

ENQUETES ET REPORTAGES

magazine.union@sonapresse.com

Formation professionnelle : ruée vers la filière hôtellerie-restauration ?

DE plus en plus de jeunes nationaux s'intéressent à ce secteur qui recèle d'ailleurs une multitude de métiers pas toujours connus du grand public. Immersion à l'École supérieure d'hôtellerie de Libreville (Eshol), dans la commune d'Akanda, où de jeunes Gabonais, aidés en cela par leurs encadreurs, s'activent à déconstruire les mythes et clichés bâtis autour de l'hôtellerie-restauration.

Olivier NDEMBI
Libreville/Gabon

POUR faire du tourisme l'un des piliers efficaces du "Gabon vert", des opérateurs privés proposent depuis quelques années déjà, des formations locales en lien avec ce secteur, afin de doter le pays de jeunes cadres compétents dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme. Tant même dans ces métiers, le Gabon reste tributaire de l'extérieur. C'est qu'en raison de la méconnaissance de la filière, des mythes ont été bâtis autour de celle-ci. Des clichés que certaines structures de formation déjà en place s'attellent à déconstruire en vue d'offrir des perspectives à ceux qui ont décidé de s'y engager.

Fondatrice de l'École supérieure d'hôtellerie de Libreville (Eshol), dans la commune d'Akanda, Blandine Rita Lebondo-Le-Mali fait assurément figure de proue dans ce domaine lorsqu'elle crée, en 2015, l'institut l'Ange de la Maison (IADM) qui offre des formations aux métiers domestiques. Elle explique que son initiative découle de deux constats : "D'abord le fait d'aller manger dans un restaurant, aller dans un hôtel et ne pas avoir le service qu'on attend, pour lequel on a payé. Le deuxième constat, c'est que nous avons une fondation qui s'appelle Orema G'ilewe, à travers laquelle nous nous oc-

cupons de beaucoup de jeunes. Nous avons constaté que plusieurs d'entre eux sont restés au bord du chemin. Parce que le système de l'Éducation nationale est tel qu'une fois qu'ils en ont été sortis, il n'y a plus rien eu pour eux. Nous avons alors mis en place l'institut l'Ange de la Maison pour répondre à ces problématiques". Créée plus récemment, en 2018, l'Eshol "forme des cadres supérieurs, c'est-à-dire une Licence professionnelle en management des établissements hôteliers, de restauration et touristique et une Licence en management, qualité et sécurité alimentaire". Quant à l'IADM, il forme à partir du niveau de la 4^e voire 6^e. Des certificats de formation professionnelle y sont délivrés par l'État après réussite aux examens organisés par le Centre de formation et de perfectionnement professionnels Basile Ondimba. "Mon rêve est de voir un pays doté d'hommes

et de femmes pétris de savoir, de savoir-faire et de valeurs morales en ce qui concerne l'hôtellerie, la restauration et le tourisme. En réalité, le tourisme englobe l'hôtellerie et la restauration. Que nous soyons d'abord les meilleurs au niveau du Gabon, de la sous-région, et pourquoi pas au niveau mondial ? (...) Je parle de cette vision pourquoi ? Parce que pour la réaliser, il faut mettre en place un système rigoureux. On est habitué au laxisme, dès qu'on parle de rigueur, c'est très, très mal vu", lançait Mme Lebondo aux étudiants, il y a



Photo: Olivier NDEMBI

En présence de la fondatrice Lebondo-Le Mali (g), les étudiants suivent les explications du mixologue Axel Prime, chef cocktail.

quelques jours, à l'occasion de la rentrée académique 2022-2023 des deux établissements. Comme pour dire à ces jeunes demoiselles et messieurs qui disent être venus ici par passion pour la cuisine et autres spécialités de la filière, qu'on ne stagne pas. Qu'il faut absolument bosser pour être excellent et passer de l'excellence à la perfection, conformément au logo de l'établissement.

"Nous attendons de vous beaucoup de travail, d'abnégation, de motivation, de discipline. Vous aurez une tenue le lundi, le mardi, le mercredi. Une autre tenue le jeudi, vendredi et samedi : c'est pas fortuit. C'est fait parce qu'on veut que vous soyez toujours bien mis. La présentation compte, l'image compte. C'est une école où on fait attention à ces choses-là. On ne veut pas voir quelqu'un avec un foulard ou des cheveux bleus. Dès le début il faut que vous compreniez ces choses, sinon après ça va être compliqué. Les jupes, c'est au niveau ou en dessous des genoux. Pas au-dessus. Il y a des valeurs en mettre en place pour que vous puissiez aussi impacter votre environnement".

Ici, la formation se déroule en alternance : trois jours à l'école et autant à l'hôtel ou dans un restaurant. "C'est le système qu'on a mis en place pour que vous puissiez acquérir certains réflexes. Vous êtes dans des mé-

tiers où c'est très pratique. Mais ce n'est pas tout d'être pratique, il faut aussi connaître d'abord. Parce que vous ne pouvez appliquer quelque chose que vous ne connaissez pas. Vous aurez donc la connaissance ici que vous irez appliquer dans les hôtels. Nous avons des partenariats avec les hôtels. En général ce n'est pas l'école qui vous trouve le stage, l'alternance. C'est toi-même qui te bats pour le faire. Mais nous ici, on a mis en place un système pour que ça aille plus vite. Parce

que nous sommes en retard, c'est cela qu'il faut comprendre". À l'adresse des filles, la fondatrice insiste : les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont difficiles, ils sont physiques. "Ce sont des métiers où il ne faut pas être en grossesse. Quand vous irez en immersion, vous allez pouvoir le réaliser. Et peut-être que parmi vous il y en a qui voulaient faire cuisine, et allant en immersion vous allez vous rendre compte que vous préférerez être gouvernante ou majordome".

Des opportunités à l'intérieur du pays...

ON
Libreville/Gabon

LORS de la récente rentrée académique de l'École supérieure d'hôtellerie de Libreville (Eshol), plusieurs professionnels du secteur de la filière hôtellerie-restauration se sont relayés sous la tente prévue à cet effet pour expliquer aux étudiants les avantages et les inconvénients liés à la pratique de ces métiers. Ainsi, si les pourboires figurent parmi ces avantages, les futurs réceptionnistes, animateurs de loisirs, maîtres d'hôtel, gouvernantes, majordomes, ges-

tionnaires d'hôtel, responsables qualité, assistants qualité, hygiénistes, etc. ont été invités à davantage de rigueur, de passion et de disponibilité dans l'exercice de leurs tâches. En outre, parce que l'intérieur du pays offre de meilleures opportunités, notamment avec une clientèle de l'écotourisme de plus en plus demandeur, on les encourage à réaliser leurs propres entreprises autour des parcs nationaux. Reste à savoir où trouver de l'argent pour monter sa propre affaire lorsque l'on est sans moyen, les banques ne prêtant qu'aux riches.