

AEHT - Newsletter

Chers membres de l'AEHT,

L'Estonie est en train de se mettre sur son trente-et-un pour vous accueillir du 14 au 19 octobre aux **21èmes Rencontres annuelles de l'AEHT**. Voici d'abord quelques précisions concernant votre arrivée et hébergement. D'importants travaux d'extension sont actuellement achevés à l'aéroport Ülemiste de Tallinn, mettant un terme aux longues files d'attente grâce à la mise en place de nouveaux comptoirs et un nouveau système d'enregistrement. La sécurité au sol et le système de contrôle de la sécurité des voyageurs et des bagages connaissent également de nettes améliorations.

L'aéroport de Kuressaare (à 200 km de Tallinn) subira également quelques changements notables. Les fameux 'coucous (surnom donné par le Bureau aux petits Cessna reliant Tallinn à Kuressaare)' seront remplacés par des avions de capacité plus importante et de nouvelles lignes devraient relier l'île de Saaremaa à Stockholm, Tallinn et Helsinki. Pour plus d'informations sur les moyens d'atteindre Tallinn ou Kuressaare, veuillez consulter:

http://www.saaremaa.ee/index.php?option=com_content&view=article&id=765&Itemid=257tourism/saaremaa/viidu.php.



Palais épiscopal de Kuressaare datant du 13e-14e siècle
- unique forteresse médiévale intacte dans les Baltiques
- propriété du Musée Régional de Saaremaa

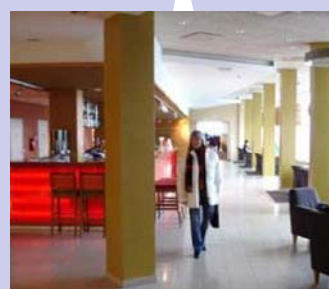
Concernant les transferts de Tallinn à Kuressaare, que ce soit à partir de l'aéroport, du port, de la gare ferroviaire ou routière, des étudiants de l'Ecole de Service de Tallinn (EE 02), vous accueilleront avec un panneau de l'AEHT. A votre arrivée le 14 octobre, vous pourrez bénéficier des transferts gratuits de bus spéciaux vers Kuressaare, mais uniquement entre midi et minuit. Pour le retour, les transferts ne fonctionneront que le matin du 19 octobre. Les mêmes modalités valent pour l'aéro-port de Kuressaare, pour l'arrivée et pour le départ.

Depuis la fin de la deuxième guerre mondiale jusqu'en 1994, l'île était une zone militaire soviétique hermétiquement fermée dont l'accès était uniquement possible avec une permission spéciale.

Depuis, l'île et avec elle, sa capitale de Kuressaare, se développent à une vitesse vertigineuse. Les hôtels, la plupart équipés d'installations thermales, poussent comme des champignons. Les participants aux Rencontres auront le choix entre plusieurs hôtels. Les adultes seront logés au Georg Ots Spa Hotel, au Spa Hotel Rüütli, au Spa Hotel Meri ou au Spa Hotel Saaremaa Valss. Les étudiants partageront des chambres multiples à l'Hôtel Mardi (hôtel d'application de Kuressaare Ametikool) ou à l'Hôtel Arabella en raison de leur proximité avec les lieux des concours.



Georg Ots, chanteur d'Opéra estonien renommé



Georg Ots Spa Hotel



Hôtel Rüütli



Hôtel Meri



Hôtel d'application Mardi



Kuressaare Ametikool

Cette année, la République d'Estonie fête son 90^{ème} anniversaire et la ville de Kuressaare ses 445 ans. A l'occasion de ce double anniversaire, la Reine Béatrix des Pays-Bas a effectué mi-mai une visite d'Etat de 3 jours en Estonie et a honoré l'île Saaremaa de sa présence. Le 16 mai 2008 elle a visité plusieurs départements du Centre de Formation Régionale - Kuressaare Ametikool qui compte déjà 85 printemps. A cette occasion Neeme Rand a déclaré: „Je pense que Kuressaare Ametikool (unique institution de formation visitée par la Reine) a été choisi en raison de son important engagement international dans lequel l'AEHT joue un rôle primordial. J'ai remis une brochure de l'AEHT à Sa Majesté en lui expliquant brièvement

l'objet des Rencontres annuelles et des compétitions de l'AEHT organisées en octobre à notre école. “

