



Tourisme / Jean Calvin Ethien, directeur d'Ethsun Institute, au cours d'une conférence de presse organisée, le mardi 19 octobre 2021, au Conseil national du tourisme(Cnt), au Plateau a annoncé la première édition de l'Université africaine du tourisme...

Université africaine prévue à Abidjan



Au programme, des ateliers de formation et une balade sur le plan d'eau lagunaire suivie d'un panel de haut niveau

usagers ou clients. Notons que cette initiative est le fruit de la collaboration entre l'Ethsun Institute et le ministère du Tourisme et des Loisirs.

M. O

Jean Calvin Ethien, directeur d'Ethsun Institute, au cours d'une conférence de presse organisée, le mardi 19 octobre 2021, au Conseil national du tourisme(Cnt), au Plateau a annoncé la première édition de l'Université africaine du tourisme ainsi que des innovations majeures au cours de cette édition. La première édition de l'Université africaine du tourisme se tiendra, du 17 au 20 novembre 2021, à Abidjan, autour du thème : « La formation professionnelle et continue des acteurs de la filière du tourisme, de l'hôtellerie et des loisirs ». Elle a pour objectif de renforcer les capacités techniques et opérationnelles des managers et salariés issus des entreprises de l'industrie touristique afin que ceux-ci soient capables de lever les obstacles à l'accélération de leur croissance. Pour le directeur d'Ethsun Institute, il s'agit d'un programme de formation qui permettra aux apprenants de maîtriser les techniques de financement de projet immobilier et hôtelier ; la démarche qualité en hôtellerie et restauration ; les outils marketing et technique ; les techniques commerciales pour accroître le taux d'occupation d'un réceptif hôtelier ; la maîtrise du guide touristique et la stratégie de management d'un service hôtelier et l'intelligence managériale et stratégie de croissance d'une agence de voyage. Quant à Kéita Mamadou, président de la Fédération des organisations professionnelles du tourisme et des loisirs, il a indiqué que ce renforcement de capacités vient à point nommé, dans la mesure où il permettra à un nombre n'important de personnes qui évoluent dans ce milieu de mieux comprendre l'environnement du tourisme et des loisirs, et d'adapter le fonctionnement des réceptifs aux besoins des

GASTRONOMIE FRANÇAISE / GOUT DE FRANCE 2021

Les élèves de l'Ecole hôtelière de Grand-Bassam renforcent leurs capacités



L'ambassadeur de France (au micro) et le John Euvrard (meilleur ouvrier 2017) échangeant avec les élèves

Goût de France ou faire la promo des arts de la table de la France. Mais également outiller les étudiantes de l'Ecole hôtelière de Grand-Bassam sur les valeurs culinaires avec, au menu, le vin de table. Pour assurer un master class autour de cette thématique, c'est John Euvrard, meilleur ouvrier de France en 2007, par ailleurs excellent sommelier qui a été commis. C'était mercredi dernier à la résidence de l'Ambassadeur de France en Côte d'Ivoire à Cocody. Dans son adresse, l'Ambassadeur de France près la République de Côte d'Ivoire, S.E. Jean-Christophe Belliard, s'est réjoui de cette occasion d'échanges, qui permettra aux élèves de l'Ecole hôtelière «d'acquérir des connaissances pointues afin d'offrir des services de qualité», à leur future clientèle, dans une Côte d'Ivoire où le secteur du tourisme et de l'hôtellerie est en croissance exponentielle. Le diplomate a également expliqué que la France accueille, chaque année, au moins 100 millions de touristes. S'adressant aux élèves, John Euvrard, a confié qu'ils ont fait l'un des meilleurs choix, car les métiers du tourisme et de l'hôtellerie affinent le goût de la bonne tenue de la table, celui du voyage et du bien-être. Pendant la formation de ce jour-là, le meilleur sommelier de France 2007 a mis l'accent sur l'utilité du vin à table. De la culture du raisin à la consommation du vin, en passant par la transformation, John Euvrard a tout expliqué aux apprenants. A l'une des questions que se posaient, invariablement, les élèves de l'école hôtelière :

pourquoi le vin est-il toujours présent au menu des grandes tables, le formateur du jour a répondu que «le vin a une force spirituelle, il est plus qu'une boisson. Il est la synthèse des forces entre le ciel et la terre. C'est pourquoi, que ce soit dans l'Egypte et la Grèce anciennes, il y a toujours un dieu du vin». Aussi a-t-il relevé les caractéristiques diététiques de cette boisson. La séance de présentation et de dégustation a été un moment offert, aux apprenantes, de distinguer les types de vins. Mais, elles prenaient le temps de cracher le liquide dans un bol après avoir apprécié le goût. Il est bon de noter que ce master class s'inscrit dans les échanges et partages d'expériences culturels entre la Côte d'Ivoire et la France. Goût de France est un événement de promotion de la gastronomie française dans le monde.

JEAN-ANTOINE DOUDOU