

Métier

Le glacier : le "titilleur" de notre gourmandise



Maxime Olivier Mambembo, chef glacier dans une structure de la place.



Des cornets pour servir des boules de glace.

Line Renette ALOMO

Libreville/Gabon

Spécialiste des crèmes et autres sorbets, ce professionnel des arômes, expert des ingrédients de base tels le lait, le sucre, les fruits et bien d'autres, est responsable de cette saveur glacée qui se distille avec bonheur sur le palais du consommateur. Classé métier de l'artisanat, il est considéré comme porteur, même si sur le plan national, aucune structure ne forme à cette qualification.

AU Boulevard du bord de mer, il y a un glacier. Cette fois-ci, on parle de l'enseigne qui commercialise les glaces. Les lieux sont attrayants et les glaces achalandées à l'intérieur, une merveille pour l'œil. Et, même sans y avoir goûté, on imagine déjà ce que le palais pourrait ressentir comme bien-être au goûté de tant de douceur. La partie fatidique du se-laisser-tenter arrive irrémédiablement. Et, une glace à la vanille, toute blanche, avec un exquis parfum surmonté d'un biscuit, atterrit comme par enchantement sur la table. La promesse des fleurs est respectée : c'est un véritable régal. Derrière ce chef-d'œuvre

artistique, se trouve un homme, Maxime Olivier Mambembo, chef glacier de la structure, cette fois, c'est du métier qu'il est question. Avec ses 18 ans d'expérience, M. Mambembo a la compétence nécessaire pour parler de ce métier qu'il qualifie d'emblée de fascinant.

"Le créateur de glaces donne de la saveur aux clients. La glace se déguste, elle est une sous branche de la pâtisserie. Au départ c'est un dessert et aujourd'hui, les glaces sont élaborées dans des structures à part entières qui font le bonheur du consommateur", vante le chef glacier. Son travail est donc bien passionnant. Tous les matins, quand il arrive à sa société, il remplit la vitrine avec les parfums, vanille, chocolat, pistache, caramel et y ajoute une spécialité maison en guise de bonus pour le client du jour. Ensuite il doit s'assurer que les accessoires qui vont avec toutes ces délicieuses gâteries sont aussi disponibles. Biscuits, coulis de chocolat, de framboise, de fraise et bien d'autres crèmes qui accompagnent la glace.

Notre patron glacier fabrique ensuite les sorbets, des glaces sans crèmes à base d'eau et de fruits

(frais ou en jus). Dans un contexte gabonais qui accueille tout juste cette industrie en pleine mutation, M. Mambembo dit recevoir ses produits préfabriqués. Son travail se limitant donc à suivre à la lettre les dosages qu'il met ensemble pour obtenir des résultats aux saveurs exquises. Les mixtures obtenues sont ensuite mélangées dans des robots spécifiques puis refroidies pour leur passage en glace à vendre aux clients. Nous n'avons hélas pas pu obtenir plus de détail sur le procédé. Ce que nous savons, c'est qu'il arrive aussi qu'à cette préfabrication le maître des glaces y ajoute des fruits exotiques du terroir : papaye, mangues, afin de contextualiser certains saveurs.

Sinon, le métier est noble, se gargarise le glacier et "l'on a plaisir à l'accomplir". Pas de risque d'ennui ici, clame encore notre interlocuteur. "Pas de feu, pas de fumée, on est dans un laboratoire sous climatisation pour créer des merveilles. Bref, on est à l'aise dans l'exercice du métier de glacier", continue l'homme.

Si en Afrique et particulièrement au Gabon, on ne forme pas à ce métier dont notre orateur nous dit



Servez-vous !

qu'on ne peut y démarrer seul, ailleurs et surtout sur le vieux continent, où la chose est très en vogue, c'est tout autre chose. "Pourtant on a besoin d'être formé. Tout seul, on ne peut s'improviser glacier", se désole-t-il.

En France par exemple, le métier est accessible par des formations spécifiques. Il existe ainsi un CAP glacier fabricant, un CAP pâtissier, un CAP chocolatier-confiseur, MC (mention complémentaire) pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie spécialisée, Bac pro boulanger pâtissier, BTM (brevet technique des métiers) glacier fabricant, BTM pâtissier confiseur glacier traiteur.

Des opportunités de formation que l'on ne rencontre pas au Gabon.

M. Mambembo est salarié dans une structure qui vend des glaces, mais le glacier peut aussi aisément évoluer en étant à son compte : il peut être marchand ambulant, ou artisan fabricant à son compte (BM ou BTM obligatoire en France). Il peut aussi être fournisseur de restaurateur ou de traiteur. Ce qui est alors nettement intéressant à la condition d'y aller par conviction et amour des bonnes choses

bien faites. Car au-delà de la formation, on demandera à ce professionnel de connaître sur le bout des doigts les ingrédients nécessaires pour fabriquer ses gâteries (lait, sucre, œufs, fruits), connaître les différents processus de refroidissement et d'utilisa-

tion des ingrédients. Pour les qualités, le glacier doit être minutieux, rigoureux, avoir la fibre commerciale, une bonne habileté manuelle. Mais surtout, il lui faut être attentif aux innovations technologiques et avoir un réel sens artistique.

Anniversaire



Pour ce jour mémorable où Dieu dans son infinie bonté t'a permis d'atteindre cet âge, que la sagesse et la longévité t'accompagnent toujours. Joyeux anniversaire maman chérie. Tes enfants et petits-fils qui t'aiment.



Une glace à la vanille, promesse d'un délice pour le palais.

Photo : LLIM

Photo : LLIM

Photo : LLIM

Photo : LLIM