plus ancien - jusqu'à se trouver dans une chanson de Gaï Faye natif de la ville. Un havre de paix dans une zone où la conversation va bon train et où les boîtes de nuit sont ouvertes jusqu'au petit matin. Un lieu calme mais qui nécessite un guide la première fois que l'on s'y rend : Kwa Mama («chez Mama Solo») n'a ni porte d'entrée ni devanture. Il faut emprunter la première des dix avenues de Bwiza, où s'alignent les façades peintes à la main, où les taxis-velos roulent le pavé ; voyez le passage sous un vieux manguier traversez le caniveau - ou bien demandez aux gens alentour, ils vous guideront forcément. Mama Solo, son fils et sa fille habitent les maisons rouge et verte qui se font face. Dans la cour qui tient lieu de restaurant, on est à l'abri du bruit, de la chaleur et des regards. À côté, un vieux marchand malien vend des masques congolais sans charge. Devant, il traîne la plupart du temps une poignée de mayibobo, les enfants de la rue qui mendient, indiquent aux conducteurs où se garer et sont peut-être les meilleurs d'entre eux de ce qui se passe en ville. Mama Solo leur offrira ses fonds de casserole en fin de journée. Cubes Maggi. La madone en pagne veille au grain sous son voile jaune et bleu, les jambes étendues sur une chaise, derrière le vieux buffet de famille qui lui sert de caisse. A ses côtés, une jeune fille coupe de l'ail, une autre des oignons. Personne n'entre dans son royaume minuscule sans un coup d'œil de sa part, une salutation en kirundi, en swahili ou en bambara si elle connaît le client, un lever de son trône en plastique sur lequel est assise «de la famille». En voilà originaire du Mali lui aussi : «C'est mon frère». L'homme est content d'avoir trouvé, au bord du lac Tanganyika le zambo du pays natal (le riz au gras, équivalent du tieb saongalais). Et un autre, au Burundi et qui vient trois fois par semaine depuis les années 2000, «pour manger vite en sortant du boulot». Des employés en robe et en costume, des représentants d'ONG nostalgiques de leur région, des jeunes qui sortent de la messe, ou encore des touristes bazungu (blancs) viennent manger ici. On pianote sur WhatsApp, alors que des vendeurs de chaussures ambulants à l'air fatigué passent jeter un œil et que d'autres, plus pressés, viennent remplir leur gamelle. Les sept employés ne mènent que le service de midi et fermeront boutique quand les tables seront vides. A midi trente, la cour est pleine, tout comme la cuisine : une pièce ouverte aux murs noircis par les effluves d'huile bouillante et au sol tapissé d'emballages de cubes Maggi, où les grandes cuillères reposent dans des trous et où des numéros de téléphone de clients ont été gravés. Le riz, la viande, le poisson et les légumes cuisent sur plusieurs feux de charbon dans de nombreuses marmites soulevées à plusieurs. Les plats arrivent vite. Ce jour-là, pour 4 000 francs burundais (environ 2 euros, si le cours cesse de dégringoler), une palette de couleurs est servie. Du riz pilau d'abord, la spécialité de la maison ; des lenga lenga, les feuilles amaranthe, agrémentées de morceaux de mukeke fumé, ferme poisson du Tanganyika ragoût de bœuf entouré d'oignons dorés et servi avec un mélange carottes-choux-aubergines. La plupart des clients font une seule assiette. Certains ont choisi l'ubugari - la pâte de manioc, qui peut servir de couvert -, d'autres encore grand plat de riz blanc et de poisson à partager à plusieurs mains. Bien sûr, il faut aimer l'huile de palme, produite dans le sud du Burundi. Sous la table de Mama Solo, le piment en morceaux, bien préparé, accueille la saison chaude qui débute. Pas de Primus ni d'Amstel, les bières nationales : la maison est musulmane. On boit donc des Fanta. Personne ici n'est vraiment capable de dire combien d'assiettes sont servies chaque jour. «Parfois, il y a des clients. Parfois, il n'y en a pas. C'est comme ça», résume une amie de la patronne, accablée par la vie, la chaleur ou la question. Un commerçant guinéo-burundais sourit au passage : «Mama Solo est la maman du