

Périphérique

Minette Ondo : " success story " d'une gabonaise à Lyon



Minette Ondo, la boulangère gabonaise de France.



Minette partageant son savoir avec Laure Marina Maroundou, étudiante en architecture.

Line R. ALOMO

Libreville/Gabon

L'expatriation réussit à bien des compatriotes. La native du Woleu-Ntem, dans le nord, fait partie de ces filles du terroir qui se démarquent... à l'étranger. Partie dans l'Hexagone pour suivre son époux, Minette Ondo va "échouer" dans l'univers du pain.

Désormais boulangère, elle n'a de cesse de vendre son Gabon natal à travers des créations de saveurs qui promènent sa clientèle dans les secrets culinaires de son pays. Parcours.

ELLE ne rêvait pas d'être boulangère. Elle menait une vie tranquille de secrétaire comptable. C'est de la rencontre avec son époux que se produit le déclic. « C'est mon mari

qui m'emmène dans l'univers du pain. Les siens et lui-même en parlaient comme d'une institution. » Fascinée, Minette Ondo se laissera séduire. L'aventure a un nouveau visage : la boulangerie. Après une formation chez un meunier, elle s'installe à son compte à Lyon, en 2008. Depuis une dizaine d'années, la boulangerie Ondo-Vernin, artisanale, faisant du 100% maison, ne cesse d'innover. Mettant en avant la "gabonité" de sa fondatrice. « Je me fais appeler par mon nom de famille, Ondo. À travers ce modeste nom de 4 lettres, je fais connaître le Gabon et sa culture dans l'artisanat en Rhône-Alpes-Auvergne. L'enseigne de ma boutique commence par le nom de mon père, suivi de celui de mon époux. Du coup, tout le

monde appelle mon mari Monsieur Ondo. C'est pas magnifique ça ? », demande Minette, tout sourire.

LE GABON AU CŒUR DE SES PRODUITS* Mais il n'y a pas que les noms. Minette pousse la chose jusque dans les saveurs, en proposant dans son magasin des produits pour un voyage en bouche de ses clients vers son cher Gabon.

Rien qui surprenne Henriette Akele Ondo, sa sœur : « Elle a toujours été dynamique. Minette, c'est moins de bagage que nous toutes, mais c'est elle la plus remuante des enfants de maman. Trop fière de toi frangine », lance son aînée.

La "gabonité" de la boulangerie Ondo-Vernin transparaît donc partout. En viennoiserie, sa pro-

priétaire propose les beignets à l'ancienne de la mamie fang, ou encore la douceur du plantain. En traiteur, on peut y déguster la poule à l'arachide accompagnée de bananes vapeur ou bien du pâté à l'atanga.

En pâtisserie, Minette a créé neuf gâteaux individuels portant chacun le nom d'un parc, d'une région de son pays et composé d'un ingrédient secret originaire de la province. Et son œuvre la plus accomplie, une confiture exotique : "la gabonaise de confiture", aux saveurs de la forêt gabonaise.

« Avec des mélanges qui donnent le beau métissage reflétant mes deux beaux pays, ma famille », vante-t-elle, pas peu fière.

Et, si les difficultés sont au rendez-vous de cette Ga-

bonaise, femme, africaine et artisanne à Lyon, Minette Ondo est plus du genre à puiser du positif dans le négatif. De quoi renforcer les performances et l'efficacité de la jeune femme de 39 ans.

DE PASSAGE À LYON ?* Mais rien qui l'érige en un quelconque exemple, soupire-t-elle, modeste. Même si sa sœur, Henriette, pense tout le contraire. Car la boulangère estime faire, juste « son petit métier, comme bien d'autres, tempère la Woleu-Ntemoise. Mais je sais susciter de l'admiration. »

Aussi, se sent-elle comme investie du devoir de rendre le peu que lui donne la vie. Une association, "Jeunes pousses d'Afrique", par elle créée, vient ainsi en aide aux élèves scolarisés sur le sol africain et

aux étudiants d'Afrique en France.

Au-delà, la jeune woleu-ntemoise veut apporter sa pierre à l'édifice de son Gabon natal. Surtout, faire découvrir aux Gabonais une autre façon de vivre la boulangerie artisanale et partager, avec eux, les connaissances acquises outre-mer.

« Sans les autres, nous ne sommes rien, disaient mes parents. Apporter aux autres, c'est l'essentiel pour mieux continuer », pense la jeune mère de 3 enfants. Vous êtes de passage à Lyon? Pourquoi ne feriez-vous pas un tour à la boulangerie Ondo-Vernin. Vous dégusterez peut-être La gabonaise de confiture, une nouvelle saveur qui saura assurément conquérir votre palais.



Les journées de travail de la Gabonaise dans sa boulangerie sont pleines.



Ici posant avec son personnel.