

## Effervescence au lycée hôtelier : Les petits plats dans les grands

### ● ● ● 83 candidats pour 31 postes à pourvoir sur tout le territoire, qui compte plus de 400 établissements.

C'est le branle-bas de combat au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch. On y met les petits plats dans les grands, concours national oblige.

Depuis le début de la semaine, le restaurant du lycée hôtelier affiche complet midi et soir. Soixante convives se présentent au portillon à chaque service et rentrent à l'appel de leur nom comme à la cour du roi. Invités par le lycée, ils sont les clients des candidats aux épreuves du concours national de recrutement des professeurs de lycée professionnel. Les candidats ont déjà travaillé dans la restauration et ont au moins un BTS. Ils étaient 180 aux épreuves écrites. Ils ne sont plus que 83 pour le service en salle. Pour 31 postes à pourvoir sur tout le territoire qui compte plus de 400 établissements formant près de 76 000 élèves.

Chaque candidat doit servir deux tables, une de quatre personnes, l'autre de deux convives. Jouant leur va-tout, les uns bafouillent, tremblent un peu, d'autres se donnent une contenance avec un humour un peu trop appuyé. Les convives compréhensifs essayent de les mettre à l'aise. C'est l'oeil averti de l'examinateur et les remarques qui tombent à chaque faux pas qu'ils appréhendent.

#### Forte pression

Le menu leur est donné à l'ouverture de la salle. A eux d'expliquer la composition des mets, le plus dur étant de repérer les cinq

fromages différents qui se trouvent sur le plateau. Préférant ne pas de hasarder entre le comté et le beaufort, un candidat se contente de mentionner "un fromage à pâte dure". Dure, dure aussi la réflexion de l'examinateur tranchante comme la lame du couteau.

Toutes les finesses du métier sont exigées, même celles qui ne sont plus guères utilisées, tel le flambage du loup au pastis et le découpage du poisson. "Normalement, il n'y a plus d'arrêt", annonce le candidat pas vraiment sûr de lui. Aïe ! Dur métier et la pression est forte. Même quand on a déjà de l'expérience.

Autant dire que c'est encore plus stressant pour ceux qui passent les épreuves du CAP, du BEP, du Bac professionnel ou technologique. De mi-mai à mi-juin, le lycée hôtelier d'Illkirch fait passer des examens à quelques 300 candidats qui régaleront plus de 1500 convives sous la férule de 300 membres de jury. A table !

Chantal Grangeorge

Dernières Nouvelles d'Alsace  
Vendredi 28 mai 2004

## Baptême de Promotion

Quatre cents élèves du lycée d'hôtellerie et de tourisme d'Illkirch-Graffenstaden s'appêtent à passer leurs examens pour ensuite voler de leurs propres ailes. Il est de tradition que la promotion sortante organise un gala pour l'occasion.

Pour Colette Bierry, proviseur, et Jean-Pierre Dézavelle, chef des travaux, il n'est pas question de "lâcher" les jeunes sans leur témoigner leur soutien. "Il fallait qu'ils sachent combien les quelques années passées ensemble sont riches d'enseignement", devait déclarer en substance Colette Bierry.

Une sympathique manifestation, avec buffet, s'est ainsi déroulée au début de la semaine, en présence de Gérard Bohn, inspecteur

d'Académie, de Jean-Michel Jeudy, président de l'association des anciens élèves du lycée, de Franis Eynius et Thierry Rieu, présidents de l'association des parents d'élèves. Cette promo, qui s'est intitulée "Charleston" -peut-être en souvenir de la prohibition-. Avec parrain et marraine de promo, René Tourette, fromage-restaurateur à Strasbourg, et Cécile Daval, journaliste aux Dernières Nouvelles d'Alsace.

Dernières Nouvelles d'Alsace  
8 mai 2004

## Concours Gambrinus se fait mousser

La deuxième édition du concours Gambrinus s'est déroulée, vendredi au lycée hôtelier Raymond-Mondon. Douze candidats se sont affrontés sur des épreuves variées et difficiles. Au menu : un questionnaire de trente minutes, l'élaboration d'un cocktail à base de bière et de sirop de mirabelle, un service en salle, une reconnaissance d'arômes de cinq bières différentes et un tirage au fût.

Les lycées de Sarreguemines, Strasbourg, Verdun, Diekirch, Metz et le CFA hôtelier de Metz-Bellecroix présentaient chacun un ou deux candidats, préparés tout au long de l'année dans leurs établissements respectifs. Tous ont reçu les fiches techniques, les cartes des bières et les recommandations d'usage plusieurs mois avant l'échéance.

