

# AEHT - Newsletter

*Chers membres de l'AEHT,*

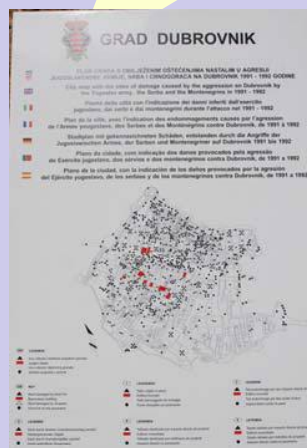
*Les 22èmes Rencontres annuelles de l'AEHT vous mèneront cette année au carrefour du monde slave et du monde méditerranéen, de l'Orient et de l'Occident. Indépendante depuis 1991, la République de Croatie possède un patrimoine architectural exceptionnel dû notamment à cette position stratégique. Mélange de cultures, de civilisations, d'époques, la Croatie porte en elle les traces de son histoire, des peuples qui s'y sont installés, qui l'ont convoitée: Grecs, Romains, Ottomans, Vénitiens, Autrichiens et même Français. La gastronomie et le tourisme en sont une expression vivante.*

*Du 17 au 22 novembre 2009, la ville de Dubrovnik, un joyau plus que millénaire, située sur la côte dalmate, l'une des plus grandes puissances maritimes du bassin méditerranéen d'antan et classée depuis trois décennies au Patrimoine mondial de l'Unesco, sera désormais le lieu d'un affrontement d'un genre particulier. Futurs chefs, barmen, serveurs, agents touristiques, managers,... s'y mesureront dans un esprit de fair-play et de grande convivialité.*



*Vue splendide sur Dubrovnik – Perle rare de l'Adriatique*

*Une vingtaine de minutes et de kilomètres à peine de l'aéroport, au tournant d'un virage serré de la route côtière, longeant cette falaise escarpée plongeant tout droit dans la mer limpide apparaît, comme sortie d'un rêve, cette ville mythique d'une rare beauté portant à juste titre son surnom de 'Perle de l'Adriatique'. Avec moins de 50.000 habitants, Dubrovnik a conservé son aspect médiéval. Perchée sur la roche Dubrava (dub signifiant chêne et dubrava forêt de chênes), l'ancienne Raguse des Grecs d'Epidaure impressionne le visiteur débarquant à Dubrovnik par ses 2 kilomètres de remparts enlacés par la mer. Datant du XIIème siècle pour les plus anciens, ils peuvent avoir jusque 25 mètres de large et sont gardés par 16 tours massives.*

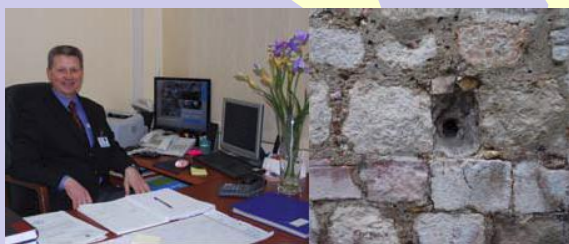


*Plan de la vieille ville, avec indication des endommagements causés (+/- 68% des bâtiments touchés par des tirs d'obus) par l'agression menée contre Dubrovnik en 1991-1992*



*Des remparts majestueux flirtant avec les vagues*

*Dans les années 1991 et 1992, ce n'est ni ce dispositif de défense ni l'art de la politique et de la diplomatie – pourtant garant de sa liberté durant des siècles, que la ville doit sa survie lors du terrible siège et des attaques de l'armée populaire yougoslave (JNA) et des groupes paramilitaires serbes et monténégrins, mais bien au courage d'une poignée d'hommes de la police locale et d'un groupe d'intervention et de défenseurs volontaires - rejoints fin 1991 par la 9<sup>e</sup> compagnie des volontaires des Forces de défense croates (HOS - Hrvatske Obrambene Snage –). Ces derniers ont assuré aussi bien sa défense que son ravitaillement nocturne par la mer. L'ancien aqueduc remis en fonction et amenant l'eau potable à ses habitants eut sa part dans la survie de la population. La vieille ville subissait à la fois les bombardements de l'artillerie placée sur les flancs des montagnes environnantes, mais aussi ceux de la marine de guerre yougoslave qui maintenait un embargo très hermétique en patrouillant au large avec ses navires. Pendant le siège de 120 jours (oct. à déc. 1991), de nombreuses maisons et édifices de la Renaissance et de style baroque furent détruits soit par le feu, soit par des obus. Inscrite depuis 1979 au patrimoine mondial de l'Unesco, la ville, qui conserve le même plan depuis 1272, fut reconstruite et les traces de cette terrible période s'estompent tout doucement, en même temps que le ressentiment de ses habitants.*



Antun Perušina, Directeur de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Dubrovnik

Plus jamais ça : un impact d'obus dans la façade du Monastère des Franciscains !

« Il faut savoir pardonner, mais ne jamais oublier », m'a déclaré Antun Perušina, directeur de l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de Dubrovnik, meurtri par cette époque. En effet, sans pardon, l'apaisement, voire la réconciliation entre des communautés qui se sont à tel point malmenées, semble difficilement envisageable. D'autre part, l'oubli des faits serait néfaste, car il est primordial de garder en mémoire les leçons tirées de cette terrible période. « Il est inimaginable à quel point l'être humain puisse en temps de guerre se pervertir; dans chaque camp des actes barbares ont été commis, actes inconcevables pour l'homme en temps normal » a encore déclaré Antun Perušina.

Aujourd'hui, Dubrovnik est redevenu un vrai havre de paix. Il est d'autant plus important que les **Rencontres 2009** y soient organisées, comme notre tradition l'exige, selon les valeurs européennes de dignité humaine, de liberté, d'égalité et de solidarité. Cette paix passe inexorablement par la tolérance et la modération aussi bien sur le plan politique, culturel, social, religieux, philosophique, etc. Accueillir toutes les nations représentées au sein de l'AEHT, et notamment les différentes nations de l'Ex-Yougoslavie, restera notre défi pour cette année et symbolisera inexorablement l'effort pacificateur des Rencontres annuelles de l'AEHT.



