

GUIDE D'ENTRETIEN

I. INSTITUTIONNELS (MINREX, MINTOUL, MINAC, MINMIDT, OAPI, OMPI, UNESCO, MINFOF, MINPROFF, MINADER, MINEPDED)

1/ Quelle est la politique des autorités publiques pour soutenir le développement des traditions culinaires au Cameroun (texte légaux et règlementaires) ?

2/ Existe-t-il des projets/ programmes mis en œuvre pour valoriser les traditions culinaires au Cameroun ? Lesquels ?

3/ Si Oui, comment ces projets/programmes sont exécutés et quelle est la place des restaurateurs et des distributeurs d'ingrédients dans leur mise en œuvre ?

4/ Existe-t-il des partenaires techniques et financiers intervenants dans la promotion des traditions culinaires au Cameroun ?

5/ Existe-t-il des cadres d'échanges/concertation entre les différents acteurs impliqués dans le développement des traditions culinaires ? Comment fonctionnent-ils ? Où sont-ils basés ?

6/ Quelles recommandations faites-vous pour une meilleure implication des acteurs dans l'élaboration des politiques de développement des traditions culinaires au Cameroun?

II. Hôtels / Restaurateurs / Distributeurs d'ingrédients / Ménagères / Associations des professionnels du culinaire

1. Quelles sont les traditions culinaires les plus demandées par les clients (par ordre croissant) ?

2. Quel est le plat le plus couteux ?

3. Quelles sont les exigences de vos clients en matière de services ?

4. Comment se fait l'approvisionnement des ingrédients qui entrent dans leur préparation ?

5. Donnez les origines typiques de ces traditions culinaires

6. Pouvez-vous nous donner la liste des ingrédients de chacune des traditions culinaires suivantes : **Ndolè ; Mbokko be Ngnirii ; Kilichi ; Domba ; Mbongo'o Tchobi ; Bitoso re kepen ke bazi ; Nnam Ngön ; Kondrè ; Ekoki ; Eru ; Achu ; Sanga ; Neé Gouo lié ; Okok.**
7. Donnez les localités de chaque tradition culinaire
8. Quel est le rôle de chaque ingrédient dans chaque tradition culinaire
9. Quels sont les ingrédients clés pour chaque tradition culinaire ?
10. Décrivez la préparation de chaque tradition culinaire ?
11. Pouvez-vous faire une description organoleptique de chaque tradition culinaire ?
12. Existe-t-il des formes modernes de conditionnement des traditions culinaires ?
13. Quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans la réalisation de chaque tradition culinaire ?
14. Quelles sont vos suggestions pour pérenniser et valoriser ces traditions culinaires.