"Nous sommes agréablement surpris par le niveau très élevé des candidats. Dans la partie des reconnaissances d'arômes, trois élèves ont obtenu un vingt sur vingt", précise Roland Rohn,

organisateur du concours avec la confrérie Gambrinus Lotharingienne. En CAP café-brasserie, en mention complémentaire barman-sommellerie et en Bac professionnel, les élèves ont réalisé les épreuves avec une certaine sérénité, l'important étant de cadrer avec le prestige du concours.

A l'issue de la journée, le lycée hôtelier Raymond-Mondon s'est distingué grâce à Romain Comeli, qui a su convaincre le jury de professionnels. Anita Reeb du lycée de Strasbourg a pris la deuxième place, devant Frédéric Betting, du CFA Hôtellerie de Metz-Bellecroix. Un beau palmarès messin, qui promet une longue vie à ce concours désormais très prisé.

Le Républicain Lorrain  
26/04/2004

## Orientation

### Lycée Alexandre Dumas : L'Hôtellerie-Restauration

**Le lycée Alexandre Dumas d'Illkirch Graffenstaden offre une filière complète dans l'hôtellerie-restauration. Elle prépare à des métiers, exigeants, qui réservent de bons moments.**

*"Les métiers de l'hôtellerie-restauration sont difficiles, mais ils offrent le plaisir du contact humain et permettent de pénétrer tous les milieux : on a des élèves qui ont servi le Pape et quantité de présidents..."* Jean-Pierre Dézavelle, chef de travaux au lycée Alexandre Dumas d'Illkirch Graffenstaden, défend bec et ongle les couleurs d'un secteur réputé exigeant.

Son principal argument : *"On trouve de l'embauche, à chaque niveau de diplôme; on peut rester dans sa région ou s'établir dans le monde entier."* Les horaires décalés ? *"Ils laissent du temps pour vivre dans la journée, se rendre à la poste ou chez le garagiste, sans avoir à faire la queue..."* Les 35 H "Les grands groupes les appliquent théoriquement, mais on reste à 39 h voire à 41 h dans la restauration artisanale".

On demande aux professionnels de l'hôtellerie-restauration de se mettre *"au service de l'autre"* (sans tomber dans la servilité), de garder le sourire, d'être psychologue et diplomate, de s'effacer devant le client. *"Ces qualités s'acquièrent au fur et à mesure du cursus"*. affirme Jean-Pierre Dézavelle. A Alexandre Dumas, il commence par le BEP hôtellerie-restauration : on y apprend les différentes facettes des métiers (cuisine, service en salle, comptabilité-gestion, sciences...)

#### 80 % au-delà du BEP

*"Les titulaires du BEP peuvent s'arrêter : ils trouveront facilement du travail sur des postes d'exécutant"*, dit Colette Bierry, proviseur du lycée Alexandre Dumas. Environ 20 % des élèves font ce choix, les autres préfèrent continuer leurs études, à travers deux voies distinctes.

Les deux tiers se dirigent vers un bac pro qui existe en deux options : "services et commercialisation" et "organisation et

production culinaire". La première forme des futurs chefs de rang (on peut être responsable d'un carré de client et on gère les commis), la seconde les futurs chefs de parties (on est responsable des viandes, ou des légumes, ou des sauces, au sein d'une brigade).

Un tiers des élèves restant rejoint le bac technologique hôtelier via une 1ère d'adaptation : *"C'est une classe un peu difficile : on délaisse le côté professionnel au profit d'un enseignement renforcé en français, maths et langues"*, prévient Jean-Pierre Dézavelle.

Les futurs directeurs

En terminale, les élèves du bac techno hôtelier, à vocation tertiaire, renouent avec les enseignements de service et cuisine, auxquels s'ajoute l'hébergement. Les bacheliers peuvent entrer dans la vie active, au même titre qu'un bac pro, sans bénéficier de plus d'avantages : *"On les retrouve simplement plus souvent dans la partie hôtelière"*.

Destinés aux titulaires du bac techno, le BTS hôtellerie-restauration recrute également quelques bac pro *"triés sur le volet"*, dit Colette Bierry. Pour les aider, l'établissement propose en septembre un enseignement renforcé dans les disciplines générales et de gestion - il est le seul en France à le faire.

En 1ère année, les étudiants suivent des cours de cuisine, service, hébergement, gestion, sciences, en tronc commun. La 2ème année comporte deux options : "arts culinaires et arts de la table" (carrières de directeur dans la restauration) et "mercatique et gestion hôtelière" (gestionnaire, responsable d'hébergement, contrôleur de gestion...).