Comité Directeur de l'AEHT

Avant de relater brièvement le séjour du Comité Directeur, du Bureau, du Conseil des Sages et de la Commission aux concours en mars à Dubrovnik, séjour décrit en détail dans l'article de John Rees

Smith publié sur [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu), nous souhaitons vous donner un certain nombre d'informations pratiques quant aux Rencontres 2009 affichées également sur le site Internet des organisateurs [www.tusdu.hr](http://www.tusdu.hr) (accessible par la page web [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu)).

Les inscriptions se feront en ligne selon les mêmes modalités qu'en 2008. Cependant, la version du logiciel en question a depuis été améliorée. Le formulaire d'**inscription électronique** est d'ores et déjà disponible sur le site Internet précité. Les documents des concours sont en train d'être finalisés et devraient paraître début juin.

Pour pouvoir s'inscrire, il faudra tout d'abord vous enregistrer (en créant votre propre compte) en choisissant vous-même votre nom d'utilisateur et votre mot de passe. Après l'enregistrement vous recevrez par email le lien qui vous permettra d'activer votre compte et d'accéder au formulaire d'inscription. Un cours vidéo explicatif de la procédure d'inscription est disponible sur le site. Le code de l'AEHT permettant d'identifier l'école qui s'inscrit, reste l'unique lien entre ce logiciel et la base de données de l'AEHT. Pour des raisons de sécurité (et pour éviter des doublons), le programme n'accepte qu'une seule personne de contact (qu'un compte) par école. Il est primordial que, lors de la préinscription, les écoles inscrivent déjà des étudiants, mêmes fictifs, au niveau des concours pour s'y assurer une place. Des changements pourront au fur et à mesure être opérés en ligne. Une fois inscrits, vous pourrez télécharger une facture proforma s'affichant en marge de la même page web. Après paiement, l'original de la facture suivra par voie postale.

Les organisateurs assureront gratuitement les **transferts** entre les hôtels et l'aéroport (Zračna luka Dubrovnik) ou la gare des autocars (Autobusni kolodvor Dubrovnik) de Dubrovnik, où des étudiants ou professeurs de l'Ecole hôtelière de Dubrovnik, vous accueilleront avec un panneau de l'AEHT. D'autre part, grâce à votre badge des Rencontres vous pourriez profiter gratis des transports publics circulant entre l'hôtel et la vieille ville de Dubrovnik. Pour le retour, les dates et heures de transfert seront affichées dans le hall de réception des hôtels.

L'hôtel Valamar Lacroma Resort flambant neuf qui vient d'ouvrir ses portes ce mois-ci, constituera le principal lieu des Rencontres de Dubrovnik. La plupart des compétitions s'y dérouleront. Huit concours seront organisés en tout:

**Concours:**

Arts culinaires  
Pâtisserie  
Service Restaurant  
Cocktail bar  
Flambé  
Management

**Lieu:**

Restaurant Popiva  
Hôtel Tirenja  
Restaurant Popiva  
Lacroma Resort  
Lacroma Resort  
Lacroma Resort

Front office/Réception

Présentation d'une destination  
touristique

Hôtel Tirena

Lacroma Resort

Au programme se trouveront également de nombreuses excursions et ateliers d'artisanat local fort intéressants. Les inscriptions se feront sur place.

#### Ateliers:

##### 1. Artisanat traditionnel de la région de Dubrovnik

- Broderie de Konavle,
- Travaux de dentelles et tissage sur costumes traditionnels,
- Production artisanale de savons,
- Production de confiture d'oranges sauvages amères,

##### 2. Plongée-découverte en piscine



John Rees Smith entouré  
d'hôtesse en costume  
traditionnel



Helena Cviki déguste les  
délicieuses huîtres de Ston

Les participants seront tous logés dans deux **hôtels** contigus. Le Valamar Lacroma Resort et l'Hôtel Argosy font tous les deux partie du village hôtelier Dubrava, situé dans un parc de la presqu'île de Lapad, à environ 4,5 km de la vieille ville. Un service régulier d'autobus assure la liaison avec l'ancien Dubrovnik (terminus). Le trajet dure un quart d'heure.

Les **frais d'inscription** pour étudiants en chambre double à l'Hôtel Argosy\*\*\* varient entre 495 EUR et 534 EUR. Les tarifs pour les directeurs et professeurs varient dans une fourchette allant de 550 EUR à 777 EUR selon l'hôtel choisi (Hôtel Argosy\*\*\* ou Valamar Lacroma Resort\*\*\*\*), la période de réservation et le logement en chambre simple ou double. Ces frais s'entendent toute activité au programme comprise (à l'exception naturellement des dépenses personnelles). 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 30 septembre 2009. Soyez nombreux à participer !



Hôtel Argosy\*\*



Valamar Lacroma Resort

#### Excursions:

##### 1. Visite guidée de la vieille ville de Dubrovnik - visites en langue anglais, français, allemande et italien possibles

##### 2. La péninsule de Pelješac (Ston)

- Route du vin,
- Ostréiculture,
- Production de sel,

##### 3. Konavle

- Agro-tourisme,
- La route de la soie (route de la dentellerie et du tissage).

##### 4. l'Archipel des Elaphites

- Tour en voilier „Karaka“ – une réplique d'un ancien voilier de Dubrovnik,
- Déjeuner à bord.

##### 5. Međugorje – excursion d'une journée entière vers Marian Shrine

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 sous 'Réunions et rapports' sur [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu)), nos représentants nationaux n'ont pu visiter que l'ancien Dubrovnik, l'Hôtel Lacroma accueillant les cérémonies officielles, les restaurants et la plupart des concours étant encore en construction jusque fin mai.

Laissez-vous guider, comme nous l'avons fait en mars 2009, à travers cette vieille ville pour vous donner un avant-goût enchanteur de ce qui vous attend en novembre. En passant par la porte 'Pile', l'entrée principale de la ville, vous débouchez dans l'imposante Stradun, artère principale et rue piétonne de Dubrovnik longue de 300 m, également appelée Placa. Il s'agit d'une large avenue dallée tracée au milieu de la ville, sur l'ancien marécage qui séparait la Raguse latine située sur le rocher de Dubrava établie sur le continent. Lorsque la ville s'agrandit au cours du Moyen Âge, elle assécha ce marais et en fit une artère. À votre droite en passant par la porte Pile, vous voyez l'arrivée de l'ancien aqueduc qui a sauvé

la ville de la soif lors des hostilités des années 90. En contrebas, vous voyez une des magnifiques fontaines d'Onofrio (auxquelles, en temps de peste, il fallait se laver soigneusement pour être admis dans la ville). En face, se trouve le monastère des Franciscains abritant la plus ancienne pharmacie d'Europe.



