

Un concours de haute qualité

La semaine, d'un programme riche parfaitement réussi, s'est clôturée le vendredi matin par le concours. La qualité du concours requiert chez les candidats des compétences d'agilité et de concentration que tous ont démontrées. Etaient en lice 11 équipes, de deux élèves chacune, issues de 5 nations étrangères (Japon, Taiwan, Australie, Nouvelle Zélande et Iles Cook), de Nouvelle Calédonie et de Tahiti.

Au bout d'une heure, chaque équipe a sorti quatre assiettes, avec certains ingrédients imposés comme le poisson, le paraha peu. Trois étaient destinées au jury composé de 5 personnes, dont de grands chefs de Tahiti, et une à l'examen du public afin que chacun constate l'imagination et le goût de l'esthétique de chaque équipe.

Les 11 équipes étaient réparties dans les deux cuisines pédagogiques du Lycée hôtelier et l'effervescence pendant 1h chrono était palpable. Si certaines ont sorti leur plat à temps, d'autres ont eu besoin de quelques minutes supplémentaires, ce qui coûtera quelques points dans la notation...

Selon les organisateurs Australiens, le Lycée hôtelier de Tahiti avait parfaitement préparé cet évènement tant au niveau des équipements, de la logistique, de l'accueil que dans la préparation même du concours culinaire.

Un diner de clôture très réussi malgré l'échec de notre équipe

Le GIE Tourisme avait programmé un trio de musiciens et une troupe de danse marquisiennes pour le diner de clôture, diner qui était co-présidé par M. BOUISSOU, Ministre du Tourisme et M. TSCHIGGFREY, secrétaire Général du Haut Commissariat. M. Delmas et Haussaire représentaient respectivement Madame la Ministre de l'Education et Monsieur le Vice recteur, empêchés tous deux par des rendez-vous à Paris.

La troupe, lors du cocktail et surtout au milieu du repas, a su donner à voir et à entendre toute la force, la beauté et la profondeur de l'art de la danse marquisienne. Le mana était là assurément, tout comme ensuite la gentillesse des danseurs et danseuses pour l'exercice commun de danse avec les spectateurs et la prise de photos.

Le repas en 5 services (mise en bouche, entrée, plat, pré dessert et dessert) a été concocté par une équipe pluridisciplinaire de professeurs et de nombreux élèves et étudiants. Il précédait de manière parfaite la Cérémonie de remise des Prix.

Dès la fin du concours, l'équipe tahitienne savait qu'il y avait eu un incident technique lors de la cuisson du poisson sous vide, chose qui ne s'était jamais produite pendant tous les entraînements



mais qui a complètement dénaturé le mets... Lors du débriefing avec les juges l'après midi et lors de la remise par le Président du Jury le soir, en remettant un prix d'encouragements, Allan ORREAL a très clairement indiqué que le plat imaginé et préparé par notre équipe d'élèves et de professeurs, sans cette erreur, aurait menacé le leadership une nouvelle fois des équipes de Taiwan et du Japon qui ont reçu, chacune, la médaille d'or. Suivent pour les médailles d'argent deux équipes néo-zélandaises, Invercargill et City and Guild.

Nos deux élèves ont reçu toutefois la médaille de bronze et surtout le prix du « meilleure équipe espoir du concours ».

Une semaine formidable pour nos hôtes et l'ensemble du lycée

Pendant près d'une semaine, les 11 délégations ont découvert ce qui fait la Polynésie française : des productions agricoles et aquacole de qualité, un savoir faire français en cuisine, pâtisserie et boulangerie, des activités culturelles traditionnelles, un savoir vivre et un accueil uniques.

Je suis fier, en tant que proviseur du lycée hôtelier, d'avoir accueilli d'une manière aussi professionnelle ces 45 personnes qui repartiront avec un « souvenir fantastique » de Tahiti, selon les mots mêmes de la représentante de l'Association australienne organisatrice (Australian Culinary Federation), ISSCC, Mme Tracey MAHER. En effet pendant une semaine nous avons servi 200 repas semi gastronomiques et 150 repas gastronomiques (lors du diner d'ouverture lundi et de clôture vendredi), grâce à l'investissement de nos élèves et de nos professeurs en cuisine, service, boulangerie et pâtisserie.

Nous aurons également hébergé dans notre hôtel 3*** et notre réceptif l'ensemble des délégations en offrant une large gamme de services notamment l'internet gratuit grâce à nos partenaires. C'est ainsi près de 40 partenaires différents, entreprises de l'agroalimentaire, prestataires de services et organismes publics qui nous ont aidés à mettre en place ces 9 jours d'accueil de très haute qualité.

La mobilisation de tous les personnels et tous les élèves a été totale pendant cette semaine qui restera dans les annales du Lycée ainsi que dans la tête de nos hôtes d'une semaine.

Pascal MAILLOU
Proviseur du Lycée Hôtelier de Tahiti