

## Périphérique

## Jérémy Kabory : le glacier

Line R. ALOMO

Libreville/Gabon

*De nombreuses expériences ratées est né un talent, celui de fabricant de "crèmes sucrées", qu'affectionnent certains. Désormais, l'Altogovéen a créé une petite structure autour de son art pour servir de savoureuses glaces aux parfums divers. Délicieux !*

« JE suis ce que je ferai. Alors, je veux marquer l'histoire de ma famille et de mon pays. En faisant que mon nom soit accolé à une grande réalisation ». Jérémy Kabory a désormais de grands rêves.

Pourtant, tout avait démarré comme un jeu. Le natif du Haut-Ogooué venait, enfin, de réussir la fabrication de glaces après de nombreux essais ratés. Il décidera d'en confectionner quelques-unes pour les vendre à la sortie de son église : « Les 20 pots vont se vendre comme de petits pains », se rappelle-t-il.

Et c'était parti pour que ce technicien en sécurité sociale, spécialisé en imma-

trication à la Caisse nationale de sécurité sociale (CNSS), se lance dans la production de glaces.

Il devient le fournisseur de ses collègues et de toutes ces personnes qui succombent au fondant de ses "crèmes sucrées" au chocolat, à la vanille au rhum, au café moulu du Gabon...

Jusqu'ici, juste l'envie de montrer aux uns et aux autres ce dont il est capable. Mais il n'utilise pas grand chose pour réaliser ses produits. « Pourquoi ne pas le faire à grande échelle et plus sérieusement ? », pense-t-il.

En effectuant des études de management plus tard, il découvre qu'il tient là une belle opportunité d'affaire dont il se saisit aussitôt. Il opte pour la proximité. « En grande surface, la glace est inaccessible au citoyen lambda, car souvent hors de prix. Ma stratégie est donc d'aller avec les miennes vers le consommateur », dit-il. Entre-temps, il peaufine sa technique, acquiert une dizaine de parfums et pense même à nationaliser son produit, en mettant en avant certains fruits et fèves gabonais. Les



Photo : D.R.

Jérémy Kabory, le glacier.

mangues, goyaves et autres café et cacao du terroir pourraient donc s'inviter dans la conception d'ici peu : « J'ai déjà testé le café moulu du Gabon. J'attends le retour des consommateurs. »

**AU COMMENCEMENT\*** Le début de l'histoire veut que le trentenaire soit un amoureux des expériences

culinaires. Avec un copain, Farice Koumba, qui partage la même passion, ils regardent ensemble une émission-télé sur la fabrication des glaces italiennes. « Nous avons, de nombreuses fois, reproduit ce qu'on a vu à la télé. D'ailleurs, au détour d'une autre tentative ratée, j'ai découvert comment on fabriquait

le beurre en plaque », raconte-t-il. Ils ont recommencé encore et encore. « Nous avons confectionné une glace qui ressemblait fort à celles qu'on nous vend en grande surface », poursuit-il.

Notre jeune compatriote décide de faire de ce nouveau talent une affaire, parallèlement à son travail à la CNSS : « Je joue avec les horaires. Quand j'arrête à la CNSS à 15h 30, je me rends directement dans mes ateliers de confection. »

Mais il ne veut pas en faire un passe-temps passager. Il voit grand. Aussi, se constitue-t-il en une Petite et moyenne entreprise (PME). « "Ice2k" (Ice signifiant glace en anglais) de Kabory, sa structure, voit le jour au début de cette année 2017. Il est, avec sa fiancée, le fabricant et le livreur.

**CONSEILS MATERNELS\*** Il bénéficie des conseils maternels : « Je me rappelle comment tout a commencé. Au début, je le lui ai dit que c'était trop sucré. Vous savez, Jérémy est quelqu'un qui, depuis tout petit, a toujours eu envie de faire des choses plus grandes que lui. Au départ, il voulait faire de

l'agriculture, ensuite l'élevage. Je pense qu'il a trouvé sa voie. Maintenant, je lui dis d'être rigoureux dans la gestion de son affaire. Je l'encourage à tenir une comptabilité. Tout n'est pas rose. Mais par rapport au début, je trouve que les choses évoluent », témoigne Olga Karama D., la mère du jeune homme.

Et c'est vrai, qu'il y a eu évolution. Désormais, le natif du Haut-Ogooué est inondé de commandes. Le voilà donc victime du succès de ses propres glaces alors que sa chaîne de distribution n'est pas encore fluide. « J'ai un gros souci de mobilité et de matériel. Du coup, je suis contraint de mettre la pédale douce sur certains projets, comme frapper aux portes des grandes surfaces car, je risque de faire face à des commandes que je ne pourrais pas satisfaire », indique le jeune Kaboré.

Il est donc en quête d'investisseurs et de partenaires sérieux pour développer son affaire. Mais une autre idée germe déjà dans son esprit : former les jeunes déscolarisés pour leur offrir de quoi s'en sortir.

Horaires Agences BGFIBank

## Agences Etoiles &amp; Horaires

- ★ PREMIUM (Centre-ville - Village artisanal)
- ★ PEGASE (Carrefour Gigi - Avorbam)
- ★ CAPELLA (Carrefour SNI - Owendo)
- ★ CENTAURI (Quartier Louis)
- ★ PORT-GENTIL (Centre-Ville)

Ouvert :  
Du Lundi au Vendredi  
de 7h45 à 18h30  
Le Samedi  
de 9h00 à 14h00.

- ★ CASSIOPEE (PK7)
- ★ LEONIS (Centre-ville - Lambaréné)
- ★ URANIUM (Quartier Potos - Franceville)
- ★ EXCELLIUM (Batterie IV)

Ouvert :  
Du Lundi au Vendredi  
de 07h45 à 16h30  
Le Samedi  
de 09h à 14h00.

- ★ ORION (Port d'Owendo)
- ★ OCEAN (Face SGS - Glass)
- ★ PHENIX (Station Péto - Charbonnages)
- ★ NEPTUNE (Okala)
- ★ ATRIA (Parking arrière Mbolo)
- ★ SAPHIR (Nouveau Port de Port-Gentil)
- ★ MOANDA (Centre-Ville)
- ★ GAIA (Quartier Nguema - Oyem)

Ouvert :  
Du Lundi au Vendredi  
de 07h45 à 16h30.