

Le Petit Journal

**Association des Élèves et Anciens Élèves de l'École Hôtelière
et de Tourisme de Nice**

Infos Mensuelles

Edition n°1 - Avril 2011

En tant que responsable de ce bel établissement qu'est le lycée des Métiers Paul Augier, je ne peux que me réjouir de voir l'Association des élèves et anciens élèves prendre toute sa place comme accompagnateur et conseil de nos jeunes en cours de formation. En effet, c'est une autre parole qui est dispensée par les Anciens élèves, une autre façon d'aborder les exigences de la formation, donc une parole qui porte mieux, qui peut être mieux assimilée que la nôtre, car nourrie de l'expérience, du vécu avec les mots de la génération actuelle. Que le " Petit Journal " soit le vecteur de cette parole porteuse d'expérience, de curiosité, de tolérance ne peut qu'aller dans le sens des valeurs et des compétences que nous développons dans nos enseignements afin de former des professionnels ouverts et réactifs au monde actuel.

Je souhaite donc longue vie et réussite au " Petit Journal ".

Francis Kolb



Le mot du Président

L'association des élèves et anciens élèves est aujourd'hui présente dans vos locaux au deuxième étage Sud du lycée.

En collaboration avec notre directeur Monsieur Kolb et toute l'administration, nous voulons contribuer à votre réussite professionnelle à vous, étudiants ou apprentis, mais aussi à la réussite de votre vie privée, au quotidien, en tant qu'« Homme ».

« Accepter la différence » est certainement le plus beau cadeau



que vous pouvez dispenser autour de vous.

Enrichissez-vous de tout ce qui vous entoure. Racisme, homophobie sont des mots qu'il faut combattre continuellement.

Vous serez amenés à voyager, sachez vous nourrir des différences. Si vous avez choisi la restauration et l'hôtellerie, ce

n'est pas par hasard. Cette école n'est pas comme les autres, il y a une exigence à avoir sur votre comportement, votre tenue vestimentaire, une certaine prestance, en un mot « de l'excellence ». Pour votre profession future, vous avez besoin de rigueur, de volonté ; soyez exigeants avec vous-mêmes plus que vous l'êtes avec autrui. Et sachez que dans la vie, « Rien n'est jamais acquis ».

Que ce mois d'Avril vous soit agréable, je compte beaucoup sur vous pour venir enrichir ce journal de vos expériences, de vos envies, de vos passions afin que nous puissions le poursuivre tous les mois.

Jean Montagard



Meilleurs Apprentis de France

À compter de septembre 2011, le CFA Paul Augier ouvre une nouvelle formation: «Service en Brasserie-Café».

Cette formation est réservée aux jeunes sortant de 3ème ou ayant 16 ans dans l'année.

Elle se fera dans le cadre d'un contrat d'apprentissage pendant deux ans.

L'objectif est de former des apprentis au travail en brasserie, bistro et café.

Le recrutement se fait par dossier puis entretien individuel.

Pour tous renseignements, contacter le CFA.

JOURNEE PORTES OUVERTES

Les 10 et 11 mars ont eu lieu les journées portes ouvertes du CFA et Lycée Paul Augier. Durant ces deux demi-journées, plus de 650

personnes ont pu visiter les locaux et obtenir les divers renseignements

ont permis à nos futurs apprentis, élèves et étudiants d'avoir des réponses concernant leur orientation.

MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Les 21 et 22 mars 2011 a eu lieu à l'Ecole Hôtelière de Cannes la finale régionale du concours :

" Un des Meilleurs Apprentis de France Cuisine et Service en salle ".

Les apprentis du CFA Paul Augier ont remporté 7 médailles.

sur les formations dispensées.

La qualité de la présentation des différentes formations et de l'accompagnement

DEJEUNER ANGLOPHONE

Le mardi 29 mars 2011 au restaurant la Brasserie aura lieu un déjeuner " Tout en Anglais ".

En salle de restaurant, apprentis (CAP & BAC pro), clients et formateurs communiqueront uniquement dans la langue de Shakespeare !

SPORTS

Lors de la première Assemblée Générale, j'ai été désigné pour vous parler tous les mois d'un sport.

Bon nombre de participants ont clamé haut et fort qu'il n'y avait pas que le « foot » comme sport, donc je me dois pour ma première de vous parler FOOT.

Cette année est une année avec un classement assez serré, que ce soit en haut comme en bas du tableau. Ce qui nous promet une fin de championnat alléchante !!!

Pour ceux qui aimeraient taper dans le ballon après les cours ou le mercredi après-midi, vous pouvez toujours vous rendre au stade Charles Ehrmann sur la route 202 où, j'en suis sûr, vous trouverez un petit coin tranquille pour jouer. Et pour ceux qui n'ont pas de voiture, vous pouvez prendre les bus 9, 10 et 23, arrêt Palais Nikaïa ou Centre Administratif.

Enfin, pour ceux qui hésitent encore, une dernière petite chose à savoir : le salaire moyen d'un joueur de ligue 1 en 2010 est de 45 000€ par mois, ce qui nous fait 540 000€ par an... (source « Le Parisien »).

Le mois prochain nous parlerons de SQUASH.

La Perle du mois d'un adhérent virtuel

« Je ne souhaite plus être membre de l'association, en effet, j'étais satisfait de recevoir les infos de l'école, mais cela ne vaut pas les 20€ de cotisation ».

Foot et Homophobie

Encore trop d'insultes homophobes de la part des supporters et on maintient trop souvent sur la touche les joueurs homo.



Si le ballon ovale est devenu Gay-Friendly, le ballon rond tolère en son sein des attitudes et des discours clairement homophobes. Une charte contre l'homophobie dans le Football existe depuis 2007. Seuls six clubs de Ligue 1 et un de Ligue 2 (sur un total de 20 dans chaque division) l'ont signée.

L'OGC Nice l'a signée en 2008, l'engagement pris par la Ligue de Football Professionnel (LFP) est aussi signataire de la charte depuis juin 2008.

L'année 2011 devrait changer la donne, puisque d'ici à la rentrée scolaire, un module de sensibilisation à l'homophobie sera intégré à la formation de tous les éducateurs sportifs via le ministère des sports.

Faut-il rappeler ce que dit Louis Nicollin, le président montpelliérain : « Tout commence par l'éducation ! Je surveille mon langage, j'ai compris que



certains mots dont je ne connaissais pas le sens pouvaient blesser. Je pense que l'homosexualité est faussement assimilée au manque de virilité, et donc incompatible avec le physique nécessaire à la compétition.

En même temps, la sexualité reste du domaine privé, et ne doit pas rentrer en

compte dans le jugement des performances sportives.

Design & Foot, un enjeu collectif du 21 avril au 18 septembre 2011 à Saint-Etienne à la Cité du Design : www.citedudesign.com

Qui connaît Ambroise Croizat ?

C'est comme si une chape de plomb couvrait à jamais le nom de celui qui est à l'origine de la plus grande innovation sociale jamais instaurée dans un pays.

C'est le fondateur de la Sécurité Sociale qui disait à propos de son invention « Ne parlez pas d'acquis. En face, le patronat ne désarme jamais ».

De 1945 à 1947, celui que l'on surnomme le ministre des travailleurs abat un travail considérable avec des lois sur :

- La généralisation des retraites,
- Un système de prestations familiales unique au monde,
- Les comités d'entreprises,
- La médecine du travail,
- Le statut des mineurs, électriciens et gaziers,
- Les classifications de salaires,
- La caisse d'intempéries du bâtiment,
- La loi sur les heures supplémentaires, etc.



Il meurt à l'âge de 50 ans, épuisé, le 10 février 1951, ils étaient plus d'un million pour l'accompagner au Père Lachaise.



Ouverture de «l'Abat-jour»

Bar Musical

25 rue Benoit Bunico (Vieux Nice)

• L'Abat-Jour propose une ambiance Home Sweet Home. Rester à l'affût des courants artistiques, proposer une programmation musicale audacieuse, mais avant tout mettre à l'aise, voilà le créneau de l'Abat-Jour résumé en quelques mots.

• Terrain de jeu privilégié pour tout esprit créatif, l'Abat-Jour se compose de deux espaces :

• le Bar au niveau supérieur pour celles et ceux qui désirent combiner ambiance musicale (djs & groupes live), conversation entre amis et dégustation de vins & assiettes sur le pouce. Idéal pour les apéros et autres after-

works. Grâce à un mobilier et une décoration chaleureuse, colorée et quelque peu vintage, c'est un peu le charme confortable de son salon qui se retrouve à l'étage du bar.