M.S.

Dernières Nouvelles d'Alsace  
16/04/2004

### Le SHAKER des Ecoles Hôtelières

*Les élèves de la Mention Complémentaire "Employé Barman" du Lycée A. Dumas, Ecole Hôtelière et de Tourisme d'Illkirch, ont été à l'honneur, lors d'un récent concours.*

Lors du concours national du **"shaker des Ecoles Hôtelières 2004"**, qui s'est déroulé à Marseille, **Alix Ruhlmann** et **Stéphane Levan**, tous deux élèves du lycée d'Illkirch-Graffenstaden, ont particulièrement brillé.

Au cours d'épreuves qui ne laissaient place à aucune improvisation, aux prises avec les 36 autres concurrents issus de 18 lycées de France, ils ont remporté respectivement la **seconde place, toutes catégories** et la **3ème place par équipe**.

Entre une épreuve écrite faisant appel aux connaissances es produits et des cocktails, des questions de culture générale, un

exposé en 15 lignes sur un thème donné, l'analyse d'un produit mystère (du gin), une interrogation en anglais, un jeu de rôle devant clients -des membres du jury- pour conseiller un choix de cocktails et, bien évidemment, des réalisations pratiques, il n'y avait pas de temps à perdre depuis 8 h, le matin jusqu'à 18 h.

Nul doute qu'Alix Ruhlmann, sélectionné grâce à son second rang, saura défendre sa place lors des épreuves nationales de la Coupe Scott, qui se déroulera prochainement à Paris. Il sera en compétition avec les barmen professionnels de toute la France.

Dernières Nouvelles d'Alsace - Reflets DNA  
N° 26 - 10.04 - 16.04.2004

## Le Mérite pour Colette Bierry

Le lycée hôtelier de Strasbourg-IIIkirch a, le 5 avril dernier, fêté en présence de **Paul Bocuse** et de nombreuses personnalités la nomination de son proviseur, **Colette Bierry**, au rang d'**officier de l'ordre national du Mérite**. Celle-ci a accordé une interview à l'Hôtellerie lors d'une cérémonie qui a mis en valeur le savoir-faire des 1100 élèves du prestigieux établissement alsacien.



De gauche à droite :  
Mr Paul Haerberlin, Mme Colette Bierry, Mr Paul Bocuse, Mr Gérald Chaix

*"Le lycée hôtelier est un établissement véritablement à part. Les élèves qui se lancent dans l'hôtellerie ou la restauration font preuve d'une grande motivation. Ils s'imprègnent des exigences de la profession, et l'on peut dire qu'ils se conduisent en gens bien. La plupart des diplômés poursuivent une carrière dans les métiers, notamment à l'étranger. Ceux qui cherchent des horaires moins difficiles ne disparaissent pas de notre domaine et deviennent souvent de bons conseillers dans les industries alimentaires. Il règne dans cet établissement, où l'on ne s'ennuie pas une seconde, une ambiance tout à fait exceptionnelle. Professeur de sciences pendant 18 ans, j'ai dirigé 2 collèges en tant que principale avant de devenir proviseur du lycée de Saverne. Etre à la tête du lycée hôtelier depuis 6 ans représente pour moi un défi passionnant grâce aux relations avec la profession, qui ajoute une dimension supplémentaire à l'enseignement. Je suis particulièrement fière d'avoir obtenu le CAP et le BEP de cuisine, que j'ai passés en 2000 pour mieux comprendre ce que l'on exige de nos élèves."*

Outre ces diplômes hôteliers, Colette Bierry possède des titres universitaires en biochimie. Elle est aussi officier des palmes académiques et chevalier du Mérite agricole.

Revue "L'Hôtellerie" n° 2867  
du 8 avril 2004

## Championnat des Desserts Un Agéen médaillé

*Thomas Depommier s'est classé troisième ex aequo au championnat de France des desserts avec sa création "Rêve d'Elisa" en hommage à sa maman. Du gâteau pour ce jeune Agéen qui rejoindra fin avril les cuisines du Byclos à Saint-Tropez !*



Depuis 30 ans, le championnat de France des desserts encourage les talents, apprentis pâtisseries ou professionnels, dans la recherche de nouvelles saveurs et la créativité.

Originaire d'Aÿ, **Thomas Depommier** a participé le 24 mars dernier à la finale, au lycée Stanislas de Villers-lès-Nancy, de ce championnat créé par le centre d'études et de documentation du sucre, en partenariat avec l'Education nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration française.

