

Périphérique

Vero's food : " commandez et attendez d'être livré "

LLIM

Libreville/Gabon

C'est ainsi que l'on résumerait l'activité dans laquelle Dan, Elodie et Yann, trois jeunes compatriotes, ont décidé de se lancer depuis bientôt un an. Ensemble, dans leur petite structure, baptisée Vero's food, qui signifie la nourriture de Véro, en hommage à la défunte mère de Dan, ils concoctent au quotidien des plats chauds ou froids dès 8 heures. Et, c'est entre deux livraisons qu'ils nous ont accordé un entretien.

L'AVENTURE de ces jeunes "cuisiniers" commence au sein d'une structure de e-commerce, où ils étaient tous les trois salariés, avant leur licenciement pour des raisons économiques. Dan Abessolo, l'auteur du projet, décide de donner vie à un rêve qu'il nourrissait depuis son enfance. « L'idée était de prendre un nouveau départ après notre licenciement de la société dans laquelle nous exerçons. Il nous fallait continuer à vivre et, surtout, à être autonomes. Pour cela, il fallait réfléchir à la façon de gagner honnêtement notre pécule », confie Dan.

Se faisant aider d'Elodie Nongo et de Yann Housseny, ils mettent en place Vero's foods, ou cuisine de Véro, en décembre 2015. Pour le lancement de leur activité, ils décident de faire la livraison gratuite. Seuls les repas sont vendus. "Elle (la livraison) par contre est donc offerte, peu importe l'endroit où ils se rendent, mais elle sera payante d'ici le mois



Les trois visages de Vero's food.



Elodie apprêtant un plat.



Du poisson et du riz façon vero's food.



Une salade concoctée par Vero's foods.

d'octobre », précise notre jeune restaurateur.

Dans leur modeste cuisine située au quartier Sibang 3, les trois amis ne semblent pas s'être découragés par la perte d'un emploi plutôt stable. Ils offrent à leur petite clientèle différents menus du terroir ou des mets exotiques, tels que des plats de résistance (du poisson à l'odika, du poisson salé au chou et aux carottes, de la viande...). En guise d'entrée, de la salade (laitue, avocat, olive, concombre...) et des fast-food (hamburger, croque-monsieur...). Le tout dans une présentation comprenant une belle mise en forme (oignon, poivron ou to-

mate, soigneusement découpés et disposés en guise de décoration sur les plats) et un bel emballage (des barquettes recouvertes de papier film ou papier transparent, qui laissent entrevoir le contenu du plat et font saliver plus d'un consommateur). Grâce à un chronogramme bien défini, ils prennent les com-

mandes, dès 8 heures du matin, et selon la destination de chaque client, livrent les repas de 11 heures 45 à 13 heures, renseigne Dan. Ainsi, entre autres difficultés rencontrées pour la satisfaction de leur clientèle, l'acheminement des plats aux lieux de livraison constitue la plus grosse des tracasseries. « Nous disposons

d'un seul moyen de locomotion pour le moment. Lorsque les commandes affluent, nous en louons un autre pour nous permettre de livrer tous nos clients à temps », renseigne le chef d'équipe d'un air un peu dépité.

PLAN B • Âgé de 26 ans et titulaire d'un Master professionnel en Contrôle de gestion et système d'informations, Dan se veut optimiste, contre toute attente. « Ce qui, au départ, pouvait passer pour un "plan B" ne semble pas en être un. J'ai toujours souhaité entreprendre dans les secteurs de la restauration, de la musique et du transport. C'est donc une aubaine pour moi de continuer dans un

domaine qui m'a toujours plu », se plaît-il à rappeler.

