

Périphérique

Maxime Mensah : revisiter la street food



Maxime Mensah, fondateur de Max'inn.



Maxime Mensah, ici avec un de ses vendeurs.

Line R. ALOMO

Libreville/Gabon

La cafette revue et corrigée. C'est l'idée du jeune natif du Woleu-Ntem. Aussi, déploie-t-il les énergies et surtout les jeunes dans les coins de la capitale et au-delà, pour proposer une nourriture de qualité, dans des chariots.

TOUT commence à la 5e édition du marathon de Libreville, du 2 au 3 décembre 2017. Un chariot se fait remarquer dans un coin. Son fumet se répand aux alentours, comme la promesse d'un délicieux moment à passer avec son contenu. Du pain, fait maison, avec de la viande fraîche de chez le boucher. Le tout décoré de feuilles de laitue et arrosé d'une sauce à la recette secrète. Le palais salive.

Au goûter, c'est effectivement une balade dans des succulentes saveurs. Voilà comment Max'inn a rencontré les reporters de l'Union. Au hasard d'un délicieux chatouillis de narines. On ne soupçonne pas

encore que derrière ce chariot se cache un jeune et tout un concept qui fait déjà fureur sur la place.

L'EXEMPLE DU GHANA* Maxime Mensah quitte le Gabon en 2010 pour le Ghana. Il y va poursuivre ses études en marketing et infographie. Il rêve de devenir web designer. Au pays de Nana Akufo-Addo, il est émerveillé par le développement de la restauration rapide. Il n'en faut pas plus pour que sa vision se projette dans son Gabon natal.

De retour en 2014, il ne perd pas de temps. Il veut accorder ses idées au Gabon des services cher à Ali Bongo Ondimba, le président de la République. Mais en toute chose, il faut un début. Il commence donc par la sandwicherie et les salades. Si la cafette marche si bien dans les quartiers de la capitale, c'est qu'il y a une forte demande, pense-t-il. C'est donc ce secteur qu'il cible lui aussi. mais il lui faut présenter la chose autrement, en mettant l'accent sur le visuel, qui fera la différence avec ce que le citoyen lambda connaît.

C'est ici que son métier de Web designer trouve toute sa place. Car Maxime a l'idée des chariots. Pas des brouettes auxquelles chacun est habitué. Non ! Le jeune homme enfile des gants à ses vendeurs et leur fait porter des couvre-nez. Il les dépose à des points stratégiques de la capitale. Objectifs : représenter la première façade de ce qu'il appelle le Gabon des services : la bouffe de rue, plus rapide que le fast-food, selon lui. Mais sans grande différence dans l'imaginaire populaire. Avec sa street food, le natif du Woleu-Ntem a un rêve : "que le touriste qui atterrit à l'aéroport Léon Mba soit attiré par un produit du terroir qui remplisse toutes ses attentes". C'est donc cela son idée : "la nourriture de la rue dans un design qui ne heurte pas la sensibilité du consommateur".

EAT AND BE HAPPY* Maxime Mensah est très proche de son objectif. Mais il va plus loin, et s'organise autour d'une pe-

tite PME en légalisant son affaire. "Max'inn", c'est le nom de la start-up, qui voit le jour en 2016, et qui signifie un maximum de lieu de plaisance. La proximité devient le credo de la jeune entreprise et son slogan "I eat to be happy". Je mange pour être heureux, une traduction tendance ou moderne, c'est selon du "ventre affamé n'a point d'oreilles", selon son propriétaire.

À terme, il est question pour Maxime Mensah de créer de l'emploi. 200 pour être précis à la fin de l'année 2019. Pour l'heure, une douzaine de chariots

sillonent les rues de Libreville et de Lambarené et emploient 16 jeunes. L'autre vœu est de se répandre dans les 9 provinces avec possibilité pour les personnes intéressées d'entrer dans le capital de la boîte.

COULEUR VERTE* "La street food marche aussi bien qu'un troquet, aussi, sommes-nous ouverts aux investisseurs qui seraient intéressés de promouvoir le concept pour le faire grandir plus vite", tel est l'appel du jeune woleu-ntemois. Mais, la PME veut être plus qu'un fast food. Elle entend s'ériger en véritable insti-

tut de formation. "Nous formons déjà nos gars avant de les lancer. Il est question que la bouffe de rue ne soit plus jamais celle que vous connaissez. Nous voulons former aux métiers des services aussi", poursuit le promoteur de 32 ans.

En attendant que Maxime arrive à la "gare" de ses ambitions, n'oubliez pas de regarder autour de vous. Peut-être croiserez-vous un chariot vert, couleur de la boîte. Laissez-vous tenter, vous participerez à encourager cette initiative. En sus des saveurs que vous ne manquerez pas d'apprécier.



Max'inn participe à des moments de plaisance



Ses vendeurs enfilent des gants pour servir.