### Un stage au Byclos à Saint-Tropez

*"Il a représenté dignement la ville d'Aÿ"* a commenté Dominique Lévêque le maire, en conseil municipal la semaine dernière. La ville d'Aÿ lui a d'ailleurs attribué une subvention exceptionnelle de 60 €, pour couvrir une partie des frais engendrés par sa participation à ce concours, notamment 180 € de matériel de cuisine.

Thomas a d'abord été qualifié le 17 février à **l'école de Strasbourg**, parmi 7 candidats.

*"On avait un dessert sur assiette à réaliser pour 12 personnes, une création libre en trois heures".*

A la finale nationale, même challenge, avec en plus, un sujet imposé : créer un dessert avec une liste d'ingrédients, un "panier" de produits régionaux de Lorraine.

Du gâteau pour ce jeune Agéen !

*"J'ai réalisé un entremets sur fond de macaron avec une mousse chocolat caramel, avec un crémeux bergamote. J'avais une heure de plus".*

De septembre à février, Thomas a peaufiné son "rêve d'Elisa" baptisé en hommage à sa maman.

### "Passe ton bac d'abord"

Le jeune Agéen a fêté ses 23 ans le 1er avril. Elève à **l'école hôtelière de Strasbourg**, il a intégré cette année la mention complémentaire de cuisinier en desserts de restaurant, après avoir passé son BTS en hôtellerie en juin 2002.

En stage final de fin d'études, il va passer, à partir de la fin avril, deux mois dans les cuisines prestigieuses du Byclos à Saint-Tropez ! Un parcours sans faute pour ce jeune gourmet gourmand qui a déjà effectué cinq mois de stage aux Etats-Unis. En Caroline du Sud et en Georgie. *"Dans une brasserie d'abord, puis à Atlanta, dans un restaurant équivalent à un trois macarons Michelin".*

Enfant, lorsqu'il passait ses mercredis après-midi chez sa grand-mère Fernande, il adorait concocter et déguster des gâteaux au chocolat et des tartes.

*"Je suis très gourmand, les gâteaux, ça a toujours été mon hobby. J'ai voulu très tôt en faire mon métier, mais mes parents voulaient que je passe mon bac d'abord".*

Thomas Depommier a donc passé un bac S, avant de suivre sa voie.

*"Ce championnat tout comme les stages à l'étranger m'ont beaucoup apporté. C'est très motivant".*

Fabienne Nouria-Huet  
L'Union - Epernay du 7 avril 2004

## Le Ruban Bleu à Mme Bierry, Proviseur du Lycée Hôtelier



Mr Paul Bocuse et Mme Bierry  
5 avril 2004

Cérémonie bon enfant que cette remise de l'insigne d'officier dans l'ordre national du Mérite à Colette Bierry, proviseur du lycée hôtelier d'Illkirch Graffenstaden depuis 1998. C'est Paul Bocuse lui-même qui lui a épinglé le ruban bleu.

Aurélien Finel, actuellement en seconde année de BTS et représentant des élèves au conseil d'administration du lycée, a appelé brièvement les mérites de ce proviseur hors normes. Trois

vertus la caractérisent pour tous les élèves : l'empathie, le travail et le sens de la justice.

Doris Sephan, ancienne principale du lycée de Sundhouse, a évoqué la carrière de Colette, arrivée dans son établissement. "Un prof de biologie atypique, capable de soulever des montagnes..." En une série de plusieurs tableaux de Jérôme Bosch, un des peintres préférés de la récipiendaire, le recteur Gérard Chaix a brossé une carrière faite de rigueur et jalonnée de distinctions : les palmes académiques, le mérite agricole et l'ordre national du mérite, chevalier en 1999 et officier l'an passé.

Lors des épreuves du MOF (meilleur ouvrier de France) qui se sont déroulées en 2000 au lycée hôtelier d'Illkirch, Colette Bierry a eu l'occasion de nouer des liens d'amitié avec Paul Bocuse, le célèbre chef de Collonges-au-Mont d'Or. En quelques phrases dont il a le secret, "monsieur Paul" a détendu l'atmosphère ; rappelant les origines de Colette, fille d'un officier de la Légion Etrangère dont elle a acquis la rigueur, et d'une mère espagnole, dont elle a l'exubérance.

Quelques 350 personnes parmi lesquelles le maire d'Illkirch, Jacques Bigot et le maire de Strasbourg, Fabienne Keller, Paul Haeberlin venu en famille et de nombreux chefs de toute la région ont dégusté quelques plats mitonnés par toute la brigade des professeurs et des élèves du lycée.

