

AEHT - Newsletter

Chers membres de l'AEHT,

Une nouvelle année s'achève avec à nouveau un bilan très positif pour l'AEHT, qui parvient à fédérer de plus en plus d'écoles. L'année 2009 fut riche en activités, dont les Rencontres à Dubrovnik, grandioses, des Noëls d'Europe à Poznan ainsi que de nombreuses manifestations et compétitions réussies organisées par nos écoles membres sous l'égide de l'AEHT. L'année fut également marquée par l'élection de nouveaux Représentants nationaux et d'un nouveau Bureau, dont les mandats furent prolongés à 4 ans. D'autre part, les préparatifs pour 2010 vont bon train et en lisant cette édition vous verrez que le calendrier pour la prochaine année s'annonce très prometteur.

Rencontres annuelles 2009 à Dubrovnik

Les 22èmes Rencontres annuelles, organisées du 17 au 22 novembre 2009, appartiennent d'ores et déjà au passé. A l'initiative de l'école hôtelière et de tourisme locale et de son directeur Antun Perusina, 700 délégués de 30 pays européens y ont vécu bien des moments émouvants dans cette région portant encore les stigmates de la guerre d'indépendance des années 90.



Stari Most – le Vieux Pont - enjambant la rivière Neretva – Symbole de paix entre les communautés de la ville de Mostar

A l'instar du vieux pont Stari Most de Mostar en Bosnie-Herzégovine, détruit en 1993 et reconstruit dix ans après pour relier à nouveau la communauté croate catholique à celle bosniaque musulman (un des sites historiques visités par les participants), l'AEHT a réussi à édifier maintes passerelles entre les délégations arrivées des quatre coins de l'Europe malgré les différences qui les distinguent. C'est fort émouvant de constater comment nos jeunes réussissent à chaque fois à outrepasser tout préjugé socioculturel et à s'intégrer dans des équipes multinationales pour

combattre ensemble dans le cadre d'une série de compétitions.



L'Education - un bien meilleur moyen pour se servir de cartouches

Seuls les 'éclats' de rire sont permis aux Rencontres de l'AEHT

De nombreuses personnalités avaient fait le déplacement pour accueillir cette assemblée internationale. Les discours de bienvenue d'Antun Perusina – organisateur, de Louis Robert - Président de l'AEHT, de M. Andro Vlahušić - Maire de la Ville de Dubrovnik, de Mme Marija Vučković - Sous-préfet du Comitat de Dubrovnik-Neretva, de M. Ivo Mujo – Secrétaire d'Etat, suppléant du Ministre du Tourisme M. Damir Bajsić et du Prof. Dr. Radovan Fuchs - Ministre des Sciences, de l'Education et des Sports de la République de Croatie, se sont succédés jusqu'au point solennel de l'ouverture officielle des Rencontres par sonneries successives, comme vous le constatez sur l'image ci-dessous.



M. Radovan Fuchs Ministre de l'Education nat..

M. Ivo Mujo Secrétaire d'Etat

Mme Marija Vučković Sous-préfet

M. Andro Vlahušić Maire de Dubrovnik



Ouverture des Rencontres par sonneries successives

L'entrée émouvante des délégations participantes en tenues officielles de leurs écoles respectives précédées du drapeau national, ressemble à la présentation des délégations internationales des Jeux olympiques. Les Rencontres de Dubrovnik se sont déroulées dans le même esprit de fair-play, de tolérance, de respect, de partage, d'amitié et d'excellence. Promouvoir une société meilleure et pacifique grâce à l'éducation et aux rencontres internationales restera toujours une priorité pour notre association.



Splendide salle de conférence du Valamar Lacroma Resort



Défilé des délégations des 30 pays représentés



Nous sommes tombés sous le charme du groupe folklorique Lindo de Dubrovnik

Les concours se sont déroulés dans d'excellentes conditions en général, avec toutefois quelques difficultés quant à l'application du règlement forçant les jurys à procéder à plusieurs exclusions. A ce sujet, le Président sortant et actuel Vice-président responsable des manifestations fixes, Louis Robert, souhaite lancer un appel aux écoles participantes :

« Les concours de nos jeunes restent l'activité phare de nos Rencontres annuelles, l'AEHT étant la seule association d'écoles hôtelières et touristiques offrant une telle plateforme à ses participants. En associant des délégués de différentes écoles en provenance des 4 coins de l'Europe, nous réussissons à créer pendant 5 jours de nouveaux liens parmi des jeunes de différentes cultures, nous les aidons à surmonter les barrières linguistiques et laissons leurs esprits créatifs s'unir pour obtenir à la fin des résultats et produits surprenants, fruits de quelques heures de coopération intense et spontanée.



Klaus Enengl encourage Giorgia Ruocco de l'école de Longarone (I)

Valentina Pualetto (I) et Caroline Roussin (F)

Valentino Vuličević de Dubrovnik (HR)

Nous avons établi des **règles pour cadrer ces concours**, garantir un déroulement équitable et donner à un maximum de jeunes la possibilité d'y participer. Le but de l'AEHT n'est pas de rechercher le meilleur jeune expert dans l'un ou l'autre domaine professionnel, mais d'offrir aux participants une occasion pour réaliser en équipes multinationales et multiculturelles un projet, dans un esprit d'amitié et sans la pression du "toujours plus" et "toujours mieux", à laquelle ils sont constamment soumis par notre société.

Ceci explique la présence d'articles dans notre règlement aux concours qui :

1. exigent un minimum de connaissances du français ou de l'anglais pour pouvoir communiquer ;
2. limitent l'inscription d'un seul candidat par école pour chaque concours ;
3. refusent une 2^e inscription d'un même candidat aux concours des Rencontres ;
4. limitent les places disponibles aux concours pour chaque pays participant.

Planifier, organiser, surveiller et évaluer 8 compétitions avec 350 jeunes qui ne se connaissent pas, qui n'ont ni les mêmes origines culturelles, ni les mêmes niveaux de formation, ni les mêmes connaissances linguistiques n'est pas une mince affaire. Les règlements sont certes un outil indispensable pour la bonne gestion de ces activités, mais elles deviennent inapplicables, voire superflues si ceux qui participent aux concours et ceux qui sont responsables de la sélection des jeunes ne les respectent pas, ne les lisent même pas.



