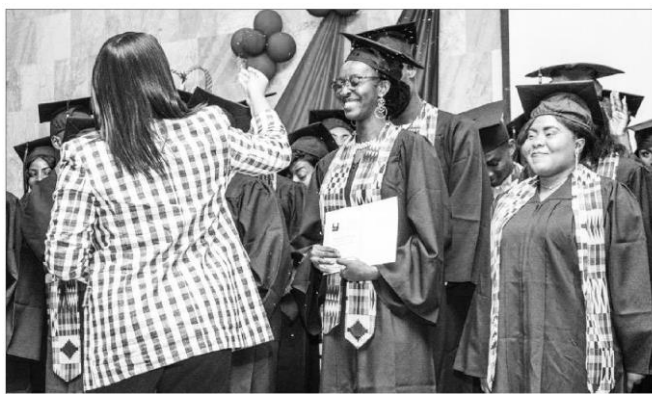


Industrie de l'hôtellerie / Après 3 ans de formation, les diplômés de la 4eme promotion de la formation de Bachelor en management de l'hôtellerie et la restauration, à l'Ecole hôtelière de Grand-Bassam (Ehb) ont reçu leurs parchemins de fin de cycle.

55 nouveaux diplômés prêts pour le marché de l'emploi



Les étudiants ont reçu leurs parchemins.

Après 3 ans de formation, les diplômés de la 4eme promotion de la formation de Bachelor en management de l'hôtellerie et la restauration, à l'Ecole hôtelière de Grand-Bassam (Ehb) ont reçu leurs parchemins de fin de cycle. C'était le 7 juillet 2022, à Grand-Bassam. « En six ans d'existence, l'Ecole hôtelière de Grand-Bassam a formé 1063 élèves et étudiants, délivrés près de 380 diplômes, avec un taux d'employabilité avoisinant les 70%. Ce qui fait d'elle, une institution au service du développement de la Côte d'Ivoire et de la sous-région dans le secteur de l'hôtellerie. Cela a été possible grâce au travail des acteurs internes et externes à qui je voudrais exprimer ma reconnaissance. Notamment le ministère de l'Enseignement supérieur et la Recherche scientifique, et le ministère du Tourisme et Loisirs », a affirmé Herman Ollo, directeur général du groupe Fedel Invest. Avant de féliciter les étudiants de cette 4eme promotion pour le travail abattu pour aboutir à ce résultat. « Une page se tourne, celle de l'apprentissage. C'est un nouveau chapitre de votre vie qui s'ouvre, celui du monde professionnel. Vous serez des professionnels qualifiés et compétents au vu de la formation reçue », a-t-il soutenu. « Je suis fier de vous. Que cette formation, fruit de votre travail, soit l'aboutissement de vos efforts. Vous devez être fiers de représenter cette profession noble qu'est l'hôtellerie et la restauration. Bravo et bonne chance pour la suite », a déclaré Cheffe Prisca Gilbert, ambassadrice Unicef sur le programme Hackaton Nutrition et marraine de cette promotion. Patricia Zoundi Yao, présidente du

Mouvement des petites et moyennes entreprises (Mpme), prix d'excellence 2014 de l'Entrepreneuriat, qui a présidé cette cérémonie, s'est félicitée de cette école de droit ivoirien qui forment des managers dans le secteur de l'hôtellerie. Selon elle, le problème des entreprises en Afrique, ce n'est pas le problème de financement mais de capital humain. C'est pourquoi, elle a rendu un hommage à la famille Ollo pour ce don de soi au service de la Côte d'Ivoire. Avant de souhaiter la promotion des entreprises familiales sur le continent (comme de nombreuses multinationales de renom) pour le développement de l'Afrique. Pour Dr Jean-Marie Atta Kouacou, directeur de cabinet, représentant le ministre du Tourisme et des Loisirs, cet activisme de la famille Ollo dans le secteur de l'hôtellerie en Côte d'Ivoire s'inscrit dans la vision du gouvernement ivoirien, à travers sa stratégie « Sublime Côte d'Ivoire », qui vise à faire de la Côte d'Ivoire un hub touristique dans la sous-région ouest-africaine. Avec une contribution de 8% dans le Pib et inscrire la Côte d'Ivoire dans les cinq grandes destinations touristiques. « Mais l'atteinte de ces objectifs suppose un vivier de ressources humaines de qualité capables de fournir des services qui répondent aux standards internationaux. Et l'ouverture de l'Ehb s'inscrit dans cette logique, à savoir fournir de véritables professionnels en management du tourisme et de l'hôtellerie », confie-t-il. C'est à juste titre qu'il a exprimé sa reconnaissance à la famille Ollo « champions nationaux », pour leur contribution à la formation d'une nation ivoirienne élitique. « Vous êtes parvenus au bout d'un cheminement académique rigoureux et exigeant. Je voudrais, au nom du maire, vous féliciter, vous et vos encadreurs. Vous faites la fierté de Grand-Bassam, porte d'entrée de la région du Sud-Comoé. Aussi, voudrais-je, remercier l'Ehb qui contribue au rayonnement de cette ville au niveau national et international. Je voudrais vous exhorter à rester attachés aux valeurs d'excellence car la Côte d'Ivoire a besoin de votre énergie pour poursuivre son cheminement vers le développement intégral et pour être compétitive sur le marché national et international », a dit Amadou Bagnaki, 5e adjoint au maire, représentant le maire de Grand-Bassam, Jean-Louis Moulot. « Chers diplômés, cette formation est importante pour vous en termes d'employabilité. Cette formation vous donne les armes pour vous insérer dans le tissu social. Le métier de l'hôtellerie est un métier qui donne assez d'opportunités. Ayez l'envie de vous surpasser, n'ayez pas peur, prenez des