C.D

Dernières Nouvelles d'Alsace  
Mardi 6 avril 2004

## Trophée Mumm 2004

### ● ● ● Des élèves sommeliers et barmen se frottent au service du champagne

P

Pour la 2ème année consécutive, l'Education nationale et le champagne Mumm mettent en avant des élèves des mentions complémentaires sommellerie et bar. Vainqueurs du **trophée Mumm 2004** : **Caroline Furtos** (élève au lycée Alexandre Dumas d'Illkirch) et **Louis Brisset**.

Ils étaient 10 en tout : 5 élèves en mention complémentaire sommellerie et 5 en mention bar en finale du 2ème trophée Mumm, organisé la semaine dernière en Champagne dans le cadre privilégié de l'Hostellerie La Briqueterie, à Vinay, près d'Epernay (51). Analyses sensorielles, dégustations à l'aveugle de vins de

champagne pour les uns, élaboration de cocktails à base de champagne pour les autres, présentation de supports de vente...

Grands gagnants de cette édition 2004 : **Caroline Furtos**, élève au **lycée de Strasbourg-Illkirch** dans la **catégorie sommellerie** et **Louis Brisset**, du Lycée de La Rochelle dans la catégorie de bar.

Rubrique animée par **S. Soubes**

Revue l'Hôtellerie n° 2865  
du 25 mars 2004

### Rêve d'Elisa



Réalisation de Thomas Depommier,

Elève en Mention Complémentaire de Cuisinier en Desserts de Restaurant

Trentième édition du championnat de France des desserts organisés par le CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre). La cuvée du Grand Est a fait impression.

Cette compétition nationale de desserts s'adresse d'une part aux élèves d'établissements hôteliers français préparant la mention complémentaire « Cuisiniers en desserts de restaurant » et d'autre part aux professionnels cuisiniers et pâtisseries exerçant dans la restauration et l'hôtellerie françaises.

Mardi dernier, le lycée hôtelier d'Illkirch a organisé tout au long de la journée les épreuves de ces deux catégories de candidats. Dans la matinée, ce sont sept juniors, venus d'Ardenne, de Meurthe-et-Moselle et du Bas-Rhin, qui ont préparé leurs desserts, goûtés par un jury de connaisseurs.

Après un comptage minutieux effectué par Mme Béatrice Régnier, responsable de la formation de la restauration-pâtisserie au CEDUS, c'est **Thomas Depommier** qui l'a emporté. Son « Rêve d'Elisa », à base de ganache au chocolat et de marmelade d'orange notamment, a époustoufflé le jury.

Agé de 22 ans, ce jeune Champenois originaire d'Ay poursuit actuellement une mention complémentaire de cuisinier en desserts de restaurant au lycée hôtelier d'Illkirch. Un établissement qu'il a connu pour y avoir passé son BTS il y a deux ans. « Je suis retourné dans ma région pendant une année

où j'ai travaillé dans un restaurant d'Eprenay. Les desserts sont ma passion et j'ai pris plaisir à m'entraîner pour passer ce concours ». Pourquoi « Rêve d'Elisa » ? « Tout simplement un hommage à ma mère qui se prénomme ainsi ».

### Créativité

L'après-midi, cinq professionnels ont présenté des desserts très élaborés, faisant preuve d'une créativité cependant quelquefois un peu brouillonne.

Le vainqueur: Nicolas Dubs avec une compotée d'ananas et de poire williams aux épices thai, coulis de mangue et glace au grué. Bon sang ne saurait mentir, il n'est autre que le fils de Serge, meilleur sommelier du monde. Agé de 25 ans, il travaille depuis un an et demi à Artzenheim où il fait les pâtisseries mais s'occupe aussi du garde-manger. Sa formation, il l'a effectuée au CFA de Colmar et lors de différents stages dans quelques-unes des maisons les plus renommées de la région : l'Auberge de l'III à Illhaeusern, le Buerehiesel à Strasbourg, Traube Tonbach à Biersbronn, notamment.

### Rendez-vous à Nancy

C'est en faisant un stage alors qu'il n'avait que douze ans dans les cuisines de l'Auberge de l'III qu'il a découvert le monde de la cuisine et surtout de la pâtisserie. Les concours sont devenus essentiels pour lui depuis qu'il a remporté l'an passé le championnat d'Alsace des bouchées à la reine à la Foire européenne de Strasbourg.

Les deux vainqueurs de cette finale régionale iront défendre les couleurs alsaciennes lors des épreuves nationales qui se dérouleront les 24 et 25 mars prochain à Nancy.