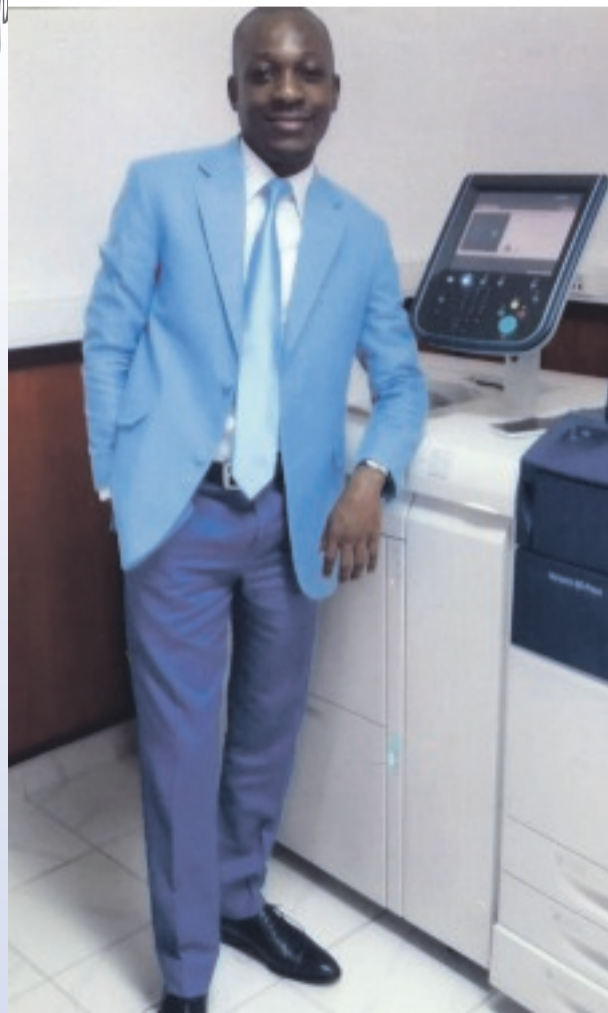
« Grâce aux droits perçus lors de mon licenciement, j'ai pu financer premièrement mon activité », explique-t-il. Comme une sorte d'encouragement à l'endroit d'autres jeunes qui préfèrent l'oisiveté ou s'apitoyer sur leur sort. Le jeune homme rappelle qu'il a appris à cuisiner non seulement en observant ses "mamans", ses sœurs et amies. Mais surtout lors de ses cinq années d'études à l'étranger. « Je crois que je n'avais pas de choix. Loin de ma famille, il fallait que j'apprenne à cuisiner pour me nourrir », raconte-t-il, tout en invoquant ses souvenirs.

Aujourd'hui, c'est un bilan plutôt positif qu'il fait de sa petite affaire. « L'activité marche plutôt bien, non seulement parce que j'y crois très fort. Mais aussi parce que comparé aux mois précédents, j'arrive à maintenir un résultat positif, qui varie entre 20 et 40 000 mille francs sur mon petit tableau de gestion. Rien de fameux, mais cela fait plaisir de ne plus être au rouge », se réjouit Dan.

Comme toute entreprise que chaque promoteur veut voir prospérer, il espère disposer, à l'avenir, de plusieurs moyens de locomotion pour mieux satisfaire sa clientèle lors des livraisons, et de locaux commerciaux dans la capitale et ses environs.

Comment ne pas souhaiter plein succès à ces jeunes qui sont un bel exemple pour ceux de leur génération

Anniversaire



Joyeux anniversaire adorable Papa et à toi l'amour de ma vie. Reckcelle et Marcelle.

Anniversaire



Pour te redonner les sourires que j'ai pu parfois te faire perdre, Tu es si rayonnante que mon cœur brûle de t'aimer  
Joyeux anniversaire Mon Amour.

Anniversaire



26 Août 2016

JOYEUX ANNIVERSAIRE MAMAN AUGUSTINE  
Que le Seigneur te bénisse depuis le temple de Sion !  
Alors, aussi longtemps que tu vivras, tu jouiras du bonheur de Jérusalem, et tu pourras voir les enfants de tes enfants."Psaume 128"  
Tes enfants : Lilian, Arnaud, Yves-Loïc, Génia, Orphé, James et tes petits-enfants.