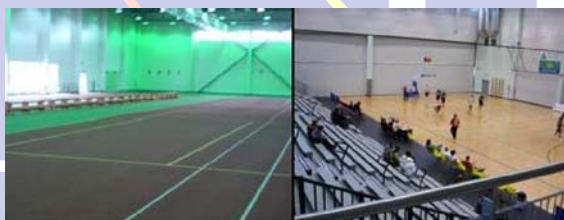


Visite de la Reine Béatrix le 16 mai à Kuressaare Ametikool
Vidéo: http://web.ametikool.ee/foto/main.php?g2_itemId=93447

La Reine a rencontré 3 bacheliers de l'école, tous employés dans le secteur du tourisme : deux travaillant comme Chefs et le troisième dirigeant le Centre d'Information touristique de Kuressaare. Sa Majesté s'est ensuite laissée tenter par des mignardises et des canapés préparés par les étudiants. “Aucune restriction ne nous avait été imposée pour le menu de Sa Majesté, ce qui nous a permis de recourir essentiellement à des ingrédients employés dans la cuisine traditionnelle estonienne,” a expliqué Helle Kuris, Responsable de la filière ‘Restauration’.

A la mi-mars, le Comité Directeur a pu se rendre compte sur place de l'avancement des préparatifs pour les prochaines Rencontres. Après une réunion très chargée (voir compte rendu sur www.aeht.eu), nos représentants nationaux ont pu visiter les locaux qui abriteront les 8 concours (bar, cuisine, hébergement, management, pâtisserie, réception, service, tourisme), les réunions, les séminaires et les cérémonies officielles.

Une partie du hall sportif sera transformée en restaurant pouvant accueillir 700 personnes. Les concours de service, de bar et d'hébergement se dérouleront au Palais des Sport, situé à proximité de l'école. Les autres concours ainsi que la réunion du Comité Directeur auront lieu au Centre de Formation Régional -Kuressaare Ametikool. Veuillez noter que toutes les informations sur le déroulement des concours sont déjà publiées sur notre site Internet. L'Assemblée générale sera tenue au Centre de congrès de la ville.



Palais des Sport -
salle de restauration pendant
les Rencontres

Palais des Sport -
salle abritant les compétitions
en service et en réception

Toutes ces installations se trouvant à quelques minutes de marche l'une de l'autre, aucune navette ne sera nécessaire pour ces trajets.



Palais des Sport -
local du concours de bar

Kuressaare Ametikool accueillera
tous les autres concours

Certaines excursions au programme vous amèneront au Parc national Vilsandi, un des 5 parcs nationaux de l'Estonie couvrant 191 km², dont 114 km² en mer, que j'ai eu le privilège de visiter en mars en compagnie de plusieurs collègues. Créé en 1993, il a comme ambition de préserver le paysage côtier et l'espace marin de l'Ouest de l'Estonie, en tant qu'espace de vie de phoques, de nombreuses espèces d'oiseaux et d'oiseaux migrateurs. Presque entièrement exterminés en 1950, on compte actuellement 120.000 – 130.000 phoques gris dans le monde. Ces animaux, protégés depuis 1970, pèsent jusqu'à 200 kg et peuvent atteindre 2 m. Ils viennent donner naissance à leurs petits sur une petite île du parc en question. Seuls 2 bébés sur 3 parviennent à survivre. Certains, blessés, échouent sur le rivage ou se noient.