C.D.

Dernières Nouvelles d'Alsace  
Jeudi 19 février 2004

CEDUS :  
Pour plus d'informations, cliquez sur  
<http://www.lesucre.com/site/quisommesns.php>

## Illkirch Graffenstaden : Aux Couleurs du Sénégal

Le week-end Échanges & Solidarité avec le Sénégal s'est ouvert jeudi soir, à l'Illiade. Au programme des festivités : exposition d'art, conférences et débats, concerts... Pour l'inauguration, le chanteur Diogal s'est associé à la comédienne Danièle Gambino pour une heure de conte métissé.

Les animations ont commencé jeudi soir par l'ouverture d'une exposition et par un conte musical de Diogal, dans la tradition des griots africains. Depuis, l'Illiade s'est mise à l'heure africaine, est fait le plein. De quoi combler Jacqueline Pack, première adjointe au maire de la ville. "Tout se déroule à merveille. Dès jeudi, les gens sont venus en nombre visiter l'exposition", se félicitait-elle hier après-midi.

### Sur le banc de touche

Première manifestation du partenariat entre la ville d'Illkirch-Graffenstaden et la communauté rurale de la Gamadji-Saré au Sénégal, ce week-end ouvre la voie à une coopération durable fondée sur le partage des cultures et la promotion économique de cette région déshéritée d'Afrique occidentale. Des panneaux exposés dans le hall relayent ainsi les préoccupations des populations locales concernant l'accès à l'eau, aux soins, aux moyens de transport... Il convient de rappeler à cet égard qu'aujourd'hui dans le monde, environ 25 % des personnes se partagent plus de 80 % des richesses et que l'Afrique demeure sur le banc de touche de la croissance mondiale, d'où la nécessité d'œuvrer pour l'équité commerciale.

Si l'exposition présente la région rurale de Gamadji-Saré, avec ses difficultés, elle présente aussi ses sourires avec les travaux d'élèves de la région, qui offrent des bribes de la vie d'un écolier en Afrique. Jeudi matin, deux visites guidées de l'exposition ont été organisées avec Liliane Hamm et Jean-Claude Stammach, les deux initiateurs du projet. Ils s'étaient rendus en 2003 à Gamadji-Saré.

### La magie des légendes

L'exposition illustre également l'étonnant paradoxe qui règne entre la détresse économique et le dynamisme culturel de cette région de Sénégal. Instruments traditionnels, tentures, peintures et

sculptures témoignent de cette opulence. La culture de masse à l'occidentale –la Star Academy- n'a pas encore envahi Gamadji-Saré ; il subsiste dans cette communauté la magie des légendes et des rituels ancestraux. Chanteur et guitariste folk, Diogal a invité à découvrir cette richesse à travers les contes du pays Lébou.

Devant 80 personnes et une heure durant, Diogal et Danièle Gambino ont raconté en musique diverses histoires enchantées typiquement sénégalaises. Le public, pourtant enthousiasmé, n'a malheureusement pas pris part au débat que Diogal souhaitait instaurer. La discussion a donc continué en coulisse, Diogal y exprimant avec chaleur sa conception de partage et des relations inter-ethniques. Il est l'un de ces artistes admirables qui s'exportent ni par soif de gloire, ni par la dénonciation stéréotypée de la misère en Afrique, mais seulement pour dévoiler un message apaisant à portée universelle. L'unique façon de lutter contre le communautarisme et le repli identitaire est l'intégration, c'est l'échange et la compréhension réciproque.

L'après-midi, un atelier fresque avait été dirigé par Auguste Antoine Thione, suivi d'un atelier de percussion animé par Samba Guisé. "Seuls ces ateliers étaient payants, mais nous avons pu constater qu'ils ont fait le plein", expliquait Jacqueline Pack.

### Repas traditionnel

Hier soir, un dîner-débat dirigé par Fatou Diome autour du thème de la femme en Afrique devait réunir plus de deux cents personnes. Elles auront pu déguster un repas traditionnel, servi par **des élèves bénévoles de l'école hôtelière.**

...

Les bénéfices de ce week-end africain serviront à la restauration sur place du système d'irrigation des "Jardins des Femmes", afin d'améliorer par l'exploitation de lopins de terres le quotidien de plus de 300 femmes de la région.

E.C. et C.C.

