

Mobilisation pour les Restos du Cœur

- ● ● **Les étudiants de première année BTS du lycée Hôtelier (d'Illkirch) ont offert hier un repas hors du commun aux bénéficiaires du coin repas La Fringale. Qualité et professionnalisme pour une action de solidarité.**

Marie-Hélène, Véro, Bénédicte et Nacera, quatre jeunes filles sont le noyau de cette action qui s'inscrit dans le cadre des événements de type humanitaire qui ont lieu chaque année au lycée hôtelier.

Parce que la notion de service et la dimension relationnelle sont au cœur des métiers de restauration, parce que le partage et la citoyenneté font partie des valeurs des élèves, soutenus par Eric FISCHER, professeur d'un enseignement religieux où sont débattus des engagements autour du thème « pour l'autre », la classe de première année BTS a porté de bout en bout ce projet en faveur des laissés-pour-compte de notre société.

Et c'est un menu d'exception et une surprise qui attendaient les habitués de la Fringale ; un défi aussi car il s'agissait de 250 couverts, ampleur qui nécessite une organisation et un investissement sans failles.

« Tout le monde a le droit de bien manger »

Huit heures : tout le monde s'affaire pour la préparation du repas à partir de denrées offertes gratuitement par les fournisseurs du lycée et les élèves font preuve d'une compétence et d'un dynamisme dignes de futures professionnels et, aujourd'hui, au service des plus démunis. « La restauration peut être un métier de luxe mais aussi de gaspillage ; nous avons voulu réagir à cela. Et si manger est un besoin primaire, il s'agit ici de restaurant la dimension de goût et de plaisir autour de cet acte quotidien. » explique une des jeunes filles promotrices du projet.

Sous le regard bienveillant de Freddy, responsable de la Fringale, elles font part aussi de l'envie que cette action se pérennise, qu'elle ne reste pas une exception. Mais l'organisation est lourde : l'action est préparée depuis la rentrée. Pourtant c'est important : « Il faut qu'ils sachent que des gens pensent à eux ; qu'ils sont ni totalement seuls, ni oubliés. Même si ce n'est que pour un repas. Il s'agissait aussi de faire quelque chose ici, chez nous. En réponse à la générosité par chèque qui s'exporte à l'autre bout de la terre, nous voulions faire quelque chose contre la pauvreté et le mal vivre qui sont au pas de notre porte. »

Midi : les personnes arrivent et chacun prend son plateau. Mais savent-ils seulement que dans leur assiette ce n'est pas que le la nourriture mais aussi un peu d'amour et beaucoup d'idéal qui leur sont offerts

A-T. K.

Dernières Nouvelles d'Alsace
Samedi 12 mars 2005



Un hôtel d'application à Illkirch



A l'aube de sa 7ème année à la tête du lycée hôtelier de la toute proche périphérie strasbourgeoise, Colette Bierry semble (très) enthousiaste. On le serait à moins. Aux examens de juin dernier, le lycée Alexandre Dumas a enregistré des résultats oscillant entre 82 et 100 % de réussite, "avec des pointes maximales dans les sections bacs professionnels". Les 350 stagiaires d'été ayant pour leur part fait bonne impression dans les établissements où ils sont passés. "99 % d'entre eux se sont montrés convainçants, selon les retours dont nous disposons", confirme le proviseur.

Dans quelques jours, sont établissement accueillera 1100 élèves - effectif stable -, 145 professeurs et 60 membres du personnel administratif. Mais pour Colette Bierry cette rentrée 2004, c'est

aussi et surtout une belle perspective, imminente désormais, avec l'inauguration le 8 novembre d'un hôtel d'application.

Réalisé entièrement grâce à un legs, comprenant des chambres 3 et 4 étoiles uniquement, l'équipement de pointe a été pensé pour permettre aux filières concernées de se plonger directement dans les conditions d'exercice de leur futur métier. Disposant d'un restaurant analogue, le lycée technique d'hôtellerie et de tourisme alsacien conforme son souci d'exigence. Alors que l'un des enjeux scolaires de la nouvelle cuvée résidera dans le devenir des 12 étudiants suivant la filière "hébergement à référentiel européen" lancée en 2003. Un BTS qui livrera son verdict à la fin de cette année.

J. Bergerot
L'Hôtellerie
2 septembre 2004