

# Les étudiants du secteur hôtelier veulent re-dynamiser la région



Les étudiants et leurs professeurs lors de la mise en place de l'événement © E.G

Les étudiants en management hôtelier de la haute école Charlemagne de Verviers organisaient ce mardi 10 mai un salon pour présenter leurs créations. L'occasion de découvrir ce métier particulièrement important dans la région.



MARTIN LUXEN

Journaliste

**N**ous avons rencontré les étudiants en première année du bachelier en management hôtelier à l'occasion de leur salon « Ma recette avec... » qu'ils ont organisé à la haute école Charlemagne ce mardi 10 mai.

Un salon particulier puisque les consignes étaient exigeantes : une recette qui raconte une histoire, avec des produits locaux et expliqués dans plusieurs langues.

« On leur a donné carte blanche pour les recettes, mais elles devaient être personnelles et être ancrées dans la région. On leur demande de l'expliquer en plusieurs langues car c'est une priorité pour nous, en particulier de par la position géographique de l'arrondissement de Verviers, de leur apprendre plusieurs langues », déclare Julien Dan-

thinne, professeur de gestion hôtelière et responsable de l'événement.

## UN MÉTIER EN PÉNURIE

Le management hôtelier, c'est un secteur qui a récemment connu une hémorragie de main-d'œuvre alors qu'il était florissant. Le personnel très qualifié qui a quitté la profession suite à la crise du Covid n'est pas revenu, mais les clients bien ! « On vit dans une région

9

**D'après les professeurs, 9 étudiants sur 10 trouvent du travail dans les 6 mois lorsqu'ils ont fini leurs études.**

où cette pénurie se fait encore plus ressentir. En effet, on compte presque trois fois plus d'emplois hôteliers dans l'arrondissement de Verviers par rap-

port à la moyenne Wallonne. Cela s'explique évidemment par la situation géographique et la particularité de l'Ardenne bleue qui recense beaucoup d'établissements, le plus souvent de très grande qualité », explique Olivier Patris, directeur adjoint de la section économique de la haute école Charlemagne. La haute école se donne donc pour objectif de proposer une formation en adéquation avec la demande qui existe sur le marché.

## PORTEUR

« Le premier bilan à tirer, c'est que 9 étudiants sur 10 trouvent du travail dans les 6 mois lorsqu'ils ont fini leurs études, on invite donc les jeunes à nous rejoindre » ajoute Olivier Patris. Interrogés sur la pénibilité du métier et des horaires compliqués, les professeurs assurent que la haute école Charlemagne travaille en amont sur de nouveaux modèles, afin de redonner de l'attractivité au secteur, notamment en militant pour

## DES ÉTUDIANTS PASSIONNÉS QUI EN VEULENT



Sarah. © M.L

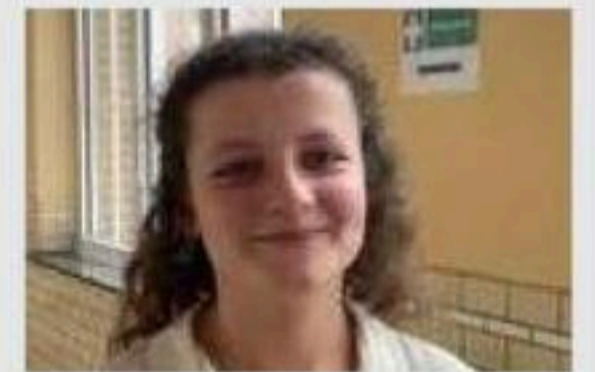
Si nous avons bien entendu évoqué la pénurie de main-d'œuvre et l'attrait que peut représenter la profession, il ne faut cependant pas oublier une raison qui motive nombre de ces jeunes : la passion. C'est notamment le cas pour Sarah, étudiante en première année.

« J'avais du mal à trouver ma voie dans les études que j'ai entreprises avant. C'est donc un peu par défaut que j'ai commencé à travailler dans l'Horeca, mais ça m'a tout de suite beaucoup plu ! », déclare-t-elle avant d'ajouter : « Ouvrir un établissement c'est un boulot de passionné. Alors j'étais à la recherche d'études qui abordent le côté managérial. » Elle ajoute également qu'avoir de la connaissance dans le milieu Horeca lui donne un avantage dans ces études de gestions.

## UN ENCADREMENT NÉCESSAIRE

Les étudiants cherchent, pour la plupart, un encadrement professionnel qui leur permettra d'atteindre leur but. Elise, également étudiante en première année, a expressément choisi ce cursus pour tenter de réaliser son rêve.

« J'ai choisi ces études car j'ai un projet depuis longtemps : l'ouverture de ma pâtisserie. Je suis en effet passionnée de pâtisserie depuis que je suis toute petite », déclare-t-elle, avant d'ajouter : « C'est une formation enrichissante qui combine bien l'aspect gestion, mais également les langues qui sont primordiales dans ce métier. » La formation leur apportera à la fois un diplôme de gestion et également un encadrement technique précieux dans le milieu hôtelier. ■



M.L. Elise. © M.L

une augmentation des rémunérations et une amélioration des conditions de travail.

## LA TOUCHE RÉGIONALE

Il était donc demandé aux étudiants de travailler une recette personnelle dans laquelle ils pouvaient insuffler leur personnalité avec, si possible, l'un ou l'autre produit local. « On a vite compris qu'il fallait adopter une démarche d'écoresponsabilité pour se différencier.

En travaillant en circuit court on peut exploiter la richesse de notre région et la transformer en atout », ajoute Julien Danthinne.

Une consigne bien reçue par les

étudiants, comme l'explique Olivier Patris : « Il y a quelques années, ça ennuyait les étudiants qui avaient l'impression qu'on leur rajoutait une difficulté. Aujourd'hui ça a bien changé, ils sont enthousiastes à l'idée de travailler les produits régionaux et sont sensibilisés à la démarche circuit court ».

Thomas, l'un des étudiants présentant sa recette, l'a bien compris et a été encore plus loin avec une démarche zéro déchets :

« J'ai réalisé une recette à base d'œuf et de fromage de Herve, j'ai donc naturellement gardé les coquilles d'œuf pour servir le produit plutôt que d'utiliser un contenant jetable. » ■

Retrouvez  
notre vidéo sur  
[sudinfo.be/videos](https://sudinfo.be/videos)