Dernières Nouvelles d'Alsace  
Dimanche 8 février 2004

## Nouvel du Jour : Départ à la Retraite

Après trente-quatre ans passés au Centre Paul Strauss de Strasbourg à mitonner des petits plats susceptibles de donner de l'appétit aux malades, Pierre Wagner vient de rendre son tablier. Avec pour ce dernier repas, et selon les régimes, un bouillon de poulet aux cheveux d'ange, du filet de sandre en papillote accompagné de quenelles au fromage blanc ou un gratin de ris de veau avec une purée d'épinards à la crème, crème caramel ou

poires pochées au cassis en dessert. **Ce repas aux patients a été servi par les élèves du lycée hôtelier d'Illkirch.**

Dernières Nouvelles d'Alsace  
Dimanche 8 février 2004

## L'opiniâtreté lorraine de Jean-Pierre Dézavelle Transmettre sa passion

Discret, jovial, toujours disponible,  
**Jean-Pierre Dézavelle** est chef de travaux  
au lycée hôtelier d'Illkirch.

*Itinéraire d'un sacré bonhomme.*



Il débarque en 1960 à l'école hôtelière de Strasbourg pour apprendre le métier. Sous la férule d'un proviseur hors pair, Joseph Koscher, il acquiert le goût du travail bien fait. *"On peut dire que c'est lui qui a mis le pied à l'étrier à des générations de grands chefs et de directeurs d'hôtel. Je faisais partie de la même promotion que Marc Meneau, Michel Novatin, Daniel Schiever".* Autre constat : *"Jamais je ne l'ai vu fumer en public, alors que c'était un fumeur invétéré dans le privé. Une remarquable leçon de vie".*

Comme tout jeune professionnel de la restauration, il a roulé sa bosse dans de nombreux établissements, histoire d'engranger un maximum de connaissances : *"Après mon service militaire dans l'armée de terre, j'avais postulé pour embarquer sur le France. Malheureusement mon livret n'a pas pu être transformé en livret maritime, j'ai dû reprendre mes bagages et quitter Le Havre. Dans le train qui me ramenait à Nancy, je chialais comme un gosse".*

Mais le jeune homme ne s'appesantit pas sur ses malheurs, il reprend son poste à l'hôtel Thiers où il avait déjà effectué des stages. Heureux hasard, il est sollicité par la CGT – la Compagnie Générale Transatlantique -, qui possédait des établissements à terre. Il fait deux saisons dans les hôtels corses puis paradoxalement au "France" ... de La Plagne.

En 1971, apprenant que la Compagnie va mal – *"elle prend l'eau !"*, il passe un concours pour entrer à l'Éducation Nationale. Comme Danièle, son épouse, est provençale, il postule pour cette

région mais se retrouve à Strasbourg. *"Je ne devais y rester que trois ans, c'est ce que j'avais promis à ma femme. Et vous voyez, je suis toujours là".*

Au fil des années, sous la direction de son proviseur, il se consacre aussi à la recherche dans l'agro-alimentaire, la mise en service des surgelés, l'étude des micro-ondes, les aliments sous vide et les foyers à induction. *"Nous avons été le seul établissement équipé de 48 foyers à induction".* Mais il n'en oublie pas pour autant sa mission principale, qui est de former des jeunes à un métier que l'on dit ingrat : *"Il n'est pas plus pénible que d'autres. Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ne sont pas les seuls à travailler en décalé, les dimanches, les jours fériés ou tard le soir. Pensez aux médecins, aux gens du spectacle, entres autres".*

Ce goût du travail bien fait, il le transmet non seulement à ses élèves d'Illkirch mais également à l'étranger. *"Depuis 1992, je suis chargé de mission au Mexique pour mettre en place un enseignement hôtelier. L'école de Mexico est maintenant une référence pour toute l'Amérique latine. J'y vais une fois par an pendant une quinzaine de jours, pendant nos vacances scolaires, pour ne pas empiéter sur mon travail ici".* Et il y a les concours organisés au sein de l'établissement, dont le célèbre Meilleur Ouvrier de France – le MOF. *"Une grande richesse pour nos élèves, qui côtoient ainsi les plus grands chefs".*

Pour chasser la pression scolaire, il cultive son jardin : *"Un excellent moyen pour calmer les nerfs".* Et puis il y a les voyages : *"Où que j'aille, en Afrique, en Asie ou en Amérique, je trouve toujours des anciens élèves du lycée. C'est une immense fierté pour moi".* Il écrit aussi des ouvrages sur la cuisine. Il vient d'achever un livre sur les mijotés. *"On a oublié ces plats traditionnels sous prétexte de manque de temps. C'est idiot, car un bœuf braisé, ça ne prend qu'un quart d'heure de préparation et puis après on le laisse tranquillement cuire sans s'en occuper".*

Quant aux multiples distinctions qu'il a reçues tout au long de sa carrière, il ne veut en citer qu'une, la médaille d'honneur de vermeil des maîtres cuisiniers de France : *"C'est mon ami Fernand Mischler qui me l'a donnée, j'en suis très fier".*

C.D.

