Le lycée hôtelier de Mazamet partenaire de l'école hôtelière de Tampere en Finlande

de gauche à droite : Eric Longo, Tuomo Hyytinen, professeur à l'école de Tampere, Yoni Ichtertz, Nicolas Mialon, Stéphane Léal

Une équipe du lycée professionnel hôtelier des métiers de l'hôtellerie et de la restauration de Mazamet (81) composée du proviseur Nicolas Mialon, du professeur de cuisine Eric Longo et Stéphane Léal professeur d'anglais s'est rendue pendant 4 jours à Tampere, ville du sud de la Finlande. Ce pays devrait devenir la cinquième destination proposée aux élèves de terminale dans le cadre des stages en entreprise à l'étranger avec Erasmus+.

L'équipe du l'établissement Tarnais a été accueillie par deux professeurs de l'école hôtelière de Tampere et par Yoni Ichtertz, ancien élève de Mazamet, installé en Finlande depuis 15 ans. Il dirige « Les quatre saisons », restaurant situé dans les Halles de Tampere où il sert de la cuisine française. Le groupe a aussi visité « Le Lapland », un hôtel restaurant proposant de la cuisine lapone, cuisine utilisant beaucoup de baies, de viande de renne, de poissons et de pignes de pin.

Les projets envisagés :

Les élèves Mazamétains partiraient six semaines en stage du 20 août au 30 septembre 2019 au Lapland et aux Quatre Saisons à Tampere encadrés par l'école hôtelière de la ville.
Les élèves concernés : 3 élèves (2 cuisiniers + 1 serveur) puis 4 élèves et à terme, il est envisagé que 6 élèves puissent partir. Tous sont en terminales, inscrits en DNL.
A plus long terme, les équipes des 2 établissements hôteliers envisagent un échange de formation concernant les élèves mais aussi les enseignants. Des professeurs et des élèves de chaque lycée passeraient quelques semaines dans l'établissement partenaire.

A la clef : découverte d'une autre gastronomie (souvent méconnue), d'une autre manière d'enseigner et d'étudier. Le système éducatif Finlandais étant un des plus performant au monde (5ème au classement PISA 2016 - Program for International Student Assessment, soit Programme international pour le suivi des acquis des élèves.

Eric Longo, professeur de cuisine témoigne :

En tant qu'enseignant de cuisine, j'ai pu analyser l'art culinaire Finlandais. C'est une cuisine très épurée, avec des cuissons simples, comme la cuisson au barbecue et avec très peu de sauce mais plutôt beaucoup de réduction de bouillon ou de jus. Les produits sont naturels, de saison et les Finlandais utilisent ce qu'ils trouvent dans la nature, comme le plat de "crabe royal" que nous avons pu goûter et qui était servi avec une nage aromatisée aubourgeon de sapin.Les gens sont très avenants et adorent la France et ses symboles comme la culture ou bien la qualité de vie mais aussi les vins et la cuisine ! Nos élèves seront accueillis avec beaucoup de bienveillance et pourront apprécier une culture différente de la France et une cuisine dépaysante. De même, ils pourront après le travail, aller se relaxer et transpirer au "sauna",qui est une institution en Finlande.

Claude Dibiase

L'hôtellerie restauration, 10 janvier 2019. https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2019-01/le-lycee-hotelier-de-mazamet-partenaire-de-l-ecole-hoteliere-de-tampere-en-finlande.htm