

6 Société et Culture

Restauration en milieu professionnel

Ces cantines qui font le bonheur des travailleurs

RSM
Libreville/Gabon

L'INSTAURATION de la journée continue en République gabonaise, le 1er janvier 2010, a permis le développement tous azimuts des initiatives privées. Cette mesure gouvernementale a surtout contribué, entre autres, à conforter une pratique nouvelle dans le secteur de la restauration. Il s'agit de la préparation et de la livraison des plats élaborés et à prix raisonnables. C'est dire que l'activité permet de manger bien, à petits prix.

"Chasse gardée" ou presque de la gent féminine, cet aspect de la restauration constitue un énorme gain de temps. Et pour cause, les plats sont directement livrés aux clients, principalement sur leurs lieux de travail. À Libreville, l'activité prend de l'ampleur. Normal, la capitale gabonaise concentre la plus grande population de personnes actives.

De leurs bureaux, les clients passent commande et des plats à la carte (concoctés à domicile) leur sont livrés en un laps de temps par des jeunes gens pour la plupart étudiants en fin de cycle. Ce qui a l'avantage de maintenir les uns et les autres à leurs postes. Au quartier Ancienne-Sobraga, deux restauratrices partagent la même cantine d'une entreprise bien connue. Il est presque 11 h 30 lorsque nous nous rendons sur les lieux. Alors que l'une s'active dans la préparation du repas, l'autre attend impatiemment son livreur car bientôt c'est le grand rush. "J'ai toujours été passionnée de cuisine. Dans les associations religieuses où je suis active, je m'occupe du service traiteur et fais à manger dans des réceptions de plus de 100 personnes. Cela fait une dizaine d'années que je suis dans ça", confie Lynda K.

L'activité, semble-t-il, nourrit son homme. "Sur le plan financier, les marges de bénéfices me permettent de payer mes charges domestiques. Dans ce métier, la difficulté c'est de respecter le menu. Il y a des produits qu'on ne peut pas acheter à l'avance parce que soit ça va mûrir trop vite, soit on ne pourra pas les garder frais", explique-t-elle.

S'agissant des mets proposés, la diversité est de rigueur. "Et comme dans la cuisine que je propose je veux éviter au maximum le surgelé, j'essaie donc de chercher le bon produit au jour le jour ou encore la veille. L'autre difficulté réside dans les prix. Au-



Des plats bien conditionnés et différents de ceux proposés dans les «cafètes».



Une tenancière de cantine professionnelle en pleine activité.



Une autre restauratrice préfère quant à elle préparer sur place.

jour'hui, les gens veulent manger bien et à petits prix, mais cela a un coût. Ma priorité est de bien faire à manger à ma clientèle. Au-delà de la nourriture, ce qui est important c'est de créer un cadre et une ambiance de cantine où le personnel de l'entreprise peut venir se relaxer", ajoute-t-elle.

Une passion culinaire partagée par Ireine, malgré les impondérables. "Cela fait 4 ans que je prépare à manger dans cette cantine. Ce n'est pas toujours facile car il y a des clients qui ont une ardoise et ne veulent pas la payer, mais j'aime ce que je fais et c'est mieux que de rester inactive à la maison". La clientèle trouve son compte dans le service, c'est le cas de M.Taty: "Je trouve mon compte ici. On mange à la gabonaise, comme si nous étions à la maison. Pour la plupart, nous habitons loin, nous



Un livreur de nourriture au pas pressé avant le grand rush.

ne pouvons pas toujours aller manger à la maison à midi, à cause des tracasseries de taxi, etc. Ici c'est un bonus pour nous de nous restaurer à côté de notre

lieu de travail et en plus, ce sont des sœurs gabonaises qui nous préparent ces repas".

Installés à leur compte, ces restaurateurs d'un genre

nouveau sont, pour la plupart, des compatriotes. D'autant plus que le secteur contribue à la réduction du chômage.

**Petit angle
Soulagement!**

CM
Libreville/Gabon

MANGER sainement au bureau. C'est ce à quoi aspirent de nombreux travailleurs et restaurateurs, spécialisés dans la livraison en milieux professionnels. Cette activité (lire reportage ci-dessus) constitue à n'en point douter une alternative à la malbouffe proposée à la clientèle dans les "cafètes" et dans la rue. Les cantines d'entreprises tentent d'offrir les com-

modités domestiques au bureau. Et pour cause, les mets proposés sont ceux du terroir: Folon, épinards, nkumu, ou encore bouillon de poisson sont livrés, et ce, conditionnés dans les règles de l'art. Des entrepreneurs de la restauration qui mettent un point d'honneur sur les normes hygiéniques contrairement aux braiseurs des "nikes", du poisson, et tenanciers de cafètes. À côté de cela l'activité contribue à l'auto-emploi.

Photo : H.N.M

Photo : H.N.M

Photo : H.N.M

Photo : H.N.M