quartier.» Faire fortune. Comment un restaurant, qui ressemble à tant d'autres, est-il devenu une institution de Bujumbura ? Est-ce sa simplicité, son ambiance conviviale, son pilau, sa patronne elle-même ? «Je ne sais pas. J'ai fait grandir beaucoup de jeunes du quartier. Des amis de mes enfants se souviennent de moi.» Fidèle à Bwiza, Bwiza lui est fidèle, et d'ailleurs au-delà. Née à Tombouctou en 1960, Mama Solo s'appelle en fait Asma Samake et a grandi à Bamako. «Solo» est son troisième fils, Souleymane, reparti à l'école. Le 6 juin 1979, précisément, elle débarque à Bujumbura avec un commerçant qui va et vient dans la région. A partir de Libreville, au Gabon, ils pensaient faire fortune en Zambie, mais on refoulait beaucoup d'Ouest-Africains à l'époque. Ce fut finalement le Burundi, dirigé alors par le colonel Jean-Baptiste Bagaza, mort début mai et dont la dépouille est justement rapatriée avec les honneurs pendant le repas. L'histoire de son restaurant ? Mama Solo dit d'abord ne pas se souvenir. Le mari parti, il fallait nourrir huit enfants, quitter le quartier huppé de Rohero pour Bwiza, anciennement «Camp belge», où de nombreux employés congolais et rwandais de l'administration coloniale étaient installés, suivis à l'indépendance par des familles ouest-africaines. L'ouverture, au moins ? Aucune idée. Ah si : «Quand les premiers observateurs étrangers sont venus.» C'est de temps après cette nuit du 20 octobre 1993 où des militaires ont attaqué le palais présidentiel et assassiné Melchi Ndadaye, le premier président démocratiquement élu du Burundi. Quartier bigarré, Bwiza sera relativement épargné par les épurations ethniques qui s'abattent sur les autres parties de la ville. Le quartier voisin de Nyakabiga est vidé de ses Hutus ; au nord de la capitale, Kamenge est vidé de ses Tutsis ; à Bwiza, le restaurant reste ouvert. Barrages. Vingt ans plus tard, un autre drame national a changé la vie de Mama Solo. Le 23 janvier 2013, à l'aube, un gigantesque incendie ravage le marché central de Bujumbura, où elle se rendait chaque matin acheter de la viande et des légumes. Aucune victime parmi les décombres, mais tout le stock de 7 000 marchands, dont un bon nombre de petits et grands commerçants ouest-africains. Toute l'économie est touchée. «Depuis, les Ouest-Africains de Bujumbura sont devenus pauvres. Des hommes ont fait rentrer leur famille au pays, d'autres se sont installés en Ouganda, au Mozambique. C'est

la période la plus difficile de ma vie. Au moins, pendant la guerre, la vie continuait. Et Mama Solo de citer de tous les prix qui ont explosés. Elle va d'ormais au marché Siyoni, à deux pas, qui est développé alors que la grande centre-ville est toujours en ruine. Nuance : «Le climat social et politique, ça ne me regarde pas. Je continue de faire comme d'habitude.» Oui, mais quand même. Les clients sont moins nombreux et les denrées plus chères depuis qu'a commencé ce que beaucoup de Burundais nomment pudiquement «la crise» - le même mot que pour la guerre de 1993. Des familles bourgeoises comme des travailleurs venus des campagnes ont fui Bujumbura après la répression des manifestations contre le troisième mandat du président Pierre Nkurunziza, au printemps 2015 ; ces dernières semaines, les grenades qui ne touchaient pas encore Bwiza sont tombées sur plusieurs petits bars du quartier, sans qu'on sache qui les lance et pourquoi. Mama Solo se fait, elle aussi, contrôler aux barrages de police et elle l'avoue : elle pense à partir. Se reposer, voir la famille à Bamako. Le dernier de ses fils, Mohammed, dit «Debaba», reprendrait le restaurant. Est-ce la fin d'une histoire ? «Elle va rester», promet le jeune homme grandi entre le Mali et le Burundi. Asma Samake aura connu six présidents de la République, une guerre civile et deux coups d'Etat. Son pilau est toujours aussi bon. Les coups du pilon qui écrase le piment sonnent en même temps que l'appel à la prière dans une mosquée du coin. Je dis à bientôt. «InchâAllah.» Pierre Benetti envoyé spécial à Bujumbura (Burundi)