La Grande Fontaine d'Onofrio de 1438 avec son bassin à 16 côtés et sa coupole, forme l'extrémité de l'ancienne conduite d'eau de 12 km

Porte de l'Est 'Ploče'



Le Monastère des Franciscains – chef d'œuvre architectural de 1337



La plus ancienne pharmacie d'Europe

A la fin de la Stradun avant de déboucher sur le vieux port, engagez-vous à droite dans la Pred Dvorom. Vous y verrez la Petite Fontaine d'Onofrio en forme de bassin octogonal avec des facettes sculptées de 1441 avant d'aboutir à la Mairie de Dubrovnik abritée dans un bel édifice baroque. Le vendredi 6 mars, le Bureau a eu l'honneur d'y être accueilli pour un vin d'honneur (ou plutôt un jus d'honneur) par Antun Kisić, l'Adjoint au bourgmestre, Djuro Market, Responsable du Tourisme au sein du gouvernement de la ville, Miho Katičić, Responsable de l'Education et de la Culture au sein du même gouvernement et Jelka Tepšić, Directrice de l'Office de Tourisme de Dubrovnik. Après la reconstruction de la ville, leur principale préoccupation de ces acteurs est désormais de revivifier l'industrie du tourisme, tâche accomplie avec l'aide précieuse d'Antun Perušina, dont l'école hôtelière figure parmi les meilleures écoles de Croatie.



Le Palais Sponza du XVIe s. – jadis centre de douane et de monnaie (au fond) et la Mairie (à dr.)



Réception à la Mairie - Echange de présents entre Louis Robert et Antun Kisić, l'Adjoint au bourgmestre

D'autres curiosités dans la Pred Dvorom sont :

- l'Eglise Saint Blaise – le saint patron de la ville depuis le Xe siècle et fêté tous les 3 février,
- la cathédrale du XIIe siècle reconstruite après le tremblement de 1667 et ayant connu de nombreuses extensions tout au long des siècles,
- le Palais du Recteur construit dans un style gothique et Renaissance qui abritait jadis le gouvernement de Raguse fonctionnant selon un système pour le moins pittoresque où le Recteur était élu pour un seul mois, pendant lequel il était gardé 'prisonnier' dans son propre palais!

Ensuite, retracez la rue principale pour vous engager dans la rue Prijeko (signifiant 'au-delà' et rappelant la période où un bras de la mer, remblayé depuis, coulait le long de cet endroit), puis dans son réseau de petites ruelles avec ses cordes à linge aériennes, dont l'une d'elles, la Zudioska (la 'Rue des Juifs') comprend une minuscule synagogue toujours en fonction. N'oubliez pas de monter sur les remparts du XIIe siècle entourant la cité sur 1940 m de long et d'y admirer la vue panoramique splendide sur les toits et l'Adriatique.



D'autres facettes pittoresques de Dubrovnik

*Les élections des Représentants nationaux vont bon train. Dans la majorité des pays membres, les résultats sont d'ores et déjà connus :*

PAYS	Candidat élu
ALBANIE	VAQARRI Flutura
ALLEMAGNE	WEBER-POHL Sibylle
AUTRICHE	ENENGL Klaus
BELGIQUE	SIEBENS Herman
BOSNIE-HERZEGOVINE	SPASOJEVIC Boris
BULGARIE	<i>résultat en attente</i>
CROATIE	BARANASIC Vesna
CHYPRE	ANDILIOS Nicos
DANEMARK	KÜHLWEIN KRISTIANSEN Søren
ESTONIE	RAND Neeme
FINLANDE	NIEMINEN Marit
FRANCE	COLLINET Annie
GRECE	NIKOLAKOPOULOS G. Nikolaos
HONGRIE	SASVARI Akos
ISLANDE	PEDERSEN Helene H.
IRLANDE	O'HARA John
ITALIE	MERLONE Rinaldo
LETTONIE	OZOLINA Silva
LITUANIE	STASIUNIENE Birute
LUXEMBOURG	ROBERT Louis
MACEDOINE	NIKOLOVSKI Zoran
MALTE	ABELA Reginald
MONACO	Néant: pas de candidats
MONTENEGRO	DUSKO Lucic
NORVEGE	ANDREASSEN Stig
PAYS-BAS	<i>résultat en attente</i>
POLOGNE	PIENKOWSKA Boguslawa
PORTUGAL	PAIS Ana Paula
ROUMANIE	PIRJOL Razvan
REPUBLIQUE TCHEQUE	<i>résultat en attente</i>
RUSSIE	VASILIEVICH IVANOV Evgeny
SERBIE	VICIC Slavoljub
SLOVAQUIE	SENKO Jozef
SLOVENIE	SPEC Jana
ESPAGNE	<i>résultat en attente</i>
SUEDE	LARSSON Arne
SUISSE	GARTMANN Marc
TURQUIE	CELIK TAS Aydin
UKRAINE	PALCHUK Marina
ROYAUME-UNI	Néant: pas de candidat

*Dans les pays suivants, faute d'autres candidats ou d'autres écoles membres, les représentants sortants ont été réélus d'office : Allemagne, Autriche, Bosnie-Herzégovine, Croatie, Danemark, Estonie, Finlande, Islande, Lettonie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pologne, Slovaquie, Suède, Suisse, ....*