• un véritable vrai dancefloor au sous-sol accueillera des formations locales et nationales issues de toutes les tendances de la musique actuelle (électronique, urbaine, black music, soul, funk...) qui charmeront un large éventail de publics.

Connaissez-vous Ben, l'artiste, Benjamin Vautier ?

C'est sans doute l'un des artistes contemporains les plus célèbres de France. Il est l'un des piliers du Nice artistique avec Yves Klein et Arman, c'est aujourd'hui un vieil homme amoureux de sa ville, grand défenseur des langues régionales et capable de toutes les contradictions.

1935 : Naissance à Naples

1949 : Installation à Nice

1958 : Ouverture, rue Tonduiti de l'Escarène, de son laboratoire : un magasin de disques d'occasion devenu un centre d'art,

1960 : première exposition de ses écritures à l'étage de sa boutique,

1975 : exposition de son magasin au centre Beaubourg à Paris

2001 : Décoration des arrêts de tramway de Nice,

2010 : rétrospective baptisée « Strip-Tease Intégral » au Musée d'Art Contemporain de Lyon

BAL DE PROMO

Le dimanche 27 mars 2011, A Juan les pins, a eu lieu le bal de promotion du lycée des métiers du tourisme et de l'hôtellerie Paul Augier organisé par Le Bureau des étudiants du lycée Paul Augier et son équipe.

Une centaine d'étudiants est venu profiter de ce moment pour se retrouver avant la fin de l'année scolaire. Un concours d'élégance a nommé le plus beau couple élève de l'année mais aussi le plus beau couple professeur.

Ont été élu :

- Mademoiselle Marine Leroux et son cavalier monsieur Vincent Iapadre. (élèves) qui ont remporté un repas pour deux à l'hôtel Eden Roc à Antibes.
- Monsieur Gaven et sa cavalière Madame Mercier. (professeurs) qui ont remporté un repas pour deux au casino Thérazard à Cagnes sur mer.

Le prix du public également nommé Monsieur Romain Wikart qui c'est vu attribuer un repas au Kililie's café et mademoiselle Laura Majhoubi qui a eu l'honneur de remporter un magnifique bouquet de fleurs offert par le magasin Rony Fleur de Cagnes sur mer.

Le Bureau des étudiants du lycée Paul Augier a été fier de voir se dérouler la soirée dans une ambiance conviviale et festive.

On attend le Bal de Promotion 2012 avec impatience....



A chaque édition du petit journal et par tirage au sort seront attribuées deux places pour un match de football au stade du Ray et deux places de cinéma.

Ce mois-ci pour la rencontre:

Nice-Monaco

le gagnant est Amory Reusek.



Le Trio Magique



Clément Régéné

Ils sont trois, tous anciens élèves de l'école hôtelière de Nice
Clément Régéné
Sébastien Cayol et Jacques Di Guisto.

Les deux premiers se sont associés en 2008, avec leur premier investissement le restaurant « aux trois étages » à Mougins suivi depuis par la création d'un lieu moderne à la fois restaurant et bar-lounge , le « Virage » situé sur le port de Monte-Carlo.

Ancien second du Majestic, Jacques a rejoint Clément et Sébastien pour prendre les commandes de la cuisine et apporter son expertise au fourneau.

BEP 1999
BAC TECHNO 2001
Sommellerie 2002,
Vainqueur du Trophée
Chapoutier à Tain l'Hermitage
BTS Commerce des Vins 2004 à Bordeaux
Licence Gestion des Entreprises IUT Nice 2005 en alternance
Stages au Cap Estel à Eze, Hôtel de Paris à Monaco, ...
2004 - 2007 Château de Crémat à Nice, Responsable évènementiel
2006 La rencontre avec Sébastien on organise traiteurs ensemble au chateau de cremat
2008 avec Sébastien ,on achète Aux Trois Etages à Mougins
2010 on rachète restaurant Tender TO à Monaco grâce à des investisseurs (à hauteur de 50%), on crée Virage en septembre 2010 après 4 mois de travaux.

Sébastien Cayol

BEP RESTAURANT 1990
BAC TECHNO 1993
BTS 1995
Mentions complémentaires, Sommellerie 1996
Traiteur 1997
Stages chez Loiseau, Auberge du rédier, Martinez, Ruhl...
Manager Room Service, Château de la Chèvre d'Or à Eze
Manager au Caffè Roma à Cannes
Manager Service Restauration Aéroport de Nice T2
Propriétaire Bar Restaurant l'Escapade à Colomars 2005 – 2008
2008 avec Clément, on achète Aux Trois Etages à Mougins
2010 Virage

LA CARTE

Les Végétariens "respect, ligne et plaisir "

Bouillabaisse de légumes, pomme de terre Monalisa, rehaussée d'un aioli 15,00 €

Velouté de potimarron et gnocchi de ricotta à la muscade 15,50 €

Salade Riviera de jeunes légumes, vinaigrette allégée aux fines herbes 16,00 €

Assortiment de garnitures 9,50 €

Les desserts " tentation saveurs sucrées "

Iles flottante au lait de carambar, caramel liquide, tuile croquante caramel 9,50 €

Baba au rhum angostura 1919, ananas rôti au citron vert, espuma vanille 9,50 €

Fruits rouges mousse mascarpone et amaretti à l'eau de fleur d'oranger 9,50 €

Tarte au citron de Menton meringuée à notre façon 9,50 €

Miroir au chocolat Gianduja, sauce moka 9,50 €

Formule du Jour (uniquement le midi) 17,00 €

Plat + Dessert + Boisson au choix

Menu Enfant 12,50 €

Jacques Di Guisto

BEP RESTAURANT 1990

BAC TECHNO 1993

BTS 1995

Mirabeau Monaco avec Joël Garaut

1996 Service militaire à Matignon au

service d'Alain Juppé (premier ministre de l'époque)

1997 La bastide St Antoine avec Jacques Chibois à Grasse

1997-2000 Cuisine végétarienne au restaurant Montgard à Cannes

2001 Egypte Four Season

2002 – 2008 Rencontre avec Bruno Oger chef du Majestic et début de

la collaboration jusqu'au poste de second de cuisine.

2008 ouverture de l'Ecole de Cuisine les Apprentis Gourmets à Cannes

Fin 2010 début de la collaboration avec Sébastien et Clément au restaurant « Virage »

Les Entrées "en matière pour bien commencer"

Fraicheur Thaï d'une salade au poulet, coeur de palmier et arachides 13,00 €

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan Reggiano, jus de pistou 14,00 €

Pizza à la Truffade de champignons, bresaola 15,00 €

Salade de gambas marinées, servie sur une crème de pois chiche au cumin 16,00 €

Tartare de saumon, mangue, concombre et huile vanillée 17,00 €

Cappucino de cèpes au Foie Gras, Chantilly à l'huile de noisette 18,00 €

Les Poissons "de l'eau de mer au feu de nos casseroles !"

Noix de St-Jacques en viennoise, émulsion de coquillages, fricassée de champignons 20,00 €

Gambas à la Plancha, Risotto de potimarron au vieux parmesan 21,00 €

Cabillaud rôti au romarin, fenouil braisé, beurre émulsionné au curcuma 22,00 €

Saumon cuit à la vapeur de thé, wok de légumes, riz basmati 23,00 €

Les Viandes " le bonheur est dans le pré "

Tajine d'agneau aux épices douces, citron confit et olives, semoule verte 23,00 €

Tartare de boeuf haché au couteau, condiments Riviera, frites de panisse 24,00 €

Ballotine de cuisse de volaille au foie gras, champignons farcis aux cèpes 26,00 €

Filet de Boeuf de Black Angus, frites de panisse et jus corsé 32,00 €



Quand vos pères ou grand-pères découvraient les BERMUDES en 1963, placés par l'Ecole Hôtelière et l'Association des Anciens Elèves..

Groupe de 365 îlots, un par jour de l'année, éparpillés en plein océan atlantique, sur une surface totale de 40 km carrés ; disposés dans un désordre voulu pour les besoins du public dirait-on, tant leur situation est idéale. Un théâtre de verdure, fait des plus belles essences, artistiquement parsemé de maisonnettes directement issues d'un conte de fée.