Commission aux concours entourée des différents jurys

Voilà pourquoi nous avons cette année, pour une première fois, fait un contrôle plus strict des listes d'inscription, pour y découvrir un nombre surprenant de candidats aux concours ne satisfaisant pas aux critères de nos règlements. Dans un besoin d'équité envers tous les autres, nous avons décidé de disqualifier un certain nombre d'entre eux lors de la remise des prix, décision qui nous a fait autant de peine qu'à celles et ceux qui ont été sanctionnés.

Nous en tirons la leçon et pour les prochaines Rencontres à Lisbonne (P), nous aiderons les organisateurs à contrôler électroniquement dès l'inscription certains critères et éviterons ainsi de mettre les jeunes dans une situation difficile pour laquelle ils ne sont même pas responsables. Nous espérons aussi que nos écoles membres en tireront leur leçon en faisant un choix judicieux des jeunes qu'ils sélectionnent pour les concours de l'année prochaine. En prenant nos responsabilités des deux côtés, nous contribuerons à la qualité de nos Rencontres et exprimons par la même occasion notre respect et notre reconnaissance à l'encontre de ceux qui les organisent, ceux qui contribuent au bon déroulement et qui s'investissent pour en faire un spectacle unique dans son genre, à la satisfaction de tous les participants. »



En plein concours de cuisine et de service en salle



*Dressage des assiettes par Antun Perušina et Ivica Miljković
Andrea Del Capitano et Lucie Marchand – directeur du restaurant Nono de Slano, se régale*

Un autre point important de ces Rencontres fut la confirmation des résultats des élections du **Comité Directeur**, dont les Représentants nationaux seront dorénavant en place pour une durée de 4 ans (jusqu'en octobre 2013). Dans une large majorité des pays membres, les représentants nationaux sortants furent réélus. Dans deux pays aucune école n'a voulu assumer cette tâche. Les résultats définitifs s'annoncent donc comme suit :

PAYS	Candidat élu
ALBANIE	VAQARRI Flutura
ALLEMAGNE	WEBER-POHL Sibylle
AUTRICHE	ENENGL Klaus
BELGIQUE	SIEBENS Herman
BOSNIE-HERZEGOVINE	SPASOJEVIC Boris
BULGARIE	ZLATANOV Ivan
CROATIE	BARANASIC Vesna
CHYPRE	ANDILIOS Nicos
DANEMARK	KÜHLWEIN KRISTIANSEN Soren
ESPAGNE	SOLA -MORALES Carmina
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
LETONIE	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	RUTGERS J.H. Hans (à confirmer)
POLOGNE	PIENKOWSKA Boguslawa
PORTUGAL	PAIS Ana Paula
ROUMANIE	PIRJOL Razvan
REPUBLIQUE TCHEQUE	PODOLAKOVA Jana
RUSSIE	VASILIEVICH IVANOV Evgeny
SERBIE	VICIC Slavoljub
SLOVAQUIE	SENKO Jozef
SLOVENIE	SPEC Jana
SUEDE	LARSSON Arne
SUISSE	GARTMANN Marc
TURQUIE	CELIKTAS Aydin
UKRAINE	PALCHUK Marina
ROYAUME-UNI	Néant: pas de candidat

Une suite logique de ces élections fut l'**élection d'un nouveau Bureau** par le nouveau Comité Directeur le 19 novembre 2009, élection contrôlée par Jana Spec et Herman Siebens et ratifiée le lendemain par l'Assemblée générale. Furent élus comme:

- Président : Klaus Enengl – Autriche
- Vice-présidents :
 - Louis Robert Luxembourg (président sortant),
 - Bogusia Pienkowska - Pologne,
 - Ana Paula Pais – Portugal,
 - Neeme Rand – Estonie,
 - Annie Collinet – France.

Rinaldo Merlone, représentant national de l'Italie est nommé expert-consultant auprès du nouveau Bureau en attendant une décision plus conforme compte tenu du nombre important d'écoles membres italiennes.



Natalia Komanicka
interprète



Rinaldo Merlone
expert-consultant

Enfin, Nadine Schintgen – Luxembourg est confirmée dans sa fonction de Secrétaire générale. Après

5 années de répit, Hans Russegger – Autriche succède comme trésorier à Klaus Enengl et John Rees Smith – Royaume-Uni est remplacé en tant qu'interprète par Natalia Komanicka - Slovaquie, mais demeure traducteur officiel de l'AEHT.

Lors de la reconduction de l'Assemblée générale extraordinaire le 20 novembre, celle convoquée en octobre à Diekirch n'ayant pas atteint le quorum nécessaire, quelques points des statuts ont été révisés dont notamment la durée des mandats du Bureau et des Représentants nationaux. Adoptés à l'unanimité, ces quelques points ont permis d'entériner la proposition du Bureau sortant et du Comité Directeur de prolonger la durée des mandats à quatre ans (au lieu des trois auparavant).



Le nouveau et l'ancien président ont le sourire

Le calendrier des événements de 2010 constituait un autre point essentiel de l'ordre du jour des réunions de Dubrovnik. Cette année encore nous avons reçu beaucoup de propositions et lors de l'octroi des subventions AEHT nous avons rencontré quelques difficultés à trancher. Notre réponse vient d'être communiquée aux organisateurs.

Evénements à l'affiche en 2010

FEVRIER	
19 – 21 février	Festival International de Gastronomie : Sport et Santé (Thème: Sports extrêmes), Faro (P)
MARS	
Mars	Séminaire intitulé 'A table avec le peuple des Nuraghes : leur gastronomie, culture, histoire, art et musique, Oristano-Cabras, Sardaigne (I)
4 – 7 mars	Séminaire-atelier sur les poissons de la mer baltique "En Poméranie occidentale – pays des poissons savoureux", Kolobrzeg (PL)
25 – 26 mars	Concours "Il Piatto Verde – thème : les herbes aromatiques de la vitalité", Riolo Terme (I)
25 – 28 mars	Prix International d'Enogastronomie "Gioacchino Rossini Gourmet", Loreto (I)
31 mars	5 ^e édition du concours de barman 'Coupe G & T, Bled (SLO)