*Par contre en Italie, le poste de Représentant national était davantage convoité ; 7 candidats se sont présentés et la course au titre s'annonçait plutôt acharnée. Sur 111 électeurs, 63 ont exprimé leur suffrage. Pour garantir l'impartialité du bureau de vote, aucun candidat n'en a fait partie. Le 12 mai le dépouillement du scrutin a eu lieu et Rinaldo Merlone, directeur d'IIS A. Prever de Pignerol de la province de Turin dans le Piémont, est sorti en tête du scrutin avec 25 voix. Comme toutes les personnes élues, il n'entamera son mandat au sein du Comité Directeur qu'à partir du 19 novembre 2009, date à laquelle seront également élus les membres du nouveau Bureau.*



*La Secrétaire générale avec Alfonso Benvenuto et Maria Rosella Bitti, l'ancien et l'actuel Représentant de l'AEHT en Italie*

*Rinaldo Merlone, Directeur d'IIS A. Prever de Pignerol et prochain membre italien du Comité Directeur*

*Premières élections de l'histoire de l'AEHT en Norvège: Stig Andreassen de l'école de Trondheim a pu confirmer son mandat*

*Nous prions tous les Représentants nationaux qui n'auraient pas encore procédé à l'organisation des élections dans leur pays ou au dépouillement des bulletins de vote de s'en charger au plus vite et d'envoyer un procès-verbal avant le 31 mai au siège de l'AEHT ([secretariat@aeht.lu](mailto:secretariat@aeht.lu)). Toute contestation et toute irrégularité doivent nous être communiquées avant le 20 juin 2009 ([secretariat@aeht.lu](mailto:secretariat@aeht.lu)). Le siège de l'AEHT tient à adresser ses plus sincères félicitations à toutes les personnes d'ores et déjà élues.*

*Chaque année l'AEHT organise en collaboration étroite avec le groupe ACCOR des périodes d'observation pour enseignants. De quoi s'agit-il ? Suite à un courrier envoyé par Mme Céline Jeantet-Gorre attachée à la Direction des Ressources humaines d'ACCOR Hôtellerie, un certain nombre d'hôtels du groupe se déclarent prêts à accueillir pour des périodes d'observation d'une à deux semaines des enseignants des écoles membres de*

l'AEHT. Ces périodes d'observation peuvent avoir lieu dans un des départements suivants : Réception-hébergement, Service-étage, F&B, Restaurant et Service-groupes/Relations commerciales. Ces données sont résumées dans un document publié sur le site Internet [www.zshg.waw.ids.pl/aeht\\_accor\\_gl.html](http://www.zshg.waw.ids.pl/aeht_accor_gl.html), page également accessible par notre site. Ainsi, une première liste des offres de placements pour cette année a été publiée début avril par notre gestionnaire des placements ACCOR, Mme Magdalena Wagłowska-Krziuk de l'école :

Zespół Szkół Hotelarsko-Turystyczno-Gastronomicznych Nr 1

ul. Krasnołęcka 3, PL-00-734 Varsovie

Fax: (48) 22 840 48 97 - E-mail: [aehtaccor@wp.pl](mailto:aehtaccor@wp.pl).



Magdalena Wagłowska-Krziuk,  
gestionnaire des placements  
ACCOR auprès de l'AEHT



Céline Jeantet, Gorre de la  
Direction des Ressources  
humaines du groupe ACCOR

Un(e) enseignant(e) souhaitant participer à une telle période d'observation (encore disponible) devra télécharger sur le site précité les documents de candidature et les envoyer au plus vite dûment remplis et signés ainsi qu'accompagnés d'une lettre de motivation et d'un ordre de mission à Mme Magdalena Wagłowska-Krziuk. Celle-ci vous informera dans les meilleurs délais, si vous avez été retenu ou non pour la période d'observation sollicitée. En fin de placement, les participants devront remettre à Mme Magdalena Wagłowska-Krziuk la fiche d'évaluation et la note de frais de voyage accompagnée des pièces justificatifs y afférentes. Toute photo et article sont les bienvenus et pourront faire l'objet d'une publication au sein de notre bulletin interne. Après contrôle des documents, le siège procède au paiement de la subvention due. Celle-ci s'élève au maximum à 200 EUR par participant dont seront déduits les frais de dossier (80 EUR). Les pays suivants sont dispensés des frais de dossiers : Albanie, Biélorussie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, Macédoine, Monténégro, Russie, Serbie et Ukraine.

Vu le nombre restreint de places disponibles en 2009, nous espérons qu'elles trouveront toutes preneur. Avis aux amateurs !

A titre d'information, pour trouver les **billets d'avion** les plus avantageux pour une destination donnée, vous pouvez consulter [www.momando.com](http://www.momando.com). Pour savoir quelles compagnies aériennes low-cost desservent cette destination, utilisez p.ex.. le moteur de recherche offert par le site [www.flylc.com](http://www.flylc.com).

La 13<sup>ème</sup> édition du concours '**Francoli Cup**' a été organisée les 3 et 4 mars 2009 par la Distillerie Francoli de Ghemme, un des membres professionnels de l'AEHT, au Palais des Congrès à Stresa au Lac Majeur.

131 étudiants de 74 écoles hôtelières en provenance d'Italie, d'Irlande, d'Allemagne et de Malte y ont pris part. Par l'organisation de ce concours, l'entreprise souhaite s'investir dans le monde de la formation tout en s'engageant dans la lutte contre l'alcoolisme et en rendant les élèves plus responsables et attentifs au développement durable. Cette année, elle a innové en allégeant le règlement, en renouvelant son équipe d'encadrement et en appliquant un nouveau système d'évaluation récompensant non seulement la boisson confectionnée, mais également la faculté du barman à innover de nouvelles tendances et rituels de consommation.

Dans la catégorie « After Hours », le podium fut essentiellement masculin : 1<sup>er</sup> Pasquale Monte de Montesarchio gagne une bourse d'études Francoli Cup de €1.000 avec sa 'Perle envoûtée' :

4,0 cl Grappa au Chocolat (produit Zia Mina)

2,0 cl Liqueur Strega

1,5 cl Sirop de glucose

2,0 cl Crème neutre.

2<sup>e</sup> fut William Gambarini de Brescia Mantegna et 3<sup>e</sup> Stefano Giacardi de Chatillon.