Dernières Nouvelles d'Alsace  
Reflets DNA - CULTURE-LOISIRS-DÉCOUVERTES  
N° 16 – Du samedi 17 janvier 2004 au vendredi 23 janvier 2004



**Le Lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden disposera bientôt de chambres d'application "étoilées". Grâce au legs d'une ancienne élève.**



**Mary Louise Roser-Dany**

Dans un bâtiment existant, le lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden est en train d'aménager un hôtel miniature de trois chambres, destiné à l'enseignement. A partir de la rentrée 2004, l'installation permettra aux 600 élèves de la filière technologique de s'initier aux techniques de l'hébergement trois et quatre-étoiles.

L'équipement s'apparente à un cadeau tombé du ciel. Il résulte du legs consenti au lycée par Marie-Louise Roser-Dany, une ancienne élève émigrée aux Etats-Unis.

Elle a toujours maintenu des liens étroits avec son école : *"Elle était notre référente pour les stages qu'effectuaient nos élèves en Californie"*, explique Colette Bierry, proviseur du Lycée Alexandre Dumas.

**"Le plus gros des legs"**

Décédée en 2001, Marie-Louise Roser-Dany a tenu à marquer sa fidélité, au-delà de la mort. Par testament, elle a fait un double don au lycée : un fonds de 25 000 US\$, pour financer les échanges avec la **California Culinary Academy**, et 222 000 € destinés à l'enseignement de l'hébergement, la partie professionnelle qui a fait sa fortune. *"C'est le plus gros legs jamais consenti à un établissement scolaire en France"*, affirme Colette Bierry. L'héritage était toutefois soumis à une réserve : l'argent devait être utilisé dans un délai de trois ans.

*"Marie-Louise Roser-Dany savait que lors de la construction du lycée, en 1972, il était prévu d'aménager un hôtel d'application qui n'a jamais vu le jour"*, précise Jean-Pierre Dezavelle, le chef de travaux. Actuellement, le lycée Alexandre Dumas dispose

uniquement de quatre chambres d'application, tenant de l'hôtel de 1<sup>re</sup> catégorie années 70, avec sanitaires communs dans le couloir.

Le nouvel équipement, dont les travaux sont en cours, offrira sur deux niveaux quelque 350 m<sup>2</sup> de surfaces d'enseignement. Les grandes chambres trois et quatre-étoiles (bain, douche, toilettes, dressing) auront chacune leur propre design, et présenteront des finitions soignées : bois semi-précieux, granit, marbre de Carrare...

"Les trois chambres seront dignes des hôtels actuels", dit Jean-Pierre Dezavelle. Elles auront une vraie vie, puisque le lycée les mettra à disposition de fonctionnaires de passage. L'ensemble comportera également un office pour les femmes de chambre, des ateliers d'accueil des clients, des salles de lancement, une zone de négociation pour la vente (réceptions, location de salles...) Le coût de l'opération est chiffré à 630 000 €. La Région complète le legs en déboursant 408 000 €.

**Un BTS européen**

Cet hôtel d'application tombera à pic. Le lycée Alexandre Dumas vient en effet d'ouvrir un BTS *responsable d'hébergement*, dont le référentiel (programme, épreuves...) est commun à une quinzaine de pays d'Europe. *"Il débouche sur un diplôme européen, le premier du genre au moins pour le secteur de l'hôtellerie-restauration"*, dit le chef de travaux. Les futurs cadres de l'hébergement pourront le faire valoir dans les hôtels, les maisons de retraite ou les centres de vacances de Paris, Berlin, Londres, Amsterdam...

La formation met l'accent sur les langues : les cours professionnels sont dispensés en français, en anglais et en allemand, grâce à une co-animation prof de spécialité / prof de langue. Les élèves apprennent les particularités d'hébergement des différents pays. En deux ans, ils effectuent 22 semaines de stage, dont 17 à l'étranger.

Extrait d'un article de **Michèle Singer**  
Dernières Nouvelles d'Alsace du 15 janvier 2004

*Pour plus d'informations sur Mme Roser-Dany, consultez le site de l'Association des anciens élèves de l'Ecole d'Hôtellerie de Strasbourg-Illkirch*  
<http://www.aaehs.com/>