Pique-nique au Parc national Vilsandi

Bébé phoque blessé

Citons quelques curiosités touristiques qui vous y attendent : la ville de Kuressaare avec son magnifique Palais épiscopal, ses stations thermales et son artisanat, le fameux cratère de météorite de Kaali, la réserve naturelle Viidumäe, la presqu'île de Sõrve, la colline des moulins à vent de l'Angla, le manoir de Loona, etc. Inscriptions aux excursions sur place.

La vieille ville de Tallinn ne figure pas au programme, mais comme elle se trouve qu'à 15 min. en taxi de l'aéroport, je vous conseille, si vous avez un peu de temps, d'explorer cette cité, un des témoignages les plus complets au monde sur l'architecture médié-

vale. A voir le Château Toompea, le Monastère dominicain, la Cathédrale luthérienne de la Ste Vierge Marie et les Eglises du St Esprit et St Olaf tous du 13^e siècle, la porte Viru et l'Hôtel de ville gothique du 15^e siècle, 'Kiek in de Kōk' - la tour à canons la plus puissante dans le Nord de l'Europe au 16^e siècle, la Cathédrale orthodoxe A. Nevsky de 1900, etc.

Sachez que depuis le 19 mai, une nouvelle version du formulaire d'inscription électronique à compléter en ligne a été publiée sur Internet. Nous tenons à vous informer qu'il faudra tout d'abord que vous vous enregistriez (en créant votre propre compte) en choisissant vous-mêmes votre nom d'utilisateur et votre mot de passe. Après enregistrement vous recevrez par email le lien qui vous permettra d'accéder au formulaire d'inscription. Une fois inscrits, vous pourriez télécharger une facture proforma s'affichant en marge de la même page web. Après paiement, l'original de la facture suivra par la poste.

Veuillez noter que des tarifs préférentiels seront en vigueur jusqu'au 15 juillet. Après cette date, une majoration de 50 EUR par personne sera appliquée. La date limite d'inscription est le 15 septembre 2008.

Avec sa 4^e édition du concours pour **Employés de la Réception hôtelière** et la 2^e édition du concours de **tourisme dans la Cité** organisées du 8 au 11 mai 2008 à Giulianova (située dans la province de Teramo et dans la région des Abruzzes), l'I.P.S.S.A.C.T. "L. DI POPPA" récidive en beauté. L'enthousiasme des organisateurs est à nouveau parvenu à fédérer un grand nombre de bénévoles sur le terrain et bon nombre de "supporters" institutionnels ainsi que d'innombrables et fidèles "sponsors" issus d'entreprises privées et à focaliser l'intérêt des milieux professionnels et touristiques de l'est de la péninsule italienne conférant un dynamisme exceptionnel à l'événement.



St Petersbourg vante ses charmes Danse sardes au stand sicilien

La manifestation a accueilli 150 participants de 20 écoles italiennes et 14 écoles étrangères (en provenance de la Croatie, du Danemark, de l'Espagne, de la Finlande, de la Lettonie, de Malte, de la Pologne et de la Russie).

Est sorti gagnant du concours de réception comprenant une épreuve écrite et un jeu de rôle, M. Riva Gregorio de l'école de San Pelegrino Terme. Lauréate du concours de Tourisme qui comportait une épreuve écrite, le montage d'un stand sur la Viale Orsini et une intervention orale, fut Melle Sigita Zvirbule de l'école de Riga (LV). Tous les deux ont remporté une bourse d'étude pour un séjour linguistique.



Alfonso Benvenuto, Rosanna Di Berardino, Anna Di Febo Davide Mongardi, école de Riolo Terme - prix du meilleur stand



Anna Comarova - St Pétersbourg & Laura Podetti - Châtillon - 3^e prix au concours de tourisme Elina Tuunanen et Katri Leskinen de l'Institut finlandais Jyväskylä - gagnantes du trophée de réception et de tourisme

Un trophée fut décerné à l'établissement finlandais Jyväskylä Vocational Institute - Catering College pour avoir obtenu la meilleure moyenne à la fois en tourisme et en réception. En outre, les écoles de Pachino, Tortoli et Riolo Terme ont remporté le vote du public du meilleur stand.

