



**Compte rendu d'entretien**  
**Abidjan – Côte d'Ivoire**

**PORTRAIT : Anicet Michael Bayala**  
 Date de l'entretien : 27/01/2009

<b>Age</b>	25 ans
<b>Niveau d'Etude</b>	Formation de base 3ème
<b>Statut marital</b>	Célibataire sans enfants
<b>Nombre de personnes à charge et description</b>	2 amis
<b>Profession officielle et revenu mensuel</b>	Pâtissier cuisinier Revenu mensuel relatif : - Quand ça marche, il a 150 à 160000fcfa (300 à 320\$). Quand ça ne marche pas, il a 50 à 60000fcfa (100 à 110\$) - Cours de cuisine : 6 fois 80 000 Fcfa/an Donc revenu mensuel pondéré est de 125 000 FCFA (250\$)
<b>Autres activités et revenus mensuels</b>	Dispense des cours de cuisine de façon sporadique ; Il affirme lui-même que cette activité est occasionnelle et qu'il ne saurait évaluer le revenu.
<b>Revenus /tête / jour</b>	1165CFA (2,3\$) par tête/jour

NB. Anicet s'occupe également de son neveu à la faveur des fêtes.

**I. Parcours et présentation**

Anicet Bayala est pâtissier cuisinier à domicile. Il habite dans la commune de Treichville à Abidjan. C'est là qu'il a grandi mais ses parents sont originaires du Burkina-Faso,. Il a 25 ans et est orphelin de père depuis 2007 ; il a 9 frères et sœurs, dont il est l'avant-dernier.

Dès son jeune âge, il a appris à aimer le travail de pâtissier auprès de son père lui-même pâtissier au sein de l'hôtel Ivoire, un hôtel prestigieux. Il suit son père lorsque celui va travailler. Malgré les réticences de son père qui préférait le voir aller à l'école, il arrête les études à 18 ans pour



se consacrer à sa passion pour la pâtisserie, car selon lui l'école n'est pas la seule voie de réussite. De 18 ans à 20 ans, il a suivi une formation pratique, en apprentissage chez un pâtissier car son père ne veut pas payer une école spécialisée.

A l'âge de 21 ans, il effectue des stages dans différentes pâtisseries de la ville d'Abidjan.

A 22 ans, il s'installe à son propre compte. Il loue un appartement de 2 pièces dans la cour commune<sup>1</sup> habitée par sa mère ; appartement dont le salon lui sert de lieu de travail avec un frigo et la table du salon sur laquelle il cuisine.

## **II - Description de la profession et autres activités**

Anicet est pâtissier cuisinier à domicile et son activité tourne bien. Il est spécialiste de gâteau à la crème. Il n'en fait maintenant que sur commande et les clients viennent vers lui et n'a plus à démarcher. C'est à l'occasion souvent des mariages, des baptêmes etc...

Il a pris son jeune frère en apprentissage avec lui pour le former et l'aider à gérer le flux des commandes. Mais il ne le paye pas pour l'instant car il fait partie de la famille et peut mieux apprendre.

Anicet travaille surtout les week-ends ; il fait 8 à 10 gâteaux les samedis. Les prix varient généralement de 5000 fcfa (10\$) à 15 000fcfa (30\$). Sa marge bénéficiaire est d'environ 1 200 fcfa (2,4\$) sur les gâteaux de 5 000 fcfa (10\$). Pour ceux-ci, la préparation lui prend 2h.

---

<sup>1</sup> Les cours communes sont des maisons habitées par des familles différentes au sein d'une même cour.



Il dispense souvent des cours de cuisine européennes à des particuliers, qui lui rapportent environ 4 000 fcfa(80\$)/semaine. Il en donne 5 à 6 dans l'année.

S'il reconnaît que ses débuts étaient difficiles, Anicet affirme qu' « aujourd'hui, ça va ; Les gens veulent même me débaucher ; ça ne l'arrange pas car il gagne plus en travaillant à son compte qu'en étant salarié.

### **III - Revenus générés**

L'activité principale lui rapporte mensuellement 150 à 160 000 FCFA (\$ 300 à \$320) par mois quand ça marche, sinon 50 à 60 000 FCFA (\$100 à \$120) par mois quand cela ne marche pas.

Il donne également des cours de cuisine de temps en temps, mais cela reste épisodique. Pour une semaine, il prend environ 40 000 FCFA (\$80). Il fait environ 6 cours de ce type dans l'année.

### **IV - Difficultés rencontrées**

- Anicet note des difficultés d'ordre financier et matériel. Les problèmes financiers obligent Anicet à travailler à domicile. Il ne peut s'offrir pour le moment une pâtisserie moderne

- Son jeune âge a constitué un handicap pour lui à ses débuts ; les clients à qui il proposait ses services ne lui faisaient pas confiance. Ceux-ci préféraient passer leur commande dans les grandes pâtisseries. Il lui fallut présenter dans un catalogue son savoir-faire avant que les gens



lui accordent leur confiance. Ils ont dû faire de gros efforts financiers au début pour se lancer.

### **V – Sa définition de classe moyenne et pense-t-elle en faire partie ?**

Pour Anicet, on reconnaît les riches tout d'abord à travers leur lieu de résidence :

« En Côte d'Ivoire, ils vivent dans les quartiers chics de Cocody », même s'il reconnaît que vivent à Treichville toutes les classes, c'est-à-dire les riches, les pauvres et les classes moyennes.

Les riches sont les hommes d'affaires et surtout les politiciens. Ce sont ces deux catégories qui possèdent de l'argent. Ils ont de grosses villas, des voitures de luxe ; ils ont accès à l'éducation, à la santé. Ils ont tout ce qu'ils veulent. Quant au pauvre, il survit ; il est en quête de la satisfaction de ses besoins primaires. Il n'a pas accès à l'éducation, à la santé.

Il gagne parfaitement sa vie. Il fait partie selon lui de la classe moyenne. Car n'étant ni pauvre, ni riche : « j'ai au moins 2000 f CFA (4\$)/jour dans ma poche ».

### **VI - Evolution du niveau de vie depuis 2000**

En 2000, Anicet vivait sous le toit de ses parents. Il n'était pas autonome ; aujourd'hui certes, la vie n'est pas facile, mais il est autonome. Rien n'est gagné d'avance, et il faut lutter pour se faire une place au soleil.



Il ne se plaint pas car selon lui : « ça va ». En revanche, il reconnaît que ses objectifs ne sont pas encore atteints.

## **VII – Perspectives futures**

- Il compte émigrer un jour pour une formation pointue en restauration-pâtisserie en Europe et revenir s'installer au pays. En effet, pour pouvoir s'installer il estime nécessaire d'avoir un diplôme.
- Dans 10 ans, il souhaite avoir deux grandes pâtisseries : une au Burkina-Faso, son pays d'origine et l'autre en Côte d'Ivoire, son pays d'accueil. Ses pâtisseries pourraient faire également restauration et servir des repas.
- Il a pour modèle un cuisinier qui est parti en Europe pour se former et est revenu pour créer le meilleur restaurant d'Abidjan.