

AEHT - Newsletter

Chers membres de l'AEHT,

Le Bureau vient d'effectuer une mission de 10 jours en Colombie, sur invitation du SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje – Service National d'Apprentissage), la plus importante institution de formation publique en Colombie, enregistrée auprès du Ministère de la Protection sociale colombien et formant chaque année gratuitement plus de 400.000 personnes en formation initiale et plus de trois millions et demi d'individus en formation complémentaire.



Sébastien Longhurst,
notre hôte, interprète et
guide de tous les jours



Une partie de la délégation
à l'Hôtel de la Opera

Créé en 1957 par des organisations de travailleurs, des chefs d'entreprise et par l'église catholique avec le soutien de l'Organisation Internationale du Travail (OIT) dans un contexte d'industrialisation, cet organisme est devenu vite un dispositif-clé dans le développement économique et social de l'ensemble du pays. Le SENA dispose aujourd'hui de 115 centres de formation répartis sur l'ensemble du territoire colombien (33 régions). Les infrastructures mises en place, les programmes développés et continuellement adaptés à l'évolution des besoins en qualification de l'industrie ainsi que l'information diffusée visent à améliorer la productivité et la compétitivité du pays. Le slogan officiel du SENA en dit long sur ses ambitions : 'Conocimiento y competitividad para todos los Colombianos (Connaissance et compétitivité pour tous les Colombiens)'.



Salle de classe mobile

Cuisine mobile du SENA
à la Finca El Espejo

Le SENA revêt une mission socioéconomique très importante, visant à offrir à tout Colombien, y compris au plus démunis, une formation gratuite (financée grâce aux taxes professionnelles patronales et salariales) dans tous les secteurs techniques débouchant dans 98% des cas sur un travail rémunéré (grâce notamment au Service public de l'emploi du SENA). Cette politique a fait ses preuves en contribuant à réduire la délinquance dans les quartiers difficiles des grandes villes et même l'influence de la guérilla dans les régions à risque. Avec le retour des investisseurs étrangers s'est accéléré de développement socioéconomique du pays par une croissance importante de la compétitivité des entreprises et une hausse du niveau de vie de la population.

Le SENA joue également un rôle important au niveau du développement de la culture entrepreneuriale et de la création d'entreprises et d'emplois en Colombie. Le « fond entrepreneurial » (Fondo Emprender) soutient p.ex. financièrement les étudiants qui veulent monter leur propre affaire. La 'Opportunity Bank' offre dans ce but des micro-crédits même aux plus pauvres. Les incubateurs d'entreprise, organismes à but non lucratif associés au SENA, visent à accélérer le développement de nouvelles compagnies innovatrices en leur offrant un service de 'consulting' et une assistance technologique spécifique. Pour favoriser les échanges de connaissances entre entrepreneurs et étudiants désireux de monter des sociétés en informatique, le SENA soutient actuellement la création de parcs technologiques. Depuis 2003, le SENA offre des cours de formation virtuels dans de nombreux secteurs tout en mettant des ordinateurs à disposition des étudiants dans ses propres centres de formation, dans des salles aménagées par les municipalités ainsi que dans des e-centres communautaires, créés par le programme Compartel, financé une fois de plus par le SENA. Des installations de recherche et de développement sont mises à disposition des entreprises. Le SENA fournit également une assistance technique et un service de consultation aux entrepreneurs.

En améliorant la formation au niveau de la restauration, de l'hôtellerie et de l'accueil touristique, le SENA contribue notamment à l'essor du secteur touristique et à renforcer ainsi l'économie du pays et son indépendance face à une

globalisation trop influencée par les multinationales et face à l'ingérence étrangère. En devenant une destination touristique convoitée, la Colombie stabilisera et sa sécurité intérieure et son développement économique.



Mona Lisa au
Musée F. Botero



Police Academy (au féminin)

Le SENA s'empresse actuellement à nouer de nouveaux partenariats avec des écoles d'hôtellerie et de tourisme européennes pour améliorer ses cours de formation, en vue de moderniser ses installations et pour organiser des échanges d'étudiants et d'enseignants en Europe. Ils souhaitent trouver des établissements disposés à accueillir au cours de la 3ème semaine de novembre 2008 des étudiants colombiens pour une période d'observation d'une semaine. En cas d'intérêt, veuillez contacter M. Sébastien Longhurst du Groupe des Relations Internationales du SENA (slonghurst@sena.edu.co). Le SENA compte sur l'avis de l'AEHT concernant son portail gastronomique visant entre autres à faire revivre l'abondante tradition gastronomique colombienne en répertoriant les innombrables recettes locales toujours transmises oralement.

