

Intervention de Madame Annie Taulet,  
Députée provinciale

INAUGURATION DU  
CENTRE D'EXCELLENCE  
DEDIE AUX METIERS DE L'HÔTELLERIE

Saint-Ghislain  
Jeudi 21 mai 2015

Monsieur le représentant de la Vice-présidente de la  
Fédération Wallonie-Bruxelles, Ministre de l'Education,  
de la Culture et de l'Enfance,

Monsieur le Gouverneur de la Province de Hainaut,  
Monsieur le Gouverneur honoraire de la Province de  
Hainaut,

Mesdames et Messieurs les représentants du Forem,  
Monsieur le Président et les Membres du Conseil  
d'Administration de la Fédération HORECA Hainaut,

Monsieur le Directeur Général des Enseignements  
provinciaux,

Monsieur l'Inspecteur Général des Enseignements de la  
Région de Mons-Borinage,

Mesdames et Messieurs les Directeurs,

Mesdames et Messieurs les Chef de Travaux d'atelier et  
Chefs d'atelier,

Mesdames et Messieurs les professeurs,

Mesdames et Messieurs,

Chacune et chacun en vos titres et qualités,

Il y a quelques semaines à peine, les lieux dans lesquels nous nous trouvons aujourd'hui, étaient consacrés au fameux "Concours Italia Chef 2015" que l'Ecole Hôtelière du Lycée Provincial d'Enseignement Technique du Hainaut à Saint-Ghislain, organisait avec le Chef montois Renato Carati.

Pour sa deuxième édition, cette manifestation, basée sur la cuisine traditionnelle italienne, a remporté un franc succès. Elle réunissait cinq écoles hôtelières : deux écoles italiennes de la région des Pouilles et du Piémont ainsi que deux écoles hainuyères et une école bruxelloise, entourées par de grands chefs étoilés, toutes concouraient pour le titre de "Italia Chef 2015".

Ce concours a pu se réaliser dans les meilleures conditions possibles grâce à l'infrastructure spécifique et aux équipements professionnels mis à sa disposition et que je suis très heureuse, aujourd'hui, d'inaugurer officiellement, avec vous toutes et tous.

L'inauguration de ce haut-lieu de la formation culinaire, oserai-je dire, et j'espère qu'il en sera ainsi à l'avenir, est placé sous le parrainage du chef doublement étoilé Yves Mattagne qui vous prie d'excuser son absence, des

aléas de dernière minute l'ont empêché d'être parmi nous ce matin mais que je remercie néanmoins pour cette responsabilité qu'il a acceptée avec plaisir.

Je salue, par ailleurs la présence de Monsieur Pierre Résimont, chef doublement étoilé du restaurant " L'Eau Vive " qui nous honore de sa présence pour cette manifestation.

Le parrain de notre Centre, bien qu'absent, Yves Mattagne, que nous connaissons comme un grand chef cuisinier, est un adepte inconditionnel de la formation, qui apprend chaque jour, et aime surtout dispenser au mieux son savoir. Il a, souvent, participé, ces dernières années, à des manifestations de l'enseignement provincial au cours desquelles il apportait aux étudiants, par sa présence et ses compétences, rigueur, formation, découverte et professionnalisme : un éducateur, un passeur de connaissances s'il en est !

Un rôle qu'il tiendra, je n'en doute pas, au sein de ce Centre d'Excellence dédié aux Métiers de l'Hôtellerie.

La genèse du projet de ce centre remonte déjà à de nombreuses années.

En effet, Dans le cadre de l'Accord de Coopération du 14 juillet 2006 entre la Communauté française et la Région wallonne, et du Décret de la Communauté

française du 26 avril 2007, la Ministre de l'Enseignement de la Communauté française de l'époque, Madame Marie Arena, a lancé en mai 2007 un appel à projets de création de 20 à 30 Centres de Technologie Avancée (C.T.A.) afin de promouvoir l'Enseignement Qualifiant, la mise en œuvre du plan d'équipement pédagogique des CTA labellisés étant à la charge de la Communauté française.

Sur les 52 projets déposés, seuls 24 ont été retenus. L'enseignement provincial avait déposé 4 projets :

- une proposition de C.T.A. dans le domaine du métallier-soudeur au Lycée Richard Stiévenart à Hornu ;
- une proposition de C.T.A. au Lycée Provincial d'Enseignement Technique du Hainaut à Saint-Ghislain dans le domaine de l'hôtellerie ;
- une proposition de C.T.A. à l'Athénée provincial de Leuze dans le domaine de la mécanique des moteurs ;
- une proposition de C.T.A. à l'UT de Charleroi dans le domaine de la mécanique appliquée.

Force a été de constater que seuls deux projets de C.T.A. ont été acceptés, ceux de Leuze et de Charleroi. Ils ont répondu à tous les critères prescrits par les Comités Subrégionaux de l'Emploi-Formation, les Conseils de zone et les Secteurs privés, et sont actuellement opérationnels à la satisfaction générale de tous les utilisateurs.

Le projet dans le domaine de l'Hôtellerie sur Saint-Ghislain, prévu à l'emplacement du bâtiment dit "La Grignotière" n'avait pas été retenu.

Ce bâtiment où se déroulaient les cours de Promotion Sociale hôtellerie, ne répondant plus aux différentes normes imposées par l'AFSCA, de gros travaux de mise en conformité devaient être réalisés.

J'ai donc sollicité le Ministre Christian Dupont afin de réaliser un Centre à l'image d'un C.T.A. en lieu et place de "La Grignotière" essentiellement sur fonds propres provinciaux en ce qui concerne la construction du bâtiment. La Province de Hainaut a bénéficié néanmoins d'une subvention en matière d'équipements pour le futur C.T.A., répartie sur deux années et issue d'une manne supplémentaire alimentant le Fonds d'Équipement

(Communauté française et Feder) en Région wallonne, destinée à répondre aux demandes des écoles non labellisées C.T.A.