Pasquale Monte envoûte le jury avec sa 'Perla Stregata'



Gagnants du concours 'After Hours'

La revanche des femmes n'a pas tardé ; Carlotta De Respinis de Milano Carlo Porta fut sacrée championne du concours « Happy Hours » avec son 'Exotic Dream' :

4,0 cl Vodka Original Deep  
4,0 cl Cocktail d'ananas frais passé au mixeur  
0,5 cl Malibu  
0,5 cl Sirop de glucose  
6,0 cl Mousseux de Pinot Chardonnay brut

La 2<sup>e</sup> place fut remportée par Emanuel Bertolino de Pinerolo CFIQ avec son cocktail 'Froid d'Orient' et la troisième par Francesco Pastoressa de Canosa di Puglia avec 'Murgia Free'.



Carlotta De Respinis prépare son 'Exotic Dream'



Gagnants du concours 'Happy Hours'

Pour plus d'informations, veuillez consulter : [www.francolicup.org](http://www.francolicup.org).

**Le Festival du Thé de l'Atlantique** s'est déroulé du 25 au 29 mars 2009 à Ponta Delgada, aux Açores, Portugal. 13 équipes y ont participé, dont 8 en provenance d'Italie, 3 du Portugal, 1 de Suède et 1 d'Autriche.

L'objectif principal du Festival consistait à partager la culture du Thé de l'Atlantique en tant que héritage européen unique et à inciter les participants à utiliser cet ingrédient dans la préparation de plats et de boissons.

Le premier jour, 6 équipes se sont mesurées lors des compétitions de cuisine et de restaurant. A l'ordre du jour, la préparation d'un menu comprenant une entrée, un plat principal et un dessert pour 2 personnes. Au cours de la matinée et de l'entremidi de la deuxième journée, les 7 autres équipes se sont affrontées au niveau des mêmes catégories. Dans l'après-midi a suivi le concours de bar impliquant

toutes les équipes. La troisième journée, fut consacrée à l'inspection des principaux paysages de l'île de São Miguel, comprenant e.a. la visite des deux uniques fabriques de thés en Europe. Pour clôturer l'événement, un dîner formel suivi de la remise des prix fut organisé.



Concours de cuisine

Concours de Service-Restaurant

Gagnants des différentes catégories étaient :

- Meilleur Service-Restaurant – Escola de Formação Turística e Hoteleira (Portugal) ;
- Meilleur Cuisinier – Escola de Hotelaria e Turismo de Mirandela (Portugal) ;
- Meilleur Barman - BLT Tourism School Semmering (Autriche) ;
- Prix spécial pour Créativité et Innovation – Escola de Hotelaria e Turismo de Lamego (Portugal) ;
- Meilleure équipe – BLT Tourism School Semmering (Autriche)

En raison du récent tremblement de terre dans les Abruzzes ayant causé un nombre élevé de victimes et de dégâts matériels et malgré un nombre d'inscriptions encore plus important que l'année précédente (170 participants en provenance de 25 écoles italiennes et de 18 écoles étrangères, dont 38 écoles membres de l'AEHT), la 5<sup>e</sup> édition du concours pour Employés de la Réception hôtelière et la 3<sup>e</sup> édition du concours de tourisme dans la Cité planifiées du 7 au 10 mai 2009 à Giulianova (située dans la province de Teramo) ont dû être annulées.



Giulianova avait accueilli en 2008 150 participants de 34 écoles  
Ci-dessus : Danses sardes au stand sicilien  
Elina Tuunanen et Katri Leskinen de l'Institut finlandais Jyväskylä-gagnantes du trophée de réception et de tourisme

Les organisateurs espèrent ne pas devoir s'arrêter en si bon chemin et pouvoir réitérer leur invitation au cours de cette année ou de l'année prochaine. Nous vous tiendrons au courant de l'évolution de la situation. A l'occasion, nous tenons à exprimer notre plus profonde sympathie à tous nos membres de la région ayant été touchés de près ou de loin par les conséquences de ce terrible séisme.



'Teramo in tavola' reporté à fin septembre 2009 en raison du séisme dans les Abruzzes

Une autre manifestation programmée le 22 avril dernier, non reprise dans le calendrier AEHT, mais organisée par l'école membre IPSSARCT de Teramo (dont dépend encore l'école de Giulianova qui deviendra indépendante à la prochaine rentrée scolaire) a dû être reportée pour les mêmes raisons. Dans le cadre de ce congrès intitulé « **Teramo in tavola** » étaient programmés un concours de cuisine et la conférence « Le Parc national du Gran Sasso e Monti della Laga – Réalité et perspectives en vue d'un tourisme durable et œnogastronomique ». Si tout va bien, cette manifestation se tiendra fin septembre 2009. Pour avril 15 écoles s'étaient inscrites et 11 restaurants de Teramo et de la région s'étaient engagés à participer. Cet événement est donc fort prometteur. Avis aux amateurs !



Gioacchino Rossini  
1792 - 1868  
Un des plus fameux compositeurs du XIXe siècle



La gastronomie, une autre grande passion de Gioacchino Rossini

La première édition du concours de cuisine - **Prix International d'Oenogastronomie "Gioacchino Rossini Gourmet"** - programmé pour mai 2009 à Loreto, Italie, a également dû être reporté aux 25 - 28 mars 2010. Le règlement et les documents d'inscription peuvent déjà être téléchargés sur le site

Internet [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu) ou <http://www.gioacchino.rossinigourmet.it>. Ce concours est organisé par l'École Hôtelière "Einstein-Nebbia" de Loreto (AN) en collaboration étroite avec le Master "Culture et Marketing en Œnogastronomie et en Hôtellerie" de l'Université de Macerata. Les objectifs du concours se laissent décliner comme suit :

- promotion et approfondissement des relations internationales de la région des Marches et le reste du monde ;
- promotion des études sur l'œnogastronomie des Marches grâce à la collaboration d'établissements de formation du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ;
- réinvention de recettes traditionnelles/connues à base d'ingrédients des Marches par l'ajoute d'une nouvelle variante ;
- valorisation de la créativité et du professionnalisme de tous les participants à travers l'analyse, l'étude et la recherche sur Gioacchino Rossini d'un point de vue historique, musical et œnogastronomique.