Le lecteur pourrait à ce stade se demander quel est l'intérêt de l'AEHT à participer à une mission de découverte en Colombie.

Les objectifs de l'AEHT étaient multiples :

- l'ouverture de l'AEHT sur une Amérique du sud au développement prometteur ;
- l'accès au réseau national des 115 centres de formation du SENA et au réseau des entreprises (hôtelières et touristiques) partenaires du SENA ;
- l'échange de savoir, de savoir-faire et de connaissances entre écoles membres de l'AEHT et écoles du SENA ;
- le contact avec de nouveaux membres professionnels potentiels ;
- l'organisation de placements de jeunes et d'enseignants en entreprises hôtelières ;
- une coopération sur des thèmes relatifs au tourisme en Colombie et sur le projet du SENA de renforcer les secteurs de l'hôtellerie et du tourisme ;

- la découverte d'une culture culinaire nouvelle, utilisant des matières premières et des produits peu connus chez nous ;
- l'appréciation du potentiel touristique et gastronomique du pays ;
- une connaissance plus objective de la situation en Colombie.

Pour un compte rendu détaillé de notre visite, nous vous prions de consulter notre site internet. Vous trouverez ci-après une brève description par l'image et par le texte des moments les plus forts de notre séjour, qui a débuté le samedi 16 février par une visite guidée du quartier historique de Bogotá, la Candelaria. Nous avons eu un véritable coup de cœur pour cette capitale à 7 millions d'habitants en ébullition permanente, aux maintes richesses architecturales, culturelles et gastronomiques. Sur notre itinéraire : le palais présidentiel logé au sein de la Casa de Nariño ; le premier observatoire du continent latino-américain ; l'église-musée de Santa Clara de 1629, seul bâtiment ayant résisté aux tremblements de terre fréquents dans cette région ; la Plaza de Bolívar abritant la mairie principale, la Chambre des représentants, le Sénat, le Palais de Justice ainsi que la Cathédrale de Bogotá. Cette dernière contient la sépulture de Gonzalo Jiménez de Quesada, le fondateur de Bogotá en 1538.



Observatoire



Palais Présidentiel

Le dimanche 17 février, sur proposition de Michel Gaillot, nous avons fait un tour sur le marché de Paloquemao, une vraie caverne d'Ali Baba aux mille saveurs et couleurs.



Marché aux fleurs et le marché aux fruits et légumes de
Paloquemao



Le lendemain, notre délégation fut chaleureusement accueillie au Centre de formation hôtelier de Bogotá abritant notamment un hôtel d'application.

Après une présentation formelle du SENA par Sébastien Longhurst, complétée par Julia Gutiérrez de Piñeres, Directrice du Département des Relations Internationales et par Judith Castañeda, Directrice adjointe du Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, chaque membre de notre délégation a eu l'occasion de donner un bref aperçu du système de formation de son pays et de décrire brièvement son école et ses spécificités.



L. Robert, J. Gutierrez de Piñeres
M. Gaillot, et B. Pienkowska



Truite aux fèves, patates
Richi et racines de Yucca
Cassaba

Dario Montoya, Directeur Général du SENA, nous a rejoint pour un déjeuner succulent suivi de la cérémonie officielle d'adhésion du SENA à l'AEHT comme membre observateur.



L. Robert et Dario Montoya,
Directeur général du SENA



Signature de la convention entre
l'AEHT et le SENA

Par la suite nous avons visité l'Hôtel Crowne Plaza Tequendama appartenant au fond de pension des forces armées colombiennes et dirigé par le Général Orlando Salazar Gil. Lors de notre petite entrevue, le Général s'est déclaré prêt à accueillir des enseignants de l'AEHT dans son établissement dans le cadre d'un futur programme d'observation.

Le mardi 19 février de bonne heure, nous avons mis le cap sur Armenia, le paradis du café. Dès notre installation et après un petit déjeuner copieux à la Finca El Espejo, une flotte de 4x4 sous la direction de Carmenza Quintero, Directrice de l'école hôtelière d'Armenia, nous a convoyés au Centre d'Analyse et de Dégustation

du Café d'El Agrado dirigé par la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.



Vue imprenable sur le Parc du
Café

Finca El Espejo

Quelle belle expérience de se faire expliquer la production de café depuis la semence jusqu'à la torréfaction par le directeur Jaime Duque Londoño, de savourer cet excellent café du Quindío sous une voûte de bambous et d'apprendre à déguster les cafés à la façon des professionnels. Nous espérons persuader ladite Fédération de rejoindre notre association et de présenter leurs cafés lors des rencontres de Kuressaare.