Un radeau que l'on ne voudrait abandonner à aucun prix, couvert de tous les bonheurs encore purs de la terre, impossible à trouver ailleurs.

On s'y sent délicieusement seul, perdu, uniquement protégé par une faible barrière de corail, mais qu'importe, rien ni personne n'oserait rompre ce charme si tendre, résultat d'un climat humide et d'une chaleur douce, qui ont fait depuis longtemps leur réputation aux Iles Bermudes.

Véritable aquarelle d'un vieux peintre trop rêveur : des plages de sable rose, une végétation trop verte, des maisons blanches, un ciel trop bleu, un océan trop clair.

Paradis pour milliardaires, les Bermudes sont aussi le lieu de prédilection pour commencer dignement, et avec le plus de chance de réussir, une vie à deux : c'est pour cette raison qu'une grande partie des nouveaux jeunes mariés américains choisissent de passer leur « honey moon » en compagnie de mes camarades de l'hôtel Bermudiana, selon le système américain des vacances à la semaine.

Moi, au Mid Ocean Club, j'ai plutôt la visite des « mordus » du golf, venus des Etats-Unis ou même de notre cher vieux continent, qui souhaitent pratiquer pendant un semaine sans arrêt leur sport favori, sur le troisième golf course du monde.

Aucune industrie, si ce n'est une fabrique miniature de parfum, il y a

aussi une faible agriculture, un soupçon d'élevage, et une ou deux carrières d'une pierre assez célèbre. Mais il y a surtout un puissant complexe hôtelier, constamment en voie d'expansion.

Le passé historique des Bermudes est assez banal et n'a pas joué un très grand rôle dans leur développement. Elles furent découvertes en 1503 par Juan Bermudez, Capitaine de la marine espagnole, qui les attribua à la couronne de son pays qui, elle, s'en désintéressa assez vite, puis les abandonna complètement, ces îles ayant pris la réputation fantastique « d'Iles aux Démons », à cause des récifs qui les entourent et qui détruisaient les navires qui s'en approchaient.

En 1593, le navire de Henry May coula sur ces côtes. Ce dernier et quelques rescapés furent les premiers anglais à mettre le pied sur les Bermudes ; et ce n'est qu'en 1609 que Sir Georges Somers, victime de la même aventure que May, les annexa définitivement à l'Angleterre.

Depuis, les anglais ont essayé d'y cultiver le tabac, les perles et d'y récolter l'ambre gris. Elles furent un excellent repaire pour les trafiquants d'esclaves, et servirent en 1812 de tremplin pour la flotte anglaise pendant la guerre pour l'indépendance des Etats-Unis.

C'est à la fin de cette guerre que les Bermudes connurent un premier élan de célébrité avec la culture du fameux Oignon Bermudien, élan qui fut hélas vite stoppé par la concurrence que lui opposa le Texas.

Vers la fin du XIXe siècle, les Bermudes vécurent les premiers apports de touristes et, par cela même, le véritable départ de leur expansion qui fut bien entendu freiné par les deux guerres mondiales pendant lesquelles elles servirent de base navale pour les U.S.A. En 1943, un sous-marin U-Boot allemand, capturé par les américains, y fut caché pour y être minutieusement étudié.

Hamilton, ville principale et siège diplomatique, est une localité de 10.000 âmes environ, si jolie avec ses trottoirs couverts, son port où s'affairent les dockers noirs, ses monuments, et surtout sa baie, indescriptible par une journée de soleil, quand l'eau est si transparente, le vert du Paget si profond, et les toits des maisons si brillants qu'ils en font mal aux yeux.

37.000 habitants au total dont 60 % de couleur : peuple ensoleillé, à l'image de son pays, aimant la vie et les plaisirs, sympathique et très simple, si bien que tout est facile aux Bermudes.

On dit ici que cet ancien îlot volcanique, résultat d'une formidable montagne peu à peu engloutie, aurait tendance aujourd'hui encore, à s'enfoncer dans l'océan et ceci, dans une proportion de trois centimètres par siècle ; si l'on considère que l'altitude maximum de l'île est d'environ 70 mètres, combien de temps faudra-t-il pour que le phare de Gibbs hill, point culminant, soit le seul vestige de toute cette beauté ? Voilà je crois une raison valable de souhaiter une suspension du temps aux Bermudes.

Si vous venez ici vous aussi, n'hésitez pas à louer une mobylette ou un taxi pour visiter l'île ; les routes étroites et enlacées vous conduiront où vous le désirerez et vous n'aurez qu'à ouvrir bien grand les yeux, et à regarder goulûment.

Il vous faudra aussi prendre quelques photos, qui tiendront plus tard une place de choix dans l'album familial, et lorsque, à la fin d'un séjour trop bref, vous quitterez ce paradis au son du « Esso Steel Band », vous aurez vous aussi les larmes aux yeux et c'est l'estomac serré que, dans un salut d'amitié, vous lancerez un dernier au revoir à tous ces heureux qui restent et que vous envierez, avant de voir défiler devant vous Spanish Point et Ireland Island et de quitter le Great Sound pour l'immense océan qui nous entoure.

Gérard Faure



AU CARREFOUR D'ENJEUX SANITAIRES, SOCIAUX ET... ECONOMIQUES !

Les données les plus récentes estiment à pratiquement 4 millions de personnes le nombre de victimes du tabagisme dans le monde, et « pronostiquent » un seuil de 10 millions de décès par an d'ici les années 2020 à 2030, dont 70 % surviendraient dans les pays en développement. (1)

Un telle hausse dans les pays en développement ne doit rien à la fatalité. Il est le résultat d'une « politique commerciale » des Industries du Tabac qui n'hésitent devant rien, et agissent de façons éhontées en tentant de séduire des enfants de huit à dix ans auxquels sont offerts des gadgets en fonction du nombre de « packs » de cigarettes achetés ! !! et qui vont jusqu'à favoriser l'introduction de tabac en contrebande, comme au Niger, pour pouvoir ensuite négocier avec l'Etat concerné et proposer de « réguler » le marché ! (2)

En août 2010 il a été révélé que le cigarettier «British American Tobacco (BAT) » lançait une campagne publicitaire « Fausse cigarette : vrai risque » visant à laisser croire que les cigarettes de contrebandes présenteraient des substances toxiques accrues par

rapport aux cigarettes « dûment » manufacturées, et laissant supposer que les cigarettes manufacturées, elles, seraient sans risque.

Or, parmi les 264 tonnes de tabac saisies par les Douanes en 2009, seules 56 tonnes étaient réellement des cigarettes contrefaites potentiellement plus dangereuses pour le consommateur.

Si l'on connaît bien aujourd'hui la causalité connue ou probable de la consommation du tabac dans un certain nombre de cancers (larynx, poumon, œsophage, vessie, pancréas, estomac, col de l'utérus), sa responsabilité certaine dans un certain nombre d'affections telles que cardiopathies, accidents vasculaires cérébraux, maladies vasculaires périphériques, broncho-pneumopathies chroniques, le grand public connaît moins bien d'autres incidences.

Fumer diminue la fertilité. Fumer ne nuit pas seulement au fœtus, mais aussi à l'ovule prêt à être fécondé. C'est ainsi que les femmes qui fument et désirent un enfant doivent patienter en moyenne deux fois plus longtemps que les non-fumeuses avant d'être enceinte. Telle est la conclusion d'une étude réalisée sur plus de 4.000 femmes de dix pays d'Europe. Un demi paquet de cigarettes par jour semble être le seuil à partir duquel la fertilité

féminine diminue de façon mesurable.

Fumer augmente le risque de naissance prématurée. Les femmes enceintes qui fument risquent plus que d'autres de donner naissance à un enfant prématuré. En revanche, les femmes qui arrêtent de fumer avant la grossesse ne montrent pas de risque plus élevé. Un groupe de chercheurs suédois a effectué cette étude chez plus de 240.000 femmes. En comparaison avec des non-fumeuses, les femmes enceintes qui fument 10 cigarettes ou plus par jour encourrent un risque 1,6 fois plus grand d'accoucher avant la 32ème semaine, et un risque 1,5 fois plus grand d'accoucher entre la 32ème et la 36ème semaine. (3)

Le tabagisme passif, dont les industries du tabac, Imperial Tobacco notamment, voudraient nous faire croire qu'il est sans conséquence pour la santé des non-fumeurs respirant la fumée des autres, est aujourd'hui incriminé dans les maladies du cœur et du cancer. Effectivement, diverses études (4) ont démontré que la Fumée de Tabac dans l'Environnement (FTE) comprend plus de 4.000 produits chimiques, certains reconnus des plus nocifs tels que la nicotine, le goudron, le monoxyde de carbone, le benzène, le chlorure de vinyle, l'ammoniac, le cyanure, l'arsenic, le formaldéhyde...

