



La jeunesse camerounaise, quoi qu'on en dise dispose tout de même de certains jeunes disposent de potentialités énormes. Et Olivier Kamdem fait sans aucun doute partie de cette tranche de jeunes qui ont décidé de rester au pays pour oser. Propriétaire d'une grande ferme de poulets, exerçant aussi dans la pisciculture, il a décidé de mettre sur pied un restaurant grandeur nature. L'inauguration d'un lieu de l'UE à Bonamoussadi, un quartier chic de la cité capitale économique camerounaise Douala.

«Delicious Grill», c'est le nom que ce jeune loup aux dents longues a donné à son tout premier restaurant qui va offrir des services dans le secteur de la gastronomie traditionnelle et moderne mais surtout dans la vente de son poulet «bio» car arrivant directement de la ferme d'où son concept «de la ferme directement à la table» pour offrir à tous les consommateurs le meilleur de son produit dans le strict respect de la santé bionaturelle.

Le concept, dans son fond part d'une idée de mettre à la disposition de nombreuses personnes de poulets à des prix défiant toute concurrence et de lutter vigoureusement contre les poulets venus de l'étranger. Et dans cette perspective, le jeune n'y est pas allé du dos de la cuillère. En effet, dans l'optique de joindre l'offre et la demande, il dispose d'une ferme qui peut mettre à la consommation une capacité de 8000 poulets.

Ce qui permet de vraiment lutter contre une certaine pénurie mais surtout pour lutter contre

l'accrue des produits avicoles venant de l'extérieur. Composé de grillades, de service rapide en mode restaurant et de jus naturel, il est clair que le promoteur voudrait toucher un grand nombre de personnes à travers ce premier restaurant témoin qui n'est que le premier d'une longue liste qui arrive. Un pourvoyeur emplois non négligeables ... Il est clair que la mise sur pied d'un tel projet d'envergure a besoin et nécessite l'implication d'un nombre important de personnes.

En effet, dans la mise en place de cette dynamique, le co-fondateur et directeur marketing digital de cette entreprise estime en moyenne employer une cinquantaine de personnes (50) qui sont constituées pour la plupart de personnes travaillant dans les fermes, ceux qui s'occupent de la distribution, des commerciaux et ceux qui travaillent dans le restaurant qui vient d'ouvrir ses portes. Parlant du chiffre d'affaires, il n'y est pas allé du dos de la cuillère pour affirmer que le projet dans son ensemble a valu une bagatelle de 80 millions de francs CFA. Ce qui signifie que des moyens colossaux ont été réalisés pour la matérialisation de ce projet qu'il considère comme quelque chose de salutaire pour ceux qui veulent consommer bio et locale.

Il est donc clair qu'un projet comme celui d'Olivier Kamdem mérite qu'on y accorde une attention particulière dans un contexte fortement marqué par le souci visiblement manifeste de faire du «made in cameroon» un produit qui se vend partout et qui donne satisfaction aux ménages. Aussi, cette initiative accompagne d'autres qui sont mis en œuvre dans le sens de faire consommer les produits 100% camerounais aux compatriotes. Le promoteur de Delicious Grill ambitionne donc de mettre le bon poulet bio et de bonne qualité dans tous les plats des ménages camerounais et nul doute que la volonté de fer dont il dispose pour atteindre atteindre les objectifs nobles qu'il s'est établi.