AVRIL	
13 – 15 avril	Concours Bartolomeo Scappi (concours de pâtisserie, de cuisine, de bar et de sommelier), Castel San Pietro Terme (I)
14 – 18 avril	2 ^e édition du concours oenogastronomique international 'Teramo in Tavola' sur la cuisine typique de cette région, Teramo (I)
MAI	
Mai	5 ^e concours pour Employés de la Réception hôtelière et 3 ^e concours de tourisme dans la ville, Giulianova (I)
Mai	Concours de Gastronomie « GASTRO 2010 », (HR)
JUIN/ SEPTEMBRE	
Juin ou septembre	Colonie d'été de l'AEHT, Bad Ischl (A)
OCTOBRE	
5 - 10 octobre	Rencontres annuelles AEHT, Lisbonne (P)
Octobre - novembre	Eurocup 2010 - concours du jeune barman (17 ^e édition), Prešov (SK)
DECEMBRE	
3 – 9 décembre	19 ^{èmes} Noël's d'Europe, Ponta Delgada, île de São Miguel, Açores (P)

Les Rencontres se sont achevées par une soirée mémorable à vous couper le souffle. Après les remerciements habituels aux organisateurs, la remise officielle du drapeau de l'AEHT au futur organisateur -, l'organisme Turismo de Portugal, les lauréats furent récompensés dans un tonnerre d'applaudissements et d'acclamations – toutes les écoles se laissant prendre au jeu et sympathisant avec tous les concurrents primés.



Antun Perusina directeur de l'école organisatrice en compagnie des gagnants du concours 'Cocktail-Bar'



Gagnants du concours 'Flambé'



Gagnants du concours de 'Réception'



Nadine Schintgen – Secrétaire générale de l'AEHT applaudit les lauréats du concours de 'Management'

Stijn Boonstra se souviendra certainement longtemps de son 23^e anniversaire, non seulement pour s'être retrouvé médaillé d'or du concours de Management, mais également pour avoir eu droit à un bouquet de fleurs et un 'Happy Birthday' entonné en chœur par une salle archicomble de 700 personnes.



Gagnants du concours de cuisine récompensés par Klaus Enengl

Le palmarès complet des huit compétitions organisées dans le cadre des Rencontres de Dubrovnik figurent d'ors et déjà sur notre site Internet www.aeht.lu.



Nedjeljko Jančić a félicité les médaillés d'or (ci-dessus) et les médaillées de bronze (ci-dessous) du concours de 'Présentation d'une destination touristique'



Ivan Karlič, Destination Manager du groupe 'Valamar Hotels & Resorts' récompense les vainqueurs du concours 'Pâtisserie' et Louis Robert ceux du concours de 'Service en salle'

Lors de cette soirée de gala clôturant ces merveilleuses Rencontres, l'AEHT a tenu qu'on fasse un geste de solidarité envers l'école hôtelière de L'Aquila (I), ravagée par un terrible tremblement de terre au printemps dernier. De petites tirelires installées sur chaque table ont permis de récolter en un temps record 520 euros. Cette action s'insère dans le cadre de l'initiative « Gastronomie pour la paix » lancée par Louis Robert voici quelques années et relancée le 9 octobre dernier au profit de l'école de L'Aquila.



Le groupe 'Kulturno umjetničko društvo Jedinstvo' de Split

Gastronomie pour la Paix

Nous profitons de l'occasion pour vous rappeler les modalités de cette 3^e édition de l'initiative sous objet. Comme pour l'échéance précédente, vous pouvez choisir vous-mêmes les actions à entreprendre. L'important est que toutes les activités en relation avec le projet soient réalisées avec les élèves et que les jeunes soient bien informés du but du projet.



L'école hôtelière de L'Aquila fait appel à votre générosité

La liste suivante ne vous donne que quelques idées de ce que vous pouvez entreprendre :

- organiser une soirée de bienfaisance ;
- faire des projets de vente de produits alimentaires ou autres avec les élèves ;
- organiser des conférences avec entrée payante sur des sujets au choix ;
- organiser des cours de cuisine au bénéfice du projet ;
- associer les hôteliers et restaurateurs locaux au projet en leur proposant, p.ex. de demander aux clients un don à verser au projet ;
- demander aux élèves de travailler ce jour-là en reversant leur salaire au projet ;
- ...

Les fonds recueillis sont à verser sur le compte ouvert à cet effet :

Titulaire du compte: AEHT - Gastronomie pour la paix

Nom de la banque : DEXIA-BIL

Compte : IBAN LU62 0024 1508 3338 8300

Code SWIFT : BILLULL

Les fonds récoltés seront remis à l'école de L'Aquila au printemps 2010. Le Bureau envisage, lors de sa réunion en juin 2010 à Teramo, de visiter l'école en question ou du moins à rencontrer son directeur, Domenico Evangelista.

Si vous disposez de matériel ou d'ustensiles - figurant parmi ceux de la liste publiée sur notre site Internet - que vous pourriez leur céder, n'hésitez pas à les contacter par courrier électronique (domenico.evangelista@istruzione.it) pour convenir d'une date et adresse de livraison. Au nom de l'école de L'Aquila et du Bureau de l'AEHT, nous tenons d'avance à vous remercier pour votre mobilisation

pour cette cause philanthropique. Comme l'a si bien dit Domenico Evangelista dans son courrier de remerciement : « Nous sommes vraiment reconnaissants de votre élan de solidarité. Notre établissement est fier de faire partie de la grande famille européenne de l'AEHT et vous remercie tous de vos efforts à nous aider à travers le projet Gastronomie pour la Paix ».

Le Portugal à l'honneur en 2010

Au cours de la cérémonie de clôture des Rencontres de Dubrovnik, le drapeau de l'A.E.H.T. a une fois de plus repris sa route. Antun Perusina, l'organisateur de Dubrovnik, l'a remis officiellement à Ana Paula Pais, Vice-Présidente de l'AEHT et Paulo Revés, Directeur du département de coordination et de gestion scolaire de l'agence 'Turismo de Portugal I.P.', étant donné que l'an prochain, les 23èmes Rencontres auront lieu du 5 au 10 octobre à Lisbonne et les Noëls d'Europe du 3 au 9 décembre aux Açores !