Soyez créatifs, laissez-vous tenter par la devise de Gioacchino Rossini, qui préconisait à 'réinventer continuellement une nouvelle variante tout en restant fidèle à la mélodie principale tel un nouveau fil dans le tissage d'un tissu', et inscrivez-vous jusqu'au 15 juin 2009 à ce concours innovant.



Hôtel Jardim Atlantico



L'Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira

En raison de la situation socio-économique actuelle et des difficultés ainsi engendrées pour l'école organisatrice, le séminaire à l'affiche du 17 au 21 juin sur « **La Cuisine méditerranéenne aux saveurs de l'été** » à Funchal-Madère vient d'être reporté à l'année prochaine. Les organisateurs pensent pouvoir l'organiser du 16 au 20 juin 2010. Pour de plus amples renseignements, veuillez vous adresser directement à Mme Maria Tomásia Figueira Alves, directrice de l'école organisatrice (Tél. : +351-291700380, e-mail [alvesmt@madeira-edu.pt](mailto:alvesmt@madeira-edu.pt)).

Le programme devrait rester inchangé pour 2010 :

- un tour guidé de l'hôtel « Jardim do Atlântico », un hôtel 4 étoiles très respectueux de l'environnement,
- une visite d'une plantation de laitues (culture dans l'eau) à Estreito da Calheta,
- un dîner au Forte de S. Tiago accompagné d'une conférence sur "l'alimentation saine",

- une excursion en bateau et une visite de la production de daurades à Ribeira Brava,
- une visite de la cave à vin de Cabo Girão,
- un tour sur le marché municipal avec achat de produits régionaux (poisson, fruit, légumes) pour la préparation par les participants d'un déjeuner méditerranéen aux saveurs d'été,
- une visite de la cuisine de production de l'hôtel Porto Mar.

## LE GOUTTE-A-GOUTTE

### témoignages de membres de l'AEHT

#### 1. Nouvelles de nos lauréats

A l'initiative de Mary Owens, représentante nationale de l'AEHT en Irlande, nous avons ouvert cette rubrique l'année dernière. 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 Phelim Byrne



Phelim Byrne – vainqueur aux rencontres de Berlin en 2000

Phelim Byrne est un Chef de Blackwater dans le Comté de Wexford, Irlande. Il est actuellement propriétaire et Chef chez Phelim Byrne Entreprises basées aux abords de la ville de Wexford. Cette compagnie, qu'il a fondée lui-même, rencontre un grand succès depuis 3 ans et comprend e.a. une école de cuisine ouverte au grand public offrant aussi bien des cours intensifs d'une journée ou d'une soirée que des programmes de perfectionnement plus longs de 6 à 8 semaines. D'autre part, elle offre aussi un service-

traiteur professionnel pour des dîners gastronomiques et des banquets pour le secteur privé et collectif. Après avoir obtenu une certification professionnelle de «City and Guilds» en 1998, Phelim Byrne a débuté sa formation pratique à l'Hôtel Kelly à Rosslare. Après y avoir travaillé pendant 2 années, Failte Ireland lui accorda une place de formation en art culinaire professionnel auprès de l'Institut de Technologie de Waterford, une formation de deux ans. Après l'obtention avec distinction du diplôme y afférent et après une année préparatoire «en compétences en art culinaire, en connaissances générales de cuisine et en développement personnel et professionnel», il a effectué son stage final de formation auprès du Park Hotel à Kenmare. Par après, en 2001, il a obtenu une bourse d'études de Failte Ireland pour un séjour à l'Université de Johnson and Wales aux Etats-Unis – une aubaine rare. A son retour en Irlande, il est devenu Chef-cuisinier au Dunbrody Country House Hotel à Arthurstown, Wexford, fonction qu'il a assumé pendant 4 ans et demi avant de poursuivre son but de toujours, à savoir ouvrir sa propre entreprise qu'il a aujourd'hui la chance de détenir et de gérer de façon indépendante.

Mentionné comme un des meilleurs établissements d'Irlande dans les éditions de 2007, 2008 et 2009 du prestigieux Guide Bridgestone de John et Sally McKenna et régulièrement cité dans les médias irlandaises, Phelim Byrne publie ses recettes dans sa colonne hebdomadaire du groupe de presse 'People' et les diffuse dans la plage 'cuisine' de 'South East Radio'.

Cette carrière nous a impressionnés et nous avons tenu à obtenir le point de vue de Phelim Byrne sur un certain nombre de questions :

#### 1. En 2000, vous avez remporté le concours de cuisine aux Rencontres annuelles de l'AEHT à Berlin. Comment vous êtes-vous préparé pour cette compétition?

La préparation aux rencontres de l'AEHT de Berlin se basait d'une part sur mes expériences antérieures et des compétences déjà acquises et, d'autre part, sur une formation intensive en interne organisée par des chefs de l'Institut de Technologie de Waterford ; il y avait également ma propre détermination, mon ambition de faire de mon mieux ainsi que l'expertise et le soutien de mon tuteur et de mes collègues de la section cuisine de l'Institut, des voyages à Dublin pour des séances de dégustation et de pratique (sachez que j'ai apporté un demi mouton avec moi dans le train depuis Wexford, puis dans le taxi jusqu'aux cuisines de Dublin!!).

**2. Quels sont vos plus vifs souvenirs de cette manifestation?**

Mes souvenirs se laissent résumer en plusieurs étapes: Je me souviens, comme si c'était hier, à quel point nous avons bénéficié du soutien et du savoir-faire de nos conseillers et formateurs qui nous ont accompagnés tout au long de ce fabuleux voyage jusqu'au commencement de la manifestation. Mes nerfs se sont calmés une fois l'uniforme endossée, un phénomène qui n'a jamais changé depuis! Cependant, le moment où je fus proclamé vainqueur de la compétition fut incroyablement émouvant et je n'oublierai jamais à quel point j'étais fier!

**3. Est-ce que vous êtes toujours en contact avec certains des participants?**

Un lien spécial a uni tous les participants irlandais et leurs tuteurs. Même si on se voit rarement, à chaque rencontre c'est comme si nous retrouvions des amis de longue date. Ce lien exceptionnel restera toujours un des plus importants de ma vie.