Dégustation de café en
pleine forêt bambou



Dégustation de café
El Agrado

L'après-midi nous avons pris part à une table ronde de 3 heures organisée à l'école hôtelière d'Armenia sur le thème des 'Stratégies pour le développement du tourisme « alternatif » (écologique, vert, communautaire)' en présence d'étudiants et d'une douzaine d'hôteliers locaux soucieux de développer leurs activités.

Mercredi nous quittâmes avec regret la finca idyllique pour nous rendre à Medellín, dans le but de visiter les installations et le restaurant d'application du centre de formation du SENA sur la Plaza Mayor. Notre visite s'est poursuivie tard dans l'après-midi au Centre de formation de Pedregal, un centre avant-garde qui a bénéficié des transformations apportées par le directeur du 'Advanced Manufacture and Design Department', Álvaro Ospina. Ce centre a évolué avec succès d'un enseignement ex-cathedra à un système d'autoformation supervisée par un tuteur.



Cuisine du Centre de congrès
de la Plaza Mayor

Centre de formation
de Pedregal

Le jeudi 21 février plusieurs membres de notre délégation ont participé à la table ronde 'Vers une modernisation de l'offre gastronomique : le mélange du traditionnel et du moderne dans la cuisine' programmée par l'école hôtelière au siège du SENA de la région d'Antioquia. Julian Estrada, un chercheur réputé en art culinaire colombien, dont les travaux sur le terrain sont sur le point d'être publiés sous l'intitulé 'Colombia Sal y Dulce', nous a honorés de sa présence. La discussion fut très animée, reflétant la forte préoccupation des Colombiens à préserver leur patrimoine culinaire traditionnel.



Table ronde à Medellin

Nous avons ensuite mis le cap sur la mer des Caraïbes et le département de 'Sücre', et plus précisément sur Santiago de Tolú, un havre de paix bien gardé en raison des gisements de pétrole situés dans le Golf de Morrosquillo. Il s'agit d'une destination touristique modeste, mais tout à fait pittoresque et très fréquentée par les habitants de Medellín.

Après une petite baignade au crépuscule du soir, nous avons assisté à un banquet offert par le maire de Santiago de Tolú à l'école locale de Gastronomie et de Tourisme.

Une cérémonie émouvante nous a vus proclamés citoyens d'honneur par décret municipal de la municipalité de Santiago de Tolú. Des fillettes sublimement endimanchées nous ont remis le chapeau traditionnel et les clés de la ville.



Cours de cuisine à des
cuisiniers en herbe

Remise des clés de la ville aux invités
d'honneur

Le lendemain nous avons eu droit à une visite et une présentation de l'école de Tolú, suivie d'un exposé sur le portail de gastronomie colombienne du SENA en cours d'élaboration et pour lequel notre avis sera prochainement sollicité.



Portail de gastronomie
colombienne du SENA

Presse locale partout
au rendez-vous

Au retour d'une balade et d'une dégustation d'huîtres sauvages dans les mangroves de la Ciénaga la Caimanera (Crique des caimans), nous avons partagé notre lechón au riz traditionnel (cuit à la chaleur réfractaire dans un four pré-chauffé au bois) avec une foulée de journalistes, qui nous a pris d'assaut après le repas. Notez bien que des journalistes nous ont suivis tout au long de notre voyage. Un reportage paraîtra dans la prochaine édition du magazine spécialisé 'Catering'.



Dans la Ciénaga la Caimanera en très bonne compagnie

Notre prochaine destination fut l'époustouflante ville coloniale de Cartagena de Indias, fortifiée par les conquistadores pour parer aux incessantes attaques de pirates visant à dépouiller la ville des trésors y accumulés et destinés à la couronne espagnole. Cette ville a servi de décor à maints films, tels que 'The mission (1985)', 'L'amour au temps du choléra (2007)' d'après un roman de Gabriel García Marques, lauréat du Prix Nobel de littérature en 1982 et heureux propriétaire d'une villa à Cartagena.



Casa del Marques de Premio Real sur la Plaza de la Aduana, siège de l'école de gastronomie des Caraïbes



El Coro (le choeur) Bar de l'Hôtel Sofitel Santa Clara, ancien couvent de 1621 et hôpital de charité



El Coro (le choeur) Bar de l'Hôtel Sofitel Santa Clara, ancien couvent de 1621 et hôpital de charité

La journée de samedi a commencé par une visite des installations de l'école d'accueil, suivie d'une série de présentations :

