**En effet, le « jujube » pourrait bientôt rivaliser avec le poivre de Penja.**

Selon Christian Abegan, chef cuisinier présenté comme ambassadeur de la gastronomie africaine, le Cameroun dispose d'une variété d'épices susceptibles d'être promues au plan international. Parmi ces épices, ce chef cuisinier de nationalité camerounaise cite le « jujube » en premier.

« C'est une épice qui pourrait bientôt rivaliser avec le poivre de Penja, qui est aujourd'hui utilisé par les plus grands chefs dans le monde », soutient Christian Abegan, qui a pris part, les 23 et 24 juillet 2019 dernier dans la capitale camerounaise, aux « Afrogourmands », une rencontre de promotion des produits laitiers européens.

En plus du jujube, des épices locales telles que le « Ndjangsang » ou encore le « pèbè » pourraient également faire une percée à l'international, selon Christian Abegan. À la condition que, souligne-t-il, « ces épices camerounaises soient référencées pour que tout le monde puisse les utiliser ».