Les créateurs de cette rencontre faite de convivialité et professionnalisme ne s'arrêteront pas en si bon chemin et envisagent déjà la prochaine édition donnant aux élèves de l'AEHT une nouvelle occasion de se mesurer tout en apprenant à se connaître.



Elèves à la remise des prix

A l'affiche du 25 au 29 juin, le **séminaire sur les "Secrets des vins de Madère"** à Funchal, Portugal. Veuillez noter que la date limite d'inscription est le 31 mai. Le Bureau, qui se réunira en marge du séminaire, vous donne d'ores et déjà rendez-vous autour d'un bon verre de vin de Madère.

La date limite d'inscription à la prochaine édition des **Noëls d'Europe** organisée du 5 au 10 décembre 2008 à Château-Chinon par le Lycée Professionnel F. Mitterrand a été fixée au 5 juin. Le formulaire d'inscription est disponible sur http://www.aeht.eu/index.php?option=com_content&task=view&id=159&Itemid=77&lang=fr_FR.

La **2^e Coupe Internationale de la Thrace** prévue du 9 au 13 avril au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Anatolien à Tekirdag ainsi que le séminaire intitulé **'De la mer à l'assiette – un cours sur les méthodes durables de préparation du poisson et des crustacés'** planifié du 22 au 25 avril par l'école de Göteborg ont tous les deux dû être reportés à l'année prochaine faute d'inscriptions. Certaines écoles avaient bien exprimé leur intérêt à y participer, mais se sont désistées devant les frais de voyage élevés. Pour trouver les billets d'avion les plus avantageux pour une destination donnée, veuillez consulter www.momando.com. Pour savoir quelles compagnies aériennes low-cost desservent cette destination, utilisez le moteur de recherche offert par le site www.flylc.com.

L'organisation des **périodes d'observation pour enseignants** dans des unités du groupe ACCOR a pris un certain retard suite aux changements survenus en début d'année au niveau de la direction des Ressources humaines d'ACCOR. Céline Jeantet-Gorre, responsable chez ACCOR des partenariats avec les écoles, vient de reprendre le flambeau de Mme Frédérique POGGI. La semaine du 21 avril, un courrier sollicitant à nouveau la collaboration de tous les hôtels du groupe ayant accueilli un professeur de l'AEHT lors des 2 dernières années, a été envoyé. Le nombre de destinataires fut réduit pour éviter le mécontentement de certains hôtels qui se sont proposés en vain d'accueillir des candidats. Une liste provisoire des offres de placements est dorénavant publiée sur le site www.aeht.eu. Avis aux amateurs !

Cette année, la société **Villeroy et Boch fête ses 260 ans**. En 1748, une première poterie fut fondée par François Boch un fondeur de canon, à Audin-le-Tiche, un village français à la frontière luxembourgeoise. Peu de temps après, le territoire du duché indépendant de la Lorraine fut intégré à

la France et une nouvelle usine de production préindustrielle fut ouverte en 1767 à Luxembourg, un marché très prometteur, pour échapper aux droits d'importation luxembourgeois. Aujourd'hui, le groupe compte des unités de production dans plusieurs pays européens et vient d'acquérir un site en Thaïlande, en Inde et en Amérique latine, renforçant encore son envergure internationale.



Façonnage



Poste de contrôle et stockage

Lors des récentes portes ouvertes organisées les 17 et 18 mai au site à Luxembourg, un large public a pu se familiariser avec le processus de fabrication (largement robotisé) de cette marque de renommée mondiale, et notamment de la gamme New Wave, depuis le moulage à haute pression, en passant par le séchage, le ponçage et l'émaillage jusqu'à l'enfournement, le contrôle de qualité et le stockage. Sachez que la porcelaine passe pendant 6 heures et demie dans un four au gaz de 64 m de long à une température maximale de 1230 °C où elles perdent 12% de leur volume.