Au moins cinquante de ces produits sont des cancérigènes connus. D'autres seraient des agents mutagènes capables de changer la structure génétique des cellules !

C'est bien parce que le tabagisme reste un véritable fléau que l'Union Européenne a adopté en juin 2000 une nouvelle directive. Celle-ci a été appliquée au 1er janvier 2002. Elle stipule que 40 % de l'emballage des paquets de cigarettes devront être occupés par la mention « Le tabagisme passif nuit à votre entourage, en particulier aux enfants » et, au choix du fabricant, « Fumer tue un demi million de personnes par an dans l'Union Européenne », « Fumer provoque le cancer », ou « En fumant, tu te tues »

A partir de 2012 une convention devrait être appliquée. Elle viserait à faire en sorte que les cigarettes soient vendues dans des paquets standard ne comportant aucun logo, à l'exception des images des campagnes de prévention contre le tabac.

Face à cette mobilisation, l'industrie du tabac, tente de « moraliser » sa communication en prétendant porter une attention sur la santé publique, n'hésitant pas à énoncer que la nicotine ne serait pas un facteur de dépendance ! Pourtant, après bien d'autres, c'est le ministre de la santé du Canada, Allan Rock (5), qui a dénoncé les pratiques « trompeuses » de l'industrie du tabac consistant à camoufler les véritables dangers de ses produits, à renforcer la dépendance des fumeurs et à séduire une clientèle de jeunes mineurs. Ces propos ont d'ailleurs été confirmés par Jeffrey Wigand, biochimiste et ancien directeur de recherche chez

Brown & Williamson (6), compagnie sœur d'Imperial Tobacco. Après avoir été congédié M. Wigand a révélé les méthodes employées par cette firme, comme celles consistant à modifier la composition des produits afin d'entretenir l'accoutumance du consommateur.

La médicalisation du sevrage tabagique apparue autour de la loi Evin de 1992, majoritairement fondée sur des substituts nicotiques a participé à brouiller la compréhension du grand public, et la tendance a manifestement été vers une sorte de « légitimation » de la nicotine. Pour autant la Conférence Mondiale sur le tabac ou la santé (WCTOH), dans sa session de juillet 2006, s'est cru autorisée à définir comme un défi actuel que de s'interroger sur cette question de « nicotine » pharmaceutique.

La WCTOH dit : « Certains enjeux actuels ont fait l'objet de débats animés. Ainsi la promotion de produits du tabac moins nocifs ou de nicotine sans tabac, la commandite de l'industrie pharmaceutique, et la transformation des compagnies de cigarettes en organismes sans but lucratif en sont quelques exemples » (voir notes 1)

Wayne Mac Laren (7) le beau cow-boy solitaire au visage buriné par l'aventure et les intempéries, qui dans la plaine consumée par le soleil couchant allumait la cigarette, et promotionnait l'image « virilité tabac » de Marlboro, est décédé en 1995 d'un cancer du poumon. « Les slogans diffusés ont bercé ma propre existence » disait-il en décembre 1994 à la presse de Los-Angeles, et poursuivait : « J'ai ainsi sacrifié la moitié de ma vie d'homme à un passe-temps inutile qui va m'ôter

l'autre moitié. Mais si je détourne un seul gamin de ce chemin, j'estime que je n'aurai pas perdu tout mon temps ».

La vigilance sur la sécurité alimentaire, dont les récentes actualités nous ont montré l'urgente nécessité, ne doit pas nous faire oublier le facteur « tabagisme » dans cette impérieuse mission d'éducation à la santé.

Philippe COURBON

Educateur de Santé

Conférencier Formateur

Spécialisé en sevrage tabagique depuis vingt-cinq, concepteur du programme « Santé sans tabac »

www.cabinetidee.com

- (1) 13^{ème} Conférence mondiale sur le tabac ou la santé (World Conference on Tobacco or Health, WCTOH) juillet 2006
- (2) Enquête du film « Tabac : la conspiration » de Nadia Collot, 2006
- (3) *The New England Journal of Medicine* 1999 ; 341 p. 943-948
- (4) O.M.S., Centre International de Recherche sur le Cancer
- (5) Santé Canada, novembre 1999, communication publique de 1.200 documents émanant de la Compagnie-mère d'Imperial Tobacco, la British American Tobacco
- (6) Film « Révélations » de Michael Mann avec Al Pacino et Russell Crowe, 2002
- (7) Depuis septembre 2010 Marlboro a tourné le dos à son célèbre cow-boy, et ses magasins « Marlboro Classics de France » ont été rebaptisés « MCS ». Ce changement de nom est la conséquence de plusieurs condamnations de l'enseigne de prêt à porter pour publicité indirecte en faveur d'une marque de tabac

LE SEVRAGE TABAGIQUE
*Sous l'angle de l'Education à la
 Santé et d'une approche
 comportementale*

Philippe Courbon, qui est l'auteur auquel a été demandé l'article ci-dessus, est le fondateur et le responsable du Cabinet IDEE (Institut de Développement Etre et Entreprendre) établi dans les Alpes de Haute Provence.

Animateur en sessions de sevrage tabagique depuis pratiquement vingt-cinq ans, il a adapté ses connaissances en matière d'éducation à la santé à la conception, l'adaptation et le développement du programme « Santé sans tabac » qu'il met en œuvre auprès de différents publics dans toute la France.

Ce programme se déroule en sept séances de 2 heures chacune. Elles se succèdent quotidiennement, sauf pour la septième placée ultérieurement et en option.

L'objectif étant d'inciter les participants à être acteurs de leur santé, plutôt que consommateurs et spectateurs.

Cette appropriation de la santé passe par une approche à la fois physiologique, psychologique, émotionnelle et affective, ce qui postule d'emblée pour une vision globale et transversale de l'humain, qui est entendu (et écouté) à ses divers niveaux d'expression.

Ici le tabac n'est pas considéré comme une maladie, mais bien comme une dépendance qui doit

être traitée comme un phénomène comportemental, dont il importe de comprendre les causalités conscientes et inconscientes, ainsi que les enjeux qu'elles posent pour l'individu.

Se mieux connaître, comprendre comment fonctionne l'organisme, apprivoiser les peurs et les craintes, se positionner, discerner ce qui paraît plus essentiel ou plus secondaire dans le sevrage d'une dépendance, tels sont les éléments fondateurs de ce programme dont la démarche des participants est essentiellement volontariste.

Et comme l'on ne fait bien que ce que l'on a bien compris, Philippe Courbon s'inscrit résolument dans une démarche réflexive. S'approprier la compréhension de soi et la gestion de sa santé : le maillage d'une éducation à la santé qui visiblement est la trame constante de cette approche.

Le professionnel intervient aussi auprès des lycéens. Cette expérience de dialogue avec des jeunes l'amène à constater que, si les enjeux de santé publique les intéressent peu, les notions d'environnement, d'éthique sociale et de géopolitique, elles, recueillent un vif intérêt.

A cet égard, l'attitude éhontée des lobbyings de l'industrie du tabac est souvent un moteur de motivation pour les jeunes à vouloir arrêter la consommation du tabac.

La capacité des jeunes à exprimer leur curiosité, et aussi parfois leur

indignation, témoigne de leur volonté d'agir.

Le sevrage tabagique est bien entendu l'objectif premier, mais le chemin de découverte de santé qu'il suggère permet au participant de découvrir un horizon plus ample, plus ouvert, plus riche de perspectives pour sa vie, son épanouissement et son développement.

Tel est souvent l'écho recueilli quelques semaines après la session lorsque Philippe Courbon revient animer une réunion de « confort ».