Paulo Revés et Ana Paula Pais vous donnent rendez-vous en octobre 2010 à Lisbonne pour une nouvelle édition des Rencontres de l'AEHT

Un grand merci au Portugal pour avoir relevé le défi et avancé d'une année ses rencontres suite aux problèmes techniques rencontrés pour 2010 par l'école de Poznan. Intégré au Ministère de l'Economie et de l'innovation l'établissement organisateur, 'Turismo de Portugal I.P.', est l'autorité nationale/centrale de tourisme responsable de la promotion, de l'amélioration et du développement durable de l'activité touristique au Portugal. Parmi ses missions se trouvent :

- l'amélioration et le développement d'infrastructures touristiques ;
- le développement de la formation des ressources humaines ;
- la subvention du secteur ;
- la coordination de la promotion nationale et internationale du Portugal comme destination touristique ;

- la régulation et l'inspection des activités de paris.

Pour en savoir plus, consulter <http://www.turismodeportugal.pt/english> . Concernant les Rencontres 2010, de plus amples informations seront disponibles d'ici quelques semaines. Le siège vous tiendra au courant par voie électronique.

EUROCUP 2009

À la fin du mois d'octobre 2009 s'est déroulé à Prešov, une ville dans la partie orientale de la Slovaquie, la 17ème édition de l'EUROCUP, une compétition internationale pour les jeunes barmans. La région de Prešov est célèbre pour ses beautés naturelles (les hautes montagnes du Tatras et les stations thermales) ainsi que pour ses sites et monuments culturels, tels que ses églises uniques en bois, les centres historiques des villes médiévales de Bardejov, Kežmarok, Levoča, Prešov, l'église de St Jaques à Levoča abritant l'autel en bois le plus élevé du monde, ou encore le château de Spiš qui est le plus grand château d'Europe centrale. Certaines de ces merveilles sont répertoriées sur la liste du patrimoine mondiale de l'UNESCO.



Scène de compétition avec 10 stations de bar

La compétition a été organisée par Hotel Academy Prešov et a été ouverte aux équipes composées de deux étudiants en provenance d'écoles professionnelles et d'enseignement supérieur. Elle comprenait deux parties, une partie classique et une 'flair style (jonglerie de bar)'. Lors de la partie classique, les concurrents devaient préparer 3 portions d'un short drink digestif et 3 portions d'une boisson non alcoolisée. Les concurrents devaient utiliser une série d'ingrédients prescrits et les recettes déposées devaient être uniques. Fondamentalement, la compétition s'est déroulée selon les règles de l'IBA-WCC, encore que celles-ci furent adaptées à cet événement particulier. Lors du 'flair style', les concurrents devaient préparer dans un délai de 5 minutes 3 portions d'une boisson, peu importe la catégorie et la méthode de mélange employée. Ils ont

été encouragés à vêtir un costume à thème pour mettre en valeur leur numéro.

Le lundi 26 octobre, dès leur arrivée, les participants se sont enregistrés à l'Hotel Academy. A suivi ensuite une réunion regroupant les chefs d'équipe, les organisateurs et le vice-président de l'Association slovaque des Barmans, dont les membres ont formé le jury ensemble avec des membres de l'Association polonaise des Barmans. Le lendemain a eu lieu la cérémonie d'ouverture tenue dans le bâtiment historique du théâtre de Jonáš Záborský. Le directeur de l'Hotel Academy, Jozef Šenko, et le maire de Prešov, Pavol Hagvari, ont souhaité la bienvenue à tous les participants en provenance de neuf pays différents, à savoir la Croatie, la République Tchèque, la Hongrie, l'Italie, la Pologne, la Slovénie, la Slovaquie, l'Ukraine et le Mexique, dont l'équipe détient le record de la distance parcourue. L'assistance a applaudi le spectacle monté par les étudiants de l'école locale qui peuvent être fiers d'avoir des chanteurs et des danseurs si talentueux. La soirée s'acheva par une soirée-cocktail au théâtre.



Des danses fort rythmiques animaient la cérémonie d'ouverture

La compétition en soi n'a commencé que le mardi 29 octobre. Comme elle attire chaque année de plus en plus de monde, les organisateurs ont été forcés de transférer l'événement du Théâtre Jonáš Záborský au Hall sportif de la ville qui offre plus d'espace aux participants et aux spectateurs. Le Hall sportif semble être l'endroit idéal pour cette compétition étant donnée que cette d'année l'Eurocup a accueilli 44 équipes composées de 92 concurrents et environ 1500 visiteurs-spectateurs, étant probablement devenu ainsi le plus grand événement pour les jeunes barmans en Europe. Il y avait 10 bars installés sur la scène avec 5 barmans en train de mélanger leurs boissons tandis qu'un autre groupe de 5 barmans se préparaient à leur passage. La musique dynamique et l'encouragement

de l'assistance – composée en majeure partie par des étudiants des écoles d'hôtellerie slovaques venus soutenir leur équipe - étaient un fond acoustique parfait pour le spectacle se déroulant sur scène.



Vue sur le public

De fervents supporters

L'atmosphère fantastique, remplie d'une multitude de couleurs et de parfums, a culminé vers 5 heures de l'après-midi, au moment où la cérémonie de remise des prix a commencé. Une bonne chose au sujet de l'Eurocup consiste à accorder à chaque participant un prix ; chacun étant attribué à un des trois niveaux suivants : or, argent ou bronze. Vous pouvez trouver les résultats finaux de la compétition sur www.aeht.eu. La cérémonie de remise des prix a été suivie d'une réception à l'Hotel Academy, offrant une large variété de buffets froids et chauds, accompagnés d'excellents vins et de cocktails.