**4. Le fait d'avoir gagné cette compétition a-t-il affecté votre vie professionnelle et privée ainsi que votre personnalité?**

Le fait de gagner ce concours m'a donné une telle assurance. Je ne le pense pas de façon arrogante ou impudente, mais il s'agit du plus important tournant de ma vie. Je n'ai pas regardé en arrière depuis et je me réjouis d'autant plus maintenant que je réalise que pour ma carrière il s'agissait du 'passe-partout' de chaque étape de ma carrière ultérieure, qu'il s'agisse de mes emplois, mes compétitions, mes récompenses ou mon inlassable volonté de progresser sans cesse professionnellement.

**5. Qu'est-ce que vous pensez aujourd'hui de l'AEHT et ces Rencontres?**

J'ai beaucoup de respect pour les Rencontres de l'AEHT et je ne souhaite qu'une chose, c'est d'être un jour impliqué dans la préparation d'un étudiant participant à l'événement, voire accédant au podium, auquel j'ai eu droit grâce au soutien d'autrui. Je me rappelle l'atmosphère fantastique qui y régnait. C'est sans aucun doute l'expérience la plus mémorable et la plus heureuse de ma vie.

**6. Avez-vous ressenti l'esprit européen aux Rencontres de Berlin? Le cas échéant, cette expérience vous a-t-elle ouvert de nouveaux horizons? vous a-t-elle encouragé à poursuivre votre formation à l'étranger?**

L'expérience toute entière a ouvert mon esprit à d'autres cultures et saveurs et il y avait une bonne ambiance autour d'un chacun et de la manifestation dans son ensemble. Si ma carrière avait suivi d'autres opportunités, j'aurais peut-être passé du

temps sur le sol européen et le concours de l'AEHT aurait sans aucun doute été un point de départ très positif et très encourageant.



Phelim Byrne a obtenu toute une série de récompenses :

- De 2007 à 2009, l'académie de cuisine de Phelim Byrne a été distinguée par le fameux Guide Bridgestones ;
- En 2007, Phelim Byrne Entreprises fut consacré 'meilleure start-up' par le Conseil d'entreprises du Comté de Wexford ;
- En 2007, Phelim Byrne fut sacré Champion régional du concours 'Shell Live Wire Young Entrepreneur of the Year' (meilleur entrepreneur branché de l'année) et a gagné le 'National Showcase' (concours destiné à mettre en évidence le talent national) de la finale irlandaise, à laquelle participaient la République irlandaise ainsi que l'Irlande du Nord.
- En fév. 2004 – il a remporté deux médailles d'or et deux de bronze au Salon International de la Gastronomie et de l'Art culinaire d'Istanbul où il a représenté son pays en tant que Chef Euro-toque au Championnat mondial de cuisine.
- En décembre 2001 – il était lauréat du Prix Teddy Mc Guivney du WIT (Waterford Institut of Technology) ;
- En oct. 2000 - il ressortit vainqueur du concours de cuisine aux Rencontres de l'AEHT de Berlin ;
- En 2001, il était chef de l'équipe gagnante de la Food Show de New York.

**7. Vous avez gagné toute une série de médailles lors de concours internationaux. Pourquoi la participation à toutes ces compétitions était-elle si importante pour vous?**

De toute façon, je suis de nature compétitive. J'éprouve ces compétitions comme une sorte de récompense après plusieurs années de très dur labeur. C'est une sorte d'augmentation de salaire, mais de valeur infiniment supérieure. En plus,

comme il s'agit non d'une carrière, mais d'un style de vie, si vous le prenez au sérieux, cela fait partie intégrante de votre vie, mais vous devez vous entraîner et travailler un maximum pour réussir.

**8. Quel est le titre que vous avez gagné dont vous êtes le plus fier et quel prix souhaitez-vous encore remporter et pourquoi?**

La plus importante récompense fut pour moi, comme déjà spécifié plus haut, la médaille d'or gagnée à Berlin en 2000 aux Rencontres de l'AEHT, car elle m'a ouvert les portes non seulement de ma carrière professionnelle, mais de toute ma vie. En ce moment et à chaque fois que j'y pense, j'ai les larmes qui me montent aux yeux et souvent je pense à quel point j'étais chanceux et heureux d'avoir remporté ce prix, dont je serai toujours extrêmement fier. Ces derniers temps, j'ai reçu quelques prix décernés par le monde des affaires pour mon dur labeur et mon engagement au sein de mon école de cuisine et de mon entreprise de restauration. Cependant, j'ai toujours rêvé d'un titre au Bocuse d'Or!

**9. Auriez-vous une suggestion quant aux compétitions à rajouter à la série déjà proposée aux Rencontres de l'AEHT?**

Je crois sincèrement que la base de chaque grand chef réside dans la préparation des grands plats classiques. Il faut d'abord apprendre à cuisiner les plats enseignés à l'école par les chefs-formateurs. Ce ne sont peut-être pas des plats récompensés par des étoiles au Guide Michelin, mais ils vous enseignent les compétences, les connaissances et l'assurance de base nécessaires pour cuisiner convenablement. Il est indispensable de bien savoir cuisiner avant de se lancer dans la préparation de ses propres plats. Pour cette raison, je pense qu'une compétition sur les 'recettes traditionnelles revisitées' ou quelque chose dans ce genre pourrait être intéressante.

**10. Quels changements importants avez-vous remarqués dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme au cours des dernières années ?**

Le changement est précisément ce qui nous fait avancer – tout change chaque jour, impossible de tout connaître. Si vous êtes persuadés du contraire, alors vous êtes 'cuits'. En matière d'alimentation les gens deviennent de plus en plus instruits. Cependant, certains Chefs ne réalisent pas que très souvent la simplicité d'un plat ainsi que la qualité et la fraîcheur de ses ingrédients constituent un des facteurs majeurs de réussite.