Emaillage



Enfournement à maxi. 1230 °C

Nous tenons à vous rappeler que Villeroy & Boch, Luxembourg offre à toutes les écoles membres de l'AEHT une remise de 50 % sur leur porcelaine professionnelle, à condition de prendre cette marque comme fournisseur principal de produits pour la table. Personne de contact: Mr Georges SCHMITZ (schmitz.georges@villeroy-boch.com) .

A cette occasion, nous osons vous rappeler que nous avons d'autres **partenaires professionnels privilégiés**, tels que la Casa della Divisa, Grand Marnier et le Groupe ACCOR qui soutiennent depuis des années l'AEHT. Ils méritent de figurer parmi vos fournisseurs préférés.

La société RESTOLINGUA vient de développer un **logiciel de traduction "en ligne"** destiné à l'élaboration de cartes de menu dans différentes langues européennes (www.restolingua.com). Au cours des prochaines années, des langues supplémentaires s'ajouteront au fur et à mesure. A ce niveau la collaboration d'écoles danoises, portugaises, slovaques, et tchèques est sollicitée par les auteurs. En cas d'intérêt, veuillez vous adresser au siège de l'AEHT.

Actuellement l'accès à ce site et l'utilisation du programme sont gratuits, mais seront payants à partir de l'année prochaine. Nous sommes actuellement en négociation pour obtenir pour nos membres également au-delà de cette date un accès gratuit ou à coût réduit.

Nous vous invitons à aller voir le site, à vous inscrire et à essayer les fonctionnalités que le logiciel vous offre. N'hésitez pas à transmettre vos commentaires au siège et aux auteurs qui n'attendent que vos réactions pour améliorer leur produit et l'adapter aux besoins des professionnels. Si tout va bien, le site sera présenté aux rencontres.

D'autres sites intéressants sont les plateformes « Who is who in Hospitality » (www.wiwih.com) et Hsyndicate – plateforme de communication et d'information spécifique au secteur HORECA et du Tourisme (www.hsyndicate.org).

Sachez que l'**annuaire des membres 2008** comprenant en outre une vidéo de présentation de l'AEHT, une galerie photos ainsi que quelques vidéos des plus récentes manifestations est actuellement sous presse et vous sera envoyé début juin. La vidéo de présentation de l'AEHT est aussi disponible sur le site Internet YouTube à ce lien: <http://fr.youtube.com/watch?v=UC77t6NdQOA&feature=email>.

LE GOÛT-A-GOÛT

témoignages de membres de l'AEHT

1. Un retour aux sources émouvant



Irina Kagakina représente la Russie au Comité Directeur

« Quelle émotion de revisiter l'Estonie et Kuressaare après plus 40 ans d'absence! J'ai vécu avec mes parents à Kuressaare pendant trois années au début des années '60 : mon père était officier de l'armée soviétique et ma mère était médecin à cette époque.

Je fréquentais une école primaire russe à Kingisep – ancienne dénomination de Kuressaare. Je n'ai jamais oublié les nombreux moments passés avec mes amis russes et estoniens près du château et dans son parc. A l'école, nous avons appris la langue estonienne et les enfants estoniens ont étudié le russe. De cette façon, nous communiquions entre nous dans un mélange de ces deux langues. Je me rappelle très bien l'amie de ma mère, Linda: plus tard, quand nous avons quitté l'Estonie pour la Russie, Linda avait tricoté de beaux pulls et moufles pour ma mère et moi ! Nous parlions parfaitement estonien parce qu'il était normal d'employer la langue des autochtones. C'est en Estonie que j'ai mangé pour la première fois du poisson séché !