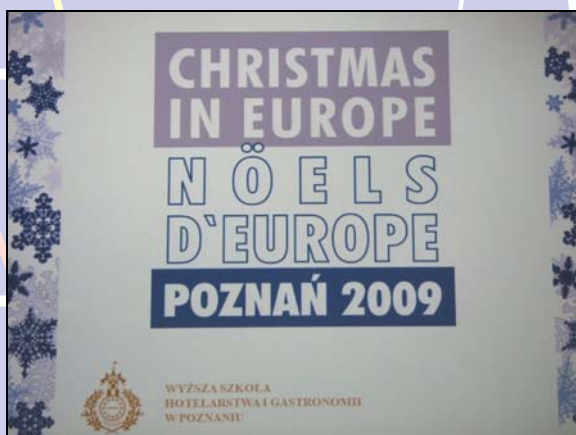
Martin Hudak en train de préparer son 'soft drink'

Une fois la compétition terminée, tout le monde s'est senti plus relax et a pu savourer le mercredi 30 octobre la visite de la ville de Prešov et de la région avoisinante. Après une promenade intéressante en compagnie d'un guide expliquant l'histoire et certains des sites de Prešov, l'excursion s'est poursuivie en autocar en direction de la ville de Stará Ľubovňa, que les participants ont pu visiter. Le château local fait partie des châteaux les mieux préservés et les plus beaux en Slovaquie avec beaucoup d'expositions attrayantes. Comme il était plutôt venteux sur le haut de la colline, l'excursion a continué par la visite d'une importante fabrique de liqueur, Gas Familia, le sponsor principal de cette édition de l'Eurocup, où les participants ont eu droit à un pot de bienvenue et une présentation du processus de production de vodka. La fabrique locale se trouve

être l'une des plus grandes compagnies européennes productrice d'alcool. Leurs produits entrent dans la composition de nombreuses marques de liqueurs fortes de nombre de compagnies célèbres. Sur le chemin de retour vers Prešov, le groupe s'arrêtait dans un salaš slovaque typique – une maison en bois – aujourd'hui un restaurant servant une cuisine slovaque traditionnelle. Il a eu droit à une dégustation de la bière locale Šariš (par oui-dire, la bière de Šariš serait la meilleure bière slovaque. En tout cas, elle fut récompensée par de nombreux prix internationaux) et à de la musique folklorique slovaque. La journée s'acheva tard dans la nuit en musique, avec des préparations de cocktails et des jeux de bar au Cuba Libre Coffee& Cocktail Bar : une clôture parfaite et chargée de symboles pour cet événement formidable.

Noëls d'Europe 2009 à Poznan Encore une belle édition ...

Les Noëls d'Europe, 18èmes du nom ont eu lieu cette année en Pologne, à Poznan. Organisés pour la seconde fois par l'Ecole privée « Wyższa Szkoła Hotelarstwa i gastronomii ». La première édition polonaise avait déjà eu lieu en 2001 dans ce même établissement, l'un des plus réputés du pays.



Comme de coutume depuis que les Noëls d'Europe existent, le concept s'appuie sur trois piliers qui sont : **l'exposition** des arts de la table et des traditions de Noël de chaque école participante, **un buffet européen** où chaque école apporte et confectionne des spécialités de Noël et enfin, **un volet culturel** où chaque école présente un spectacle lié en principe aux traditions de Noël.

Cette fois, à Poznan, 24 écoles venues de toute l'Europe (AT, AL, BY, CZ, EE, FI, FR, GR, HU, IT, KZ, LT, LU, PL, PT, RU, SE, UA) ont répondu, du 3 au 8 décembre, à l'invitation de l'école de Poznan. Avec son équipe et à sa tête l'admirable Danuta Przybylak, le séjour des délégations s'est effectué dans de bonnes conditions sur tous les plans.

Outre l'installation des stands qui a donné lieu à une effervescence très sympathique, la cérémonie d'ouverture le 4 décembre fut empreinte de solennité comme il se doit dans un pays aux traditions très marquées. Les autorités civiles, religieuses, militaires ont assisté au coupé de ruban. Suivaient des discours et l'arrivée magistrale d'un grand drapeau européen soulignée par l'hymne européen et la visite des stands décorés avec goût et savoir-faire.



Inauguration de la salle d'exposition par le traditionnel coupé de ruban

Autre tradition respectée, le défilé en ville, haut en couleurs qui a mobilisé la police, une fanfare, des gardes en costumes et une calèche officielle, dans laquelle avaient pris place Roman D. Tauber, le recteur de l'école de Poznan, Christiane Keller (Maman Noël) et Klaus Enengl, le nouveau président de l'AEHT, accompagné de son épouse. Le défilé fut suivi d'une messe solennelle dans l'église St. Stanislas au cours de laquelle l'officiant mit l'accent sur les valeurs de partage de Noël en souhaitant un bon séjour à l'assistance.



Roman D. Tauber, Klaus Enengl, accompagné de son épouse, et Christiane Keller se préparent au défilé en ville

Le buffet européen, toujours très prisé, fut à la hauteur de l'investissement des 24 écoles présentes

et, dans une belle bousculade, les invités et les délégations lui firent honneur. La partie culturelle a vu défiler une quinzaine d'écoles dans des registres très divers : danses, sketches plus ou moins aboutis et au final, les écoles de Biélorussie et d'Ukraine dans un show endiablé et très physique.



Klaus Enengl et Roman D. Tauber

La soirée de gala et d'au revoir était elle aussi fastueuse, dans une aula transformée en salle à manger où toute trace des stands avait disparu. L'audience s'y réjouissait des discours des diverses autorités, et notamment de celui de Klaus Enengl pour remercier au nom de l'AEHT les hôtes de Pologne, de la remise de cadeaux individuels et collectifs aux écoles participantes et enfin, du passage du drapeau de l'AEHT de la Pologne au Portugal et aux Açores avec à nouveau l'hymne européen pour clore la partie officielle. Le dîner de gala servi par une brigade aux petits soins n'a pas failli à la réputation de cette école de Poznan qui est sur les rangs pour organiser les Rencontres en 2011.



Passage du flambeau - drapeau à
Filipe Rocha – organisateur des prochains Noëls d'Europe

Ne ratez pas les reportages détaillés de Jo Laengy sur les Noëls d'Europe à Poznan ainsi que sur les Rencontres annuelles de Dubrovnik publiés sur notre site Internet www.aeht.eu !

