

CARRIÈRE

« Vous voulez la Lune ? Ça peut s'arranger ! »

« Luxe et mode de vie » et « Cuisine libanaise et méditerranéenne », l'USJ lance deux nouveaux masters en gestion hôtelière directement liés au tourisme.



Visite guidée par Salim Eddé du musée Mim pour le ministre du Tourisme, Avédis Guidanian, que l'on voit ici accompagné notamment du recteur de l'USJ, Salim Daccache. Photo Michel Sayegh

Fady NOUN

L'Université Saint-Joseph (USJ) a choisi la saison d'été, saison touristique par excellence, pour lancer deux nouveaux masters en gestion hôtelière : un master « luxe et mode de vie », et un autre « gastronomie libanaise et méditerranéenne, et mode de vie ».

L'annonce des deux nouveaux masters a été faite jeudi, en présence du ministre du Tourisme, Avédis Guidanian, conjointement par le recteur de l'USJ, le Pr Salim Daccache s.j., et le directeur de l'Institut de gestion des entreprises (IGE), Joe Chéhab.

Dispensateur déjà d'un diplôme en gestion hôtelière, l'IGE ajoute ainsi deux nouvelles gemmes à sa couronne, avec ces deux diplômes très demandés.

Assistaient au lancement des deux masters Nizar Alouf, président du syndicat des propriétaires d'hôtels, Maya Bekhazi Noun, secrétaire générale du syndicat des propriétaires de restaurants, cafés, boîtes de nuit et pâtisseries, et Joumana Damous, directrice générale des services hôteliers et partenaire médiatique de l'USJ.

« Voici plus de 20 ans que l'IGE, à travers sa branche gestion hôtelière, est au service de l'industrie hôtelière au Liban et dans la région, a affirmé Joe Chéhab, présentant les nouveaux masters. Pour consolider nos diplômes, et cumuler théorie et pratique, nous avons conclu un partenariat avec le prestigieux Institut Bocuse (Paris). Aujourd'hui, ce sont de nouveaux horizons que nous voulons ouvrir devant nos étudiants. Nous savons en effet que le secteur hôtelier attend de telles spécialisations, et nous avons décidé de relever ce défi avec des profils professionnels de pointe. Le premier master cible une clientèle cherchant à établir la connexion entre hôtellerie, loisirs et raffinement des sens. Le second, une clientèle recherchant la cuisine méditerranéenne et, spécialement, la cuisine libanaise.

Daccache : Savoir et savoir-faire

De son côté, le recteur de l'USJ a souligné l'originalité de la nouvelle initiative académique. Pour lui, les nouveaux masters ont pour vocation « d'anticiper et de correspondre aux besoins en évolution des secteurs de

la restauration et de l'hôtellerie, et de remédier à une expertise encore insuffisante du Liban sur ce plan ».

Sur le plan formel, le nouveau master sera dispensé en anglais, a souligné le recteur de l'USJ. « Nous n'allons pas contre la francophonie, dans la mesure où elle est inclusive de la diversité linguistique », a-t-il précisé, sachant par ailleurs que dans le domaine du luxe et de la gastronomie, bien des termes proviennent de la langue française. « Il aura un succès dans la mesure où il sera soutenu par nos partenaires et parce que nos futurs étudiants pourront suivre leurs stages pratiques avec les meilleurs chefs et spécialistes. Ainsi, nos programmes seront solidement fondés et recevront la crédibilité qu'ils méritent, alliant savoir et savoir-faire », a-t-il conclu.

Proverbiale hospitalité

C'est sur ce savoir-faire que devait rebondir Avédis Guidanian. Parlant sans préparation, le ministre s'est dit convaincu « qu'avec leur sens proverbial de l'hospitalité, les Libanais partent avec une longueur d'avance dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie », et qu'il n'y a plus qu'à leur donner la capacité de s'exprimer, grâce à tout ce qui, dans ce domaine, relève de la gestion proprement dite.

Pour le ministre, la formule magique du tourisme libanais tient en un mot « btiddabar » (« ça peut s'arranger »). « Vous voulez la Lune ? Ça peut s'arranger ! » « Le tourisme, c'est simplement l'art d'accueillir un hôte, de le mettre à l'aise, de répondre à ses attentes », a-t-il résumé, tout en conseillant aux Libanais « de cesser de médire de leur pays ».

C'est dans cet esprit que Maya Noun devait se féliciter de cette nouvelle initiative prise par l'Institut de gestion de l'USJ, relevant que « tout au long de la côte et en montagne, le tourisme rural est en plein boom, ce qui fournira de nombreux emplois aux personnes fraîchement diplômées.

Une culture, un art, une science, le Liban a décidément tous les atouts pour réussir en industrie hôtelière et son secteur de la restauration. A condition bien entendu qu'il le fasse dans les règles et qu'il réfrène cet autre trait bien méditerranéen qu'il cultive parfois, celui du gain rapide. À toutes les disciplines qu'on enseigne, on ferait bien ainsi d'ajouter, comme partout ailleurs, l'éthique.