

Rapport de mission à St Domingue - 2021

Comme de coutume au sein de notre association AGIR,voici le compte rendu de cette nouvelle après un long moment d'attente dû à l'épidémie Covid qui perdure. Celle-ci s'est déroulée en République Dominicaine, c'est facile à trouver, juste en face à l'est de la France, comme l'a fait Christophe Colomb qui se croyait aux Indes. Point la peine de refaire l'histoire de ce pays neuf, vous en saurez autant que moi via internet, aux risques d'en oublier pour ceux férus d'histoire.

Le jet-lag est assez éprouvant, notamment les 7h de décalage, cette chaleur avec un vent absent propre aux Caraïbes. Bien que lorsqu'il se lève, comme ce le fût les 15 premiers jours de ce séjour, où un orage spectaculaire proche d'une dépression, suivi d'un tremblement de terre à Haïti à encore fait des victimes. Un mois d'août pluvieux, orageux, jamais en dessous de 30°et trois dépressions qui n'affolent pas les Dominicains habitués semble-t-il.

L'entreprise où j'ai été convié d'intervenir se situe dans l'un des beaux quartiers de St Domingue "Piantini", l'équivalent de nos champs Élysées. "CARNE and CO" est une belle entreprise gérée par la famille De Castro de Santoni, Madame Anabella étant la principale actrice, à l'origine éleveurs de bétail dans la province de Punta Cana à Santa Cruz plus précisément. De ce fait ils disposent de deux points de vente de leur production de bœuf, veau, volaille, porc. La concurrence avide d'importation surgelée ne fait pas trop d'ombre à cette entreprise qui joue la carte de la qualité et du produit frais avec une origine Dominicaine. Vu le quartier et la clientèle, l'accueil est soigné notamment par des services de voiturier, d'accompagnement des personnes sous parapluie ou parasol selon le temps et des livraisons. L'entreprise propose un coin épicerie fine, une vitrine en libre service, un restaurant où l'on y déguste les viandes et le plus important de l'activité, les restaurants de la ville qui se fournissent en viande fraîche, en charcuterie maison et en burger de toutes sortes, influencé des USA. Les Dominicains adorent la viande, les barbecues en bord de mer, arrosés de rhum local et de bière sont très courants.

J'ai proposé d'augmenter l'offre en nouveaux produits de charcuterie et surtout traiteur pour satisfaire une clientèle aimant l'innovation bien que se lassant vite.

Pays récent ne disposant pas encore de centre de formation, le personnel s'est formé sur le tas, le bon geste n'est pas acquis. Nous avons repris doucement toutes les bases avec un personnel avide d'apprendre. Je pense avoir apporté et donné un savoir-faire, éclairé la direction, réorganisé les équipes et transmis ma manière de travailler.

Relations très amicales avec l'ensemble du personnel ou personnes rencontrées car les Dominicains sont chaleureux. Logé au sein de la vieille ville coloniale que j'ai découvert au fil de mes balades après une journée passée à "CARNE and Co" rythmées par la musique Caribéenne présente partout. Cette ville est agréable, riche d'Histoire, avec la belle promenade de la Malecone en bordure de mer des Caraïbes. Dans chaque rue se trouve au moins un Colmado à la fois boutique, débit de boissons, piste de danse, débordant sur le trottoir, où les joueurs de dominos, cartes, échecs se croisent. Trois beaux week-end à Las Terenas sur la presqu'île de Sabana dans la villa de la famille De Castro, Punta Cana et Boca Chica et sa plage populaire, avec un Panama sur la tête.

Voilà ce qui peut être résumé sur St Domingue où j'en garderai un excellent souvenir.

Jean Hue