Le calendrier des prochains Noëls d'Europe se présente comme suit :

- 2010 : Açores, Portugal
- 2011 : Semmering, Autriche
- 2012 : Bled, Slovénie
- 2013 : Marseille, France

Virtex4all vient de se réunir en République tchèque

La dernière réunion du projet de transfert d'innovations Virtex4all, dans lequel l'AEHT est représenté par John Rees Smith, a eu lieu les 4 et 5 décembre 2009 à l'école d'hôtellerie de Poděbrady en République Tchèque, où les partenaires étaient accueillis par la directrice adjointe Eva Svobodová. L'école est localisée en plein centre-ville dans un bâtiment appartenant jadis au commissariat de police et dispose d'un hôtel d'application assez spacieux. La réunion a été organisée par l'agence de Colorez, dirigée par Corinne Horstra et Elzemien Warnink. Les partenaires du projet sont venus de l'Estonie, des Pays-Bas, de l'Espagne, de la Turquie et du Royaume-Uni pour se réunir dans cette charmante ville thermale à quelques heures de route à peine de Prague.



L'équipe responsable du projet en plein travail

Poděbrady jouit d'un château surplombant le fleuve Elbe et d'une place de marché attrayante avec un marché de Noël en pleine effervescence. La ville tire toute sa fierté et sa joie de la statue de George de Poderbrady (Jiří z Poděbrad), roi de Bohême et un des tous premiers Européens à avoir proposé un traité de paix paneuropéen en 1464.

Au cours de la première soirée la directrice, Dr. Jana Podoláková a rejoint le groupe pour un verre de bienvenue et un dîner somptueux servi par les élèves, recevant ainsi ses invités dans les meilleures règles de l'art. Jana est la représentante nationale de l'AEHT pour la République Tchèque et un défenseur

passionné des échanges d'étudiants et de professeurs, comme elle l'a si bien expliqué dans son discours de bienvenue avant de passer aux choses sérieuses, comme la dégustation d'une large variété de boulettes et de bières pour lesquelles les Tchèques ont développé un si grand faible.

La tâche principale lors de cette troisième rencontre consistait à continuer le travail sur la clarification des niveaux utilisés par Virtex en se référant au cadre européen commun de référence pour les langues (CECR), et à introduire un élément de communication interculturel 'au niveau du matériel élaboré'. Colorez avait invité à la réunion deux éminentes universitaires hollandaises, expertes dans ces deux domaines : Ellie Liemberg qui est bien connue pour son travail de mise en application du CECR, et Barbara Schouten, professeur en communication interculturelle à l'université d'Amsterdam.



L'équipe se détendant dans le musée en plein air de Polabske

Après la dernière réunion de travail le samedi matin, il était temps de se consacrer à la partie culturelle de ces rencontres: Eva a offert au groupe pour un petit tour guidé à travers Poděbrady, puis tout le monde s'est dirigé au musée en plein air de Polabske, comprenant une collection de logements ruraux tchèques traditionnels, décorés de meubles et d'équipements ménagers ainsi que d'outils utilisés à la ferme. Sur le chemin du retour, les partenaires se sont arrêtés auprès d'une communauté d'artistes dans une forêt près de Kerskov, où ils ont acheté des objets artistiques et bu un puissant punch aux tables disposées dans le jardin.

Le summum gastronomique de ce séjour en Bohême fut atteint lors de la dernière soirée, au restaurant Lovas & Lovas, un établissement prestigieux dirigé par deux frères qui ont fait leurs études à l'école hôtelière de Poděbrady.

Le dimanche matin c'était l'heure des adieux et des promesses de se revoir encore une fois en juin en Estonie et en septembre à Zaragoza.

LE GOUTTE-A-GOUTTE témoignages de membres de l'AEHT

1. Déglon S.A.S -

Coutellerie d'excellence de Thiers (F)

Moïse Déglon est le fils de l'actuel Maire de Thiers et Président de DÉGLON S.A.S., entreprise française de coutellerie située à Thiers, membre professionnel de l'AEHT depuis 2004. Après des études en sciences politiques à Paris, il a travaillé plusieurs années dans la diplomatie et la coopération internationale en Amérique centrale, en Afrique et en Europe. Il a rejoint en 2008 la société familiale, en tant que délégué commercial. Sur son stand lors des Rencontres de l'AEHT de Dubrovnik, il a eu l'occasion de présenter un large éventail des produits de sa société.



Moïse Déglon représentant pour la 1^{ère} fois la société DEGLON S.A.S. aux Rencontres de l'AEHT

Moïse Déglon nous fait savoir que Thiers, une ville en Auvergne de 13.353 habitants, est depuis 6 siècles le berceau de la coutellerie française. Aujourd'hui encore, plus de 1000 personnes y travaillent dans ce secteur. C'est à Thiers que son arrière-grand-père, originaire du canton de Vaud en Suisse, est venu s'installer en France.

« Mon arrière-grand-père, Jean Déglon, un ingénieur suisse, a rejoint en 1921 une communauté d'ingénieurs huguenots suisses, venus s'installer aux Sarraix, un petit village dans la montagne au-dessus de Thiers. L'activité principale de la région y étant la coutellerie, il a créé un petit atelier artisanal, qui s'est vite développé en activité industrielle.



Moïse Déglon présentant ses produits au Président sortant

❖ Comment l'entreprise a-t-elle évolué dans le temps ?

Depuis des siècles, l'industrie de la coutellerie de Thiers dépendait de l'énergie hydraulique de sa rivière – la Durolle, qui fournissait également l'eau pour la trempe de l'acier. Avec l'électrification et la modernisation des techniques, l'industrie a délaissé la ville haute pour peu à peu s'installer dans la plaine. L'entreprise a suivi cette évolution en déménageant dans les années 1970.

Depuis, la société s'est fortement structurée et industrialisée. L'actuel PDG, Thierry Déglon, a plus que quintuplé le potentiel de l'entreprise entre les années 70 et la fin des années 80, en lui donnant une ampleur internationale.

Actuellement nous avons deux sociétés : la société DÉGLON, axée sur le matériel professionnel, compte une cinquantaine d'employés, et la société ALBERT DE THIERS, qui produit du matériel pour le grand public, compte une vingtaine de personnes.

❖ En quoi vos produits se distinguent-ils de ceux de la concurrence ?

