

Périphérique

Gervais Ndong : le destin d'un pâtissier autodidacte

Guy-Romuald MABICKA

Libreville/Gabon

Alors qu'il est à un an de passer le baccalauréat, le jeune homme décide d'arrêter ses études pour se lancer dans le monde du travail. S'il a flairé le bon coup, aujourd'hui il fait la fierté des siens.

«C'EST un professionnel, un travailleur excellent dans ce qu'il fait et sur qui je compte énormément.»

Monsieur Abass, comme l'appellent ses employés à la pâtisserie la Religieuse dorée, ne tarit pas d'éloges à l'endroit de son collaborateur Gervais Ndong. Un collaborateur, peut-être pas indispensable, mais essentiel pour la renommée de sa structure et la fidélisation de sa clientèle. Pourtant, personne ne pouvait prédire au troisième enfant du couple David Ndong et Hélène Pagha une destinée aussi réussie. Même pas l'intéressé lui-même, surtout qu'il n'a jamais été dans une école spécialisée pour apprendre la pâtisserie.

Orphelin de père, le jeune Gervais surprend sa famille en décidant, en 2003, de mettre un terme à ses études secondaires, alors qu'il est en classe de première. A un an du baccalauréat. «Non pas que je ne comprenais plus rien à l'école, mais juste parce que je n'en pouvais plus d'être pris en charge par ma mère. Je voulais déjà m'autonomiser», dit-il.

RÊVE. Sa décision suscite l'ire de sa génitrice qui n'hésite pas à en informer la famille, pour se dégager toute responsabilité. Ne voulant pas être considérée comme une mère incapable d'assurer la scolarité de sa progéniture, alors qu'elle n'est pas nécessaire. «J'étais hors de moi lorsqu'il m'a annoncé qu'il ne voulait plus apprendre. Je n'ai fait que des garçons, quatre au total. J'ai dû informer ses frères et ses on-



Photo : GRM / L'Union

Gervais Ndong réalisant des mi-pizzas.

cles», se souvient sa mère. L'attitude de sa génitrice pouvait se comprendre aisément. Elle qui rêvait sans doute, comme beaucoup d'autres mères, d'un avenir plus radieux pour son fiston. Oubliant que "l'homme propose, Dieu dispose". Après un passage à vide pendant une période, Gervais Ndong décide d'aller chercher du travail. Il se rend au centre-ville de Libreville. Là-bas, il tombe sur une annonce d'une pâtisserie cherchant un apprenti.

«A Pellisson, je me suis renseigné auprès de dame Paméla qui m'a donné toutes les explications y relatives. Ensuite, une autre dame m'a reçu et m'a demandé d'apporter mon dossier», se souvient-il.

Retenu après cet entretien, il constitue donc son dossier et le dépose à la direction de la structure précitée. Ainsi commence sa carrière dans le métier. Peut-être la concrétisation d'une prophétie jamais imaginée. Car, se souvient-il encore, il lui arrivait, plus jeune, de dire aux personnes de son âge qu'il était pâtissier. «Normalement, je ne rêvais pas de ce métier. Comme on dit, c'est

Dieu qui décide finalement. Pour m'amuser, dans mon enfance, j'aimais mentir aux filles que j'étais pâtissier. Sans doute pour les épater. Mais c'est sûr que le Très-Haut avait déjà exaucé cette parole», dit-il, un sourire en coin.

Son apprentissage va s'accélérer. Encadré par des professionnels, il se convainc davantage à l'idée que « la meilleure école c'est la pratique.» Et, certain qu'il maîtrise désormais tous les rudiments, les responsables de Pellisson l'engagent. Gervais Ndong devient donc pâtissier.

FIERTÉ FAMILIALE. Au bout de quelques années de service, il est recruté par Bogato, une pâtisserie située au Port môle. Là aussi, il y exerce pendant un bout de temps, avant d'aller monnayer son talent à la Religieuse dorée, sise à Awendjé. Quatorze ans après avoir écourté ses études, la satisfaction est à son comble. Et les propos élogieux de son employeur sonnent comme une reconnaissance de son expertise. En somme, Gervais Ndong est devenu un professionnel de la pâtisserie. De la viennoiserie aussi. Il



Photo : GRM / L'Union

Ici, devant des gâteaux.

confectionne tous types de gâteaux de mariage et d'anniversaire. Modeste, il pense toutefois qu'il a encore des choses à apprendre pour atteindre le sommet. Surtout lorsqu'il se rappelle du jour où il a raté une confection.

«Je suis fier de mon boulot, je vis de ça. Je me suis senti mal le jour où j'ai raté un gâteau. En fait, j'avais oublié de mettre la levure. Le lendemain, le patron, tout en me chahutant, m'a réconforté en me rassurant que cela arrive dans ce métier. L'erreur étant humaine, cela m'a servi de leçon», raconte-t-il.

Le métier de pâtissier n'est pas sans contrainte. Pour Gervais, il faut déjà accepter de se réveiller au milieu de la nuit pour aller au job. Il faut aussi accepter de travailler quasiment toute la journée dans la chaleur des fours et se couvrir de farine.

Avec ses revenus, il a pu se doter de quelques matériels personnels pour des prestations en dehors de ses heures de travail. Et sa maman a changé de regard à son égard. Elle n'est plus en colère.

En larmes, elle assure être fière de son fils aujourd'hui



Photo : DR

Devant une de ses confections : un gâteau sans doute de mariage.

: «Je pleure de joie, je l'embrasse, il m'a prouvé qu'il pouvait devenir un homme responsable, je l'aime», dit-elle. Surtout depuis que Gervais a réalisé un gâteau pour le mariage de son aîné.

«Réunie ce jour-là, toute la famille était fière de moi.

Maman est venue me coller un billet de 5000 francs sur le front en guise d'encouragement. Je me suis souvenu de ma première tenue qu'elle avait achetée en 2003, contre son gré. Je garde toujours en souvenir le pantalon déchiré de cette tenue», dit-il, satisfait.



Photo : DR

Un des gâteaux réalisés par lui.



Photo : GRM

Il est devenu un professionnel de la viennoiserie.