

Périphérique

Hugues Mihindou : il n'y a pas de sot métier...

Line R. ALOMO
Libreville/Gabon

Jamais on n'a vu serveur aussi fier de l'être et de le dire. Pour le natif de Mayumba, dans la Nyanga, servir est noble. Tant et si bien qu'il développe autour de ce métier une panoplie de concepts sous son label, Asham services. Histoire de valoriser non seulement ce secteur, mais aussi tous ces talents qui n'ont pas d'espace pour s'exprimer.

LES ongles coupés à ras sur des mains à la propreté impeccable, Hugues Aldo Mihindou a les allures que lui commande sa fonction. Il est serveur. Et si aujourd'hui il revendique le titre de maître d'hôtel, il a conscience que ce n'est qu'un grade qui couronne une expérience cumulée depuis 2005.

Il n'a alors que 18 ans lorsqu'il décide, avec ses compères de Kingulé, un quartier populaire de la capitale gabonaise où il est né et a grandi, de se trouver un boulot de vacances. "N'importe quel travail était bon pour les gamins de l'époque que nous étions."

Au port d'Owendo, le secteur est occupé, voire saturé. Une dame les oriente vers l'ex-hôtel Intercontinental. "La direction de l'hôtel voulait des extras, ce sont des serveurs que l'on employait à la journée." Il aura fallu plusieurs tentatives et une belle dose de persévérance avant qu'arrive son jour de chance. Il sera enfin retenu : "Je découvre un univers formidable, des gens que je n'aurais jamais pensé croiser. Je suis surtout impressionné par les contacts qu'on se fait dans le milieu."

Et voilà Hugues de plain-pied dans un métier auquel il n'avait encore jamais pensé. "Je voulais faire dans la climatisation". Sauf qu'il vient de trouver



L'art de la table a un code que le jeune homme s'emploie à maîtriser.

sa voie. Une voie dans laquelle Flavienne Itsiembou, sa mère, lui apporte tout le soutien dont elle est capable, consciente qu'il n'y a pas de sot métier. "Serveur, c'est un métier comme un autre. Je lui conseille juste de rester honnête dans son travail et demande à Dieu de lui donner plus de discernement", indique dame Itsiembou, fière de son garçon.

Au fur et à mesure de son évolution, il va nourrir une véritable passion pour le métier. Il constate que nombre de ses collègues peinent à se présenter sous la casquette de serveur. "D'aucuns préfèrent dire qu'ils sont hôteliers." Il lui faut agir pour donner à cette profession ses lettres de noblesse. C'est ici que

l'idée de créer un cadre de formation pour les travailleurs du secteur va germer dans le subconscient de cet autodidacte.

Rien de facile, mais il va y arriver. Asham services, entendez, "Avoir les services d'Hugues Aldo Mihindou", son label, voit le jour. "Il ne suffit pas de manger, il faut aussi savoir manger. Vous savez, l'art de la table a des codes. Entrer ou sortir de table, le type de couvert à utiliser... tout cela procède d'un certain apprentissage", pense le jeune homme.

ASHAM SERVICES CHARME* Aussitôt pensé, le concept charme et trouve même des adeptes qui n'hésitent pas à venir peaufiner leur amour des tables bien faites. "J'aime

quand une table est bien dressée. Mais je ne savais pas comment on en arrivait à ce résultat. J'ai eu envie d'apprendre à bien faire les choses et maîtriser les étapes de dressage d'une table. Maître Asham (Hugues se fait appeler ainsi) m'a guidé. Au finish, ça m'a aidé. Je sais poser mes couverts, je sais à quoi sert tel ou tel autre verre", témoigne Orly Yanga, qui a eu recours à Asham services.

Mais Hugues Mihindou ne s'arrête pas en si bon chemin. D'autres concepts fleurissent autour de Asham services. Car, au-delà d'aider à peaufiner les arts de la table, et à fournir des garçons de salle pour toutes sortes de cérémonies, le but est aussi de va-

loriser les talents. Mieux, de donner de la valeur aux autres. "J'ai sous ma houlette 2 jeunes. La première tisse des chaussures avec du fil de pêche, un autre dessine des portraits en vous observant. C'est une façon pour moi de les amener à éclore."

Mais il y a d'autres concepts non moins percutants autour de son Asham services: Maître Asham chez vous pour donner du cachet à la réception de convives dans vos demeures, ou encore OrPropre pour aider les jeunes à exprimer leur potentiel dans tous les domaines dans lesquels ils excellent.

À terme, Asham services veut impulser une nouvelle dynamique auprès

des jeunes pour qu'ils s'intéressent à ce Gabon des services qui ouvre finalement beaucoup de perspectives. "Nous pensons aux formations à grandes échelles, aux collaborations avec d'autres labels pour apporter notre pierre à l'édifice."

Mais attention, le natif de la Nyanga ne se résume pas qu'en Asham services. Il est aussi le collaborateur du Chef O'miel Moundounga, l'architecte du palais, membre de l'association des cuisiniers du Gabon. Et on n'oublie pas que le trentenaire se présente également comme le manager de la marque artisanal R-Tiss. Des casquettes qu'il porte avec la même passion que pour le service.



Hugues Aldo Mihindou, une passion pour le service.



L'artiste durant une session de formation organisée par son label, Asham services.