DÉGLON bénéficie d'une solide réputation basée sur la robustesse et la maniabilité de ses produits et sur leur caractère innovant. Tous les ans, nous réfléchissons à de nouvelles ergonomies, à une meilleure qualité d'acier et à de nouvelles utilisations. Le « Grand Prix DÉGLON de l'innovation » permet de faire remonter des idées depuis les utilisateurs finaux, qui peuvent déboucher sur de nouvelles gammes. Une part importante du budget annuel est consacrée au développement et à l'innovation, ce qui a abouti à une trentaine de dépôts de brevets et de modèles, preuve du dynamisme de l'entreprise. En 2009, DÉGLON a ainsi été lauréat du Trophée régional de l'Innovation, décerné par l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI). Ce prix récompense des entreprises aux niveaux régional et national, et il est très rare qu'une PME industrielle soit récompensée. Au niveau national, on retrouvera par exemple des

laboratoires de recherche en pharmacie ou biotechnologie, ou des entreprises de pointe dans l'ingénierie ou les nouvelles technologies.

❖ Pourquoi acheter vos produits plutôt que ceux de la concurrence ?

Tous nos produits sont **garantis à vie**, car très robustes et fabriqués dans les meilleurs matériaux possibles. Tout notre savoir-faire, toute notre capacité d'innovation, toute notre réactivité sont mis en œuvre pour répondre au mieux à la demande de nos utilisateurs, dont nous sommes très proches : c'est en effet à leur contact que nous sommes en mesure d'améliorer nos produits.

De plus, nous offrons une **très large gamme de produits**. Nous sommes à même de fournir du matériel d'un excellent rapport qualité-prix, pour les collectivités par exemple, tout comme des produits très haut de gamme véhiculant un grand savoir-faire. Par ailleurs, nous nous appuyons sur un **réseau dense de distributeurs auprès des professionnels**, que ce soit en France, en Europe ou dans le monde entier, ce qui rend disponibles nos produits un peu partout. Notre garantie à vie permet d'échanger des produits en cas de problème, que ce soit en Europe, au Japon ou en Australie. Nous exportons en effet près d'un tiers de notre production, essentiellement aux Etats-Unis, en Grande-Bretagne, au Japon et en Europe. Nous sommes présents dans une trentaine de pays.



La fameuse mallette DEGLON

❖ Quels matériaux utilisez-vous pour vos couteaux ?

Nos couteaux sont tous en acier inoxydable. Il existe différents procédés de fabrication des lames : forgées, découpées. Pour certaines gammes (Silex Premium®, Silex®, Pro N515®), nous utilisons un **acier très innovant, habituellement utilisé dans l'aéronautique et la chirurgie, l'inox N515®**. Bénéficiant d'une double fusion à l'azote chez notre fournisseur aciériste, il subit ensuite un double traitement thermique à l'azote dans nos ateliers lors

de la phase dite de la « trempe ». D'amener la lame à une température très basse et très rapidement nous permet de figer la structure moléculaire de l'acier, et d'obtenir ainsi un grain d'acier plus fin et plus homogène, et donc un pouvoir de coupe nettement supérieur aux standards, surtout dans la durée.



Couteau Santoku alvéolé
en Silex Prémium

Les aciers généralement utilisés pour la coutellerie européenne sont très différents de ce qu'on peut trouver dans la coutellerie japonaise par exemple. L'inox est majoritairement constitué de fer, puis de carbone, et d'autres composants tels que le vanadium, le chrome ou encore le molybdène, utilisés pour leurs vertus en termes d'inoxidabilité ou de coupe. La tradition japonaise est d'utiliser des aciers très chargés en carbone (1% en général) alors qu'en Europe, sur un éminceur classique, on trouvera une proportion plus faible (0,5% en général). Plus l'acier contient de carbone, et plus il est coupant lors des premières utilisations. Mais il sera plus oxydable et bien plus difficile à entretenir : le fil du couteau sera en effet moins résistant (car plus dur, comme du verre), et on ne pourra pas l'affûter au fusil. C'est pourquoi nous privilégions la tradition européenne et que nous cherchons sans cesse des solutions pour améliorer le pouvoir de coupe de nos couteaux : l'inox N515 est une réponse, au même titre que la recherche effectuée sur la résilience des lames ou les angles d'affûtage, aspect très important pour la durée de vie d'un tranchant.

❖ Quels sont les différents produits que vous concevez ?

En partant du couteau pur et simple, nous avons développé d'autres ustensiles pour les différents métiers de bouche : boucherie-charcuterie, boulangerie-pâtisserie, fromagerie, poissonnerie, etc. Nous produisons ainsi des spatules souples en inox et d'autres ustensiles pour la pâtisserie, tels que coupe-pâtes, pinces-à-pâte, pelles-rondes®, etc. Nous avons par ailleurs inventé le système Stop-Glisser®, utilisé pour le service dans la restauration collective : les manches des ustensiles (cuillères et louches de

service, fourchettes, pelles coudées, etc.) disposent d'une petite encoche qui leur évite de glisser dans le bac gastro ou la casserole. C'est une idée toute simple, brevetée, qui apporte un grand plus pour les professionnels.



Ustensiles à encoche anti-glisse

Ambiance Couteau en V

Nous fabriquons aussi des ustensiles de préparation et de décoration pour les fruits et légumes (éplucheurs, vide-pommes, etc.). Il y a une vingtaine d'années, il existait seulement trois fabricants de ce type d'ustensiles en Europe. Nous sommes restés sur notre tradition, tout en inventant de nouveaux modèles, comme la Cuillère d'amour®, qui est un moule à pomme en forme de cœur, ou le décozest (zesteur et cannelureur sur un même outil, inventé par mon père dans les années 80 et désormais repris par de nombreux fabricants). A l'écoute du marché professionnel, nous allions l'innovation à une tradition à l'épreuve des décennies : le couteau à tomate offert aux congressistes lors des Rencontres est ainsi un modèle dessiné par mon arrière-grand-père dans les années 40, qui a eu le temps de faire ses preuves depuis.



Couteau très design conçu par Mia Schmallenbach

Récemment, nous avons conçu une gamme de couteaux très originaux, Meeting®, sur une idée de Mia Schmallenbach, une jeune designer allemande. Il s'agit d'un set de 4 couteaux entièrement découpés au laser, qui s'encastrent les uns dans les autres sur un socle en inox. Bien que sortant d'un usage purement professionnel, cette création qui a remporté plusieurs prix nous permet de communiquer sur notre potentiel d'innovation et sur notre savoir-faire.

❖ Comment s'est passé votre premier contact avec l'AEHT et surtout vos premiers contacts avec les écoles membres ?