Pour le contacter
Cabinet IDEE
Philippe Courbon
BP 19 – 04110 Reillanne
04.92.76.54.91
www.cabinetidee.com
infos@cabinetidee.com

Au niveau des activités proposées, de nouvelles possibilités ont vu le jour depuis septembre :

un baby-foot est à la disposition des garçons au foyer du 6ème étage, disponible entre 16 et 18 heures pour les internes qui n'ont pas cours, ou après l'étude du soir. Il a été payé par le Foyer Socio-éducatif.

des jeux de société ont été achetés sur les crédits du Conseil de la Vie Lycéenne et sont à la disposition de tous pendant les temps de détente.

des séances de fitness sont subventionnées par l'Association des Parents d'Elèves et deux séances d'une heure trente par semaine permettent de proposer des activités sportives, en plus du club de ping-pong, à une cinquantaine de volontaires.

un projet de mise en culture de plantes aromatiques bio va être mis en place dès que la météo le permettra (à l'étude : la possibilité d'utiliser ces productions dans les restaurants).

lors de la dernière réunion du CVL, a été voté l'achat de deux nouvelles télévisions grand écran, ainsi qu'une console de jeux spécialisée dans les exercices sportifs destinée au foyer des filles.

une cellule d'écoute psychologique est également assurée un soir par semaine et

remporte un réel succès auprès des internes souhaitant parler de leurs problèmes personnels à une spécialiste.

par ailleurs, lors du Conseil d'Administration du 15 février dernier, a été votée la diminution du temps d'études d'une ½ heure, ramenant ainsi ce temps de travail scolaire obligatoire de 7h30 à 8h30 à compter de la rentrée prochaine. Il est à noter également que cinq délégués spécifiques pour l'internat ont été élus cette année pour la première fois.

Ressenti des délégués internes :

L'internat est une bonne solution pour travailler, mais aussi s'amuser ou « changer d'air » si nécessaire, on n'est plus seul chez soi. L'ambiance est bonne dans l'ensemble et les surveillants sont compréhensifs pour la plupart.

Seul bémol : le respect des horaires est contraignant et tous n'ont pas toujours envie d'éteindre leur lumière et se coucher à 22h30 tous les soirs..

NB : des dérogations ne sont accordées qu'en cas de révisions pour un examen ou de match de foot très importants !

*Amaury Jacquemard,
Gwénaëlle Rozard, Vito Silva-Baretto*
Délégués de l'internat

« SEJOURS »

La Société des « AUTOCARS MUSSO » propose quelques séjours intéressants :

- du 12 au 15 mai 2011-03-27
LES TRESORS DE L'EMILIE
ROMAGNE
Inscriptions avant le 28/03/2011
 - du 22 au 24 juin 2011
LA VALLEE D'AOSTE
Inscriptions avant le
22/04/2011
 - du 23 au 24 juillet 2011-03-27
LES VILLAS ROMANTIQUES
DE LIGURIE
Inscriptions avant le 20/05/2011
- Pour tout renseignement : tél. 04
93 42 22 36
ou www.autocars-musso.fr

Une célèbre recette conçue par un ancien professeur de cuisine de l'École Hôtelière, M. CARACCI, qui obtint le premier prix du concours culinaire «Auguste Escoffier» 1953

« Rencontre avec un ancien élève du lycée »

« *Loup de roche aux herbes à la façon du maître* »

Choisissez un beau loup du pays. Assaisonnez l'intérieur de sel et de poivre du moulin. Farcissez le aux herbes (persil, cerfeuil, estragon, céleri et fenouil coupés en julienne ; oignons et échalotes émincés) Enfermez dans la tête brindilles de thym, romarin et feuilles de laurier.

Trempez le loup pendant quelques secondes dans une plaque contenant un peu d'eau en ébullition, de façon à en détacher la peau. Epongez-le avec une serviette.

Beurrez grassement un plat de dimension appropriée. Assaisonnez. Posez le loup, recouvrez-le de belles feuilles de laitue blanchies et mouillez le de la cuisson suivante : faites revenir très doucement au beurre 500 g environ de chair de poissons du pays que vous aurez fait vivement blanchir avec queues de champignons de Paris et les condiments habituels. Terminez

avec une pointe d'ail et mouillez avec deux décilitres de champagne. Ajoutez poivre en grains, faites cuire quelques minutes à petite ébullition, passez au tamis et versez sur le loup.

Faites partir le poisson sur le fourneau et cuisez le au four 20 minutes environ en l'arrosant souvent. Retirez la cuisson, faites la réduire légèrement, montez la au beurre frais. Rectifiez l'assaisonnement et nappez entièrement le poisson. Ce fond doit être assez consistant (une cuiller par convive). Ajoutez quelques belles lames de truffes.

Le loup doit être accompagné d'une sauce antiboise c'est à dire d'une béarnaise légère additionnée de tomates fraîches concassées, oignons finement hachés et étuvés au beurre, pointe d'ail, fines herbes et pincée de basilic. Accompagnez le loup de petites pommes vapeur, servir très chaud.

**NOM : MINTO
PRENOM : MAX**

QUELQUES DATES PHARES

- 1984 : CAP Sommelier Lycée Hôtelier de Nice
- 1986 : Meilleur Jeune Sommelier (-26ans) pour la région PACA
- 1990 : Meilleur Sommelier pour la région PACA
- 1998 : Maître Sommelier de l'Union de la Sommelierie Française

« Mon passage au lycée hôtelier de Nice fut court mais il a changé ma vie. J'avais fait mes études hôtelières à Monaco et j'ai voulu me spécialiser dans le vin. Seul le lycée de Nice pouvait me permettre de réaliser cet objectif.

J'ai eu une véritable révélation en suivant les cours de Michel BALANCHE. Génie de la pédagogie de l'œnologie qui a su me transmettre sa passion. De mes années passées à l'ancien lycée hôtelier de la rue de France à Nice, je n'ai conservé que ses cours d'œnologie mémorables !

A l'époque j'étais déjà un adulte (19/20 ans) qui réfléchissait à sa future carrière. Je sortais de l'armée et mon objectif était de suivre un cursus. Deux ans plus tard j'étais marié avec un enfant ! (Marie ma fille qui va avoir 25 ans cette année).

Adieu les années d'insouciance mais grâce à ce passage à l'école hôtelière, ma carrière de sommelier a explosé !

quatre ans après avoir décroché mon CAP de Sommelier je devenais **Chef Sommelier de l'hôtel de Paris à Monaco!** Mon envie et mon ambition m'ont permis d'avancer. 27 ans après j'aime toujours autant le vin mais plus posément...

A vie je serais un sommelier ! Même si depuis 1999 je ne fais plus ce métier, il m'a profondément marqué.



Manifestation le 8 Avril: Parrainage de la promotion 2011

Directeur régional de Sogeres Côte d'Azur, Louis Bacchialoni est un influent homme d'affaires niçois, connu aussi pour son rôle majeur au sein de l'OGC Nice et auprès des jeunes ainsi que l'en atteste son curriculum-vitae.

1917...2011

L'École Hôtelière de Nice ...

... l'anti Bio de Louis Bacchialoni, Parrain de la promotion 2011

"Ma famille

Né le 24 mars 1952, huitième enfant de Marie Ravel, femme de service dans les écoles de Nice, épouse de Charles Bacchialoni, Brigadier Chef de la Police Nationale. Marié à Odile Mandina, Père de Valéry Alexandre, Alix et Romain Bacchialoni

Scolarité, formation et apprentissage

- École Saint Roch

- École Don Bosco

- École militaire des Audelys (enfant de troupe)

- Lycée Masséna

- Faculté de Droit de Nice

- École hôtelière de Nice (promo 73)

Les Extras pour payer les études : apprendre à faire les raviolis, la Potimière au Broc, Famille Servella à Castagniers et à Carros, Chez Michel à Castagniers, ...

Mon Engagement Professionnel, le Respect du Métier : la Restauration

Collective

- Le Corsaire à Villefranche, Clausung Post'Hôtel à Garmish Partenkirchen, en salle, stages école hôtelière.

- Le Palm Beach à Cannes

- Le Pas du Loup, Isola 2000, Économe

- Le Mas d'Artigny, Chef Sommelier

- Le service militaire, Mess mixte de Canjuers

- Sodexo :

- Gérant de Restaurant (CNRO)

- Directeur des Jardins de Cimiez

- Acheteur et Chef de Secteur

- Azur restauration : Directeur Général 1987-2005

jusqu'à 1150 collaborateurs sur les AM et 40 millions d'euros de chiffres d'affaires

- Sogeres : Directeur Régional 2005 à ce jour

- Crédit photos Actufoot XG

Mon métier pour satisfaire un monde de différence

Nos clients

- Restauration d'Entreprise

CNRO BTP, RIE CARROS, RIE BOUILLIDES SOPHIA ANTIPOLIS (1975-87), CIV

VALBONNE, DGI NICE, Ballet de Monte Carlo, Schneider CARROS ...