*l'Académie culinaire de Phelim Byrne à Wexford*



*Brochettes de coquilles Saint Jacques*

**11. Qu'est-ce qui vous a poussé à ouvrir l'Académie culinaire Phelim Byrne à Wexford en février 2007?**

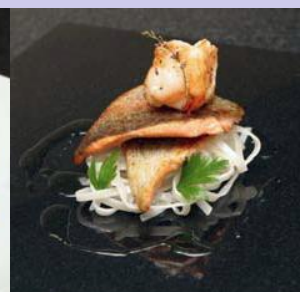
Comme expliqué plus haut, j'ai toujours eu un rêve qui consiste à créer quelque chose de vraiment différent, telle que mon entreprise actuelle. De nature, j'ai toujours été ambitieux et je suis content que dorénavant mes mains ne me soient plus liées et heureusement mon entreprise s'est avérée être un grand succès.

**12. Quels en étaient les objectifs et quels sont les résultats jusqu'à présent?**

Les objectifs de mon école constituent à poursuivre la philosophie 'real food - real people (une nourriture authentique pour d'authentiques personnes)' en enseignant dans un style unique avec des cours particuliers qui se sont avérés si efficaces et enrichissants dans ma propre carrière.

**13. Quels sont vos projets d'avenir?**

Nous projetons d'agrandir notre école culinaire d'ici peu. Comme elle marche tellement bien pour le moment, nous allons l'étendre également sur d'autres sites en-dehors de Wexford dans le cadre d'un programme de développement d'une durée de 3 ans. Le service-traiteur en plein air croît de jour en jour, mais cela demande beaucoup de travail, d'engagement et une réflexion minutieuse.



**14. Quelles sont, d'après vous, les qualités les plus importantes d'un Chef? Quelles recommandations pourriez-vous donner à des Chefs en herbe? Quels conseils voudriez-vous donner aux étudiants en hôtellerie et en tourisme pour leur futur?**

Sachez que le parcours que j'ai choisi n'était pas un simple cursus, mais un style de vie. Pour avoir du succès, mettez-vous cela en tête dès maintenant, il faut renoncer à une vie sociale et au sport, ce qui peut devenir un obstacle difficile à franchir pour certains jeunes. Cependant, pour rien au monde je ne reviendrai en arrière. Vous allez voir, vous allez tomber amoureux de ce secteur et vous allez recevoir tellement de choses en retour. Cependant, faites vos choix de façon consciencieuse, travaillez pendant une période dans le meilleur établissement qui accepte de vous prendre, les avantages en seront phénoménaux !

Pour en savoir plus sur les activités de l'entreprise de Phelim Byrne, veuillez consulter le site Internet <http://www.phelimbyrne.ie>.

## **2. Restolingua - un outil de traduction de menus culinaires performant**

Dans le présent article nous souhaitons vous donner un exemple d'application du logiciel Restolingua. Ainsi nous avons voulu traduire le menu du déjeuner auquel avaient convié le 11 mai dernier dans le cadre de leur campagne de promotion et de protection de l'héritage culinaire luxembourgeoise, la Chambre d'Agriculture, l'Administration des Services techniques de l'Agriculture, les Parcs naturels de l'Our et de la Haute-Sûre ainsi que plusieurs producteurs luxembourgeois. Ce repas fut exclusivement préparé à base de produits du terroir luxembourgeois et concocté par le Lycée technique Alexis Heck de Diekirch (L).



Quelques organisateurs et invités de marque

Louis Robert en compagnie de Dr Christiane Vaessen de la Chambre d'Agriculture luxembourgeoise

### **Apéritif :**

Crémant de Luxembourg accompagné de fromages luxembourgeois et anneaux d'oignon

### **Entrée :**

- Duo de jambons Marque nationale accompagné par une salade et crottins de chèvre
- Crème d'oseille et de cerfeuil
- Jambon cuit chaud sur choucroute et fèves de marais

### **Plat :**

Entrecôte du terroir sauces béarnaise et pinot noir avec variation de légumes et gratin de pommes de terre

### **Dessert :**

Trilogie du pâtissier

Tartelette à la rhubarbe, Pomme au four, Boule de glace vanille



Duo de jambons accompagné par une salade et crottins de chèvre

Crème d'oseille et de cerfeuil

La traduction en italien ci-jointe a été effectuée à l'aide du logiciel Restolingua :

### **Antipasto:**

Crémant di Lussemburgo accompagnato da formaggi lussemburghesi ed anelli di cipolla

### **Primo :**

- Duetto di prosciutti di 'Marca nazionale' con insalata di formaggio caprino
- Crema d'acetosa e cerfoglio
- Prosciutto cotto caldo con fave e crauti al naturale

### **Secondo :**

Costata di manzo con salsa béarnaise e salsa al pinot nero, verdure assortite, gratin di patate

### **Dessert :**

Trilogia del pasticciere

Tortina al rabarbaro, Mela al forno, Gelato alla vaniglia



Entrecôte du terroir

Trilogie du pâtissier

Actuellement le site [www.restolingua.com](http://www.restolingua.com) permet de traduire tout menu professionnel dans les 8 langues suivantes: allemand, anglais, français, espagnol, italien, néerlandais, chinois et japonais.

Restolingua recherche actuellement des écoles-coordinatrices, d'une part, pour traduire les 22.000 expressions du système dans toutes les langues des pays membres de l'AEHT, qui ne sont pas encore en ligne et, d'autre part, pour ajouter des expressions concernant les spécialités, les plats et les ingrédients régionaux. Les personnes intéressées peuvent s'adresser directement au directeur Paul R.A.J. Van den Heuvel ou son épouse et chef des opérations, Arike Vermazen (email : [arike.vermazen@gmail.com](mailto:arike.vermazen@gmail.com)). Les tarifs de rémunération respectivement d'utilisation ainsi que l'accord signé entre l'AEHT et Restolingua sont publiés sur le site [www.aeht.eu](http://www.aeht.eu).

Merci de bien vouloir nous envoyer vos menus en vue de leur publication dans d'autres langues dans une de nos prochaines éditions.

Dans l'espoir de vous retrouver tous à Dubrovnik.  
Meilleures salutations,

Nadine SCHINTGEN  
Secrétaire générale de l'AEHT

Texte : N. Schintgen avec la participation de J. Rees Smith, de F. Rocha, de Ph. Byrne

Photos: N. Schintgen, M. Gaillot, Ph. Byrne,  
les organisateurs des manifestations AEHT

Traduction anglaise : J. Rees Smith

Nos partenaires professionnels :