Ce premier contact a été très positif. Nous sommes membres de l'AEHT depuis plusieurs années, mais

c'est la première fois que nous participons aux Rencontres. DÉGLON a une **longue expérience de travail avec les écoles hôtelières françaises**. L'intérêt pour nous était de prendre contact avec des écoles d'autres pays européens afin d'étudier leurs manières de fonctionner. En France, les élèves sont généralement pourvus d'une mallette de couteaux dès leur première année. Au fil des années, nous avons mis au point un certain nombre de solutions pour les élèves et leurs professeurs afin de ranger et de transporter leurs couteaux. Nos malles disposent ainsi de **systèmes de rangement** spécifiquement étudiés pour répondre aux **préoccupations de sécurité et d'hygiène**, tels que le système Fix-Class®. Il s'agit-là de quelque chose que nous souhaitons proposer aux autres écoles d'Europe.



Mallette DÉGLON Classe 4 à 31 pièces dotée d'un système de rangement soigneusement étudié

A travers mes différents échanges avec des professeurs et des élèves, de l'Islande à l'Italie, du Portugal à la Pologne, j'ai pu constater une réelle diversité de pratiques : certains élèves sont très peu dotés en matériel, d'autres se contentent des 4 ou 5 outils indispensables, d'autres bénéficient d'un set très large d'ustensiles. Il y a donc des cas très divers et ainsi des potentialités à développer, des bonnes pratiques à transmettre d'un pays à l'autre. C'est un des points positifs de travailler avec l'AEHT : chacun va **partager son expérience** avec les autres pays et **c'est une émulation qui ne peut être que positive**.

DÉGLON a la chance d'avoir une grande capacité d'adaptation, notamment grâce à son personnel qualifié et réactif : cela nous permet de pouvoir proposer **des compositions à la demande des écoles**. Dès mon retour, nous allons assurer un suivi des contacts que j'ai pu établir, dans la perspective de relations et d'échanges d'idées à moyen et à long terme. Je ferai ainsi des propositions adaptées aux besoins énoncés par les enseignants et par les chefs d'établissement rencontrés. Il est à préciser que notre politique commerciale avec les écoles diffère de celle que l'on peut avoir avec nos distributeurs habituels, dans la mesure où nous pratiquons **des prix spéciaux pour les écoles**, étant donné que la dotation en

matériel est financée soit par des fonds publics, soit directement par les élèves. Ce que nous souhaitons avant tout, c'est établir des **relations de long terme avec les futurs professionnels**.

❖ Pour passer commande, comment les écoles devraient-elles procéder ?

La meilleure solution est de me contacter, moi (moise.deglon@deglon.fr) ou la société (www.deglon.com), afin d'établir précisément les **besoins et une offre spécifique**. Par la suite, nous privilégions le travail via des distributeurs locaux, notamment parce que nos produits sont garantis à vie. Nous voulons avoir un relais sur place pour le matériel et le suivi. Il existe des pays dans lesquels nous ne sommes pas distribués : dans ce cas, nous envisagerons certainement l'opportunité de travailler directement avec les écoles. En revanche, nous nous interdisons de vendre directement sur internet, si ce n'est avec des sites partenaires. Cela ne correspond pas à notre stratégie commerciale, car cela reviendrait à couper l'herbe sous les pieds de nos distributeurs, avec lesquels nous souhaitons entretenir une relation de confiance.

❖ Est-ce que vous pensez revenir à nos Rencontres de l'année prochaine à Lisbonne ?

Très volontiers. L'ambiance, la richesse des échanges et le niveau des compétitions font de ces Rencontres un événement auquel nous souhaitons nous associer à long terme.

Pour en savoir plus sur les activités de l'entreprise DÉGLON S.A.S, veuillez consulter leur site Internet <http://www.deglon.com>.

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. Ci-joint est reproduit le menu du dîner de gala organisé lors des Rencontres de Dubrovnik dans la salle des fêtes du Valamar Lacroma Resort, salle superbement aménagée

et décorée pour l'occasion.. Ce repas succulent fut préparé par les étudiants de l'école de Dubrovnik avec l'aide du personnel de l'hôtel susmentionné. En matière de restauration et d'hôtellerie, l'équipe de Dubrovnik, y compris celle du groupe Valamar Lacroma Resort, Argosy et Président, s'est d'ailleurs surpassée à tous les égards.

Mises en bouche Ragusa:

Brochette de thon mariné, anchois à la sauce citron, pâté de poisson

Entrée :

Soupe aux pois chiches préparé au Prošek

1^{er} Plat :

Crêpes méditerranéennes servies avec une sauce aux tomates dalmate

2^e Plat :

Médaillons de bœuf et de veau accompagnés d'une pyramide de légumes grillés, d'un gratin dauphinois et d'une sauce aux pignons

Dessert :

Gâteau de fromage aux poires fait maison servi avec un coulis aux cerises Amaréna
Café



Médaillons de bœuf et de veau Gâteau au fromage et Amaréna

Si vous souhaitez traduire le présent menu ou tout autre menu dans une des langues suivantes: allemand, anglais, français, espagnol, italien, néerlandais, chinois et japonais, alors allez sur le site de notre partenaire Restolingua, www.restolingua.com.

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 : arika.vermazen@gmail.com). Les tarifs de rémunération resp. d'utilisation ainsi que l'accord signé entre l'AEHT et Restolingua sont publiés sur le site www.aeht.eu.



Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter de très agréables fêtes de fin d'année! Peu importe où vous poserez vos pieds en 2010, partout les Amis de l'AEHT trouveront une terre d'accueil, ils verront partout un nouveau chemin naître sous leurs pieds, semé de merveilles, de nouvelles rencontres, de nouvelles connaissances et échanges ! C'est en cela que résidera encore et pour toujours la force de l'AEHT.

Joyeux Noël et Bonne Année,

Nadine SCHINTGEN

Secrétaire générale de l'AEHT

Texte : N. Schintgen avec la participation de J. Laengy, J. Rees Smith, L. Robert, M. Sotak

Photos : N. Schintgen, J. Laengy, les organisateurs des manifestations et des projets AEHT

Traduction anglaise : J. Rees Smith

Traduction française : N. Schintgen

Nos partenaires professionnels privilégiés :