- Restauration Scolaire

20000 enfants des écoles de Nice (de 87 à 2005), les écoles de Cannes, Saint Raphaël, Valbonne, la Colle sur Loup, l'arrière pays niçois, les crèches, écoles maternelles, primaires, collèges et lycées

de la Principauté de Monaco, les Centres de formation de l'AS MONACO, de l'OGCN...

o Restauration secteur santé

L'Institut Arnault Tzanck, Cojasor La Colline (Cashroute), Plein Ciel à Mougins ...

- Evènementiel

L'OGC Nice (loges, privilèges, repas après match), l'AS Monaco, l'Open de Monte Carlo, l'AS Cannes...

Mon implication dans le sport azuréen

- Président de l'Antibes ALP de 1995 à 1997 (Basket Ball)

- Président du Cavigal Nice Sport Basket Ball de 2002 à 2006

- Vice président du Conseil de Surveillance de l'OGC Nice

- Racing Rugby Club de Nice

Ma participation à la vie de la cité

- Noël pour le secours populaire ville de Nice, association SOL EN SI

- La Cantine Chic : les chefs 3 étoiles s'invitent dans les ZEP

- Le concept PICHIN VIP : accueil des enfants allergiques depuis 1997, une vraie solution de restauration pour les enfants atteints d'allergies alimentaires

- Biotiful : servir du bio depuis 1990 à nos consommateurs, nos convives...bien avant la vache folle.

Mon EGO ... C'est NICE !

**SI VOUS ALLEZ AU
RESTAURANT AYEZ LE
REFLEXE**

**« ILS ETAIENT A L'ECOLE
HOTELIERE DE NICE »**

Chez Mireille à Aspremont - Frères Esposito

Flaveur à Nice - Frères Tourteau

Le Bastion à Antibes - Famille Albi

Les Vieux Murs à Antibes - Famille Arnal

Les Terrailleurs à Biot - Famille Fulci

Lou Castelet à Carros - Famille Servella

Le Rédiers à Colomars - Famille Scoffier

La Fleur de Thym à Contes - Famille Beil

Auberge de Théo à Nice - Famille Mansi

Don Camillo Créations à Nice - Famille Laville

Le Grand Café des Arts à Nice - Famille Boeuf

Auberge de la Madone à Peillon - Famille Millo

Jean François Issautier à Saint Blaise - Jean François Issautier

Aigue Marine à Saint Laurent du Var - Famille Révelat

Dylano à Saint Laurent du Var - Jean David Béhar

Le Mas de Pierre à Vence - Monsieur Patrick Averty

Le Bistro du Port à Nice - Famille Orsini

Lou Fran Calin à Nice - Famille Silveri

Servotel à Saint Isidore - Sylvie Servella

Luc Salsedo à Nice - Luc Salsedo

Boscolo hôtel Exedra à Nice - Emmanuel Borla

Amis de la restauration
BONJOUR !

Ca y est le printemps est là et les beaux jours arrivent! Nous le savons tous « beaux jours » riment avec « soleil, chaleur, vacances, loisirs... outre le bateau-resto en photo ci joint la véritable tendance du moment est le scooter des mer pour les jeunes et la croisière pour les autres. Sensations garanties !!! pour cela quelques petites formalités : le fameux permis côtier accessible à partir de 16 ans ! ce permis n'est pas compliqué, il se passe en une semaine avec un peu de rigueur et coûte environ 400€ auquel il faut ajouter 98€ de timbres fiscaux !

Pour résumer ce permis vous permettra de prendre le large avec un scooter jusqu'à 2 miles d'un abri (environ 3,7kms) et un bateau sans limitation de puissance jusqu'à une distance 3 fois plus grande (soit 6 miles d'un abri) !

Cependant « pour vivre de la mer, il faut d'abord l'apprendre » ce n'est pas compliqué et c'est accessible à tout le monde ! vous savez ce qui vous reste à faire pour éviter les balades avec un guide afin de rester entre amoureux ou amis !!! A vous de jouer et bientôt la liberté !

De la part de Thierry BREUIL,
Responsable du Service de la Vie Associative

Mesdames, Mesdemoiselles et Messieurs,

Le service de la Vie Associative, est heureux de vous présenter sa nouvelle programmation jeune public pour les mois d'avril à juin 2011 à la Maison des Associations Garibaldi - 12 ter place Garibaldi (Nice).

N'hésitez pas dès réception, de réserver vos places (3€ par personne + avantages carte de fidélité) au 04 97 13 41 71 ou caroline.del-puppo@ville-nice.fr dans l'attente de vous retrouver nombreuses et nombreux lors de nos prochaines représentations, je vous souhaite une agréable journée.

Tressols Stéphane



Le Grand Argentier

J'ai eu le plaisir d'être professeur de cuisine dans ce lycée et d'être là le jour de l'inauguration. Mr Gérard Lancement était à l'époque intendant ; aujourd'hui son successeur Mr Jacques Jorand a bien voulu me recevoir pour me parler de son travail. Vous constaterez avec moi combien cette charge est lourde et pleine de responsabilités. Ce père de famille, d'origine bretonne a eu, comme ses ancêtres, l'appel des grands voyages et de la découverte

• Quel était votre poste avant d'arriver au lycée hôtelier ?

J'ai travaillé dans une cité scolaire dans laquelle il y avait une

section hôtelière de 300 élèves. Puis je suis parti six ans au Maroc, au lycée Lyautey, à Casablanca, ensuite j'ai passé cinq ans en Autriche, au lycée français de Vienne. Je suis revenu à Nantes dans un lycée classique où j'ai passé deux ans. Je commence ma deuxième année au lycée Paul Augier

• Pourriez-vous nous expliquer exactement votre rôle et votre fonction au sein de l'établissement ?

J'ai deux casquettes. J'ai une casquette de gestionnaire, je suis l'adjoint du chef d'établissement pour permettre le fonctionnement du lycée et l'accueil des élèves

dans de bonnes conditions, chauffer, éclairer, vérifier que le matériel nécessaire soit opérationnel et aider à ce que le fonctionnement pédagogique puisse se dérouler de manière satisfaisante donc gérer le personnel responsable de ces entretiens et gérer la traduction comptable de ces opérations.

Et j'ai aussi une casquette de comptable public, je dois rendre les comptes du lycée ainsi que ceux de quatre collèges. J'ai en plus le GRETA et le CFA qui sont dans les murs du lycée.

• **D'expérience, j'ai pu constater, que pour qu'un établissement scolaire hôtelier donne toute sa puissance, il faut un très bon triptyque entre le proviseur, l'intendant, et le chef des travaux. Aujourd'hui, le triptyque à Paul Augier est-il très stable ?**

Il est en constitution. Il y a un nouveau proviseur et moi-même je suis là depuis peu. Il y a le chef des travaux de la section hôtelière, Jean-Paul Gravelle. C'est une équipe stable, qui tourne avec également Monsieur Dominique Fèvre, Proviseur adjoint qui est là depuis 2003.

De plus, il y a la section tourisme dont Mme Desjardins est chef des travaux. Nous apprenons à nous connaître. C'est un établissement qui a son histoire, ses traditions.

• **Vous dirigez toute une équipe que l'on pourrait intituler « les travailleurs de l'ombre » (agents de service, personnel administratif...). Les étudiants quittent cet établissement après plusieurs années sans jamais connaître l'existence de « ce monde », qu'en pensez-vous ?**

Je dirais que ce n'est peut-être pas tout à fait normal, les dotations en personnel ne se sont pas développées. Donc nos statuts disent que nous devons avoir un œil pédagogique et nous essayons de l'avoir. A l'analyse d'une demande je n'ai pas simplement un œil gestionnaire, je me dis qu'il y a des élèves derrière, je me demande comment faire bouger les choses

...Je ne regarde pas seulement la ligne budgétaire. Le temps et l'intensité du travail administratif pur nous laissent peu de temps pour avoir un contact plus développé avec les élèves. Les jeunes ont des emplois de temps assez denses, beaucoup d'heures d'ateliers, c'est très différent d'un établissement classique.