En mars de cette année, j'ai revu Kuressaare. Naturellement, il était difficile de repérer les endroits fréquentés dans mon enfance - peut-être en octobre j'aurai plus de temps pour retrouver quelques endroits familiers. La ville m'a semblé très amicale et certains parlent encore russe. Le château est un des souvenirs les plus marquants: J'étais vraiment heureuse de le voir en si bon état ! J'étais étonnée de voir de si nombreux hôtels superbes dans la ville. Cette cité possède le potentiel pour devenir un endroit historique de renommée ainsi qu'une station balnéaire de tout confort. Je resterai toujours profondément attaché à cet endroit, car une partie de mon cœur demeurera à jamais à Kuressaare ! »

(Irina Kagakina, contact de l'AEHT en Russie)

2. Nouvelles de nos lauréats

A l'initiative de Mary Owens, représentante nationale de l'AEHT en Irlande, nous avons ouvert cette nouvelle rubrique. Il s'agit de recueillir les témoignages d'anciens lauréats sur l'importance de l'expérience AEHT dans leur développement personnel et professionnel et les carrières qui se sont ouvertes à eux à la suite de leurs performances aux Rencontres annuelles. Lauréats des Rencontres, envoyez-nous votre contribution pour une prochaine édition !

- Témoignage de Jane Jundas

« J'ai participé aux 19èmes Rencontres de l'AEHT organisées à Killarney (IRL) du 7 au 12 novembre 2006. Ensemble avec ma partenaire luxembourgeoise, Laurence Linden, j'ai gagné le 2^e prix au concours de tourisme.



Jane Jundas (EE) and Laurence Linden (L) récompensées par le 2^e prix au concours de tourisme aux Rencontres de Killarney en 2006

Ce prix représentait certainement une grande distinction pour l'Ecole de Service de Tallinn, dont je suis diplômée, mais il m'a également rassurée quant au choix de ma spécialité. Le fait d'avoir remporté ce prix m'a motivée à continuer mes études et à travailler dans le secteur du tourisme.

A l'époque de ces rencontres je travaillais dans l'agence de voyage Estravel, la plus importante d'Estonie, et j'y ai continué à y travailler par après. Mes supérieurs se sont montrés très fiers de ma victoire. J'y travaillais comme agent de voyage subalterne ('junior travel consultant') et mes principales responsabilités consistaient à vendre toutes sortes de produits de voyage (depuis de simples billets de ferry aux voyages et séjours organisés), à créer des circuits de voyage sur mesure pour mes clients et bien sûr à leur offrir le meilleur service possible.

En ce moment je me trouve en congé de maternité, mais j'ai définitivement l'intention de retourner chez Estravel pour y poursuivre ma carrière.



Jane Jundas en compagnie de sa professeur Maret Reinmets

En repensant à ces Rencontres et au concours, je suis heureuse que mon école m'ait donné l'occasion d'y participer et d'acquérir une expérience fort enrichissante. L'événement m'a, en effet, permis d'améliorer mes connaissances, mes compétences et mon savoir-faire.

A tous les étudiants qui souhaitent participer à un concours de tourisme je conseille d'utiliser toutes leurs connaissances, non seulement celles ayant trait au tourisme. Le tourisme touche à bien des domaines, de l'environnement jusqu'à la culture. Au concours, il est avisé de garder son esprit ouvert et de bien suivre les instructions! »

(Jane Jundas, diplômée de l'Ecole de Service, Tallinn)

Kohtumiseni Kuressaare (Dans l'espoir de vous retrouver à Kuressaare).

Nadine SCHINTGEN

Secrétaire générale de l'AEHT

Texte : N. Schintgen avec la participation de Chr. Keller, T. Tuisk, I. Kagakina, J. Jundas

Photos : N. Schintgen, J. Rees Smith, A. Paju, M. Coppa, Ipsar L. di Poppa,

Traduction anglaise : J. Rees Smith

Nos partenaires professionnels :