- allocution de bienvenue et exposé des lignes directrices de la politique régionale du SENA par Nora Luz Salazar, Directrice régionale du SENA ;
- présentation du secteur et des activités touristiques de Cartagena par Luis Guillermo Martinez, Secrétaire au Tourisme de Cartagena ;
- description des activités de formation de l'école de gastronomie des Caraïbes par Rafaël Martinez, Directeur de l'école ;
- compte rendu des activités de formation du SENA dans le secteur du tourisme, de la gastronomie et de l'hôtellerie par Francisco Cervantes, Directeur adjoint du Centre de Commerce et de Services de la région de Bolívar ;
- présentation du projet de coopération entre l'école hôtelière de Nice (F) et le SENA en matière de modernisation du secteur tourisme au SENA et d'instauration d'un nouveau système d'accréditation par Jacques Bessou (Expert International en Ingénierie de Formation Professionnelle), Wolfgang Latorre (coordinateur

pédagogique du Centre de formation de Bogotá) et Nancy Cabrera (chef renommé et conseillère en gastronomie auprès de la D.G. du SENA).



Rafaël Martinez, Directeur de l'école de gastronomie des Caraïbes



Luis Guillermo Martinez, Directeur de la Corporation Touristique de Cartagena de Indias



Francisco Cervantes, Directeur du Centre de Commerce et de Services



Boutique Hôtel El Marqués (Nancy Cabrera & Jacques Bessou à g.)

La cazuela de mariscos servie à midi chez DianaMar, la meilleure de Cartagena selon nos hôtes, fut une expérience culinaire unique. Pour le dîner d'adieu sur la terrasse de la Casa del Marqués, les apprenants de l'école de Cartagena se sont surpassés : non seulement le repas fut délicieux, mais la troupe folklorique, composé également d'élèves du SENA, nous ont fait tourner sur des airs de cumbia, de salsa, de merengue, etc. Notre groupe a fini la soirée au rythme de la salsa au Bar 'La Quemada', initialement un bar de scène monté en 1969 pour le film 'Queimada ('Burn')' avec Marlon Brando et Evaristo Marquez et transformé en bar réel par une partie des membres de l'équipe de tournage.



Etonnante cazuela de mariscos chez DianaMar



Ruelle représentative d'une Cartagena magique

Le lendemain, nous avons levé l'ancre, certains pour l'Europe, d'autres pour une dernière réunion de débriefing à la Direction générale du SENA à Bogotá. Pour tous les participants, ce voyage en Colombie fut une expérience très enrichissante d'un point de vue professionnel et personnel. Des projets de coopération sont déjà envisagés.

Plusieurs séminaires et compétitions sont à l'affiche au cours des mois à venir.

Pour son 4^e concours pour Employés de la Réception hôtelière et son 2^e concours de tourisme dans la ville organisé du 8 au 11 mai prochain, l'I.P.S.S.A.C.T. "L. DI POPPA" de Giulianova (I) a déjà enregistré les candidatures de 27 écoles italiennes et 14 écoles étrangères, dont 4 de la Croatie, 1 de la Lettonie, 1 des Pays-Bas, 2 de la Finlande, 1 de Palma de Mallorca, 1 de Malte, 1 de Pologne, 2 de la Russie et 1 du Danemark. Les organisateurs seraient heureux de pouvoir accueillir d'autres pays membres, notamment ses voisins la France, l'Allemagne, etc. Avis aux amateurs ! En cas d'intérêt, veuillez vous adresser dans les plus brefs délais à Anna Di Febo (ipssact.giulidifebo@libero.it).



Emblèmes et fondateur de la Ville de Giulianova

En ce qui concerne la 2^e Coupe Internationale de la Thrace organisé du 9 au 13 avril par le Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Anatolien à Tekirdag (TR), nous tenons à vous informer que le programme, les documents relatifs aux concours de bar et de cuisine ainsi que les formulaires d'inscription sont dorénavant disponibles sur notre site Internet www.aeht.eu. Veuillez noter que la date limite d'inscription est fixée au 31 mars 2008.

Du 22 au 25 avril l'école de Göteborg (S) vous invite à participer à son séminaire intitulé 'De la mer à l'assiette – un cours sur les méthodes durables de préparation du poisson et des crustacés'. Comme le fournisseur d'accès à Internet a effectué en février un certain nombre de changements au niveau de son système, nous avons

actuellement quelques problèmes de gestion de notre site. Pour cette raison, nous préférons vous rappeler par ce biais les coordonnées bancaires des organisateurs : Titulaire du compte : Ester Mosessons Culinary School ; Nom de la Banque : Nordea, Göteborg (S) Numéro de compte IBAN : SE55 9500 0099 6034 0920 2441.

Au plaisir de vous retrouver tous à Kuressaare.

Bon vent,

Nadine SCHINTGEN
Secrétaire générale de l'AEHT

Texte : N. Schintgen, J. Rees Smith
Photos: N. Schintgen, J. Rees Smith,
P. Troquenet
Traduction anglaise : J. Rees Smith

Nos partenaires professionnels :