• **Quelles sont vos principales difficultés ?**

Me dégager plus de temps, il y a peu d'instances dans lesquelles on peut se retrouver. Avant, dans une autre époque, je dirais même dans un autre siècle, on avait plus d'espace, plus de temps à consacrer aux élèves. Cela me manque...C'était intéressant. J'avais alors la température de l'ambiance qui régnait dans l'établissement, je savais ce qu'il y avait à changer, à améliorer...

• **Comme tout le monde, vous avez constaté dans quel état se trouve l'entrée du lycée avec les chewing-gums collés au sol, ne faudrait-il pas faire « de l'éducation » et avez-vous prévu un grand nettoyage ?**

L'installation de grandes poubelles est prévue sur le parvis. La vie scolaire sensibilise les enfants à ce problème. Pour le grand nettoyage je sais que mes prédécesseurs avaient fait faire un devis pour ce dallage noir mais le prix était très élevé avec une garantie de résultats tout à fait relative.

• **Quand les étudiants sont pris en flagrant délit de détérioration de matériel ou inscriptions**

sauvages, quelles sont les sanctions ?

Il y a deux types de sanctions : les sanctions à caractère pédagogique par la vie scolaire qui peuvent être des travaux d'intérêt général et, si il y a dégradations ou destructions de matériel, on refaiture aux familles. Ce qui est normal, ce n'est pas parce que c'est un bien collectif que les jeunes peuvent casser impunément.

• **Pour vous, quel est le grand chantier pour 2012 ?**

Il semblerait qu'il y ait toujours le projet de restructuration et d'extension du lycée qui devrait démarrer prochainement.

• **Le nombre de personnel de service pour l'entretien des locaux a toujours été un véritable problème dans ce lycée en raison de sa superficie, avec les suppressions de postes à tous les échelons, comment faites-vous ?**

C'est difficile. Il y a des personnels de service région, ce sont des contrats permanents (20) et des personnels de service avec des contrats uniques d'insertion (20 supports de contrats aidés). C'étaient des contrats renouvelables selon différents critères...chômage longue durée, travailleurs handicapés, jeunes de moins de 26 ans etc.... Or les critères ont été cette année totalement « chamboulés » pour des raisons qui nous échappent, ce sont les problèmes de financements de l'Etat... et nous nous sommes retrouvés avec 12 contrats aidés

ORGANIGRAMME**INTENDANT GENERAL**

Jacques JORAND

COMPTABILITE

Patrick CYMBERKEWITCH :

service budgétaire

Daniel MONTEIL : comptabilité générale

Isabelle FUGIGLANDO : frais de scolarité (cantine....)

Anna-Marie VINCENT : trésorerie

Magali LIVIAU : comptabilité alimentaire, papeterie

Samantha GARCIA et Emmanuelle

JOSSE : gestion de personnels

INFIRMERIE

Danielle VLAVEANOS, infirmière

SECRETARIAT DU PROVISEUR

Nicole ZACCHEO, secrétaire du proviseur

ACCUEIL, CONCIERGERIE

Manuela et Pascal RUMINY

AGENT CHEF

Bernadette Dalmas

SERVICE TECHNIQUE

Antoine NAVARRO

Claude MORELLI

ECONOMAT

Gérard PALAZZOLI

Patricia DABROWSKI

Philippe ZAMMIT

Etienne TENNOB

Haroutioun AJAMIAN

LINGERIE

Christine ADIJ

Dalila HAKIME

CUISINE

Pierre ARNAUD

Eugénie KAMANDE

Sébastien LACREUSETTE

Traki BEN HASSINE

Nathalie BUSNEL

SELF

Naïma MARZOUGUI

Monia DAHMANI

SECRETARIAT. CHEF DES TRAVAUX. HOTELLERIE

Françoise AUGIER

RESERVATION CLIENTS

Chrystelle FUSELIER

ENTRETIEN DES LOCAUX

Christelle GRAND CLEMENT

Ghislaine PELISSIER

Guy RIOS

SERVICE GENERAL

Rafika HALIMI

Mimoun MIR

Bernard ROUX

Sylvestre SILVERI

Zainaba ABOUDOU

Angélique ARME

Rachida BOURHAN

Maria-Jesus GOMES

Paul IACONO

Fatitha MEBOUKI

Emilie NGOMBO

Marianne PARMENTIER

Stepov TOUCH

Depuis le mois de janvier, de nouveaux critères d'éligibilité ont été retenus : les contrats ne durent plus que six mois Tous les 6 mois nous devons faire les demandes de reconduction de personnes ce qui provoque des insatisfactions. Il y a des zones que nous ne pouvons pas nettoyer de façon satisfaisante, c'est un problème délicat d'autant plus que nous sommes un établissement ouvert à la clientèle.

• **Dans les années 2000, la taxe d'apprentissage représentait pour le lycée une manne assez importante, qu'en est-il aujourd'hui ?**

C'est toujours une manne importante et significative sauf que l'année dernière elle s'est tassée, de l'ordre de 15 à 17 % en raison de la situation économique. La taxe d'apprentissage est assise sur la masse salariale des entreprises. Le chômage a augmenté. Donc il y a eu de fortes baisses. La taxe va en priorité aux centres de formations d'apprentis. Il y a un quota réservé à l'apprentissage.

Depuis cette année le CFA fait partie intégrante du Lycée ?

Cette année le CFA est un établissement rattaché en plus pour ma comptabilité mais pédagogiquement et structurellement, il s'intègre bien dans le fonctionnement du lycée avec les mêmes installations. Dans la logique pédagogique c'est intéressant. Cela permet aux uns et aux autres de mieux se connaître.

Il a marqué quelques générations , **Lucien Da Rold**, professeur de cuisine, né en 1920 qui a enseigné de 1969 à 1986 au 144 rue de France, est décédé dans la nuit du samedi 26 au dimanche 27 février. Une cuisine du CFA porte son nom. Prochainement nous organiserons une manifestation pour y ajouter une de ses citations en présence de son fils Jean-Philippe, sa fille Françoise, et son petit-fils Stéphane, chef de cuisine au Radisson SAS de Nice et ancien élève.

Patrick Pagés nous a quittés mardi 8 mars à l'âge de 61 ans. Ce cuisinier Cévenol avait une devise sur laquelle nous devons tous méditer : « Rien sans amour ».

 Nous avons appris avec tristesse le décès de **Robert Molinari** le 18 mars. dernier à Bangkok. Ancien élève de l'École Hôtelière Nice et parrain de la promotion 2003, officier de la légion d'Honneur, Robert Molinari avait commencé sa carrière de responsable en 1962 comme commissaire de bord à la Compagnie Générale Transatlantique avant de devenir en 1970 Directeur du développement de Novotel puis Directeur Général de l'enseigne avant de prendre les rênes de la chaîne Ibis dont il fut Président Directeur Général jusqu'en 1991.

Nommé Président d'ACCOR Asie Pacifique, il poursuivit et termina sa carrière en participant entre autre à la création et au développement du groupe Pansea en collaboration avec Stanislas Rollin.

Il était également Président de la chambre de Commerce Franco Thaïlandaise et conseiller du commerce extérieur de la France.

Maria Schneider, entourée d'une tribu d'ami(e)s qui n'oubliait jamais de lui amener du Champagne, est morte d'un cancer à l'âge de 58 ans. Cette actrice française (fille du comédien Daniel Gélin qui ne l'a jamais reconnue) fut révélée dans « Le Dernier Tango à Paris » avec Marlon Brando, film de Bertolucci, qui fit scandale à sa sortie en décembre 1972, pas très audacieux ce metteur en scène car initialement le scénario d'origine pour le personnage de Maria devait être celui d'un garçon. Elle fut remarquable dans « Profession Reporter » avec Nicholson, film d'Antonioni. Dans les années 1980 elle fut une icône rock où elle rejoint David Bowie dans « Just a Gigolo » et elle tourne également avec Miou Miou dans le film « La Dérobade » de Daniel Duval.

