

Les étudiants hôteliers de l'USJ font leur gala en noir et blanc

Université Pour leur cours d'organisation des événements, les étudiants de l'école hôtelière de l'Université Saint-Joseph doivent organiser de A à Z un gala pour plus d'une centaine d'invités.

Diane RAMIÈRE DE FORTANIER

La professeure Mandy Chidiac el-Esta donne les dernières consignes, pour le discours d'accueil des 180 personnes, à l'une de ses étudiantes juchée sur la scène aménagée en noir et blanc de la grande salle de gala du club de loisirs Al-Yarz, à Baabda : « Il faut que tu ralentisses ici, que tu changes ce mot parce que cela fait une répétition. » Tout doit être parfait car ce vendredi soir représente quasiment le couronnement de trois ans d'études. De la recherche des sponsors au choix de la salle, en passant par les cuisines et l'établissement du menu, les étudiants en fin de licence de

gestion qui ont choisi l'option de management hôtelier et touristique ont un semestre pour en mettre plein la vue à leurs invités et à leur professeur.

Les cinq étudiants du deuxième groupe du cours d'organisation des événements vont essayer de faire mieux que leurs camarades, qui avaient organisé un buffet « Vegas Night » au Caprice, un restaurant situé à Jal el-Dib. Aidés par un chef cuisinier, Rabih Abouhalka, qui est aussi leur professeur de cuisine sur le campus des sciences et technologies de l'Université Saint-Joseph, à Mansourieh, les cinq élèves du deuxième groupe finissent les derniers préparatifs. « Notre thème est

« Black and White », explique Sabine, qui rêve une fois sa licence obtenue de travailler dans l'événementiel. « Nous avons changé deux fois de thème. Au début, nous avons choisi « Irish Night » mais nous n'avons pas réussi à trouver de menu ni de programme de divertissement. Nous avons ensuite opté pour « Color Night » mais ce n'était pas assez précis », poursuit la jeune fille tout en façonnant des amuse-bouche au brie (blanc) et au coulis de mûres (noires) dans la cuisine.

Après la théorie de l'événementiel, la pratique

« Ce cours de dernière année

donne aux étudiants l'opportunité d'appliquer les concepts qu'ils ont appris, selon Mme Chidiac el-Esta. Le marketing, les techniques de vente, la négociation, les techniques de présentation, la cuisine, tous ces savoirs sont mobilisés pour préparer le gala. » Sabine a préféré le travail préliminaire : établir les étapes de l'organisation du gala, choisir le programme de divertissement qui sera présenté aux invités... « Le début est stressant parce que l'on ne sait vraiment pas comment on va faire pour y arriver. Et puis, avec trois crédits ECTS (système européen de crédits transférables), c'est une matière qui pèse lourd »,

souligne-t-elle.

Vanessa, qui va prononcer le discours d'accueil, compte travailler dans la restauration. Le plus dur était, selon elle, de trouver les sponsors. Elle indique qu'elle a d'abord envoyé des lettres aux responsables des marques qu'elle jugeait conformes au thème, comme par exemple Seat « parce qu'ils font des modèles de voitures blanches », en leur promettant de mettre leur logo sur le ticket d'entrée du gala et l'événement sur Facebook. « Mais nous n'avons reçu aucune réponse, cela m'a beaucoup découragée », déplore-t-elle. Et Vanessa d'ajouter : « Alors j'ai envoyé des courriers à tou-



Christelle, une étudiante de l'école d'hôtellerie, présente la chanteuse Audra et son guitariste qui vont jouer au début de la soirée de gala « Noir et Blanc ».

tes les compagnies du Liban ; pour une centaine de lettres de demande de fonds, j'ai reçu quarante réponses dont trente négatives. » Finalement, Bankers Insurance et Global Recovery ont fourni l'argent nécessaire pour financer en partie la soirée dont le ticket d'entrée était à 45 dollars. Une

autre entreprise a donné des poulets pour le plat principal, Ixsir a offert des bouteilles de vin...

Les critères d'évaluation de ce cours pas comme les autres sont nombreux. « Le travail continu compte beaucoup, ainsi que la façon dont ils se sont mis en relation avec les

sponsors, l'organisation de la salle... » En tout cas, pour le menu, les étudiants sont confiants, grâce à l'aide du chef Rabih Abouhalka qui remue la crème de chou-fleur blanche dans la cuisine. Mais c'est surtout « le temps qui les stresse », à quelques heures de l'heure H du jour J.



Le chef Rabih Abouhalka donne les dernières indications à une étudiante dans la cuisine.



Un étudiant de deuxième année, volontaire pour aider en cuisine, apporte la dernière touche aux assiettes des entrées.



La décoration et les menus « noir et blanc » ont entièrement été imaginés par les étudiants de l'USJ.