risques. Il n'y a pas de raison que vous ne trouviez pas votre voie pour contribuer au développement de votre pays », a indiqué Cyril Lanzrenac, directeur de l'Ecole de Savignac (Sud de la France), partenaire de l'Ehb (qui est intervenu par vidéo). Au nom des récipiendaires, Atché Grâce Espérance, majeure de cette promotion, a exprimé sa reconnaissance aux encadreurs et aux parents pour leur accompagnement. Créée en 2016, l'Ecole de l'hôtellerie de Grand-Bassam est une initiative de l'homme d'affaires ivoirien, Ollo Germain, prix d'excellence du secteur de l'hôtellerie en 2014.

RODRIGUE COFYE



Industrie de l'hôtellerie / Ils sont 55 personnes (47 filles et 8 garçons) issues de huit nationalités (Niger, Burkina Faso, Bénin, Togo, Ghana, Canada, France, Côte d'Ivoire) qui ont participé à une formation de Bachelor en management de l'hôtellerie et la restauration, à l'École hôtelière de Grand-Bassam (Ehb).

55 nouveaux diplômés reçoivent leurs parchemins



Ils sont 55 personnes (47 filles et 8 garçons) issues de huit nationalités (Niger, Burkina Faso, Bénin, Togo, Ghana, Canada, France, Côte d'Ivoire) qui ont participé à une formation de Bachelor en management de l'hôtellerie et la restauration, à l'École hôtelière de Grand-Bassam (Ehb). Après 3 ans de formation, les diplômés de cette 4e promotion ont reçu leurs parchemins de fin de cycle. C'était le 7 juillet 2022, à Grand-Bassam

« En six ans d'existence, l'École hôtelière de Grand-Bassam a formé 1063 élèves et étudiants, délivrés près de 380 diplômes, avec un taux d'employabilité avoisinant les 70%. Ce qui fait d'elle, une institution au service du développement de la Côte d'Ivoire et de la sous-région dans le secteur de l'hôtellerie. Cela a été possible grâce au travail des acteurs internes et externes à qui je voudrais exprimer ma reconnaissance. Notamment le ministère de l'Enseignement supérieur et la Recherche scientifique, et le ministère du Tourisme et Loisirs », a affirmé Herman Ollo, directeur général du groupe Fedel Invest, représentant le Président directeur général, Germain Ollo.

Avant de féliciter les étudiants de cette 4e promotion pour le travail abattu pour aboutir à ce résultat. « Une page se tourne, celle de l'apprentissage. C'est un nouveau chapitre de votre vie qui s'ouvre, celui du monde professionnel. Vous serez des professionnels qualifiés et compétents au vu de la formation reçue », a-t-il soutenu.

« Je suis fier de vous. Que cette formation, fruit de votre

travail, soit l'aboutissement de vos efforts. Vous devez être fiers de représenter cette profession noble qu'est l'hôtellerie et la restauration. Bravo et bonne chance pour la suite », a déclaré Cheffe Prisca Gilbert, ambassadrice Unicef sur le programme Hackaton Nutrition et marraine de cette promotion.

Patricia Zoundi Yao, présidente du Mouvement des petites et moyennes entreprises (Mpme), prix d'excellence 2014 de l'Entrepreneuriat, qui a présidé cette cérémonie, s'est félicitée de cette école de droit ivoirien qui forment des managers dans le secteur de l'hôtellerie. Selon elle, le problème des entreprises en Afrique, ce n'est pas le problème de financement mais de capital humain.

C'est pourquoi, elle a rendu un hommage à la famille Ollo pour ce don de soi au service de la Côte d'Ivoire. Avant de souhaiter la promotion des entreprises familiales sur le continent (comme de nombreuses multinationales de renom) pour le développement de l'Afrique.