Annie Girardot est décédée d'une longue maladie qui touche de plus en plus de personnes de notre entourage, jusqu'au bout elle a voulu témoigner de la maladie d'Alzheimer. Belle à en mourir dans Rocco et ses frères, elle est révélée par Visconti aux côtés d'Alain Delon et rencontre l'amour de sa vie, Renato Salvatori. Elle fut inoubliable dans « Mourir d'aimer » en 1971, film d'André Cayatte, inspiré d'un fait

divers : c'est l'histoire d'un jeune étudiant amoureux de son professeur (incarné par Girardot) , elle sera accusée de détournement de mineur avant de se suicider. Tragédienne de sa propre vie et de sa carrière, elle avait ému la France entière en recevant un César en 1996 : « Le Cinéma m'a manqué follement, éperdument, douloureusement. Votre témoignage et votre amour me prouvent que peut être je ne suis pas encore tout à fait morte ».

Liz Taylor, monstre sacré, quintessence de la féminité, prodigieuse actrice, remarquable intellectuellement et politiquement, légende du cinéma Hollywoodien s'est éteinte à l'âge de 79 ans ce mercredi 23 mars 2011. C'est une pluie d'hommages dans le monde entier. L'aspect le plus attachant d'Elisabeth Taylor, celui qui force à l'admiration, c'est la tendresse qu'elle a manifestée envers les autres, tous ceux que la société risquait de heurter et de faire souffrir, particulièrement envers ses camarades acteurs homosexuels. Ces choix sont là, encore, ceux d'une femme libre, prête à braver les conventions et qui a tenu coûte que coûte à assumer sa liberté. Objet de désir, incarnation de l'hypersexualité, elle fut mariée huit fois à sept hommes. Dans les années 1980, elle s'engagea à fond pour la lutte contre le Sida, dès le début de la pandémie, alors que l'immense majorité du gotha Hollywoodien préférait regarder ailleurs ou se taire. Depuis 1985, elle était à la pointe dans la collecte des fonds et prenait la présidence de l'AMFAR (American Medical Foundation for AIDS Research). Une présence annuelle au festival de Cannes où chaque année elle réunissait de généreux donateurs à l'occasion d'un dîner de gala. A Athènes, lors de la remise du prix Onassis pour son action contre le Sida, à la conférence de presse on lui demanda comment un sexe symbole comme elle pouvait faire la promotion du préservatif . Elle répondit avec force « Je n'ai jamais entendu une question aussi stupide ». Faut-il égrener des films inoubliables ... En 1956 « Giant » avec Rock Hudson et James Dean. En 1958, « La chatte sur un toit brûlant » avec Paul Newman. En 1959, « Soudain l'été dernier », une adaptation de Tennessee Williams signé Joseph Mankiewicz aux côtés de Montgomery Clift et de Katherine Hepburn. En 1960 elle reçut son premier Oscar pour son rôle dans « Venus au vison ». En 1963 toujours avec le metteur en scène Mankiewicz, elle tourna le célèbre film « Cléopâtre » où elle rencontra Richard Burton alias Marc Antoine ; c'est avec lui qu'elle vivra un amour tumultueux, ils se marièrent deux fois. En 1966, « qui a peur de Virginia Wolf » de Mike Nichols avec Richard Burton où les scènes du film ressemblent à leur propre existence. Le 14 mai 1987, le président François Mitterrand lui remet la Légion d'Honneur.

INFOS

Service culturel

Espace Culturel André Malraux

456, av Lefebvre 06270
Villeneuve-Loubet*(sur la ex RN7, venant de Cagnes sur Mer, après Mercédès et avant Casa, à droite, direction Parc de Vaugrenier, puis 3^{ème} à droite)*

04 93 73 08 82

www.villeneuveloubet.fr
(culture)

LE COUP DE COEUR

Emissions de radio à écouter absolument : Tous les samedi « sur les épaules de Darwin » à 11 heures 05 par Jean-Claude Ameisen

Tous les dimanches « Journal 3D » à 12 heures 05 par Stéphane Paoli

La Cité de la Culture et du Tourisme Durable, sis à Gréoux les Bains, a pour objet la concrétisation du développement touristique durable et la valorisation du patrimoine et de la culture, qui s'articule autour de trois pôles liés : Le Pôle de connaissance et d'expertise (formation, observation, veille, ressources, Recherche et Développement, coopération et ingénierie).

Le Pôle congrès séminaires (Visio conférence, traduction simultanée). Le Pôle patrimoine et culture.

<http://www.cctd.eu/La-CCTD>

Notre Association, l'Ecole et le développement durable

Le développement durable (traduction de Sustainable development) est une nouvelle conception de l'intérêt public, appliquée à la croissance économique et reconsidérée à l'échelle mondiale afin de prendre en compte les aspects environnementaux généraux d'une planète globalisée.

Selon la définition proposée en 1987 par la Commission mondiale sur l'environnement et le développement dans le rapport Brundtland[1], le développement durable est :

« Un développement qui répond aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Deux concepts sont inhérents à cette notion : le concept de « besoins », et plus particulièrement des besoins essentiels des plus démunis, à qui il convient d'accorder la plus grande priorité.

L'idée des limitations que l'état de nos techniques et de notre organisation sociale impose sur la capacité de l'environnement à répondre aux besoins actuels et à venir » Face à l'urgence de la crise écologique et sociale qui se manifeste désormais de manière mondialisée (changement climatique, raréfaction des ressources naturelles avec en particulier le rapprochement du pic pétrolier, écarts entre pays développés et pays en développement, sécurité alimentaire, perte drastique de biodiversité, croissance de la population mondiale, catastrophes naturelles et industrielles), le développement durable est une réponse de tous les acteurs (États, acteurs économiques, société civile), culturels et sociaux du développement. (Wikipédia)



Monsieur Kolb, proviseur de l'Ecole Hôtelière et de tourisme Paul Augier, désire engager le lycée dans une réflexion sur l'Hôtellerie-Restauration et Tourisme durable et solidaire.

Une convention est prévue avec la Cité de la Culture et du Tourisme Durable (1) portant sur une collaboration relative au programme d'e-learning pour la Formation des professionnels de l'hôtellerie à l'écolabel européen pour le respect de l'environnement.

Le lycée serait ainsi « pilote », à moindre coût, afin de former nos élèves et étudiants de toutes les sections Hôtellerie et Tourisme (en initial, continu et apprentissage).

Par ailleurs, notre Association, le Lycée Paul-Augier pourraient être associés à la future journée « Agenda 21 » Développement Durable prévue le lundi 21 novembre. A cette occasion, nous organiserions une journée « Hôtellerie-Restauration et Tourisme durable et solidaire » avec la participation de professionnels du secteur venant témoigner de leur pratique en ce domaine. Cette journée serait destinée aux élèves et étudiants de notre établissement ainsi qu'aux Anciens Elèves et autres professionnels locaux.

Enfin, il serait possible d'associer les trois organisations pour monter une table ronde dans le cadre d'Agecotel 2012 sur ce thème majeur qui ferait suite aux deux colloques déjà réalisés sur ce thème majeur (1 Alimentation, Santé, Environnement : les avantages du Bio, 2 Les attentes en alimentation Bio en restauration collective) à Agecotel 2010.

Nous invitons tous nos Anciens Elèves à nous faire part de leur expérience et de leurs actions dans le cadre du développement durable. Merci bien.

Thierry Lautard

Café Théâtre Scène sur Mer
place nationale 25 rue sade
06600 Vieil Antibes
1er étage - passage par le restaurant La Cascade

04 93 34 11 21
www.theatredelamarguerite.fr

organisation : théâtre de la marguerite

organisation théâtre de la marguerite - licence entrepreneurs de spectacles 145-442 143-076 143-077 - tel. 04 93 34 11 21

Le Bureau

LE PETIT JOURNAL

Avril 2011

Ont collaboré à ce numéro

Albin Lauthelier
 Amaury Jacquemad
 Benjamin Fricero
 Charlotte Anania
 Christine Matysiak
 Christophe Moreau
 Emilie Sempere
 Emma Stoppani
 Gwénaëlle Rozard



De Gauche à droite; Christophe Moreau, Vice Président, Jean Montagard, Président, Philippe Parodi, Secrétaire Général, Françoise Fogliatti, Trésorière

Jacqueline Sallet
 Jérôme Barré
 Lucie Bertolotti
 Marie Pierre Chervet
 Philippe Char
 Philippe Courbon
 Stéphane Tressols
 Téophane Merrien
 Thierry Lautard
 Vito Silva-Baretto

et Jean Montagard
 (Directeur de la publication)

