

10 Port-Gentil

**Commerce ambulant
Les beaux jours de "Pousse-café"**



Photo : Julie NGUIMBI

L'activité nourrit bien son homme.



Photo : Julie NGUIMBI

Un chariot bien garni pour investir la ville.



Photo : Julie NGUIMBI

Escale d'un pousse-café pour un service.

René AKONE DZOPE

Port-Gentil/Gabon

A longueur de journée, des personnes, ouest-africaines pour l'essentiel, traînent des chariots dans les rues et places publiques de la capitale économique, pour proposer thé, café, etc. L'activité, du reste florissante, exercée parfois sans tenir compte des règles d'hygiène, nourrit bien son homme.



Photo : Julie NGUIMBI

Les promoteurs sillonnent les rues à longueur de journée.



Photo : Julie NGUIMBI

Les Ouest-Africains se regroupent parfois le matin pour partager le thé.

DES compatriotes sans emploi répondent, une fois de plus, aux abonnés absents. Avec ou sans diplômes, ils attendent occuper des bureaux climatisés, avec tout le confort. Pendant ce temps, nos frères venus d'ailleurs investissent les petits métiers. La cordonnerie, la coiffure, les briqueteries, etc., ce sont eux en première ligne. Ils sont maîtres dans le secteur informel, que certains définissent comme l'ensemble des activités économiques qui se réalisent en marge de la législation pé-

nale, sociale et fiscale ou qui échappent à la comptabilité nationale. Leur dernière trouvaille, les "Pousse-café". Des espèces de chariots où ils rangent des thermos remplis d'eau chaude, de divers thés, lait, Nescafé, Nescao, etc. On peut apercevoir, accrochés, derrière leur machine, deux sachets, l'un contenant du pain et l'autre servant, pour ceux qui respectent l'environnement, à y jeter les immondices. Il existe également, dans le domaine, les sédentaires qui

proposent les mêmes produits dans un coin de la rue. D'autres sillonnent la ville, thermos et petit seau d'eau au bout des bras. Il faut, d'après Moussa, se réveiller tôt le matin pour apprêter tout le nécessaire. « Nous faisons la recette entre 6h30 et 10h30, le matin et de 17h à 19h l'après-midi », explique-t-il. Les habitués se rendent aux abords des restaurants, à l'heure du déjeuner. Les verres jetables sont à 200 francs. Il existe aussi des tasses en miniature

proposées à 100 francs. En une journée, Moussa peut se retrouver avec 15 ou 20 000 francs. « Avant la crise, je gagnais beaucoup plus, parce que j'allais vers les sociétés. Les salariés dépensaient sans compter », raconte notre interlocuteur, aidé en cela, selon lui, par l'instauration de la journée continue. « A midi, beaucoup de gens prenaient du thé et du café comme digestif, après avoir mangé, pour garder la forme », poursuit-il. Selon Camara, un Malien, c'est une activité que l'on

peut débiter sans avoir besoin d'une fortune. Il suffit d'avoir au départ, au moins deux thermos, et en gros 30 000 francs pour les produits, et le tour est joué. « Comme toute activité commerciale, il faut la régularité et savoir tenir ses comptes, en étant rigoureux dans les sorties d'argent », ajoute-t-il. Nous avons beau circuler pour rencontrer un compatriote. En vain. Les 9 ambulants croisés sur notre passage sont tous d'Afrique de l'Ouest. Eux qui ont la culture du thé

chez eux, ont commencé à le proposer avant d'élargir à d'autres produits. La plupart de leurs clients sont d'ailleurs leurs compatriotes, surtout pour la consommation du thé. Reste que, s'il est vrai que l'activité nourrit bien son homme, les conditions d'hygiène sont à déplorer chez certains vendeurs. Les thermos sont déteints, les verres ont noirci, la même eau sert à rincer les verres toute la journée. Toutes choses qui exposent le consommateur à des maladies contagieuses. « J'apprécie ce que font ces frères africains, mais je déplore le fait que nombre d'entre eux font fi des règles d'hygiène élémentaires », regrette Sandra, qui rappelle que son frère aîné a été victime d'une indigestion la semaine dernière, après avoir consommé un quart de poulet acheté au quartier Chic. Elle dénonce la "passivité" des administrations en charge de contrôler la qualité de ces aliments, et des syndicats des consommateurs.

Initiative privée

" Mandji grill " s'implante dans la ville



Photo : J.-P.A.

Une vue intérieure du restaurant "Mandji Grill".



Photo : J.-P.A.

Des clients visiblement satisfaits du cadre.



Photo : J.-P.A.

Prestation d'un artiste.

Jean-Paulin ALLOGO

Port-Gentil/Gabon

DEPUIS que la crise frappe le Gabon de plein-fouet, certains compatriotes ont jugé utile de se lancer dans le petit commerce. Un pan de l'économie qui, jadis, était la chasse gardée des seuls ressortissants étrangers, particulièrement

ceux venus d'Afrique de l'Ouest. A Port-Gentil, c'est dans cette lignée que "Mandji grill" vient de s'inscrire, en s'implantant en face du magasin Bernabé, au centre-ville. Une initiative de Guy Castah Moussavou. « C'est le concept Buffalo-grill, qui est une grande chaîne de restauration française, dans la viande

grillée. Pour ce qui est de Mandji grill, nous intégrons les exemples locaux, en faisant tout sur barbecue à charbon », précise le promoteur. « En circulant dans la ville de Port-Gentil, j'ai remarqué que dans certains endroits, les brochettes se font aux bords de la rue, tout en faisant fi des règles d'hygiène. Chez Mandji grill, on

fait dans la propreté, afin de proposer nos produits à notre clientèle, dans un cadre propice et convivial. Vous êtes sans ignorer que la structure est équipée d'une climatisation, qui se trouve dans le bar, et d'une cuisine moderne avec trois barbecues », souligne Guy Castah Moussavou. Il explique, par ailleurs, que la mise sur pied de

cette structure a permis de résorber, un tant soit peu, le chômage devenu endémique dans la ville, l'établissement employant 13 personnes. Ce qui n'est pas rien par les temps qui courent. Ce n'est pas tout. Le promoteur compte ouvrir des structures similaires dans d'autres quartiers de la ville de la capitale écono-

mique. Ensuite, ce sera probablement à Libreville, un peu dans la tradition et la démarche style "Mac Donald" : « On se veut une chaîne nationale dans quelques années, si tout va bien », ambitionne M. Moussavou. Qui remercie d'ailleurs la municipalité de Port-Gentil, qui l'a soutenu dans le montage du projet.