Pour Dr Jean-Marie Atta Kouacou, directeur de cabinet, représentant le ministre du Tourisme et des Loisirs, cet activisme de la famille Ollo dans le secteur de l'hôtellerie en Côte d'Ivoire s'inscrit dans la vision du gouvernement ivoirien, à travers sa stratégie « Sublime Côte d'Ivoire », qui vise à faire de la Côte d'Ivoire un hub touristique dans la sous-région ouest-africaine. Avec une contribution de 8% dans le Pib et inscrire la Côte d'Ivoire dans les cinq grandes destinations touristiques.

« Mais l'atteinte de ces objectifs suppose un vivier de ressources humaines de qualité capables de fournir des services qui répondent aux standards internationaux. Et l'ouverture de l'Ehb s'inscrit dans cette logique, à savoir fournir de véritables professionnels en management du tourisme et de l'hôtellerie », confie-t-il.

C'est à juste titre qu'il a exprimé sa reconnaissance à la famille Ollo « champions nationaux », pour leur contribution à la formation d'une nation ivoirienne élitique.

« Vous êtes parvenus au bout d'un cheminement académique rigoureux et exigeant. Je voudrais, au nom du maire, vous féliciter, vous et vos encadreurs. Vous faites la fierté de Grand-Bassam, porte d'entrée de la région du

Sud-Comoé. Aussi voudrais-je remercier l'Ehb qui contribue au rayonnement de cette ville au niveau national et international. Je voudrais vous exhorter à rester attaché aux valeurs d'excellence car la Côte d'Ivoire a besoin de votre énergie pour poursuivre son cheminement vers le développement intégral et pour être compétitive sur le marché national et international », a dit Amadou Bagnaki, 5e adjoint au maire, représentant le maire de Grand-Bassam, Jean-Louis Moulot.

« Chers diplômés, cette formation est importante pour vous en termes d'employabilité. Cette formation vous donne les armes pour vous insérer dans le tissu social. Le métier de l'hôtellerie est un métier qui ouvre assez d'opportunités. Ayez l'envie de vous surpasser, n'ayez pas peur, prenez des risques. Il n'y a pas de raison que vous ne trouviez pas votre voie pour contribuer au développement de votre pays », a indiqué Cyril Lanzrenac, directeur de l'Ecole de Savignac (Sud de la France), partenaire de l'Ehb (qui est intervenu par vidéo).

Au nom des récipiendaires, Atché Grâce Espérance, majeure de cette promotion, a exprimé sa reconnaissance aux encadreurs et aux parents pour leur accompagnement. « Merci de nous offrir un avenir. C'est le début d'une belle aventure, plus qu'un métier c'est une vie durant laquelle nous transmettons la passion ou nous nous mettons au service des clients qui ne sont que des partenaires. Nous voilà au bout d'un parcours de durs labeurs. Cette école nous a permis développer notre savoir, notre compétence, l'esprit d'équipe, la rigueur », a-t-elle dit.

Créée en 2016, l'Ecole de l'hôtellerie de Grand-Bassam est une initiative de l'homme d'affaires ivoirien, Ollo Germain, prix d'excellence du secteur de l'hôtellerie en 2014.



Insolite / Un hôtel-restaurant logé sur une île artificielle constituée de 700 000 bouteilles en plastique existe déjà en Côte d'Ivoire

Un hôtel sur une île en plastique



Les 27 îles coralliennes qui composent l'archipel australien des Cocos, à 2 750 km au nord de Perth, pourraient, à l'horizon 2025, voir émerger un 28e îlot totalement artificiel. Le projet étonnant de l'architecte anglaise Margot Krasojevic, très investie dans l'écotourisme, consiste, en effet, en l'ouverture d'un complexe hôtelier de 75 chambres sur cette future île en plastique constituée de déchets. Inspirée par la flottille de plastiques, d'une surface équivalente à deux fois la taille de la France qui dérive dans l'océan Pacifique, l'architecte a imaginé la réutilisation de débris (bouteilles en plastique, pneus...) en les logeant dans d'immenses sacs immergés, tissés les uns aux autres et lestés de sable et de limon. L'ensemble devrait constituer une mangrove stable, cerclée de racines. Le Recycled Ocean Plastic Resort proposera une série compartimentée de chambres à baldaquin mais aussi des zones de camping. Les douches fonctionneront avec de l'eau de mer filtrée, distillée et pompée sur l'installation à l'aide de l'énergie solaire.

Le projet n'est pas si utopique en témoigne l'hôtel-restaurant, L'île flottante, du lorrain Éric Becker, construit sur une base de 700 000 bouteilles en plastique dans la lagune d'Abidjan, en Côte d'Ivoire. L'établissement repose sur un socle de 1 000 m² qui pèse 200 tonnes. L'hôtel-restaurant, qui reçoit une centaine de clients par semaine, peut se déplacer sur l'eau. Il comprend plusieurs bungalows et chambres à louer depuis 2018, un bar-restaurant, une cuisine, deux piscines, un petit pont, quelques arbustes et une promenade circulaire.

FRANCOIS PONT