Celles-ci pourraient, si elles respectaient les conditions imposées, être labellisées C.T.A. C'est bien évidemment ma volonté et celle du Collège provincial en ce qui concerne le C.T.A. de Saint-Ghislain que nous appelons pour l'instant, Centre d'Excellence dédié aux Métiers de l'Hôtellerie.

Le Centre d'Excellence dédié aux Métiers de l'Hôtellerie, érigé, après démolition complète du bâtiment "La Grignotière", est accessible, dans les mêmes conditions qu'un C.T.A. labellisé, aux élèves et aux enseignants de tous les établissements scolaires tous réseaux confondus ainsi que tous types d'enseignement (Plein exercice, Promotion sociale, Enseignement en alternance...). Il sera également ouvert aux demandeurs d'emploi via le Forem et aux travailleurs qui en expriment la demande, tout comme aux personnels et patrons du secteur HORECA.

Le Conseil d'Administration de la Fédération HORECA Hainaut a déjà pu constater la bonne organisation du Centre quant à son infrastructure et au matériel utilisé. Il

apporte son soutien et sa collaboration dans le développement futur que la Province de Hainaut lui réserve. Il s'agit assurément d'un atout majeur dans la démarche de labellisation CTA que je compte mener auprès de la Fédération Wallonie Bruxelles.

Dans ce centre, sera mise en valeur, la formation aux métiers divers et difficiles de l'hôtellerie, et seront également abordées toutes les nouvelles techniques utilisées ainsi que les plus innovantes dans un environnement adapté aux nouvelles technologies de la communication.

Il va sans dire que la Qualité de l'Enseignement et de la Formation demeure, à n'en pas douter, une des grandes priorités de notre Enseignement provincial car il est un gage de réussite dans le métier et une garantie d'emploi dans le secteur.

**Cuisiner** est, certes, un métier Ô combien exigeant et exaltant car il relève aussi de l'Art !

Le dressage des assiettes, et donc le régal des yeux fait autant saliver que les produits présentés et les techniques développées. Ne mange-t-on pas d'abord avec les yeux ?

La cuisine, telle que nous la concevons, créative, exigeante en qualité, rigoureuse en technique, diverse



par les produits, simple et complexe à la fois, tient une place importante dans notre société moderne de consommation toujours en perpétuelle évolution.

L'exigence et la rigueur font loi dans un secteur professionnel difficile, soumis à des règles d'organisation, d'hygiène et de fonctionnement drastiques.

Cuisiner avec un grand C n'est pas à la portée du premier venu, cela requiert des années de formation pratique et technique, de stages culinaires, un esprit ouvert et un sens pointu de la découverte. Les différentes émissions du genre Top Chef, Master Chef qui font un tabac dans les médias montrent à quel point il est difficile de gravir les marches menant à l'idéal de goût et de visuel.

Je suis en admiration devant les étudiants qui embrassent avec passion ce métier parce que la passion est indispensable et primordiale en cuisine, elle est un réel moteur dans l'avenir professionnel et personnel qu'ils se sont choisis.

Je suis également très fière des équipes éducatives des écoles hôtelières provinciales comme celle du Lycée Provincial d'Enseignement Technique du Hainaut à

Saint-Ghislain qui s'évertuent à confier, à leurs étudiants, les outils indispensables leur permettant de progresser invariablement vers le succès.

Dans quelques instants, vous serez invités à parcourir le Centre d'Excellence, visiter les cuisines et classes, et participer à quelques activités innovantes susceptibles de vous étonner. Je vous souhaite d'ores et déjà une agréable visite.

Pour conclure, je voudrais remercier l'ensemble du Conseil provincial, mes collègues Députés provinciaux qui m'ont soutenue dans cette longue aventure de la création de ce Centre, bâti, je vous le rappelle sur fonds propres provinciaux à hauteur de quelque 2,7 millions, infrastructure, travaux et équipements compris.

J'adresse également mes plus chaleureux remerciements à Monsieur Alain Blondeau, Directeur de l'Enseignement de Promotion Sociale de Mons-Borinage qui, avec son équipe éducative, s'est beaucoup impliqué dans ce projet, à Monsieur Vincent Deghilage, Directeur du LPETH et un salut tout particulier à Monsieur Claude Charlier, Chef de Travaux d'ateliers de cette même institution, qui s'est impliqué corps et âme dans l'élaboration, le suivi et le contrôle de ce magnifique projet.

Je remercie également toutes celles et ceux qui ont participé à la réalisation de ce projet et à la réussite de cette journée; les services provinciaux, les professeurs et élèves du LPETH et de l'Enseignement de Promotion Sociale, le Service provincial de la Communication et les sociétés ROMBOUTS et AB INBEV qui ont mis à notre disposition des équipements et du matériel de haute qualité. Je remercie également les représentants du secteur HORECA, la Fédération du Hainaut et de Wallonie, et les représentants du Forem pour leur soutien constant.

Les longues années - peut-être même trop longues, car les embûches et les obstacles en tous genres furent nombreux - consacrées à la construction de ce futur Centre de Technologie Avancée m'ont néanmoins apporté la satisfaction de l'inaugurer aujourd'hui.

J'en suis donc très fière et je formule le vœu que ce Centre dédié à la Formation au sens large du terme puisse faire le bonheur de tous les utilisateurs concernés.

Je vous remercie pour votre attention et cède sans tarder la parole à monsieur Serge Hustache, Président

du Collège provincial et Responsable du Service  
Technique des Bâtiments et Constructions.